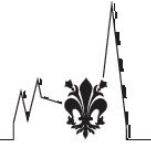


Gruppenangebot

RISTORANTE



SETTIMO CIELO



Hotel Royal

Ristorante Settimo Cielo
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel: 0043-(0)1-512 38 75
restaurant@settimocielo.at
www.settimocielo.at

Sehr geehrte Damen und Herren,

Immer wieder stellt sich die Frage nach dem geeigneten Ort, um sich mit Freunden oder Geschäftspartnern zu einem gemütlichen Essen zu treffen – das Hotel Royal bietet für Ihre Privat- oder Firmenfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Das Hotel Royal verfügt über zwei Restaurants, die in ihrem Erscheinungsbild und Ambiente unterschiedlich, jedoch einzigartig sind. Zum einen haben Sie die Wahl, gemütliche Stunden in original toskanischem Flair zu verbringen, oder hoch über den Dächern von Wien die herrliche Aussicht zu genießen.

Lassen Sie sich vom kulinarischen Zusammenspiel hochwertiger saisonaler und regionaler Produkte aus dem mediterranen, italienischen Raum auf höchstem Niveau gepaart mit dem freundlichen Kremslehner-Service verwöhnen.

Für Ihre Feier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksame Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstige Leistungen eines Innenstadt Hotels zur Verfügung. Spezielle Zimmerpreise werden auf Anfrage und Verfügbarkeit gerne angeboten.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Feier.

In einem persönlichen Gespräch passen wir unser Angebot gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Kontaktieren Sie uns bitte jederzeit gerne unter der Telefonnummer +43 (0)1 515 68 0 oder per E-mail unter direktion.royal@kremsehnerhotels.at.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Mit besten Grüßen

Anton Schultes
Direktor FB



Hotel Royal
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel.: 0043 1 515 68 0
www.kremslehnerhotels.at
royal@kremslehnerhotels.at



Ristorante Firenze Enoteca
Tel.: 0043 1 513 43 74
www.firenze.at
info@firenze.at



Ristorante Settimo Cielo
Tel.: 0043 1 512 38 75
www.settimocielo.at
restaurant@settimocielo.at

Ansprechpartner:

Herr Anton Schultes

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite zu stehen!

Unsere Vorteile

Leichte Erreichbarkeit durch zentrale Lage im Stadtzentrum



Persönliche und kompetente Betreuung von der Planung bis zur Ausführung



Freundliches und aufmerksames Service



Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten



Flexible Zusammenstellung Ihres Arrangements



Zusätzliche Zimmerbuchungen möglich



Exklusivveranstaltungen auf Anfrage



Weinempfehlungen
(Auszug aus unserer Weinkarte)

SPUMANTE & CHAMPAGNER

KATTUS CUVÉE Hausmarke Brut/ Cuvée Rosè	0,75 l	€ 34,90
LAURENT-PERRIER BRUT	0,75 l	€ 90,00
LAURENT-PERRIER ROSÉ	0,75 l	€ 139,00

Weinempfehlungen

Weißwein:

Friuli

2017, D.O.C. Sauvignon Ronco delle Mele, Venica & Venica € 59,00

Toscana

2015, Vivia Le Mortelle Marchesi (Vermentino-Viognier-Ansonica) € 39,00
Villa Antinori

2017 I.G.T. CHARDONNAY AL POGGIO (Chardonnay) € 59,00
Castello di Ama

Campania

2015, D.O.C. Greco di Tufo (Greco) VINOSIA € 41,00

Traisental

2016, D.A.C. Grüner Veltliner, Weingut Ott € 37,00

Südsteiermark Spielfeld

Weingut Polz

2017, Steirischer Spiegel Cuvée (Riesling-Sauvignon), € 33,00

2017, Steirische Klassik Gelber Muskateller € 37,50

Neustift am Walde

2017 D.A.C. Wiener Gemischter Satz, Fuhrgassl-Huber € 32,00

Thermenregion Oberwaltersdorf

2016 Chardonnay, Weingut Hartl € 37,00

Rotwein:

Brunello di Montalcino

2012, D.O.C. (Sangiovese), Castello di Camigliano, € 69,00

Super tuscans I.G.T.

