

events.since.2009

STUDIO67

B2B

2025

www.studio67.at

Die etwas andere Businesslocation.

DIE LOCATION FÜR INSPIRATION & ERFOLG

Die Eventlocation studio67 ist seit über 15 Jahren das Zuhause für erfolgreiche Business Events mit bis zu 80 Personen. Unser elegantes Design mit Wohlfühlatmosphäre macht das studio67 zur extravaganteren Eventlocation. Denn eure Veranstaltungen sind eben unser Business. Die Wandelbarkeit des studio67 und unser rundum sorglos Service sind unsere größte Stärke.

DIE TECHNIK PLUG & PLAY

Das studio67 verfügt über Gastronomie relevante als auch über Business Events relevante Technik: WLAN, Fotobox, Videobox, Klimaanlage, Beamer, Leinwand, Smart Screen TV, Spiegelscreens, DJ Technik, Funk-Mikrofone u.v.m. Bitte beachten Sie, dass bei der Verwendung eigener Technik oder Abspielmedien ein vorheriger Test dringend empfohlen wird, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.



DAS CATERING

Das studio67 bietet eine abwechslungsreiche Küche und ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Catering. Unser Küchenchef freut sich Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

DER STANDORT

Das studio67 ist durch seine zentrale Lage eine ideale Eventlocation für Ihr Business Event mit Garagenplätzen und öffentlichen Verkehrsmitteln in unmittelbarer Nähe.

DAS KONTAKT

studio67
Patrick Kodelka
Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien
+43 699 / 120 49 810
office@studio67.at
www.studio67.at

WARUM STUDIO67?

Flexible Raumgestaltung – Individuell anpassbare Setups: U-Form, Theaterbestuhlung, Gruppenarbeit – inkl. Vorhänge zur Raumtrennung, Tageslicht oder Verdunklung nach Bedarf.

Moderne Technik – Plug & Play: Beamer, 4K-Screens, Mikrofone, Lautsprecher, schnelles WLAN & vieles mehr.

Hochwertiges Catering – Frühstück, Lunch, Brunch, Fingerfood, Dinner – flexibel & individuell.

Persönliche Betreuung – Über 15 Jahre Erfahrung mit 1.600+ Events. Wir begleiten Sie mit Know-how & Leidenschaft.

Nachhaltigkeit – Unser Konzept für umweltbewusste Events wird stetig erweitert.



REFERENZENZEN



GANZTAGS

BIS ZU 9 STUNDEN

- Location & Servicepersonal
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- ausgiebiges Mittagsbuffet
- Kaffeepause salzig und süß
- Getränke heiß/kalt pauschaliert
- 3 Spiegelscreens
- 86" Smart TV-Screen
- 62" TV-Screen mit Stand
- Beamer & Leinwand
- Flipchart & Moderationskoffer
- Licht & Funktontechnik
- Rednerpult & Klicker
- Bühne & Loungesessel
- Bestuhlung nach Wunsch
- Entertainment nach Absprache

KEINE WEITEREN KOSTEN!

ab 10 Personen €99,- pP netto



HALBTAGS

BIS ZU 5 STUNDEN

ab 10 Personen €79,- pP netto



BIZ BREAKFAST

BIS ZU 3 STUNDEN

- Location & Servicepersonal
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Getränke heiß/kalt pauschal
- Technik
-
-
- Bestuhlung nach Wunsch

KEINE WEITEREN KOSTEN!

ab 10 Personen €59,- pP netto

FRÜHLINGSAKTION

**After Work Drink für
Buchungen bis 01.05. inkludiert.**

Ob ein erfrischender Pfiff Bier, ein prickelndes Glas Prosecco oder ein edler Tropfen von unserem Hauswinzer – wir finden, jede Zusammenarbeit verdient einen perfekten Abschluss.

... weil Erfolg soll gefeiert werden!

FRÜHSTÜCKSMENÜ

(MAX. 5 GERICHTE INKL. 1 EIER SPEISE)

Basics

- Gebäck-Mix mit Marmelade, Zitronenbutter & Honig (A,G) VE
- Bio-Käsevariation, serviert mit getrockneten Früchten, Nüssen & Oliven (G,E,H) VE
- Aufstrichteller mit knackigen Gemüsesticks (L) VG
- Wurstteller mit Chorizo, Beinschinken & Prosciutto, dazu Grissini, Kren & Cornichons (A) ME
- Gefüllte Jour-Butter-Croissant-Variation, pikant & süß (A,G) VE

Canapés & Kleinigkeiten

- Canapé (VE, VG, PE, ME)
- Bruschetta mit Tomatensalsa (A) VG & Caprese Bruschetta (A,G) VE
- Pinsa Romana „Greek Style“ (G,O,A) VE & „Italian Style“ (G,O,H,A) VE
- Arancini-Mix (O,G,A) VE

Toast & Tramezzini

- Ricotta- und Beerentost (A,G,H,N,C) VE
- Tramezzini mit Lachs & Minz-Balsamico (D,A,O) PE
- Tramezzini mit Pilzen & Honig-Butter VE

Eierspeisen

- Omelett-Variationen: klassisch, mit Speck, Spinat oder Kartoffeln (C,G) VE
- Shakshuka klassisch (C,H) VG oder mit Käse (G) VE
- Gekochte Eier: klassisch oder gefüllt (C) VE

VE Vegetarian / VG Vegan / PE Pescetarian / ME Fleisch

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
FÜR WEITERE INFOS ÜBER ALLREGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

MITTAGSMENÜ

(MAX. 1 SUPPE, 1 SALAT, 2 HAUPTGERICHTE UND 1 DESSERT)

Salate

- Caesar Salad mit Huhn & Croutons (O,A,D) ME
- 67 Green Salad mit Kräutern & Zitronenvinaigrette (O,M) VG

Suppen

- Tomatensuppe mit gegrilltem Käsetoast (O,G,A) VE
- Cremesuppe aus saisonalem Gemüse (O,N) VG

Hauptgerichte

- Mini-Beef-Burger mit Cheddar & Chili-Mayo (O,G,C) ME
- 67 Pulled Chicken mit Erdäpfel-Sellerie-Püree (L,O,G) ME
- Campanelle mit Olivenpesto, Paradeiser, Manchego & knusprigen Kapern (G,A,H,O) VE
- Vegetarische Lasagne mit gerösteter Aubergine, Zucchini & würziger Tomatensauce (O,N) VE
- Falafel auf Hummus mit eingelegtem Gemüse (N) VG
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G) VE

Desserts

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (A,G,C) VE
- Mini-Gugelhupf gemischt (A,G,C) VE
- Tiramisu della Nonna (A,G,C) VE

BRUNCH MENÜ

MAX. 6 GERICHTE AUS BEIDEN MENÜS.



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
FÜR WEITERE INFOS ÜBER ALLREGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

FOTOS

