

studio67
EVENTS.SINCE 2009

FOL
X-MAS
Winterfest
DER
2024/2025



ALLES AUSSER STRESS UND ALLES IM BLICK



Wir freuen uns auf eure Feier und bieten euch noch folgende Specials inkludiert in unserem Package:

- Deko und Baum in der Firmen CI
- Speisen und Getränke "sorglos"
- Weihnachtlicher Sorbetto- & Slushie-Empfang (Homemade)
- Süße Weihnachtsbäckerei
- Früchte- und Schokocorner
- Mitternachtssnack (warm)
- frisches Popcorn
- Fotobox inkl. aller Ausdrucke
- 360° Videobox von uns 3 Stunden betreut

ALLES WAS AUF EUREM WUNSCHZETTEL STEHT

Unser **Catering** lässt mit österreichischen und internationalen Spezialitäten ebenfalls keine Wünsche offen. Ein paar **Schmankerl** haben wir bereits notiert und der Rest wird individuell vereinbart.



ALLES AUSSERGEWÖHNLICHE FÜR EURE FEIER

Unsere **Getränkepauschale** inkludiert Weine aus unserem reichhaltigen Keller, Flaschen- und Fassbiere aus dem Hause Ottakringer, Sprudel aus dem Hause Kattus, Kaffeevariationen, Softdrinks, Longdrinks sowie fancy Xmas Slushies und bis zu 3 Surprise Cocktails nach eurem Geschmack.



ALLES FÜR EIN GLANZVOLLES FEST



Es gibt Weihnachtsfeiern. Und es gibt Weihnachtsfeiern im studio67. Von kulinarische Leckerbissen bis hin zum Shaken mit den Kolleginnen und Kollegen in unserem Hidden Club bekommt ihr bei uns alles geboten.

Größe: **300 Quadratmeter**

Max. Kapazität Dinner Area: **150 Personen**

Restaurantbestuhlung: bis zu **90 Personen**

Max. Kapazität Hidden Club: **80 Personen**

€199,- Servicepauschale pro Stunde (inkl. Doorman, betreute Garderobe, Servicepersonal, Barkeeper, Endreinigung, Technik soweit vorhanden).

€129,- pro Person "all in" Speisen und Getränke "sorglos" Package (ab 30 Pers.)

Optional: DJ Service ab €990,- (bis zu 5 Stunden)

Alle Preise netto, exkl. MwSt.



VORSPESIEN (BIS ZU 2 SPEISEN AUSWÄHLEN - FLYING)

- Thunfisch auf Kimchi mit Meerrettichcreme und Erdnüssen (D, E, M, O, C) 
- Tataki vom Lachs oder Thunfisch auf gegrillten Saison Gemüse und Winterspargel (D, F, O) 
- Beef Tatar auf Toastbrot und Kräuterbutter (M, O, D, C, A) 
- Roastbeef auf Rucola und mit Parmesankrokant (M, O, G) 
- Rote Rüben Tatar mit kandiertem Lauch und Feldsalat (F, O, M) 
- Erdäpfelauflauf mit Basilikumcremesoße (G, H)   (M, H)

SALATE (1 SPEISE AUSWÄHLEN - BUFFET)

- Rettichsalat mit Sesam, gebackenem Tofu und Miso Soße (F, O, M) 
- 67 Devil Caesar Salat - Devil Eier, Lollo Rosso, Frisée, Datteln, geröstete Mandeln, Rotweinvinaigrette (D, H, O, C) 
- Endivien Salat mit Mozzarellabällchen und getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen und eingelegten Feigen, Mayonnaise und Balsamico (G, O, H, C) 
- Studio67 Salat mit Lauch, gelbe Rüben, Birnen, Äpfel, Endivien, Nüssen und Ingwervinaigrette (H, M, O) 
- Kürbissalat mit Sesam und karamellisierten Zwiebeln (N, O) 

SUPPEN (1 SPEISE AUSWÄHLEN - FLYING)

- Selleriecremesuppe mit luftigem Walnusschaum (G, H, L) 
- Pastinakencremesuppe mit Parmesankrokant (O, G, L) 
- Rote Rüben Cremesuppe mit Croutons und Lauch-Öl (L, A) 
- Karfiol-Mandel-Suppe mit Bohnen Krokant und Rote-Rüben-Öl (H, O, L, A) 

HAUPTSPESIEN (BIS ZU 3 SPEISEN AUSWÄHLEN - BUFFET)

- Schweinemedallions im Pistazienmantel mit Rucola und Selleriepüree (H, L, O, M, G) 
- Lammrippen mit Pastinakenpüree und Kürbischips (H, L, O, M, G) 
- Rinderfilets in Rotweinsauce mit sautierten Pilzen, Zwiebeln und Langkornreis (O, G, L) 
- Meeresfrüchte Risotto, abgerundet mit süßer Karottensauce (R, B, O, G) 
- Farfalle mit gegrilltem Huhn ODER Kürbis und Brokkoli mit Pesto (O, H) 
- Cebratener Lachs auf Zitronen-Erdäpfelpüree mit Brokkoli, Mandelflocken und braune Butter (D, H, O, G) 
- Gegrillter Seehecht auf Kürbisgnocchi mit Zitronensauce (D, F, H) 
- Rotkrautsteak mit Haselnussdressing und Bratkartoffeln (H, O, F) 
- Veganes Filet Wellington aus Knollensellerie und Erdäpfelpüree (N, O, M, H) 
- Knollensellerie Steak, Rote-Rüben-Jus mit Linsen und Aioli (O, L, H, F) 

DESSERT (BIS ZU 2 SPEISEN AUSWÄHLEN INKL. LIQUID - FLYING)

- Kürbis Creme Brulee (H) 
- Tiramisu della Nonna (C, G, H) 
- Cheesecake mit Waldbeergelee (G, C, O) 
- Bratapfel im Glas mit Mascarponecreme und Apfel-Crumble (O, G) 
- Rote-Rüben-Cheesecake-Mousse (A, F, H) 

LIQUID DESSERT

- Affogato mit Bourbon-Vanilleeis, Pistazien, Nutella und geriebenen Nüssen (H, G) 
- Limoncello mit Zitronenkuchen und Minze (O, H) 
- Sorbet, spritzig und leicht - als Zwischengang oder erfrischender Abschluss 

MITTERNACHTSSNACK

- Mini Leberkäsemmel (A, O) oder Käseleberkäs-Sliders (A, O, G) 
- Falafel auf Hummus, Paradeiser und roten Zwiebeln (N, O) 

 VEGAN  VEGETARISCH  VEGETARISCH  RIND  LAMM  HUHN  SCHWEIN
A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KREBSTIERE / C EIER / D FISCH / E ERDNÜSSE / F SOJA / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / L SELLERIE / M SENF / N SESAM / O SCHWEFELDIOXID, SULFITE / P LUPINEN / R WEICHTIERE



REFERENZEN



BakerHicks

LITHOZ

BCG

Magenta

SWATCH GROUP

Heute



go relate

uvm.

SECIS STOREBOX kontron