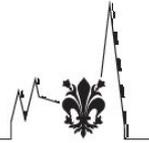


## Gruppenangebot

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	€ 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		
2022 D.A.C. Grüner Veltliner		€ 37,00

**Theresienhöhe**

Weingut Polz		
2022 Steirische Klassik Gelber Muskateller		€ 37,50

**WACHAU**

Domäne Wachau		
2022 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen		€ 45,50

**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

**Piemonte**

**Barolo Orbeto**

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

**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**

**Cortegiara**

2016 D.O.C. AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 99,00

**Marco Mosconi**

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

**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, RAVANELLO / ALBICOCCA / LATTUGHELLA**

Roastbeef / Radieschen / Marille / Vogerlsalat

Roast beef / radish / apricot / lamb's lettuce



**FILETTO DI BRANZINO / CAROTA / ARACHIDE**

Wolfsbarschfilet / Karotte / Erdnuss

Sea bass fillet / carrot / peanut

**OPPURE/oder/or**

**PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS / LENTICCHIE / CAVOLO A PUNTA /**

**SALSA ALLE CIPOLLE**

Maishendlbrust / Linsen / Spitzkohl / Zwiebel-Jus

Corn-fed chicken breast / lentils / pointed cabbage / onion jus



**CRÈME BRÛLÉ DI CIOCCOLATO BIANCO**

Weiße Schokolade-Crème Brûlée

Crème Brûlée of white chocolate

3-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

**MENU 2**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**SGOMBRO / BARBABIETOLA DI CHIOGGIA / WASABI**

Makrele / Chioggia Rüben / Wasabi

Mackerel / Chioggia beetroots / Wasabi



**TONNO / FINOCCHIO / ALICI / COUSCOUS**

Thunfisch / Fenchel / Anchovis / Couscous

Tuna / fennel / anchovies / couscous

**OPPURE/oder/or**

**CORONA D'AGNELLO / VERDURE NOVELLE / CREMA PATATE-OLIVE**

Lammkrone / junges Gemüse / Erdäpfel-Olivencrème

Roast crown of lamb / young vegetables / potato-olive cream



**TORTINO AL CIOCCOLATO / LAMPONE / MENTA**

Schokoladetarte / Himbeere / Minze

Chocolate cake / raspberry / mint

3-Gang Menü, Euro 52,- 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"



**FILETTO D'ORATA / QUINOA / MELAGRANA / PORRO**

Goldbrassenfilet / Quinoa / Granatapfel / Lauch

Gilthead seabream fillet / Quinoa / pomegranate / leek

**OPPURE/oder/or**

**PETTO D'ANATRA / ZUCCHINE / SCALOGNI AL VINO PORTO**

Entenbrust / Zucchingemüse / Portweinschalotten

Duck breast /zucchini vegetables / Port wine shallots



**PESCA AL FORNO / VANIGLIA / BISCOTTO**

Ofenfirsich / Vanille / Butterkeks

Oven peach / Vanilla / cookie

3-Gang Menü, Euro 52,- 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



**RAVIOLI / SEDANO / CERFOGLIO / ERBA CIPOLLINA**

Ravioli / Sellerie / Kerbel / Schnittlauch

Ravioli / celery / chervil / chive



**RISOTTO AL LIMONE / FRUTTI DI MARE / PREZZEMOLO**

Zitronenrisotto / Meeresfrüchte / Petersilie

Lemon risotto / seafood / parsley

**OPPURE/oder/or**

**LOMBATA DI MANZO / CARCIOFI / POMODORO**

Rindsfilet / Artischocke / Tomate

Sirloin / artichoke / tomato



**PANNA COTTA / MANGO / FIOCCHI DI COCCO**

Panna Cotta / Mango / Kokosflocken

Panna cotta / mango / coconut flakes

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

**MENU 5**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**SALMONE MARINATO / CETRIOLO / AVOCADO**

Gebeizter Lachs / Gurke / Avocado

Marinated salmon / cucumber / avocado



**GAZPACHO / LARDO / FRAGOLA**

Gazpacho / Lardo / Erdbeere

Gazpacho / lardo bacon / strawberry



**FILETTO DI TROTA / MAIS / PATATE / POMODORO**

Forellenfilet / Mais / Erdäpfel / Tomate

Trout fillet / sweetcorn / potatoes / tomato

**OPPURE/oder/or**

**SELLA DI VITELLO / PASTINACA / FUNGHI CARDONCELLI**

Kalbsrücken / Pastinake / Kräuterseitlinge

Saddle of veal / parsnip / king oyster mushrooms



**BANANA CAMELLATA / LIMETTA / VANIGLIA**

Karamellisierte Banane / Limette / Vanille

Caramelised banana / lime / Vanilla

4-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

**MENU 6/vegetarisch**

**SALUTO DELLO CHEF**

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche



**BURRATA / POMODORO / PESCA / PISTACCHIO**

Burrata / Tomate / Pfirsich / Pistazie

Burrata / tomato / peach / pistachio



**CREMA DI PASTINACA / CARCIOFO**

Pastinakencrèmesuppe / Artischocke

Parsnip cream soup / artichoke



**RAVIOLI / RICOTTA / RADICCHIO / UVA**

Ravioli / Ricotta / Radicchio / Traube

Ravioli / ricotta cheese / radicchio / grape



**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO / YOGURT / FRUTTO DELLA PASSIONE**

Schokoladesoufflé / Joghurt / Passionsfrucht

Chocolate soufflé / yoghurt / passion fruit

4-Gang Menü, Euro 49,- 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