MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN





MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN | Landstraßer Hauptstraße 28 | 1030 Wien
Ansprechpartner: Luise Martinek / Bankettabteilung
+43 (0)1 / 716 71 518 | Fax: +43 (0)1 / 716 71 503
h5357-sb@accor.com | mercure.com

Mercure HOTELS

INHALT

DAS HOTEL

Das Juwel im Herzen von Wien
Unsere Zimmer & Austattung
Unser Frühstück
Die Anreise

SEMINARE UND TAGUNGEN

Seminare und Tagungen mit Flair
Unsere Packages für ihr Event
Exklusiver Service
Unsere Räume für Ihre Ideen

DIE IDEALE LOCATION FÜR IHR EVENT

Der „Sünnhofkeller“ als die ideale Partylocation
„Das Sünnhof“ und unsere Terrasse
Unsere Buffet- und Speisenauswahl
Getränkepauschalen

PUNSCHAKTION

Punschen im eleganten Rahmen

WEIHNACHTEN IM SÜNNHOF

Weihnachten ganz exklusiv
Unser Angebot zu Weihnachten
Getränkepauschalen
Das Weihnachtspackage

DAS HOTEL

Die Sünnhof-Passage, geprägt von beidseitigen Boutiquen, einem echten Wiener Beisl der „Weissgerber Stube“, einem Kaffeehaus, dem Restaurant „Das Sünnhof“ mit seiner idyllischen Gartenterrasse und unserem Hotel, dem Mercure Grand Hotel Biedermeier.

Das Ensemble entstand 1837 aus einem Baukern des 18. Jh. 1845 wurde die Passage ausgebaut. Peter Gerl und Joseph Dallberg waren die Architekten, Rudolf Sünn der Auftraggeber. 1983 vorbildlich restauriert, erhielt der Sünnhof ein Jahr später den ›Europa-Nostra-Preis‹.





DAS JUWEL IM HERZEN VON WIEN

WIEN HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien ist ein gehobenes 4* Hotel mit 198 klimatisierten Zimmern zum Wohlfühlen und im Biedermeierstil gehalten. Dieses zentral gelegene 4-Sterne-Hotel präsentiert sich stilecht in einer Alt-Wiener Passage und gleichzeitig als elegante Bühne für Charme und Komfort des Biedermeiers von heute. Ideal, um bei einem kurzen Spaziergang das Zentrum von Wien zu entdecken: Stephansdom, Schloss Belvedere, die Ringstrasse mit ihren historischen Gebäuden und Museen. Kulinarische Köstlichkeiten der internationalen und der Wiener Küche offeriert unser Restaurant „Das Sünnhof“ und typische Schmankerl kredenzt die „Weißgerber Stube“, ein traditionelles „Wiener Beisl“.

Die kostenfreie Relax Area mit Bar, Fitnessgeräten und Sauna steht rund um die Uhr zur Verfügung. Der perfekte Ort um die Batterien neu aufzuladen. Vier zeitgemäße Seminarräume mit Biedermeier-Flair bieten Raum für Seminare und Meetings in einem ganz besonderen Ambiente. Alle ausgestattet mit Tageslicht und FREE Wi-Fi. Das rustikale Kellergewölbe sowie der helle und großzügige Wintergarten bilden den perfekten Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen.

UNSERE ZIMMER & AUSTATTUNG

Genießen Sie höchsten Komfort in unseren im Biedermeierstil eingerichteten, klimatisierten Zimmern. Für Ihren Aufenthalt mit Familie empfehlen wir die großzügigen Familien-Suiten mit getrennten Schlafzimmern.

- **Standard-Zimmer mit Doppelbett oder getrennten Betten**
- **Privilege-Zimmer mit Doppelbett**
- **Suiten mit seperatem Wohn-und Schlafbereich**

- Klimaanlage
- Free Wi-Fi
- Flatscreen-TV mit Radio
- Zimmersafe
- Kaffee- und Teeset, Minibar
- Bad mit Dusche oder Badewanne
- Babybett auf Anfrage
- Nutzung des Relax Club mit Sauna

1 Kind bis 12 Jahre übernachtet gratis im Zimmer der Eltern. Das Frühstück ist für unsere kleinen Gäste natürlich ebenfalls kostenfrei. Ihr Hund darf Sie natürlich auch gerne begleiten.





UNSER FRÜHSTÜCK

Unser Restaurant „Das Sünnhof“ lädt Sie zum Wohlfühlen und Verweilen ein. Bei Schönwetter genießen Sie unsere idyllische Gartenterrasse.

Genießen Sie ein anspruchvolles und reichhaltiges Frühstück von:
Montag bis Freitag von 06.30 – 10.30 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertags von 06.30 – 11.00 Uhr

DAS SÜNNHOF
BAR - RESTAURANT - GARTEN



DIE ANREISE

Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Wien Mitte und der Anbindung zum City Airport Train entfernt erreichen Sie das Hotel vom Vienna International Airport aus schnell und bequem. Zusätzlich stehen die Linien U3, U4, O, 74A sowie verschiedene S-Bahnen zur Verfügung, um die Stadt zu erkunden.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen: Aus Salzburg/Linz A23, Graz A2 oder aus Budapest bzw. dem Flughafen Wien erreichen Sie uns im Zentrum der Stadt. Parken Sie gerne in unserer hoteleigenen Tiefgarage (Ungargasse 17).

