

studio67
EVENTS.SINCE 2009

FOL
X-MAS
Winterfest
DER
2025/2026



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, Layout in der Firmen CI und Props
- 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 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 **80 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 & Getränke "sorglos" Package (ab 30 Pers.)

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

Alle Preise netto, exkl. MwSt.



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.



MENÜ *ho ho ho*

VORSPEISEN (BIS ZU 2 SPEISEN AUSWÄHLEN - FLYING)

Bruschetta-Duo – Tomaten, Zucchini und Basilikum & Erbsenpüree mit gerösteten Kichererbsen (A) VG

Tataki vom Lachs oder Thunfisch auf gegrilltem Saisongemüse und Winterspargel (D, F, O) PE

Beef Tatar auf Toastbrot mit Apfel-Kren und Beerenkapern (M, O, D, C, A) ME

Roastbeef auf Rucola mit Dijon-Soße und Parmesankrokant (M, O, G) ME

Karotten-Kürbis-Tatar mit Soja und Kürbiskernöl-Reduktion (F, O, M) VG

Erdäpfelauflauf mit Basilikumcremesoße (G, H) VE - Vegan möglich (M, H) VG

Bulgursalat im Glas mit Bohnen, Oliven, Frühlingszwiebeln und Granatapfel (N) VG



SALATE (1 SPEISE AUSWÄHLEN - BUFFET BETREUT)

67 Devil Caesar Salat - Devil Eier, Lollo Rosso, Datteln, Mandeln, Rotweinvinaigrette (D, H, O, C) VE

Endiviensalat mit Mozzarellabällchen, getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen,

eingelegten Feigen, Mayonnaise und Balsamico (G, O, H, C) VE

Studio67 Salat - Lauch, Rüben, Birnen, Äpfeln, Endivien, Nüssen und Ingwervinaigrette (H, M, O) VG

Vogersalat mit Kürbis, Sesam und karamellisierten Zwiebeln (N, O) VG – mit Speck möglich ME



SUPPEN (1 SPEISE AUSWÄHLEN - FLYING)

Selleriecremesuppe VG mit Kräuter-Croutons (G, H, L) VE

Pastinakencremesuppe VG mit Parmesankrokant (O, G, L) VE

Rindsuppe mit Einlage (O) ME

Karfiol-Mandel-Suppe mit Trüffelöl (H, O, L, A) VG



HAUPTSPEISEN (BIS ZU 3 SPEISEN AUSWÄHLEN - BUFFET BETREUT)

Omas Schweinsbraten mit Sauerkraut und Erdäpfel-Selleriepüree (H, L, O, M, G) ME

Lammrippen mit Pastinakenpüree und Kürbischips (H, L, O, M, G) ME

Cremige Farfalle mit gegrilltem Huhn ME oder Kürbis und Brokkoli mit Pesto (O, H) VG

Gebratener Lachs auf Zitronen-Erdäpfelpüree mit Brokkoli, Mandelflocken und

brauner Butter (D, H, O, G) PE

Kabeljau-Steak auf Kürbisgnocchi mit Zitronensoße (D, F, H) PE

Melanzane alla Parmigiana (O, G, L) VE

Veganes Filet Wellington aus Knollensellerie mit Erdäpfelpüree (N, O, M, H) VG



ODER:

HAUPTSPEISEN (BIS ZU 3 SPEISEN AUSWÄHLEN - FLYING TAPAS)**

Rinderfilet in Rotweinsauce mit sautierten Pilzen, Zwiebeln und Langkornreis (O, G, L) ME

Chicoréesalat mit Selchfleisch (O, M, H) ME

Rindsbraten mit Fisolen und Semmelknödel (C, G, A, O, N) ME

Lachs Wellington mit Beurre Blanc (G, O, C) PE

Schweinskarree gefüllt mit Spinat und Käse sowie Speck (G, O, M, L) ME

Zander auf Spitzkohl-Bett (D, L, O) PE

Seehechtfilets mit Rahmspinat (D, G, M) PE

Rote Bete à la Wellington mit Pilzen und Meerrettich-Hollandaise (A, H, M) VG

**Auch mit Tischservice möglich, Preis auf Anfrage, abhängig von der Personenzahl.



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

Crème Brûlée (H) VE oder VG

Cannolo mit Mascarpone, Pistazien und Dolce di Latte (G, H, A) VE

Tiramisù della Nonna (C, G, H, A) VE

Cheesecake mit Waldbeergelee (G, C, O) VE

Bratapfel im Glas mit Mascarponecreme und Apfel-Crumble (O, G) VE oder VG



LIQUID DESSERT

Affogato mit Bourbon-Vanilleeis, Pistazien, Nutella und geriebenen Nüssen (H, G) VE

Limoncello mit Zitronenkuchen und Minze (O, H) VG

Sorbet – spritzig und leicht, als Zwischengang oder erfrischender Abschluss VG



MITTERNACHTSSNACK

Mini-Leberkäsemmel (A, O) ME oder Käseleberkäs-Slider (A, O, G) ME

Falafel auf Hummus mit Paradeisern und roten Zwiebeln (N, O) VG



VG VEGAN VE VEGETARISCH PE PESCHETARISCH ME FLESKETARISCH

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

REFERENZENZEN