Rocca delle Macie

2010 ROCCATO (Sangiovese-Cabernet Sauvignon) € 49,00

Rocca delle Macie

2011 „SERGIOVETO“ Selezione uve di Sangiovese € 52,40

Super Tuscans/Bolgheri

2014, Olivero Toscani (Syrah-Cabernet Franc-Teroldego-P. Verdot) € 39,00

Barolo Orbeto

2013 D.O.C.G. (Nebbiolo di Barolo) € 69,00

Campania

2016, Tenuta del Porconero (Aglianico) € 39,00

Tribuswinkel

2016, Weingut Leo Aumann, Merlot Reserve € 41,00

Tattendorf

2015, Weingut Auer (Cabernet Sauvignon) € 39,00

Mönchhof Hügelland

2015, Weingut Keringer Heideboden Cuvée (BZ,BF, SL) € 45,00

Wien-Stammersdorf

2014, Weingut Nössing, Blauer Zweigelt € 42,00

Großhöflein Neusiedlersee Hügelland

KOLLWENTZ

2014 Blaufränkisch Leithakalk € 52,00

2012 Blaufränkisch POINT 12 € 65,00

2013 Steinzeiler (Cuvée aus BF, ZW u. CS) € 89,00

Menüangebote Ristorante Settimo Cielo:

Bitte suchen Sie sich ein Menü für Ihre Gruppe aus.

MENU I

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



ROASTBEEF, MANGO, CETRIOLO, CREMA ALLA LIMETTA

Roastbeef, Mango, Gurke, Limettencreme

Roastbeef, mango, cucumber, lime cream



FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA, GRATIN DI SPINACI E PATATE, SCHIUMA DI BURRO NOCCIOLA

Lachsfilet vom Grill, Spinat-Erdäpfelgratin, brauner Butterschaum

Grilled salmon fillet, spinach-potato au gratin, browned butter foam

OPPURE/oder/or

FARAONA, Crosta di Olive e Pomodori, Bulgur al Basilico, Pinoli

Perlhuhn, Oliven-Paradeiskruste, Basilikumbulgur, Pinienkerne

Guinea fowl, olive-tomato crust, basil bulgur, pine nuts



ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO, SORBETTO ALL'ARANCIA SANGUIGNA, GRANELLI ALLA MENTA

Weißes Schokoladesüppchen, Blutorangensorbet, Minzcrumble

White chocolate soup, blood orange sorbet, mint crumble

3-Gang Menü, Euro 45,- pro Person

MENU 2

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



TARTARA DI SALMONE AFFUMICATO, PUREA DI BASILICO, CHIPS DI PANE

Räucherlachstatar, Basilikumpürrée, Brotchips

Smoked salmon tartar, basil mash, bread chips



FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, CREMA DI ZUCCHINE, QUINOA

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Zucchini-crème, Quinoa

Grilled sea bass fillet, courgette cream, quinoa

OPPURE/oder/or

SELLA DI VITELLO, PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE, CAROTE GLASSATE, SALSA AL ROSMARINO

Kalbsrücken, Kräuterstampferdäpfeln, glacierte Karotten, Rosmarinjus

Saddle of veal, herb-potato mash, glazed carrots, rosemary jus



CRÈME BRÛLÉE AL FAGIOLO TONKA, SORBETTO DI MANGO E PEPERONCINO

Tonkabohnen Crème Brûlée, Mango-Chili-Sorbet

Tonka bean Crème Brûlée, mango-chilli sorbet

3-Gang Menü, Euro 47,- pro Person

MENU 3

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



PIATTO D'ANTIPASTI "SETTIMO CIELO"

Gemischter Vorspeisenteller "Settimo Cielo"

Mixed starter platter "Settimo Cielo"