Das 4-Sterne-Hotel Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien empfiehlt sich für Ihren geschäftlichen Aufenthalt in Wien.

- Bester Anschluss an den Flughafen mit City Airport Train, S-Bahn oder Taxi
- Gute Erreichbarkeit vieler internationaler Firmen und Institutionen im Großraum Wien
- mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Ruhige, helle Zimmer mit Schreibtisch und kostenlosem Wi-Fi
- Erholung in unserem Relax Club oder im idyllischen Garten

SEMINARE UND TAGUNGEN

In den 4 Veranstaltungsräumen des Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien mit WLAN-Internetzugang, modernster technischer Ausstattung und Tageslicht finden 5 - 60 Personen Platz. Nutzen Sie unsere professionellen Serviceleistungen im Bereich Beratung und Organisation von Veranstaltungen und Meetings aller Art.

Kreative Kaffeepausen sind der perfekte Ausgleich um neue Energie zu tanken. Professionelle Mitarbeiter betreuen Sie, damit ihre Veranstaltung ein sicherer Erfolg wird. Die Ansprechpartner des Hotels stimmen gern gemeinsam mit Ihnen die Verfügbarkeit von Räumlichkeiten und Angeboten ab.



TAGEN MIT FLAIR IM HERZEN VON WIEN

Vier zeitgemäße Seminarräume mit Biedermeier-Flair bieten Raum für Seminare und Meetings in einem ganz besonderen Ambiente. Alle ausgestattet mit Tageslicht und Free Wi-Fi. Das rustikale Kellergewölbe sowie der helle und großzügige Wintergarten bilden den perfekten Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen.



PERSÖNLICHE BETREUUNG:

- Maßgeschneiderte Angebote
- Professionell geschulte Seminarbetreuung
- Hilfe bei technischen Problemen
- 2424 unsere Qualitätshotline

TECHNISCHE AUSSTATTUNG:

- Leinwand in der Decke oder mobil
- Beamer in jedem Raum gratis
- Fernseher nach Verfügbarkeit
- Free Wi-Fi im gesamten Hotel

INKLUDIERTE ARBEITSMATERIALIEN:

- Blöcke & Stifte
- Namensschilder
- 2 Flipcharts & Papier
- Integrierte Pinnwände
- Moderationskoffer

WEITERE TECHNIK AUF ANFRAGE

- Kamera, Dolmetscherkabinen,
- Audioanlagen, Telefonspinnen, etc. können gerne über uns angemietet werden!

Wir schneidern Ihr Angebot nach Maß!

UNSERE PACKAGES FÜR IHR EVENT

MERCURE RUNDUM-TAGUNGS-PACKAGE

ab 65,00 € pro Person inklusive:*

- Willkommenskaffee im Livingroom
- Kaffeepause vor- und nachmittags mit herzhaften und/oder süßen Snacks
- Mittagessen als Drei-Gänge-Menü oder ab 34 Personen als reichhaltiges Lunchbuffet
- Getränke (inklusive Softdrinks, aromatisiertes Quellwasser und Kaffee) beim Mittagessen
- Mineralwasser im Tagungsraum inkludiert

MERCURE HALBTAGES-PACKAGE

ab 55,00 € pro Person inklusive:*

- Willkommenskaffee im Livingroom
- Kaffeepause vor- ODER nachmittags mit herzhaften und/oder süßen Snacks
- Mittagessen als Drei-Gänge-Menü oder ab 34 Personen als reichhaltiges Lunchbuffet mit Getränken (inklusive Softdrinks, aromatisiertes Quellwasser und Kaffee)
- Mineralwasser im Tagungsraum inkludiert

*Preise ab einer Personenanzahl von 10 und nach Verfügbarkeit.
Spezialpreise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit möglich.
Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inkl. der gesetzlichen MWSt.
Raummiete ist in beiden Packages inkludiert.

RAUMMIETE:

Schubert:	€ 750,00
Raimund:	€ 650,00
Grillparzer:	€ 600,00
Ziehrerstube:	€ 600,00

IHR INDIVIDUELLES MEETING:

Gerne stellen wir auf Anfrage Ihr individuelles Meeting-Package, ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen



EXKLUSIVER SERVICE

DIE MERCURE SERVICEGARANTIE: FEEDBACK & VERFÜGBARKEIT

Auf uns können Sie sich verlassen!
Rückmeldung innerhalb von 6 Stunden* auf Ihre Anfrage und bei fehlender Verfügbarkeit bieten wir Ihnen auf Wunsch ein alternatives Tagungshotel im Umkreis an.

