events.since.2009

STUDIO67

B2B

2026

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 Rundum-sorglos-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
www.studio67.at

WARUM STUDIO67?

FLEXIBLE RAUMGESTALTUNG

Individuell anpassbare Setups: U-Form, Theaterbestuhlung, Gruppenarbeit uvm. – inkl. Raumtrennung, 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.







REFERENZEN

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

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 01.03.2027
!!! AKTION !!!!

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 EIERSPEISE)

Basics
- Bio-Käsevariation, serviert mit getrockneten Früchten, Nüssen & Oliven (G,E,H) VE
- Aufstrichteller mit knackigen Gemüsesticks (L) VG
- Wursteller 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 Beerentoast (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 FISCHE / 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 UNVERTRÄNGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

FOTOS









