

Gruppenangebot

ROOFTOP RESTAURANT

**SETTIMO CIELO**

*Vienna*



Hotel Royal

Restaurant Settimo Cielo

Singerstraße 3

1010 Wien

Tel: 0043-(0)1-512 38 75

[restaurant@settimocielo.at](mailto:restaurant@settimocielo.at)

[www.settimocielo.at](http://www.settimocielo.at)

## FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

---

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@kreamslehnerhotels.at](mailto:direktion.royal@kreamslehnerhotels.at).

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

Mit besten Grüßen

Anton Schultes  
Direktor

## FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

---



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)



Restaurant 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



## FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

---



## FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

---

### VINO SPUMANTE E CHAMPAGNER

ROSECCO FRIZZANTE Rosé <i>Zero Alkohol</i> 0,75l	€ 29,50
KATTUS CUVÉE Hausmarke / KATTUS CUVÉE Rosé	€ 38,90
LAURENT-PERRIER BRUT	€ 119,00

### Weißwein:

#### **Friuli**

Marco Felluga 2025 D.O.C. PINOT GRIGIO (Pinot Grigio)	€ 56,00
--	---------

#### **Traisental**

Weingut Ott 2025 D.A.C. Grüner Veltliner	€ 37,00
2025 Blüten Muskateller	€ 37,50
2025 Gemischter Satz, Alte Reben	€ 37,00
2025 D.A.C. Riesling Parapluiberg	€ 39,50
2025 Rosé (Zweigelt)	€ 37,00

### Rotwein:

#### **Brunello di Montalcino**

2016, D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese)	€ 99,00
--	---------

#### **Rosso di Montalcino**

2019 D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese)	€ 49,00
---	---------

#### **Super tuscans I.G.T.**

##### **Rocca delle Macie**

2010 Roccato (Sangiovese-Cabernet Sauvignon)	€ 75,00
--	---------

#### **Puglia**

##### **Mocavero**

2020 I.G.P. Mocavero Primitivo salento	€ 49,00
--	---------

#### **Castellina in Chianti**

##### **Rocca delle Macie**

2019 D.O.C.G. Riserva (Sangiovese-Canaiolo-Merlot)	€ 49,00
--	---------

#### **Preisinger**

2018 Heideboden Cuvée Weingut Preisinger Claus, Gols	€ 49,00
--	---------

#### **Weingut Ott**

2019 Merlot, vom Schotter	€ 39,00
---------------------------	---------

#### **Weingut Wendelin**

2023 Heideboden	€ 41,00
Merlot / Cabernet Sauvignon / St. Laurent	

#### **Weingut Schreiner**

2024 Gemärck bio 24 Cuvée BZ / CS / ME	€ 46,00
--	---------

Menüangebote Restaurant Settimo Cielo:

Menüangebote Restaurant Settimo Cielo:

Bitte suchen Sie sich ein Menü für Ihre Gruppe aus.

## Menu 1

### Alpine Klassik & feine Tiefe

PIATTO D'ANTIPASTI "SETTIMO CIELO"  
Gemischter Vorspeisenteller "Settimo Cielo"  
Mixed starter plate "Settimo Cielo"



FILETTO DI LUCIOPERCA FRITTO / PASTINACA / SPUMA DI ANETO / PATATINE FRITTE  
Zanderfilet gebraten / Pastinake / Dillschaum / Erdäpfelchips  
Fried zander fillet / parsnip / dill foam / potato chips

OPPURE/ oder/ or

BISTECCA DI MANZO / VARIAZIONE DI SEDANO / SCALOGNO CONFIT / JUS AL VINO PORTO  
Beiried / Sellerievariation / Schalottenconfit / Portweinjus  
Entrecote / celery variation / shallot confit / port wine jus



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO / PRALINA DI NOCCIOLE /  
PERA CAMELLATA / SORBETTO DI PERE  
Schokosoufflé / Haselnusspraliné / karamellisierte Birne / Birnsorbet  
Chocolate soufflé / hazelnut praline / caramelized pear / pear sorbet

3-Gang Menü, Euro 56,- pro Person

## MENU 2

### Winter & Frische

FILETTO DI SALMERINO SOTTACETO / CREMA DI LATTICELLO /  
BARBABIETOLE SOTTACETO / OLIO DI YUZU

Saiblingsfilet gebeizt / Buttermilchcrém / eingelegte Rüben / Yuzu Öl  
Pickled char fillet / buttermilk cream / pickled beets / yuzu oil



CREMA DI TOPINAMBUR / OLIO AL PREZZEMOLO

Topinamburcremesuppe / Petersilöl  
Jerusalem artichoke cream soup / parsley oil



CODA DI ROSPO / DUE TIPI DI FINOCCHIO / VELLUTATA DI LIMONE / PATATE NOVELLE

Seeteufel / zweierlei Fenchel / Zitronenvelouté / Babyerdäpfel  
Monkfish / two kinds of fennel / lemon velouté / baby potatoes