KLARER MEHRWERT FÜR REFERENTEN

Menschen aus dem Stand heraus zu fesseln, zu informieren und zu motivieren, ist harte Arbeit. Wir wissen das sehr genau und haben deshalb ein ganz besonderes Referenten-Package entwickelt, das keine Wünsche offen lässt:

- Upgrade in die nächsthöhere Zimmerkategorie **
- Early Check-In & Late Check-Out **
- Gratis Premium Wi-Fi
- Doppelte Le Club Accorhotels Punkte
- Große Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer
- Lunch-Paket am Abreisetag
- Eine Begleitperson wohnt im Trainerzimmer kostenfrei
- Welcome Drink an der Biedermeier Bar

TAGEN MIT GARANTIE:

- Maßgeschneidertes Angebot
- 6 Stunden - Feedback
- MERCURE Referenten Package
- Buchung nach Maß mit unserem meetingplaner.com
- Professionelle Betreuung
- MERCURE RUNDUM-TAGUNGS-PACKAGE

* Werktags von 08:00 bis 17:00 Uhr
** Nach Verfügbarkeit

WIR SORGEN DAFÜR, DASS NICHT NUR SIE ZUFRIEDEN SIND, SONDERN AUCH DER TRAINER!

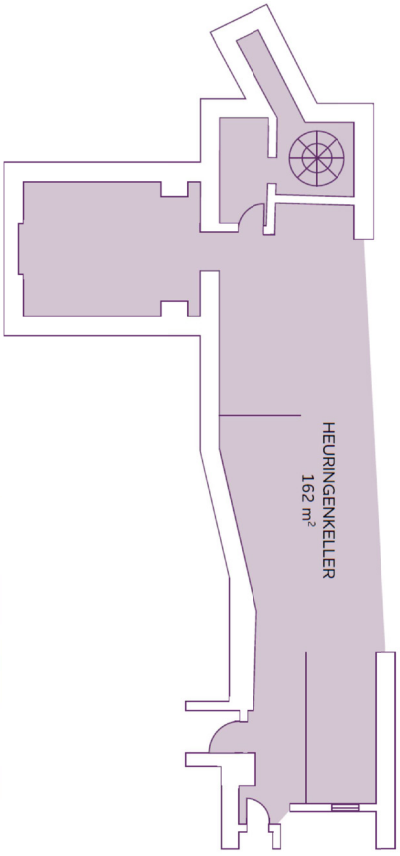
RAUM NAME	GRÖSSE	THEATER	PARLAMENT	U-FORM	BLOCK	SESSELKREIS
Schubert	62 m²	60	34	25	22	20
Raimund	47 m²	24	14* breit 16* schmal	12	14	15
Grillparzer	38 m²	28	14* breit 16* schmal	12	14	12
Ziehrerstube	50 m²	50	-	-	28	-

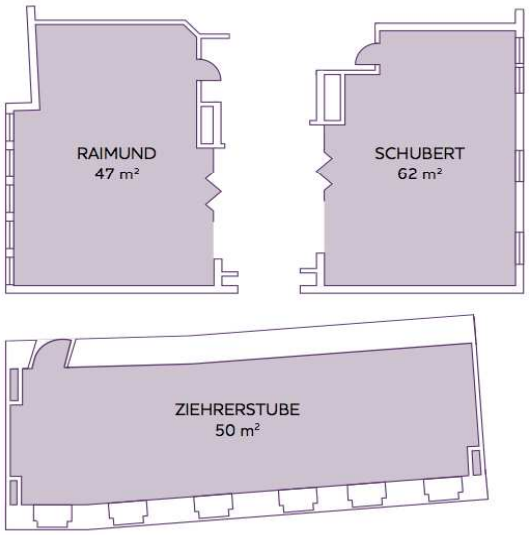
*Maximale Personenanzahl bei parlamentarischer Bestuhlung mit schmalen oder breiten Tischen



UNSERE RÄUME FÜR IHRE IDEEN

- SCHUBERT 62m²
- RAIMUND 47m²
- GRILLPARZER 38m²
- ZIEHRERSTUBE 50m²
- HEURIGENKELLER 162m²
- LIVINGROOM - Für entspannte Pausen
- GASTGARTEN - Zum Sonne tanken
- RELAXCLUB mit Sauna





Seminar- und Bankettabteilung:

Luise Martinek
Tel.: +43 (0)1 / 716 71 518 | Fax: +43 (0)1 / 716 71 503
E-Mail: h5357-sb@accor.com
mercure.com

DIE IDEALE LOCATION FÜR IHR EVENT

Das rustikale Ambiente des 162 m² großen Kellergewölbes, „Das Sünnhof“, oder „Die Ziehrerstube“ macht jede Feier zu etwas Besonderem. Mitten in Wien können Sie so dem Trubel entfliehen und unvergessliche Momente in unserem speziell für Sie dekoriertem Ambiente feiern. Elegante oder schlichte Stühle und Tische, ein eigener DJ, alles ist möglich und alles nach Ihrem Wunsch.



DER „SÜNNHOFKELLER“ ALS DIE IDEALE PARTYLOCATION

Unser Kellergewölbe bietet eine Location für Veranstaltungen jeglicher Art, wie zum Beispiel:
Weihnachtsfeiern, Geburtstagsfeiern, Präsentationsabende, Galadinner und vieles mehr...
Für Ihre Firmenfeiern, Hochzeit, Geburtstage, Familienfeiern oder innovativen Seminaren!
Teilen Sie uns Ihre Wunsch-Feier mit, wir machen sie möglich.