PESCATRICE, CURRY ALL'ANANAS E PORRO, RISO NERO

Seeteufel, Ananas-Junglauch-Curry, schwarzer Reis

Angler fish, pineapple-leek curry, black rice

OPPURE/oder/or

SELLA D'AGNELLO GRATINATA, RATATOUILLE, POLENTA

Gratiniertes Lammrücken, Ratatouillegemüse, Polentaspitz

Gratinated lamb rack, ratatouille vegetables, polenta



TORTINO DI NOUGAT E NOCI, RAGÙ DI BACCHE, GELATO DI PANNA ACIDA

Nougat-Nussküchlein, Beerenragoût, Sauerrahmeis

Nougat-nut mini cake, berry ragout, curdled milk ice cream

3-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

MENU 4

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche
Amuse Bouche



SALMONE MARINATO, TARTARA DI AVOCADO, CHUTNEY AL POMODORO

Gebeizter Lachs, Avocadotatar, Tomatenchutney
Pickled salmon, avocado tartar, tomato chutney



GNOCCHI AI SPINACI, PECORINO AL PEPE, PEPE ROSA

Spinatgnocchi, Pfefferpecorino, rosa Pfeffer
Spinach gnocchi, pepper pecorino cheese, pink pepper



SILURO CONFIT, CASTAGNE D'ACQUA, SEMOLINO AL COCCO, SESAMO NERO, CIPOLLOTTO

Konfierter Waller, Wasserkastanien, Kokosgrieß, schwarzer Sesam, Jungzwiebel
Catfish confit, water chestnut, coconut semolina, black sesame, spring onion

OPPURE/oder/or

GUANCIA DI MAIALE BRASATA, RISOTTO AI PISELLI E CICCIOLI

Schweinsbackerl geschmort, Grammel-Erbsenrisotto
Braised pork cheek, greaves-peas risotto



BUDINO DI SEMOLINO E CIOCCOLATO, PERE ALLA VANIGLIA, MIELE

Schokolade-Grießflammerie, Vanille-Birnen, Honig
Semolina-chocolate pudding, vanilla pears, honey

4-Gang Menü, Euro 54,- pro Person

MENU 5

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



VITELLO TONNATO, CAPPERI CROCCANTI, RUCOLA

Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, knusprige Kapern, Rucola

Thinly cut veal, tuna sauce, crispy capers, rocket salad



RISOTTO DI POMODORI E OLIVE, GAMBERETTO

Tomaten-Olivenrisotto, Garnele

Tomato-olive risotto, prawn



FILETTO D'ORATA, POLENTA AI PEPERONI, TACCOLE, SCHIUMA DI LIMETTA

Goldbrassenfilet, Paprikapolenta, *Mange-tout*, Limettenschaum

Gilthead sea bream fillet, bell pepper polenta, sugar peas, lime foam

OPPURE/oder/or

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, PATATE CREMOSE ALL'ERBA CIPOLLINA, FAGIOLI

Rindsfilet vom Grill, cremige Schnittlaucherdäpfel, Bohnengemüse

Grilled beef fillet, creamy chive-potatoes, bean vegetables



MOUSSE DI RICOTTA E BERGAMOTTA, SALSA DI FRAGOLE, GRANELLI DI CIOCCOLATO

Topfen-Bergamotte-Mousse, Erdbeerspiegel, Schokoladecrumble

Curd cheese-bergamot mousse, strawberry sauce, chocolate crumble

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

MENU 6/vegetarisch

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



TARTARA DI AVOCADO, TUORLO MARINATO, PANE DOLCE DI SEGALA

Avocadotatar, gebeitzter Dotter, Pumpernickel

Avocado tartar, marinated yolk, pumpernickel bread



ZUPPETTA DI POMODORI, FLAN DI ERBE

Tomatensüppchen, Kräuterflan

Tomato foam soup, herbs flan



TAGLIATELLE, FUNGHI, PORRO, PARMIGIANO

Tagliatelle, Pilze, Lauch, Parmesan

Tagliatelle, mushrooms, leek, parmesan



CREMA DI FORMAGGIO FRESCO E LIMONE

Zirtonen-Frischkäsecreme

Lemon-cream cheese

4-Gang Menü, Euro 44,- pro Person

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserer Speisekarte mit Allergen-Informationen
laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.

