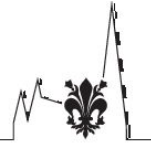


Gruppenangebot

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

2018, D.O.C. Sauvignon Ronco delle Mele, Venica & Venica € 65,00

Toscana

2018, 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

CALPAZIO
2017 I.G.P. GRECO DI TUFO SAN SALVATORE € 45,00

Kirchberg Poysdorf, Weinviertel,

2018, D.A.C. Grüner Veltliner, Weingut Hirtl € 37,00

Südsteiermark Spielfeld

Weingut Polz

2018, Steirischer Spiegel Cuvée (Riesling-Sauvignon), € 33,00

2018, Steirische Klassik Gelber Muskateller € 37,50

Neustift am Walde

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

Thermenregion Oberwaltersdorf

2018 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

2017, Olivero Toscani (Syrah-Cabernet Franc-Teroldego-P. Verdot) € 39,00

Barolo Orbeto

2013 D.O.C.G. (Nebbiolo di Barolo) € 89,00

Campania

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

Tribuswinkel

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

Tattendorf

2016, Weingut Auer (Cabernet Sauvignon) € 39,00

Gols, Neusiedlersee, Burgenland

2017, Weingut Wendelin 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 1

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



VITELLO TONNATO, CAPPERI CROCCANTI, RUCOLA

Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème, knusprige Kapern, Rucola

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



**TROTA SALMONATA, CETRIOLO, CETRIOLO ALLA SENAPE, SEMI DI SENAPE,
QUENELLE ALLA RICOTTA-ANETO**

Lachsforelle, Gurke, Senfgurke, Senfsaat, Topfen-Dillnockerl

Salmon trout, cucumber, mustard-pickled gherkin, mustard seeds, curd cheese-dill-dumplings

OPPURE/oder/or

GUANCE DI MAIALE, PUREA DI PATATE, CAROTA, CRESCIONE

Schweinsbackerl, Erdäpfelpürée, Urkarotte, Brunnenkresse

Pork cheeks, potato mash, carrot, watercress



**ZUPPETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE, FRUTTA DELLA PASSIONE,
SORBETTO DI FRUTTA DELLA PASSIONE, GRANELLI DI CIOCCOLATO**

Dunkles Schokoladesüppchen, Passionsfrucht, Passionsfruchtsorbet, Schokoladecrumble

Dark chocolate soup, passion fruit, passion fruit sorbet, chocolate crumble

3-Gang Menü, Euro 45,- pro Person

MENU 2

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



CARPACCIO DI PESCATRICE, ARANCIO, FINOCCHIO, MENTA

Seeteufelcarpaccio, Orange, Fenchel, Minze

Angler fish carpaccio, orange, fennel, mint



FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, BASILICO, BULGUR, POMODORO

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Basilikum, Bulgur, Tomate

Grilled sea bass fillet, basil, bulgur, tomato

OPPURE/oder/or

PETTO DI FARAONA, PATATE SCHIACCIATE, FAGIOLINI, SALSA AL VINO BIANCO

Perlhuhnbrust, Stampferdäpfel, Fisolen, Weißweinsauce

Guinea fowl breast, mashed potato, green bean, white wine sauce



TORTINO AL PAPAVERO, GELATO ALLA RICOTTA, AMARENE

Mohnküchlein, Topfeneis, Sauerkirschen

Poppy seed cake, curd chees ice cream, sour cherries

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"



GAMBERONI, RISO NERO, CURRY DI COCCO ROSSO

Riesengarnelen, schwarzer Reis, rotes Kokoscurry

King prawns, black rice, red coconut curry

OPPURE/oder/or

BOLLITO DI MANZO, CREMA AL PARMIGIANO, FUNGHI, PREZZEMOLO

Rosa Kalbstafelspitz, Parmesancreme, Pilze, Petersilie

Boiled beef, parmesan cream, mushrooms, parsley



PANNA COTTA AI PISTACCHI, CAFÉ, MIRTILLO NERO

Pistazien-Panna Cotta, Kaffee, Heidelbeere

Pistachio Panna Cotta, coffee, blueberry

3-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

MENU 4

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche
Amuse Bouche



SALMONE MARINATO, CETRIOLO, MELA, VERBENA ODOROSA

Gebeizter Lachs, Gurke, Apfel, Zitronenverbene
Marinated salmon, cucumber, apple, lemon verbena



RAVIOLI AGLI SPINACI, SPINACI BABY, PARMIGIANO, PINOLI

Spinatravioli, Babyspinat, Parmesan, Pinienkerne
Spinach ravioli, baby spinach, parmesan, pine nuts



SILURO CONFIT, RISOTTO AI CIPOLLOTTI, CICCIOI, FONDO DI COTTURA ALLO SPECK

Konfiertes Waller, Jungzwiebelrisotto, Grammeln, Speckfond
Catfish confit, spring onion risotto, greaves, bacon stock

OPPURE/oder/or

FILETTO DI MANZO, CAVOLFIORE, BROCCOLO ROMANESCO, FLAN DI PATATE

Rindsfilet, Karfiol, Romanesco, Erdäpfelbiskuit
Beef fillet, cauliflower, Romanesco, potato flan



CRÈME BRÛLÉ ALLA VANIGLIA, BACCHE, GRANELLI DI TIMO

Vanille Crème Brûlée, Beeren, Thymian Crumble
Vanilla Crème Brûlée, berries, thyme crumble

4-Gang Menü, Euro 54,- pro Person

MENU 5

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



TARTARA DI MANZO, FUNGHI, DRAGONCELLO, CHIP DI PANE

Beef Tartar, Pilze, Estragon, Brotchip

Beef tartare, mushrooms, tarragon, bread chip



RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, CAPASANTA, RAFANO

Rote Rübenrisotto, Jakobsmuschel, Kren

Beet root risotto, scallop, horse radish



GUNNELLO, PASTINACA, CAROTA, GRANELLI DI NOCI-PATATE

Butterfisch, Pastinake, Karotte, Haselnuss-Erdäpfelkrusteln

Gunnel, parsnip, carrot, hazel nut-potato crumble

OPPURE/oder/or

CORONA D'AGNELLO, FAGIOLI, POLENTA, ROSMARINO

Lammkrone, Bohnengemüse, Polentaspitz, Rosmarin

Crown roast of lamb, bean vegetables, polenta, rosemary



MOUSSE DI RICOTTA ALLA SALVIA, RAGÙ ALLE BACCHE, CARMELLO SALATO

Salbei-Topfenmousse, Beerenragoût, Salzkaramell

Sage-curd cheese mousse, berry ragout, salted caramel

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