

events.since.2009

STUDIO67  
B2B  
2026

[www.studio67.at](http://www.studio67.at)

Die etwas andere Businesslocation.

# DIE LOCATION FÜR INSPIRATION & ERFOLG

Seit über 16 Jahren ist die Eventlocation studio67 das Zuhause für erfolgreiche Business-Events. Modernes Design, Wohlfühlatmosphäre und ein wandelbares Raumkonzept machen jedes Event effizient, professionell und besonders. Denn eure Veranstaltungen sind unser Business – mit Rundumsorglos-Service von der Kalkulation bis zur Umsetzung.



## DIE TECHNIK PLUG & PLAY

Das studio67 bietet für Business-Events die passende Technik: Smart TVs, Spiegelscreens, WLAN, Ton- & Lichttechnik, Funkmikrofone, Klimaanlage, Fotobox, Videobox u.v.m. Bei Einsatz eigener Technik oder Abspielmedien empfehlen wir einen kurzen Technik-Check im Vorfeld, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

## DAS CATERING TASTE & STYLE

Das studio67 steht für abwechslungsreiche Küche und ein maßgeschneidertes Catering. Vom Business-Frühstück über Lunch & Fingerfood bis zum Flying Dinner – unsere Küche stellt das Menü passend zu Ihrem Event zusammen. Unser Küchenchef freut sich darauf, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

## DER STANDORT NAH & MITTEDRIN

Durch die zentrale Lage im 6. Bezirk ist das studio67 die ideale Eventlocation für Ihr Business-Event – mit Garagenplätzen und öffentlichen Verkehrsmitteln in unmittelbarer Nähe. Kurz: einfach erreichbar, bestens angebunden und mitten in Wien.



## DER KONTAKT JETZT ANFRAGEN!

studio67  
Patrick Kodelka  
Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien  
+43 699 / 120 49 810  
[office@studio67.at](mailto:office@studio67.at)  
[www.studio67.at](http://www.studio67.at)

# WARUM STUDIO67?

## FLEXIBLE RAUMGESTALTUNG

Individuell anpassbare Setups: U-Form, Theaterbestuhlung, Gruppenarbeit uvm. – inkl. Rauntrennung, Tageslicht oder Verdunkelung nach Bedarf.

## TECH OHNE REIBUNG

Plug & Play: 4K-Screens, Spiegelscreens, Mikrofone, Ton- & Lichttechnik, WLAN uvm.

## KULINARISCHE ERLEBNIS

Frühstück, Lunch, Brunch, Fingerfood, Dinner – flexibel & individuell aus einer Hand. Brain Food Konzepte & Liquid Transition alles aus einer Hand.

## PERSÖNLICHE BETREUUNG

Über 1.600+ Events by studio67 - Wir begleiten Sie mit Know-how, Service und Leidenschaft.

## NACHHALTIGKEIT

Unser Konzept für umweltbewusste Events wird laufend weiterentwickelt. Circular Catering - why not ?!

## DER TRUST-FAKTOR

Expertise seit 2009 - Wir kommunizieren stolz: 16 Jahre Event-Logik. Das gibt Euch die Sicherheit, dass hier nichts schiefgehen kann.



## REFERENZENZEN





# GANZTAGS

## BIS ZU 9 STUNDEN

- Location & Servicepersonal
- Frühstücksbuffet
- Mittagsbuffet
- Plunderpause salzig und süß
- Getränke heiß/kalt pauschaliert
- 3 Spiegelscreens
- 86" Smart TV-Screen
- 62" TV-Screen mobil
- Flipchart & Moderationskoffer
- Licht- & Funktontechnik
- Rednerpult & Klicker
- Mobiliar nach Absprache
- Entertainment

**KEINE WEITEREN KOSTEN!**  
**ab 10 Personen €99,- pP netto**



# HALBTAGS

## BIS ZU 5 STUNDEN

- Location & Servicepersonal
- Frühstücks- ODER Brunchbuffet
- Plunderpause salzig und süß
- Getränke heiß/kalt pauschaliert

....

....

- Mobiliar nach Absprache

**KEINE WEITEREN KOSTEN!**  
**ab 10 Personen €79,- pP netto**



**BUCHUNGEN (GANZTAGS)**  
**BIS 01.04.2026**  
**FRÜHLINGSAKTION**

# KURZFORMAT

## BIS ZU 3 STUNDEN

- Location & Servicepersonal
- Plunderpause salzig und süß
- Getränke heiß/kalt pauschal
- ....
- ....
- Mobiliar nach Absprache

**KEINE WEITEREN KOSTEN!**  
**ab 10 Personen €69,- pP netto**



Unser Aperol-Wagen bringt das italienische Dolce Vita direkt ins studio67: Aperol mit Prosecco, Prosecco vom Fass und alkoholfreier Prosecco sorgen für spritzige After-Work-Momente.  
*....Weil Business manchmal einfach nach Aperitivo schreit!*



# FRÜHSTÜCKSMENÜ

(MAX. 5 GERICHTE INKL. 1 EIER SPEISE)

## Basics

- 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-Croissant, pikant & süß (A,G) VE
- Gebäck-Mix mit Marmelade, Butter & Honig (A,G) VE

## Canapés & Kleinigkeiten

- Canapé (VE, VG, PE, ME)
- Bruschetta mit Tomatensalsa (A) VG & Caprese Bruschetta (A,G) VE
- Pinsa Romana „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 & Minze-Balsamico (D,A,O) PE
- Tramezzini mit Pilzen & Honig-Butter VE

## Eierspeisen

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

# BRUNCH MENÜ

(MAX. 6 GERICHTE AUS BEIDEN MENÜS)



PLUNDERPAUSE  
BOOST?



# MITTAGSMENÜ

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

## Salate

- Caesar Salat mit Huhn & Croutons (O,A,D) ME
- Grüner Salat mit Kräutern & Zitronenvinaigrette (O,M) VG

## Suppen

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

## Hauptgerichte

- Schweinskarree gefüllt mit Spinat & Käse, Portweinjus (O,G,C) ME
- Pulled Chicken mit Erdäpfel-Sellerie-Püree (L,O,G) ME
- Hühner-Saltimbocca mit cremigem Grana Risotto ME
- Campanelle mit Olivenpesto, Paradeiser, Grana & Kapern (G,A,H,O) VE
- Vegetarische Lasagne mit Zucchini & Tomatensauce (O,N) VE
- Falafel auf Hummus mit eingelegtem Gemüse (N) VG
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G) VE
- Gnocchi mit Rahmchampignonsauce (G,F,A) VE oder VG

## Desserts

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (A,G,C) VE
- Mini-Gugelhupf gemischt (A,G,C) VE
- Mini-Sacherwürfel mit Schlagobers (A, C, G) VE

# BRAIN FOOD

(KANN IN JEDE OPTION INTEGRIERT WERDEN)

- Hafer-Nuss-Riegel (A, H) VG
- Müsliriegel mit Kürbiskernen (A) VE
- Dinkel-Beeren-Riegel (A) VE
- Dinkelmüsli oder Quinoa-Müsli (A) VE
- Gurke mit Joghurt & Dill (G) VG
- Ei-Quinoa-Spinat-Cups (C) VG
- Mini Blätterteig mit Ei & Kräutern (A, C, G) VG
- Freilandhuhn mit Hirse ME
- Fischfilet mit Buchweizen (D) PE



**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 ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.



# FOTOS

