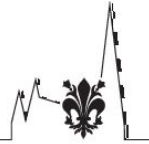


## Gruppenangebot

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](mailto: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](http://www.kremslehnerhotels.at)  
[royal@kremslehnerhotels.at](mailto:royal@kremslehnerhotels.at)



**Ristorante Firenze Enoteca**  
Tel.: 0043 1 513 43 74  
[www.firenze.at](http://www.firenze.at)  
[info@firenze.at](mailto:info@firenze.at)



**Ristorante Settimo Cielo**  
Tel.: 0043 1 512 38 75  
[www.settimocielo.at](http://www.settimocielo.at)  
[restaurant@settimocielo.at](mailto: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

2017 D.O.C. Biancosesto Colli (Friulano Ribolla Gialla)  
La Tunella € 39,00

2018 I.G.T. Pinot Bianco (Pinot Bianco)  
Jermann € 59,50

**Toscana**

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

**Traisental**

Weingut Ott  
2020 D.A.C. Grüner Veltliner € 37,00

**Theresienhöhe**

Weingut Polz  
2012 Chardonnay Moth Ried,  
1.Steirische Lage Theresienhöhe € 49,50

2020 Steirische Klassik Gelber Muskateller € 37,50

**WACHAU**

Domäne Wachau  
2020 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen € 45,50

**Rotwein:**

**Brunello di Montalcino**

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

**Rosso di Montalcino**

2017 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**

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

**Piemonte**

**Barolo Orbeto**

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

**Puglia**

**M. Racemi**

2018 Feline (Primitivo) € 49,00

**Friuli**

**Venica & Venica**

2017 D.O.C. Merlot € 44,00

**La Tunella**

2013 Rosso L'arcione (Pignolo-Schioppettino) € 59,00

**Castellina in Chianti**

**Rocca delle Macie**

2015 D.O.C.G. Riserva (Sangiovese-Canaiolo-Merlot) € 36,00

**Kollwentz**

Großhöflein Neusiedlersee Hügelland

2014 Blaufränkisch Leithakalk € 52,00

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

**Preisinger**

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

**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, PEPERONCINO, INDIVIA RICCIA,  
PANE NERO**

Roastbeef, Mango, Chili, Frisée, Schwarzbrot  
Roast beef, mango, chilli, frisee lettuce, brown bread



**BRANZINO, POLENTA CROCCANTE, RATATOUILLE, ROSMARINO**

Wolfsbarsch, knusprige Polenta, Ratatouille, Rosmarin  
Sea bass, crispy polenta, ratatouille, rosemary

**OPPURE/oder/or**

**POLLO ALLEVATO A MAIS, POMODORO, SEDANO,  
BASILICO, BULGUR**

Maishendl, Tomate, Sellerie, Basilikum, Bulgar  
Corn-fed chicken, tomato, celery, basil, bulgur



**CRÈME BRÛLÉ, FAVA TONCA, MENTA**

Crème Brûlée, Tonkabohne, Minze  
Crème Brûlée, tonka bean, mint

3-Gang Menü, Euro 47,- pro Person

**MENU 2**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**CARPACCIO DI POLPO, PEPERONI, AGLIO, OLIO D'OLIVA, LIMETTA**

Oktopuscarpaccio, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Limette

Octopus carpaccio, bell pepper, garlic, olive oil, lime



**PESCATRICE, PROSCIUTTO CRUDO, SALVIA, ROSMARINO,**

**PUNTALETTE, RUCOLA, NOCCIOLA**

Seeteufel, Prosciutto, Salbei, Rosmarin, Puntalette, Rucola, Haselnuss

Monkfish, raw ham, sage, rosemary, puntalette pasta, rocket salad, hazelnut

**OPPURE/oder/or**

**FILETTO DI MAIALE, CROSTA PARMIGIANO-ERBE, POMODORI SCIOLTI,**

**CIPOLLA, PUREA DI PATATE**

Schweinsfilet, Kräuter-Parmesankruste, Ofenparadeiser, Zwiebel, Erdäpfelpüree

Pork fillet, herbs-parmesan crust, oven tomatoes, onion, mashed potatoes



**ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO, SORBETTO AL RIBES, CRUMBLE DI TIMO**

Weißes Schokoladesüppchen, Ribiselsorbet, Thymiancrumble

White chocolate soup, currant sorbet, thyme crumble

3-Gang Menü, Euro 49,- 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"