Pro Menü:

**Jede zusätzliche Speisenauswahl pro Gang wird mit zusätzlichen Euro
3,00/Menü verrechnet.**

(Die Wahl bei den Hauptspeisen ist bereits im Preis inkludiert.)

Dekoration

In unseren Menüpreisen ist die Tischdekoration (Kerzen, kleine saisonale Arrangements und Menükarten) bereits inkludiert.

Bei den Menükarten haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Firmenlogo oder einige persönliche Worte auf die Vorderseite schreiben zu lassen. Dies ist ebenfalls in unserem Service inkludiert.

Exklusivmiete

Gerne können Sie unsere Restaurants auch exklusiv (privat) mieten.

Für detaillierte Informationen und Preise setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung.

Garanziezahl

Wir benötigen bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die endgültige Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Restaurant jedenfalls in Rechnung gestellt. Sollte sich bis 4 Tage vor Veranstaltung die Gästeanzahl ändern, so wird die ursprünglich gebuchte Personenanzahl verrechnet. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken etc. werden zusätzlich verrechnet.

Service Charge/Trinkgeld

Unsere Teams sowohl im Service als auch in der Küche arbeiten alle sehr hart daran, dass Sie eine unvergessliche Zeit bei uns verbringen. Daher verrechnen wir ein Trinkgeld von 10% auf jede Rechnung.

FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERRECHNUNG & ANZAHLUNG

Jede Veranstaltung muss unter Angabe einer Kreditkarte abgesichert werden (siehe extra Dokument).

Sämtliche Rechnungen sind nach Veranstaltungsende direkt mit einer Kreditkarte oder in Bar zu begleichen. Es besteht auch die Möglichkeit der Zusendung einer Gesamtrechnung zur Zahlung per Banküberweisung.

In diesem Fall benötigen wir Ihre genaue Rechnungsadresse, Firmenanschrift und Kontaktperson. Die Rechnung muss am Abend von einer verantwortlichen Person unterschrieben werden.

Der Gesamtbetrag der Rechnung ist bis spätestens 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge an die unten angeführte Kontoverbindung zu überweisen. Bei Zahlungsverzug wird 1% der Verzugszinsen pro Monat zu entrichten.

Zahlungen sind zu richten an:

Bank Austria

Kremslehner Hotels GesmbH

IBAN: AT 161100000247674500

BIC: BKAUATWW

Bitte geben Sie immer den Restaurantnamen sowie das Veranstaltungsdatum bekannt.

SERVICE

Unsere angegebenen Preise enthalten kein Trinkgeld oder Service-Pauschale, **10% pro Rechnung** werden verrechnet.

STORNOBEDINGUNGEN

Im Fall einer Stornierung behalten wir uns nachfolgende Stornogebühren vom Menüpreis vor:

2 Wochen 50%

Bis 4 Tage vorher 75%

Innerhalb 4 Tage 100%

Wenn die Gruppen-Veranstaltung fix zugesagt, jedoch noch kein Menü definiert wurde, so behalten wir uns das Recht vor, einen Betrag von Euro 40,- pro Person zu verrechnen.

GARANTIEZAHL

Das Hotel benötigt bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt, da bereits dementsprechend eingekauft und vorbereitet wurde.

VOM VERANSTALTER MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

TECHNIK

Sollten Sie eine besondere technische Ausstattung für Ihre Veranstaltung benötigen (z. B. Mikrophon, Beamer, Leinwand etc), so lassen Sie uns dies bitte im Voraus wissen. In manchen Fällen müssen auch wir etwas anmieten, wobei diese Mietkosten an den Kunden weitergegeben werden.

HAFTUNG

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Drittfirmen.

.....
Firmenstempel und Unterschrift