MIETE ab ca. 40 Personen, 33,00 € PRO PERSON (MIT BUFFET)
MIETE ALLEINE (AUF ANFRAGE): 1500,00 €

Bestuhlung kostenlos: Heurigenbestuhlung, Kino, Cabarett
Bestuhlung auf Anfrage: Loungebestuhlung, Hochtische etc.
Sonstiges: Musikanlage im Keller inklusive spezielle Technik, DJ und Sonderwünsche auf Anfrage

RÄUMLICHKEITEN UND GÄSTEANZAHL

Für Ihre Weihnachtsfeier stellen wir Ihnen den Raum kostenfrei zur Verfügung.
Kellergewölbe: flexible Bestuhlung für maximal 90 Personen
(auch zusätzlich als Tanz- und Partyraum buchbar)

Kontakt:

LUISE MARTINEK
+43 (0)1 716 71 518 | h5357-sb@accor.com

BETTINA PÖTSCH
+43 (0) 1 716 71 558 | h5357-dm@accor.com







„DAS SÜNNHOF“ UND UNSERE TERRASSE

In unserem wunderschönen Restaurant „Das Sünnhof“ ist täglich zwischen 06:30 und 10:30 Uhr unser Frühstücksbuffet aufgebaut. Danach können Feierlichkeiten aller Art in dem lichtdurchfluteten Raum stattfinden. Dazu gehören Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Get together, Galadinner, Taufen und vieles mehr...

Für Ihre Weihnachtsfeier stellen wir Ihnen den Raum kostenfrei zur Verfügung.

RÄUMLICHKEITEN UND GÄSTEANZAHL

„Das Sünnhof“ mit Terrasse:	Tafel für maximal 34 Personen Restaurantbestuhlung für bis zu 56 Personen
Ziehrerstube:	Tafel für maximal 36 Personen

UNSERE BUFFET- UND SPEISENAUSWAHL

LANDSTRASSER HEURIGENBUFFET

Spezielles Schmankerl Angebot für unseren Heurigenkeller

Spezialbrote

mit steirischem Verhackert, Grammelschmalz,
Leberaufstrich, Liptauer
und Eieraufstrich

Kalte Gerichte

Bauern Rohschinken, Variation an Schinken,
Steirische Bauernpresswurst & Bauernpastete,
Hauswürstel und frische Grammeln

Warme Gerichte

Schweins- und Surbraten,
kleine Wienerschnitzerln, Backhendl
Faschierte Laibchen
Krautfleckerl
Sauerkraut und Semmelknödel
Petersilerdäpfel

Kleines Salatbuffet

Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Schwarzwurzelsalat mit Kräuterrahm
Blattsalate
Pfefferoni, Essiggurken, Zwiebelsenf und frischer Kren
Variation an kleinen Strudeln
Ofenwarmes Gebäck & Brot

Preis pro Person: € 31,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

REBLAUSBUFFET

Kalte Gerichte

Rindfleischsulz auf steirische Art
kalter Kümmelbraten, Beinschinken,
Kärntner Schinkenspeck,
kaltes Heurigenkarree, Hauspastete mit Sauce Cumberland

Salatbuffet

Erdäpfelsalat mit roten Zwiebeln,
Steirischer Bauernsalat mit Schafskäse,
Rahmgurkensalat, Krautsalat,
Blattsalate mit Dressing

Suppe

Rindsuppe mit Frittaten
Warme Gerichte
Spinatknödel in brauner Butter
Gebackenes Allerlei: Surschnitzel, Hühnerschnitzel & gebackene Schinkenfleckerl
Steirischer Spanferkelbraten mit Erdäpfel-Lauchstrudel und Letschogemüse
Gebratene Ente mit Rotkraut und kleinen Semmelknödel

Desserts

Apfel- und Topfenstrudel
Steirisches Apfeltiramisu
Scheiterhaufen mit Apfelmus und Preiselbeeren
Cremeschnitte

Preis pro Person: € 34,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

BUFFET KAISER FRANZ

Kalte Gerichte

Roastbeef vom Jungrind mit Sauce Tartare
Rohschinken mit Melone und Oberskren
Italienische Antipasti mit gebratener Hühnerbrust
Geräucherter und Graved Lachs mit Dillsenfsauce

Salate & Suppe

Hühnersalat mit Curry und Ananas
Rindfleischsalat mit Pilzen
Karotten-Fenchelsalat mit Orangenvinaigrette
Schwarzwurzelsalat mit Schinkenstreifen
Gemischte Blattsalate der Saison mit Dressings
Wiener Kartoffelsuppe mit Schwammerl und Gemüse

Warme Gerichte

Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
Geschmortes Schulterscherzel mit Burgundersauce
Kohlrabi-Erbsengemüse und Zwiebelerdäpfeln
Überbackene Spinatpalatschinken mit Schafskäse und Kräutersauce
Basilikumlachs mit Teigwaren, Sauce Hollandaise und Tomatenfondue

Desserts

Tiramisu-Schnitte
Punschkrapfen
Frischer Fruchtsalat
Dunkles und helles Schokoladenmousse
Ausgesuchter Österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person: € 36,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