**ORATA, GRATIN DI PATATE, SPINACI**

Goldbrasse, Erdäpfelgratin, Spinat

Gilthead seabream, potato gratin, spinach

**OPPURE/oder/or**

**SELLA D'AGNELLO, MELANZANE, PEPERONI, POLENTA CROCCANTE, SALSA**

Lammrücken, Melanzani, Paprika, knusprige Polentataler, Jus

Saddle of lamb, eggplant, bell pepper, crunchy polenta, jus



**CHEESECAKE (TORTA AL QUARK), CAMELLO SALATO, MIRTILLO**

Cheesecake, Salzkaramell, Heidelbeere

Cheesecake, salty caramel, blueberry

3-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

**MENU 4**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**TARTARA DI MANZO, SEDANO, TUORLO MARINATO,  
PANCARRÉ TOSTATO**

Beef Tatar, Sellerie, gebeizter Eidotter, Buttertoast

Beef tartar, celery, pickled egg yolk, toasted bread



**RAVIOLI, RICOTTA, FUNGHI, CERFOGLIO, PARMIGIANO, PINOLI**

Ravioli, Ricotta, Pilze, Kerbel, Parmesan, Pinienkerne

Ravioli, ricotta, mushrooms, chervil, parmesan, pine nuts



**GAMBERETTO, RISOTTO, POMODORI SECCHI, OLIVE**

Garnele, Risotto, eingelegte-getrocknete Paradeiser, Oliven

Prawn, risotto, dried tomatoes, olives

**OPPURE/oder/or**

**LOMBATA DI MANZO, FAGIOLINI, SPECK, POLENTA, SALSA**

Beiried, Fisolen, Speck, Polenta, Jus

Sirloin, green bean, bacon, polenta, jus



**PANNA COTTA AI LAMPONI, SORBETTO ALLA LIMETTA, CRUMBLE AL TIMO**

Himbeer-Panna Cotta, Limettensorbet, Thymiancrumble

Raspberry panna cotta, lime sorbet, thyme crumble

4-Gang Menü, Euro 57,- pro Person

**MENU 5**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**TROTA AFFUMICATA, RAFANO, AVOCADO, CORIANDOLO, MELAGRANA**

Geräucherte Forelle, Kren, Avocado, Koriander, Granatapfel

Smoked trout, horseradish, avocado, coriander, pomegranate



**BRODO DI POMODORO, TARTARA DI CAPASANTA, CIPOLLOTTO**

Klare Paradeisersuppe, Jakobsmuscheltartar, Jungzwiebel

Clear tomato soup, scallop tartar, spring onion



**SALMERINO ALPINO CONFIT, PISELLI, CAVOLO RAPA, COUSCOUS, MENTA**

Seesaibling konfiert, Erbsen, Kohlrabi, Couscous, Minze

Arctic char confit, peas, cabbage turnip, couscous, mint

**OPPURE/oder/or**

**SELLA DI VITELLO, CREMA DI PARMIGIANO, BIETOLA, CIPOLLA, SALSA**

Kalbsrücken, Parmesancreme, Mangold, Zwiebel, Jus

Saddle of veal, parmesan cream, mangold, onion, jus



**FLAMMERIE DI SEMOLINO, BACCHE, PISTACCHI**

Grießflammarie, Beeren, Pistazien

Semolina flummery, berries, pistachios

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

**MENU 6/vegetarisch**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**BURRATA, POMODORINI SAN MARZANO, CHUTNEY, BASILIO**

Burrata, San Marzano Paradeiser, Chutney, Basilikum

Burrata, San Marzano tomatoes, chutney, basil



**CREMA DI SPINACI, PANNA COTTA ALL'AGLIO**

Spinatcrèmesuppe, Knoblauch-Panna Cotta

Spinach cream soup, garlic panna cotta



**RAVIOLI AI FUNGHI, FUNGHI MARINATI, BURRO NOCCIOLA,**

**PARMIGIANO, ERBA DI FUNGHI**

Pilzravioli, eingelegte Pilze, braune Butter, Parmesan, Pilzkraut

Mushroom ravioli, pickled mushrooms, brown butter, parmesan, mushroom herb



**TORTA DI CIOCCOLATO BIANCO, PHYSALIS, ARANCIO**

Weißer Schokoladekuchen, Physalis, Orange

White chocolate cake, physalis, orange

4-Gang Menü, Euro 47,- 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