OPPURE/ oder/ or

SELLA DI AGNELLO / PUREA DI SEDANO / SUGO DI ROSMARINO / SCORZONERA

Lammrücken / Selleriepüree / Rosmarinjus / Schwarzwurzel  
Lamb loin / celery puree / rosemary jus / salsify



TORTINA DI MELE / GELATO ALLA PANNA ACIDA / SCIROPPO DI SIDRO / CRUMBLE AL TIMO

Apfeltartelette / Sauerrahmeis / Cidre Gel / Thymiancrumble  
Apple tartlet / sour cream ice cream / cider syrup / thyme crumble

4-Gang Menü, Euro 62,- pro Person

## MENU 3

### Wald & Umani

BURRATA / UVA MARINATA / GRANO SARACENO / INSALATA DI ERBE AROMATICHE

Burrata / marinierte Trauben / Buchweizen / Kräutersalat

Burrata / marinated grapes / buckwheat / herb salad



ZUPPA DI SCHIUMA DI CASTAGNE / LEVISTICO / GRANO SARACENO

Maronischaumsuppe / Liebstöckel / Buchweizen

Chestnut foam soup / lovage / buckwheat



FILETTO DI TROTA / CAVOLETTI DI BRUXELLES / BURRO BIANCO AGLI AGRUMI /  
VERDURE A RADICE

Forellenfilet / Kohlsprossen / Zitrus-Beurre-Blanc / Wurzelgemüse

Trout fillet / Brussels sprouts / citrus beurre blanc / root vegetables

OPPURE/ oder/ or

PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS / DUE TIPI DI ZUCCA /

SALSA DI RADICI / POLVERE DI ERBE AROMATICHE

Maishendlbrust / Zweierlei Kürbis / Wurzeljus / Kräuterstaub

Corn-fed chicken breast / two kinds of pumpkin / root sauce / herb dust



GNOCCHI DI RICOTTA / COMPOSTA DI PRUGNE / BRICIOLE DI AMARETTO

Topfenknödel / Zwetschkenröster / Amarettobrösel

Curd dumplings / plum compote / amaretto crumbs

4-Gang Menü, Euro 65,- pro Person

## MENU 4

### Wild & Eleganz

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO / MELA COTOGNA / VALERIANA /  
ERBE SELVATICHE / OLIO DI NOCI

Entenbrust geräuchert / Quitte / Feldsalat / Wildkräuter / Walnussöl  
Smoked duck breast / quince / lamb's lettuce / wild herbs / walnut oil



GNOCCHI DI ZUCCA / BURRO NOCCIOLA / NOCE MOSCATA /  
FORMAGGIO DI MONTAGNA STAGIONATO / CERFOGLIO

Kürbisgnocchi / braune Butter / Muskat / gereifter Bergkäse / Kerbel  
Pumpkin gnocchi / brown butter / nutmeg / mature mountain cheese / chervil



MERLUZZO CONFIT / SCORZONERA / POLENTA / BURRO DI NOCCIOLE

Confierter Kabeljau / Schwarzwurzel / Polenta / Haselnussbutter  
Confit cod / salsify / polenta / hazelnut butter

OPPURE/ oder/ or

SELLA DI CERVO / VERZA IN CREMA / PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

Hirschrücken / Rahmwirsing / Trüffel-Erdäpfelpüree  
Venison saddle / creamed savoy cabbage / truffle mashed potatoes



CRÈME BRULÉE ALLA FAVA TONKA / COMPOSTA DI PRUGNE /  
GELATO ALLA PRUGNA / CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

Tonkabohnen-Crème Brulée / Zwetschkenkompott / Zwetschken Eis / Haselnuss Streusel  
Tonka bean crème brulée / plum compote / plum ice cream / hazelnut crumble

4-Gang Menü, Euro 69,- pro Person

## MENU 5

### Mediterrane Winterreise

**Vitello tonnato / Capperi / Rucola**

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



**DITALINI LIMONE / AGLIO AL FORNO / LIMONE FERMENTATO / PECORINO**

Ditalini Limone / gebackener Knoblauch / fermentierte Zitrone / Pecorino  
Ditalini Limone / baked garlic / fermented lemon / Pecorino



**FILETTO DI BRANZINO / BURRO POMODORO-CAPPERI /**

**PUNTARELLE / PURÈ DI PATATE E OLIVE**

Wolfsbarschfilet / Tomaten-Kapernbutter / Puntarelle / Oliven-Erdäpfelstampf  
Sea bass fillet / tomato-caper butter / puntarelle / olive-potato mash

OPPURE/ oder/ or

**FILETTO DI MANZO / SUGO AL ROSMARINO / FETTE DI POLENTA /**

**FINOCCHIO BRASATO / CIPOLLA**

Rindsfilet / Rosmarinjus / Polentaschnitte / geschmorter Fenchel / Zwiebel  
Beef fillet / rosemary jus / polenta slices / braised fennel / onion