BUFFET FERDINAND RAIMUND

Kalte Gerichte

Schmankerln vom Lachs
(geräuchert, mariniert und als Terrine) mit Honig-Senfsauce
Roastbeef, rosa gebraten,
mit grüner Pfeffersauce und Balsamico Zwiebeln
Flugenten Terrine mit Entenleber, Safranbirne und Preiselbeersauce
Italienischer Rohschinken mit Melone

Salate

Meeresfrüchtesalat
Bunter Nudelsalat mit Hühnerstreifen
Mozzarella Salat mit Basilikum & getrockneten Tomaten
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Suppe

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel
Warme Gerichte
Rollmops vom Wels mit Veltliner Sauce und Wurzelgemüse
Schweinsmedaillons im Speckmantel mit Pilzrahmsauce und Schupfnudeln
Truthahnnaturschnitzel auf Gemüseragout und Petersilerdäpfeln
Kartoffelroulade mit Blattspinat und Kräutersauce

Desserts

Topfenmousse mit Erdbeersauce
Gefüllte Profiteroles mit Kaffeecreme
Alt Wiener Strudelauswahl mit Vanillesauce
Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person: € 38,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

BUFFET FÜRST METTERNICH

Kalte Gerichte

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Waldorfsalat
Mozzarella Terrine mit Basilikum-Tomatenragout
Roastbeef-Gemüseterrine mit Avocado-Vinaigrette
Geräucherte Edelfische mit Wachteleiern
Seranoschinken mit Melonensalat

Salate

Thai Rindfleischsalat mit Minze, Koriander und rotem Zwiebel
Meerefrüchtesalat mit Oliven und Paprika
Geflügelsalat mit Shrimps
Blattsalate der Saison mit Dressing

Suppe

Rindsuppe mit Wiener Schmankerleinlage
Zitronengras-Curry-Kokossuppe

Warme Gerichte

Medaillons vom Rind und Schwein
mit grüner Pfeffersauce, frischem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln
Saiblingsröllchen mit Krevettensauce, cremigen Blattspinat und Petersilerdäpfeln
Perlhuhn Brust mit Shiitake Pilzen und Basmatireis
Cannelloni mit Ricotta und Kirschtomatenragout

Desserts

Grand Marnier Creme
Exotischer Fruchtsalat
Mousse von Bitterschokolade mit Eierlikörschaum
Hausgemachte Buchteln
Petit fours
Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person € 45,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Unter 25 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 7,00

STEHBUFFET 1

Canapés

Räucherlachs mit seinem Kaviar garniert
Lachsschinken mit Gervais und Erdbeere
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Roastbeef mit Kräutertopfen und Wachtelei

Cocktailsnacks

Salat Caprese
Riesen Garnele im Kartoffelnest auf Gurkenspaghetti
Gefüllte Eier mit Thunfisch auf Gemüsesalat
Wan Tan Nudeln asiatische Art
Cocktailsnacks warm
Gebackenes Schweinsmedaillon auf Erdäpfelsalat
Schinkenkipferl mit Schnittlauchsauce
Truthahnmedaillons mit Pilzen und Reis

Dessert

Petits Fours
Helles und dunkles Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: € 28,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 25 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 3,00

STEHBUFFET 2

Canapés

Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfsalat
Tartare vom Räucherlachs mit Dillsenfsauce
Schweinsmedaillons mit Gorgonzolacreme garniert
Brie mit Trauben

Cocktailsnacks

Rinderfiletspitzen in grüner Pfeffersauce mit Gnocchi
Kalbsnaturschnitzel auf Gemüseragout
Zanderspieß mit Erbsenragout
Gebackenes asiatisches Allerlei
mit verschiedenen Dippsaucen

Dessert

Schokolademousse Crepes mit Eierlikörschaum
Beeren Kaltschale mit Schneenockerln
Creme Krapfen (Brandteig) mit Orangengelee und Weichseln

Preis pro Person: € 28,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 25 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 3,00

BIEDERMEIER MENÜS

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü nach Wunsch zusammen.
Gerne sind wir Ihnen auch dabei behilflich.

Drei Gang Menü mit kalter Vorspeise € 34,50
Drei Gang Menü mit Suppe € 31,00
Vier Gang Menü nach Belieben € 39,00

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Orangen-Fenchelsalat
Carpaccio vom Räucher & Graved Lachs mit Zitronen-Kräuterrahmsauce
Tafelspitzsülzchen mit Tomaten-Kräutervinaigrette
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernbeeren
Gabelbissen mit Matjeshering und Wachtelei
Marinierte Garnelen auf Gurkenspaghetti und Tomatencoulis

Suppen

Wiener Schmankerl Suppe
(Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Schöberl, Suppengemüse und gekochtem Rindfleisch)
Erdäpfelsuppe mit Pilzen
Püreesuppe von dreierlei Gemüsen
(Karotten, Erbsen und Sellerie)
Vegetarische Zitronengras-Currysuppe mit Kokosmilch
Gebundene Wiener Zwiebelsuppe

Zwischengerichte

Gedämpfte Bachforelle im Kräutersaft
Forellen Ricotta Strudel mit cremigem Blattspinat
Tortelli mit Kapaun und Trüffelsauce

