

Gruppenangebot



RISTORANTE FIRENZE ENOTECA



Ristorante Firenze Enoteca
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel: 0043-(0)1-513 43 74
info@firenze.at
www.firenze.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 italienischem 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



Modernes Ambiente in einem traditionellen Gebäude

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

2017, D.O.C. Sauvignon Ronco delle Mele, Venica & Venica € 59,00

Toscana

2015, 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

2015, D.O.C. Greco di Tufo (Greco) VINOSIA € 41,00

Traisental

2016, D.A.C. Grüner Veltliner, Weingut Ott € 37,00

Südsteiermark Spielfeld

Weingut Polz

2017, Steirischer Spiegel Cuvée (Riesling-Sauvignon), € 33,00

2017, Steirische Klassik Gelber Muskateller € 37,50

Neustift am Walde

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

Thermenregion Oberwaltersdorf

2016 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

2014, Olivero Toscani (Syrah-Cabernet Franc-Teroldego-P. Verdot) € 39,00

Barolo Orbeto

2013 D.O.C.G. (Nebbiolo di Barolo) € 69,00

Campania

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

Tribuswinkel

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

Tattendorf

2015, Weingut Auer (Cabernet Sauvignon) € 39,00

Mönchhof Hügelland

2015, Weingut Keringer 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 Firenze Enoteca:

**Bitte suchen Sie sich ein Menü für Ihre Gruppe aus.
Jede zusätzliche Speisenauswahl pro Gang wird mit zusätzlichen Euro
3,00/Menü verrechnet.**

MENU I

TRIS DI BRUSCHETTA – POMODORO, OLIVE, MOZZARELLA

Dreierlei Bruschetta – Tomaten, Oliven, Mozzarella

Trio of bruschetta – tomatoes, olives, mozzarella



PICCATA MILANESE (DI MAIALE) CON SPAGHETTI AL POMODORO

Schweinschnitzel mit Parmesanpanier auf Paradeisspaghetti

Pork escalope breaded in parmesan, served on spaghetti in tomato sauce

Oppure/oder/or

FILETTO D'ORATA IN MANTO DI ERBE CON VERDURE DI CAPONATA

Gegrilltes Goldbrassenfilet im Kräutermantel auf Caponatagemüse

Grilled gilthead seabream filet wrapped in herbs, served on caponata vegetables



SORBETTO AL CAMPARI

Campari-Sorbet

Campari sorbet

3-Gang Menü, Euro 33,- pro Person

MENU 2

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E PESTO GENOVESE
Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio und Basilikumpesto
Buffalo mozzarella with tomato-carpaccio and basil pesto



CARRÉ DI VITELLO CON FUNGHI TRIFOLATI E TALLERI DI POLENTA AL ROSMARINO
Kalbskarréesteak mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentatalern
Veal sirloin steak with sautéed mushrooms and rosemary-polenta cakes

Oppure/oder/or

FILETTO DI BRANZINO ALLA BRACE CON SPINACI IN FOGLIA E CREMA DI BALSAMICO
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Blattspinat und Balsamicocrème
Grilled seabass filet with leaf spinach and balsamic cream



CRÈME BRÛLÉE
Crème Brûlée
Crème Brûlée

3-Gang Menü, Euro 35,- pro Person

MENU 3

PROSCIUTTO CRUDO CON MELONE

Prosciutto mit Melone
Prosciutto raw ham with melon



SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIOLINI AL BURRO CASERECCI

Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit hausgemachten Butterstagliolini
Veal escalope in lemon-sauce with homemade butter-tagliolini

Oppure/oder/or

FILETTO DI CODA DI ROSPO SU VERDURE VERDI E CREMA DI ZAFFERANO

Seeteufelfilet vom Grill auf grünem Gemüse und Safrancreme
Grilled angler-fish filet on green vegetables and saffron cream



TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisches Tiramisù
Classic tiramisù

3-Gang Menü, Euro 35,- pro Person

MENU 4

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

Rindscarpaccio mit Zitronen-Olivenölm Marinade, Rucola und Parmesan
Beef carpaccio with lemon-olive oil dressing, rocket salad and parmesan cheese



SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli



SALTIMBOCCA DI MAIALE ALLA ROMANA CON RISOTTO

Schweins schnitzel mit San Daniele Schinken, Salbei-Weißweinsauce und Risotto
Pork escalope with San Daniele ham and sage-white wine sauce, served with risotto

Oppure/oder/or

CALAMARI ALLA BRACE CON PATATE AL ROSMARINO E SPINACIO

Calamari vom Grill mit Rosmarinerdäpfeln und Blattspinat
Grilled calamari served with rosemary-potatoes and spinach



MACEDONIA CON SORBETTO AL LIMONE

Fruchtsalat mit Zitronensorbet
Fruit salad with lemon-sorbet

4-Gang Menü, Euro 38,- pro Person

MENU 5

BRUSCHETTA CLASSICA

Klassische Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl
Roasted white-bread with garlic, olive oil and tomato cubes



CAPPELLETTI RIPIENI DI RICOTTA CON SALSAL AL VINO BIANCO

Cappelletti mit Ricottafüllung und Salbeibutter
Cappelletti with ricotta-cheese filling and sage-butter



FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA SU VERDURE MEDITERRANEE

Goldbrassenfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse
Grilled gilthead seabream filet on mediterranean vegetables

Oppure/oder/or

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI RUCOLA MARINATA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Gegrillte Beiriedschnitte auf mariniertem Rucolasalat mit Granaspänen
Grilled roast-beef on marinated rocket salad with parmesan chips



SOUFLÉE DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Schokoladesoufflée mit Vanilleeis
Chocolate soufflée with vanilla ice cream

4-Gang Menü, Euro 39,- pro Person

MENU 6

BRUSCHETTA AL ROSMARINO CON MOZZARELLINE

Rosmarinbruschetta mit Mozzarellakugeln
Rosemary-bruschetta with mozzarella balls



TROFIE AL PESTO CON RUCOLA, PINOLI E PARMIGIANO

Trofie mit Pestosauce, frischem Rucola, Pinienkernen und Parmesan
Trofie with pesto sauce, fresh rocket salad, pine nuts and parmesan cheese



SORBETTO ALL'ARANCIA SANGUINELLA E GRAPPA

Blutorangen-Grappa-Sorbet
Blood orange-grappa-sorbet



CARRÉ DI VITELLO CON FUNGHI TRIFOLATI E TALLERI DI POLENTA AL ROSMARINO

Kalbskarréesteak mit sautierten Pilzen und Rosmarin-Polentatalern
Veal sirloin steak with sautéed mushrooms and rosemary-polenta cakes

Oppure/oder/or

FILETTO D'ORATA SU CREMA DI PISELLI E SCHIUMA DI POMODORI

Goldbrassenfilet vom Grill auf Erbsencreme mit Tomatenschaum
Grilled gilthead seabream filet on pea-cream and tomato-foam



CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA E PEPERONCINO

Orangen-Chilli-Crème Brûlée
Orange-chilli-crème brûlée

5-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

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

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 gebuchten 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