**Panna cotta allo yuzu / mandorle / gel agli agrumi**

Yuzu Panna Cotta / Mandel / Zitrusgel  
Yuzu panna cotta / almond / citrus gel

4-Gang Menü, Euro 69,- pro Person

## MENU 6/vegetarisch

### Wintergarten

CAVOLO CAPPuccio GRIGLIATO / NOCCIOLA / DASHI LEGGERO AL MISO /  
CREMA DI CIPOLLE / POLVERE DI NORI

Gegrillter Spitzkohl / Haselnuss / leichter Miso-Dashi / Zwiebelcreme / Noristaub  
Grilled pointed cabbage / hazelnut / light miso dashi / onion cream / nori dust



RAVIOLI DI SPINACI / RICOTTA / SPUMA DI PARMIGIANO / PANKO AL LIMONE

Spinatravioli / Ricotta / Parmesanschaum / Zitrus-Panko  
Spinach ravioli / ricotta / parmesan foam / citrus panko



RISOTTO / FUNGHI PORCINI SOTT'ACETO / FORMAGGIO DI MONTAGNA / OLIO AL  
PREZZEMOLO / PEPE FERMENTATO

Risotto / eingelegte Steinpilze / Bergkäse / Petersilöl / fermentierter Pfeffer  
Risotto / pickled porcini mushrooms / mountain cheese / parsley oil / fermented pepper



MOUSSE AL PAN DI ZENZERO / PERA WILLIAMS / YUZU /  
GELATO ALLA PANNA ACIDA

Lebkuchenmousse / Williamsbirne / Yuzu / Sauerrahmeis  
Gingerbread mousse / williams pear / yuzu / sour cream ice cream

4-Gang Menü, Euro 54,- pro Person

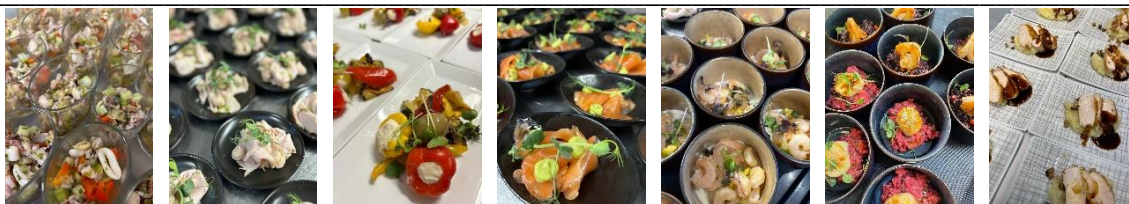
Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserer Speisekarte mit den  
Allergen-Informationen laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.

**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.)

## FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS



Bei einer Exklusivveranstaltung wäre auch ein Flying Dinner möglich.

Dieses Angebot setzt sich aus drei Gängen zusammen, kalten Vorspeisen, Hauptgerichten/ inkl. einer Kochstation sowie Dessert.

Pro Gang werden immer ca. 10 verschiedene Speisen serviert.

Es werden alle Speisen so angerichtet, dass man sie sehr gut im Stehen nur mit einer Gabel essen kann.

Die Speisen können wie folgt sein:

### Vorspeisen:

zB. klassische mediterrane Vorspeisen wie, Meeresfrüchtesalat / Sellerie / Paprika, Mangoshrimps, gegrilltes Gemüse, Antipasti Patisson gefüllt, hausgebeizter Lachs, Avocado-creme, Rindscarpaccio, Vitello Tonnato, Tomate-Mozzarella,

### Hauptspeisen:

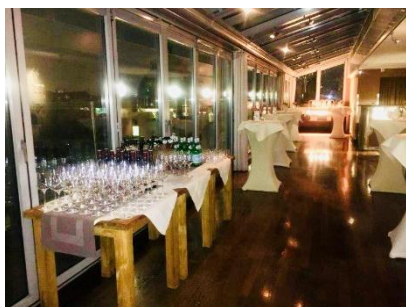
zB. Schwarzes Risotto, Jakobsmuschel, gegrillte Garnelen, Limettenrisotto, Maishuhnbrust, Erbesncreme Karfiolcreme, gegrilltes Entrecote, Kürbisgnocchi, Ricottaravioli, Doraden Filet vom Grill, Stampferdäpfel,

*Kochstationen zB mit Branzino in der Salzkruste / Brokkoli / Selleriecreme / Paprikacreme, Tagliolini im ausgehöhlten Parmesanlaib.*

### Dessert:

zB. verschiedene Schokoladenmousse, Tiramisu, Panna Cotta, Topfeneis, Sauerkirschen, Profiterol, Schoko-Bananenbrownies, Weisses Schokoladen Crème Brûlée, Beeren / Café-Panna Cotta, usw...

Pro Person Euro 65.00



### 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.

### Garanzahl

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.**

### 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. Mikrofon, 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