HAUPTSPEISEN

Mit Blattspinat überbackenes Lachsmittelstück auf Zitronen Risotto
Maishendelbrust mit Rucola-Polentafülle, gebratenen Pilzen und Buttergemüse
Schweinslungenbraten im Speckmantel mit mediterranem Gemüse und Gratinerdäpfeln
Gebratene Beiriedschnitte mit grüner Pfeffersauce,
Speckfisolen und Steinpilzkroketten
Spinat Palatschinken mit Tomatenragout
Mediterrane Gemüsequiche mit Kräutern

WIENER SCHMANKERL

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat
Alt Wiener Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen
(Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren)
Ausgelöstes Backhendl mit gemischtem Blattsalat
Kalbsgulasch mit Butternockerln und Häuptlsalat
Rindsroulade gefüllt mit Speck, Gemüse und Gurkerl in Wurzelrahmsauce
mit kleinem Serviettenknödel und gemischtem Blattsalat
Altwiener Krautfleckerl mit Salat

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Topfenknödel mit Marillenröster
Honig Parfait mit Kumquatkompott
Mousse von dreierlei Schokolade
Wiener Palatschinken Trio mit Vanilleobers
(gefüllt mit Marillenmarmelade, Powidl und Erdbeermarmelade)
Auswahl von kleinen süßen Strudeln mit Schlagobers
(Apfelstrudel, Topfenstrudel und Zwetschkenstrudel)
Affineur Weichkäseauswahl mit hausgemachtem Chutney & Gebäck

SNACKS & FINGERFOOD „BRÖTCHENGENUSS UND MEHR“

Biedermeier Brötchen à € 2,50 (Schwarzbrotstreifen)

Thunfischaufstrich mit mariniertem Paprika
Eiaufstrich Beinschinkenmit Chili und Extrawurst
Kren-Topfenaufstrich
Grammelschmalz mit Zwiebel
Kümmelbratenmit Kren
Schweinsbraten mit Gurkerl

Biedermeier Brötchen à € 2,90 (heller Sandwich oder Volkornbaquette)

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olive
Beinschinken mit Gemüsemayonnaise und Ei
Rohschinken mit Melone
Schwammerltartare mit Schnittlauch
Putenschinken mit Ananas und Chilicreme
Rahm-Brie mit Walnuss und Traube

Biedermeier Tramezzini à € 3,20 (helles & dunkles Tramezzinibrot)

Oliven Thunfischaufstrich mit Oliven
Speckmit Ei & Schnittlauch
Shrimps mit Tomaten und Pesto
Lachs mit grünem Pfeffer und Zitrus Creme Fraiche
Räucherlachs mit Wasabigurken
Truthahnbrust mit Coleslaw
Roastbeef mit grüner Pfeffersauce, Tomaten und Gewürzgurkerl

Gefülltes Jourgebäck à € 3,50 (Semmel, Salzstangerl, Kürbisweckerl, ...)

Gebackenes Schweinsfilet-Schnitzel mit Gewürzgurkerl
Emmentaler mit Liptauer
Salami mit Grana
Beef Tartare
Räucherforellentartare mit Dille



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Aperitif € 10,00

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt/Orange, Sekt/Hollerblüte

Kleine Pauschale € 29,00

(4 Stunden unlimitiert) Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Große Pauschale € 36,00

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt Orange
sowie 4 Stunden Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inkl. der gesetzlichen MWSt.

PUNSCHAKTION

Lassen Sie sich auf unserer Terrasse und unserem Wintergarten in den Bann ziehen. Das zauberhafte Ambiente gepaart mit glanzvollen Lichtern, heißem Punsch, selbst gemachten Schmankerln, weihnachtlicher Musik, sowie Dekoration rundet die vorweihnachtliche Stimmung ab. Ihr perfekter Ansprechpartner für eine sinnliche Punschfeier jeglicher Art. Genießen Sie Weihnachten in vollen Zügen!





PUNSCHEN IM ELEGANTEN RAHMEN

mit folgenden Inklusivleistungen:

- Vorweihnachtlicher Punschempfang
  Mit Orangenpunsch, Glühwein, heissem Apfelmost und Kinderpunsch
  auf unserer idyllischen Wintergartenterrasse
- Heisse Maroni und Erdäpfelspalten
- 3 Streifen Aufstrichbrot (Leberaufstrich, Liptauer, Grammerlschmalz, Eiaufstrich)
- 2 Std. Punschpauschale
- Weihnachtliche Musik und Dekoration
- Professionelle Organisation und Betreuung
- Voller Kostenüberblick!

PUNSCHPACKAGE

Wintergarten für 25 bis 100 Personen

- 60-100 Personen: € 24,00/Person
  -10% € 21,60/Person

- 40-59 Personen: € 26,00/Person
  -10% € 23,40/Person

- 25-39 Personen € 28,00/Person
  -10% € 25,20/Person

Fixbuchungen bis Ende Oktober erhalten 10% Rabatt auf unser Punschpackage*

* Alle angeführten Inklusiv Leistungen bei Buchung des Punschpackages !

WEIHNACHTEN IM SÜNNHOF

Empfangen werden Sie vor Ort in unserer wunderschönen Sünnhof - Passage oder auf der Terrasse unseres Restaurants „Das Sünnhof“. Für weihnachtliche Atmosphäre sorgen Dekoration und Hintergrundmusik. Mit unserem Service können Sie Weihnachten ganz exklusiv genießen.







