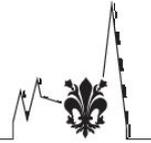


Gruppenangebot

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



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	€ 38,90
LAURENT-PERRIER BRUT	0,75 l	€ 105,00
LAURENT-PERRIER ROSÉ	0,75 l	€ 169,00

Weinempfehlungen

Weißwein:

Friuli

Marco Felluga
2021 D.O.C. PINOT GRIGIO (Pinot Grigio) € 49,00

Jermann
2021 I.G.T. Pinot Bianco (Pinot Bianco) € 59,50
2020 I.G.T. Sauvignon (Sauvignon) € 59,50

Toscana

Castello di Ama
2018 I.G.T. CHARDONNAY AL POGGIO (Chardonnay) € 59,00

Teruzzi & Puthod
2021 D.O.C.G. VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (Vernaccia) € 37,90

Traisental

Weingut Ott
2023 D.A.C. Grüner Veltliner € 37,00

Weingut Ott
2023 Blüten Muskateller € 37,50

Weingut Ott
2023 Gemischter Satz, Alte Reben € 37,00

Weingut Ott
2023 D.A.C. Riesling Parapluiberg € 39,50

Weingut Ott
2023 Rosé (Zweigelt) € 37,00

Rotwein:

Brunello di Montalcino

2016, D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese) € 69,00

Rosso di Montalcino

2019 D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese) € 35,00

Super tuscans I.G.T.

Rocca delle Macie

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

Rocca delle Macie

2013 „SERGIOVETO“ Selezione uve di Sangiovese € 52,40

Puglia

M. Racemi

2018 Feline (Primitivo) € 49,00

Mocavero

2020 I.G.P. Mocavero Primitivo salento € 45,00

Friuli

La Tunella

2017 Rosso L'arcione (Pignolo-Schioppettino) € 59,00

Alturis

2021 I.G.T. Cabernet Sauvignon € 39,50

Castellina in Chianti

Rocca delle Macie

2019 D.O.C.G. Riserva (Sangiovese-Canaiolo-Merlot) € 36,00

Veneto

Marco Mosconi

2017 D.O.C. VALPOLICELLA Superiore € 54,00

Preisinger

2018 Heideboden Cuvée Weingut Preisinger Claus, Gols € 45,00

Weingut Ott

2019 Merlot, vom Schotter € 39,00

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



VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA

Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfischcrème / Kapern / Rucola
Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad



FILETTO DI BRANZINO / CAROTA / ARACHIDE

Wolfsbarschfilet / Karotte / Erdnuss
Sea bass fillet / carrot / peanut

OPPURE/ oder/ or

**PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS / BULGUR / POMODORO /
BASILICO THAI**

Maishendlbrust / Bulgur / Tomate / Thai Basilikum
Corn-fed chicken breast / bulgur / tomato / Thai basil



CRÈME BRÛLÉ ALLA CANNELLA / ARANCIO

Zimt-Crème Brûlée / Orange
Cinnamon crème Brûlée / orange

3-Gang Menü, Euro 52,- pro Person

MENU 2

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



SALMONE AFFETTATO / SENAPE ALL'ANETO / ERBE SELVATICHE

Graved Lachs / Dillsenf / Wildkräuter

Graved salmon / dill mustard / wild herbs



GAMBERONI / CITRONELLA / RISOTTO AL CIPOLLOTTO

Riesengarnelen / Zitronengras / Jungzwiebelrisotto

King prawns / lemongrass / spring onion risotto

OPPURE/ oder/ or

CORONA D'AGNELLO / CAVOLETTI DI BRUXELLES / INVOLTINO DI PATATE ED ERBE

Lammkrone / Kohlsprossen / Erdäpfel-Kräuterroulade

Roast crown of lamb / Brussels sprouts / potato-herb roulade



TORTINO AL CIOCCOLATO / GAROFANO / KUMQUAT

Schokoladetarte / Nelke / Kumquat

Chocolate tarte / clove / kumquat

3-Gang Menü, Euro 56,- pro Person

MENU 3

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



PIATTO D'ANTIPASTI "SETTIMO CIELO"

Gemischter Vorspeisenteller "Settimo Cielo"

Mixed starter plate "Settimo Cielo"



TROTA SALMONATA / PATATE / TACCOLE / SALSA AL VINO BIANCO

Lachsforelle / Erdäpfel / Zuckerschoten / Weißweinsauce

Salmon trout / potato / snow peas / white wine sauce

OPPURE/ oder/ or

PETTO D'ANATRA / CANEDERLO DI PATATE / CAVOLO ROSSO AL CRANBERRY

Entenbrust / Erdäpfelknödel / Cranberry Rotkraut

Duck breast / potato dumpling / red cabbage with cranberry



MELA AL FORNO / NOCE / YOGURT ALLA CANNELLA

Bratäpfel / Walnuss / Zimtjoghurt

Baked apple / walnut / cinnamon yoghurt

3-Gang Menü, Euro 56,- pro Person

MENU 4

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



TARTARA DI MANZO / CAVIALE ALLA SENAPE / INSALATA DI ERBE SELVATICHE

Beef Tatar / Senfkaviar / Wildkräutersalat

Beef tartar / mustard caviar / wild herbs salad



CREMA DI SEDANO / CAPASANTA

Selleriecrèmesuppe / Jakobsmuschel

Celery cream soup / scallop



RISOTTO NERO / POLPO / CRÈME FRAÎCHE

Schwarzes Risotto / Oktopus / Crème fraîche

Black risotto / octopus / crème fraîche

OPPURE/ oder/ or

FILETTO DI MANZO / RADICE DI PREZZEMOLO / SALSA ALLA SENAPE

Rindsfilet / Petersilwurzel / Senfjus

Beef fillet / parsley root / mustard jus



PANNA COTTA / CINORRODO / PERA

Panna Cotta / Hagebutte / Birne

Panna cotta / rose hip / pear

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

MENU 5

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



PUREA DI BARBABIETOLA / ANACARDI / QUINOA

Rote Rübenpüree / Cashew / Quinoa

Beetroot mash / cashew / quinoa



CREMA DI ZUCCA

Kürbiscrèmesuppe

Pumpkin cream soup



RAVIOLI AI GAMBERETTI / FINOCCHIO / CHAMPAGNE

Garnelenravioli / Fenchel / Champagner

Prawn ravioli / fennel / champagne

OPPURE/ oder/ or

SELLA DI VITELLO / RATATOUILLE / PATATE

Kalbsrücken / Ratatouille / Erdäpfel

Saddle of veal / ratatouille / potatoes



Cheesecake al Pina Colada

Pina Colada Cheesecake

Pina Colada cheesecake

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

MENU 6/vegetarisch

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



BURRATA / POMODORO / OLIVE

Burrata / Tomate / Olive

Burrata / tomato / olive



RAVIOLI AGLI SPINACI / RICOTTA / PARMIGIANO

Spinatravioli / Ricotta / Parmesan

Spinach ravioli / ricotta cheese / parmesan



ZUCCA HOKKAIDO / FUNGHI / ARANCIO

Hokkaido Kürbis / Pilze / Orange

Hokkaido pumpkin / mushrooms / orange



SOUFFLÉ AL PAN PEPATO / ESPUMA AL PUNCH

Lebkuchensoufflé / Punsch-Espuma

Gingerbread soufflé / punch froth

4-Gang Menü, Euro 52,- 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.

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 eine Service-Pauschale, **bei Gruppenveranstaltungen würden unsere Mitarbeiter sich freuen 10% Trinkgeld verrechnen zu dürfen.**

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