studio67
EVENTS.SINCE 2009

FOLDER

X-mas Winterfest

2026

ALLES FÜR EIN GLANZVOLLES FEST

Es gibt Weihnachtsfeiern – und es gibt Weihnachtsfeiern im studio67. Von feinen Kulinarik-Highlights bis zum gemeinsamen Abfeiern mit euren Kolleginnen und Kollegen in unserem Hidden Club: Bei uns wird die Weihnachtsfeier zum Erlebnis.

Größe: **300 Quadratmeter**
Max. Kapazität: **150 Personen**
Max. Kapazität Hidden Club: **80 Personen**
Restaurantbestuhlung: bis zu 90 Personen + €9,- pro Person (elegant eingedeckt mit stilvoller Deko)

€149,- pro Person "all in" Speisen & Getränke "sorglos" Paket (ab 30 Pers.)

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

Optional: DJ Service ab €990,-

Alle Preise netto, exkl. MwSt.

ALLES AUSSER STRESS UND ALLES IM BLICK

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

- Überraschungs-Live-Act nach Absprache
- Special X-Mas Deko-Konzept in allen Bereiche der Location
- Weihnachtsbaum in der Firmen CI
- Speisen und Getränke "sorglos"
- Antipasti-Wagen mit 12 Toppings & 1 Stunde betreut
- 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 EURE GESCHMACKSKNOSPEN FEIERN LÄSST

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, Prosecco vom Fass, Aperitivos, Kaffeevariationen, Softdrinks, Longdrinks sowie fancy Xmas Slushies und bis zu 3 Cocktails nach eurem Geschmack.

MENÜ ho-ho-ho

VORSPEISEN (BIS ZU 3 SPEISEN AUSWÄHLEN - FLYING)

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
Enten-Maki mit Gurken und Salat auf Rotkrautcrem (A, F) PE
Tataki vom Lachs auf gegrilltem Saisongemüse (D, F, O) PE
Karotten-Kürbis-Tatar mit Soja und Kürbiskernöl-Reduktion (F, O, M) VG
Ziegenkäse mit Kräutern und Honigsenf auf gerösteten Sauerteigbrot (A, G, M) VE
Kürbis-Arancini mit Mozzarella auf würziger Kren-Sauce (A, G) VE
Pastinakencremesuppe VG mit Parmesankrokant (O, G, L) VE
Rindsuppe mit Grießnockerl (A, C, F, G, L) ME
Karfiol-Suppe mit Trüffelöl (H, O, L, A) VG
Cremige Maissuppe mit Speck und Thymian (A, G, L) ME

SALATE (1 SPEISE AUSWÄHLEN - BUFFET BETREUT)

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
Wintersalat - Lauch, Rüben, Birnen, Äpfeln, Endivien, Nüssen und Ingwervinaigrette (H, M, O) VG
Vogerlsalat mit Kürbis, Sesam und karamellisierten Zwiebeln (N, O) VG – mit Speck möglich ME

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

Omas Schweinsbraten mit Sauerkraut und Erdäpfel-Selleriepüree (H, L, O, M, G) ME
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin-Jus und Kräuter-Polenta (A, G) ME
Klassisches Boeuf Stroganoff mit Bandnudel oder Reis (A, G, L) ME
Rinder-Schulterscherzel in Rotwein-Jus mit winterlichem Wurzelgemüse (A, G, L) ME
Cremige Farfalle mit gegrilltem Huhn ME oder Kürbis und Brokkoli mit Pesto (O, H) VG
Gebratener Lachs auf Zitronen-Erdäpfelpüree mit Brokkoli 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
Gebratene Kürbis-Steaks auf winterlichem Linsenragout und Kürbiskernöl (A) VG
Veganes Filet Wellington aus Knollensellerie mit Erdäpfelpüree (N, O, M, H) VG
***Auch mit Tischservice/Tellerservice möglich, €,14,- pro Person

VG VEGAN , VE VEGETARISCH , PE PESCHETARISCH ME FLEXKETARISCH
A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KRERSTIERE / C EIER / D FISCHE / E ERDNÜSSE / F SOJA / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / L SELLERIE / M SENF / N SESAM / O SCHWEFELDIOXID, SULFITE / P LUPINEN / R WEICHTIERE

DESSERT (BIS ZU 2 SPEISEN AUSWÄHLEN - FLYING)

Crème Brûlée (H) VE oder VG
Mini-Sacherwürfel mit Schlagobers (A, C, F, G) VE
Tiramisù della Nonna (C, G, H, A) VE
Cheesecake mit Waldbeergelee (G, C, O) VE
Mousse au Chocolat mit Orangenzeste (A, C, G) VE oder VG
Bratapfel im Glas mit Mascarponecreme und Apfel-Crumble (O, G) VE oder VG
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster (A, C, G) VE
Affogato mit Bourbon-Vanilleeis und geriebenen Nüssen (H, G) VE
Limoncello mit Zitronenkuchen (O, H) VG
Sorbet – spritzig und leicht, als Zwischengang oder erfrischender Abschluss VG

MITTERNACHTSSNACK

Mini-Leberkässemmel (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 FLEXKETARISCH
A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KREBSTIERE / C EIER / D FISCHE / E ERDNÜSSE / F SOJA / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / L SELLERIE / M SENF / N SESAM / O SCHWEFELDIOXID, SULFITE / P LUPINEN / R WEICHTIERE

REFERENZEN

MADX MACRO ARRAY DIAGNOSTICS · DANONE · Verbund Turner & Townsend · Barmherzige Schwestern Krankenhaus Wien · Bundesministerium Bildung, Wissenschaft und Forschung · cbs Corporate Business Solutions · DERTOUR kontron · BCG · Magenta · LINDLPOWER PERSONALMANAGEMENT · uvm. · cegeka · SIMStation · LITHOZ · AstraZeneca · Imperial Tobacco · TUI · STOREBOX · Heute · BakerHicks · SEQIS · SWATCH GROUP