WEIHNACHTEN GANZ EXKLUSIV

EMPFANG

Durch einen atemberaubenden weihnachtlichen dekorierten Empfang heißen wir Sie in unserer wunderschönen Sünnhof - Passage oder auf der Terrasse unseres Restaurants „Das Sünnhof“ willkommen.

UNSER ANGEBOT ZU WEIHNACHTEN

EMPFANG

Einstimmung in unserer wunderschönen Sünnhof - Passage,
oder auf der Terrasse unseres Wintergartens inklusive Dekoration und Hintergrundmusik.

Glühwein à € 4,50
Punsch à € 4,50
Kinderpunsch à € 3,50
Maroni à € 3,50
Erdäpfelspalten à € 3,50

Die Preise verstehen sich pro Person

RÄUMLICHKEITEN UND GÄSTEANZAHL

Für Ihre Weihnachtsfeier stellen wir Ihnen den jeweiligen Raum kostenfrei zur Verfügung:

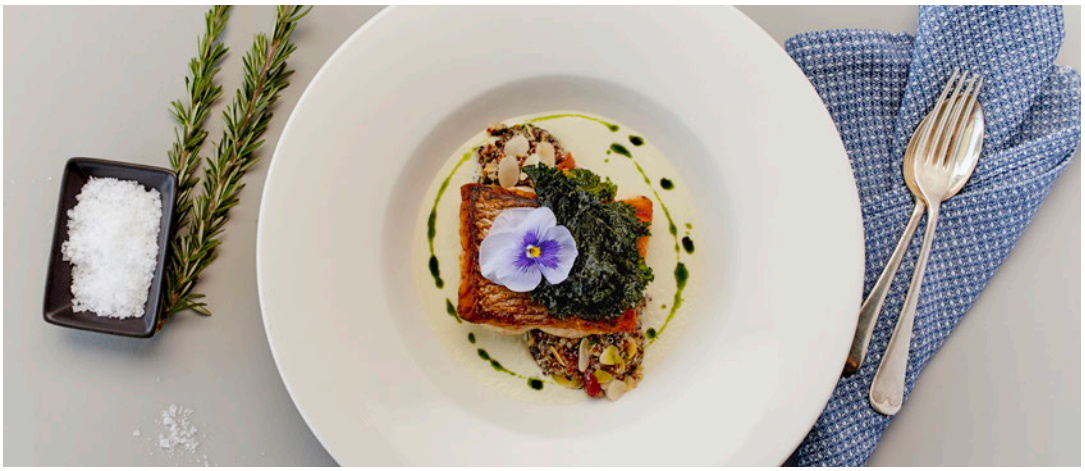
Wintergarten mit Terrasse
Tafel für maximal 34 Personen
Restaurantbestuhlung für bis zu 56 Personen

Ziehrerstube
Tafel für maximal 36 Personen

Kellergewölbe
flexible Bestuhlung für maximal 90 Personen
(auch zusätzlich als Tanz- und Partyraum buchbar)

Bankettabteilung:

Luise Martinek
Tel.: +43 (0)1 / 71671 518 | Fax: +43 (0)1 / 71671 503
E-Mail: h5357-sb@accor.com
mercure.com I mercure-tagung.de



BIEDERMEIER MENÜS

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü nach Wunsch zusammen.

Drei Gang Menü € 35,00
Vier Gang Menü € 39,00
Vier Gang Menü mit zwei Hauptspeisen zur Wahl € 42,00

Vorspeisen

Beef Tartar vom Weideochsen mit gebackenen Kapernbeeren und winterlichem Salat
Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Kürbis und Vogerlsalat
Marinierte Garnelen auf Gurkenspaghetti mit Lachskaviar
Duett vom Lachs, gebeizt und geräuchert mit Kräutersalat Wasabimousse und Honig- Senfsauce
Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Apfel-Honig-Vinaigrette und Vogerlsalat
Zucchini Carpaccio mit Tomaten Sülzchen

Suppen

Ganselsuppe mit Majoranknöderl
Samtige Maroni Suppe mit weißem Port
Klare Tafelspitzbouillon mit Wiener Schmankerleinlage
Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen



Hauptspeisen

Halbe gebratene Ente mit Rotkraut, Preiselbeeren und Erdäpfelknödel
Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, Apfel Rotkraut, kleinem Serviettenknödel und Preiselbeeren
Hirschkalbsrücken mit Hagebuttensauce, glasierten Maroni und Spinatspätzle
Gebratene Bachsaibling Filets mit Zwiebelmarmelade, Safran Hollandaise und Kräuter Risotto
Geschmortes Kalbsschulterscherzel und gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzteigtascherl und Romanesco
Piccata von der Melanzani an Tomatensauce mit Basilikum Pesto, Rucola und Zucchini
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Pakchoi und brauner Butter
Erdäpfelgnocchis mit sautierten Schwammerl und Majoransaftl

Dessert

Maroni Knödel im Nussmantel mit Pralinensauce
Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Nüssen, dazu hausgemachte Vanillesauce
Tiramisu vom Vanillekipferl mit Zwetschkenröster
Vanille-Topfenstrudel mit Beerenragout
Österreichische Käseauswahl mit Feigensenf

SCHNEEMANN - BUFFET

Duett von geräuchertem und mariniertem Lachs
Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel- Zwiebelsalat
Ententerrine mit ShiTakepilzen
Marinierte Tafelspitzroulade mit Wurzelgemüse
Roastbeef mit grüner Pfeffersauce und Oberskren

* * * * * *

Geflügelsalat mit Ananas,
Steirischer Bauernsalat mit Schafkäse
mariniertes Gemüse auf Italienische Art
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
gemischte Blattsalate und Dressings

* * * * * *

Kräftige Rindsuppe mit Wiener Schmankerl Einlage (Schinken Schöberl, Leberknödel und Grießnockerl)
Cremesuppe vom Steirischen Kürbis mit Schwarzbrotcroutons

* * * * * *

Gebratene Ente mit Preiselbeersauce, Rotkraut und kleinem Serviettenknödel
Schweinfilet im Speckmantel mit Pilzsauce und Kroketten
Rehschnitzel mit Orangen Pfeffersauce , Rotkrautknödel
Gebratenes Lachsmittelstück mit frischen Kräutern, Buttergemüse und Pilawreis
Blattspinat- Ricotta Cannelloni mit Kräutersauce
Kärntner Kasnudeln mit Wintergemüse

* * * * * *

Helles und dunkles Schokolademousse mit Kirschenragout
Frischer Fruchtsalat
Maroni Tiramisu
Panna Cotta mit Marillenröster
Weihnachtsbäckerei

* * * * * *

Österreichische Käseauswahl mit Gebäck

Preis pro Person: € 46,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

WINTER - BUFFET

Selektion von geräucherten Fischen
Italienischer Rohschinken mit Melonen
Roastbeef mit Sauce Tartar
Hendlroulade auf Waldorfsalat

* * * * * *

Rindfleischsalat mit steirischem Kernöl
Geflügelsalat mit Ananas
Antipastigemüse, Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten mit verschiedenen Dressings

* * * * * *

Ganseleinmachsuppe mit frischem Majoran
Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfritatten

* * * * * *

Geschmorte Kalbsschulterscherzel mit Schwammerln und Butternockerl
Gebratene Ente mit Majoransaftl, Rotkraut und Erdäpfelknödel
Gebratenes Zanderfilet mit Ratatouillegemüse und Erdäpfelgratin
Spinatknödel mit Tomatenragout und Grana

* * * * * *

Frischer Fruchtsalat
Topfenstrudel und Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fruchtknödel mit Zimtbrösel
Kokos- Mango Mousse
Weihnachtsbäckerei

Preis pro Person: € 41,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

WEIHNACHTS – BUFFET

Perlhuhnterrine mit Steinpilzen, Ententerrine mit Shitakepilzen
Sülze vom Tafelspitz mit Paradeiser-Lauchsalat
Wildschinken mit Preiselbeer-Birne
Gebeizter, geräucherter und warm geräucherter Lachs mit Wasabi Mousse
Kalbsrücken und Roastbeef mit Kräutersalsa

* * * * * *

Kraftsuppe vom Ochsenschwanz mit traditionellen Einlagen
Cremesuppe vom weißen Sellerie mit Sesam-Blätterteig Gebäck

* * * * * *

Panna Cotta vom Blauschimmelkäse und karamellisierte Birnen
Hokkaidokürbis mit Schafskäse und Kernöl
Meeresfrüchtesalat in Zitronenmarinade und frischen Kräutern
Hühnersalat mit Koriander und Chilis
Marinierte Garnelenspieße mit provenzalischem Gemüse
Gemischte Blatt- und Gemüsesalate

* * * * * *

Knusprige Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel
Geschmortes und gebratenes vom Kalb mit Süsskartoffelpürée (Schulterscherzel und Rücken)
Lachsforellenfilet mit Blattspinat und Kräutermousseline-Erdäpfel
Rehnüsschen im Portweinsaft mit Pilzstrudel
Ratatouille Teigtascherl mit roter Paprikasauce

* * * * * *

Mousse von der Edelkastanie Sauerkirschenkompott
Frischer Fruchtsalat
Auswahl süßer Strudel
Nougatknödel mit Zwetschkensauce
Tiramisu vom Vanillekipferl mit Zwetschkenröster
Chiasamen Panna Cotta (VEGAN) mit Beerenragout
Auswahl an österreichischen Käsen
Weihnachtsbäckerei

Preis pro Person: € 51,00

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Aperitif € 10,00

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt/Orange, Sekt/Hollerblüte

Kleine Pauschale € 29,00

(4 Stunden unlimitiert)
Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee

Große Pauschale € 36,00

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt Orange
sowie 4 Stunden
Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inkl. der gesetzlichen MWSt.



Mercure
HOTELS

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IM

MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN



MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN | Landstraßer Hauptstraße 28 | 1030 Wien
Bankettabteilung: Luise Martinek
+43 (0)1 / 716 71 518 | Fax: +43 (0)1 / 716 71 503
h5357-sb@accor.com | mercure.com