

BANKETTMAPPE 2017



Das Juwel im Herzen von Wien

Die Sünnhof- Passage, geprägt von beidseitigen Boutiquen, einem echten Wiener Beisl der „Weissgerber Stube“, einem Kaffeehaus, dem Restaurant Wintergarten mit seiner idyllischen Gartenterrasse und unserem Hotel, dem Mercure Grand Hotel Biedermeier.

Das Ensemble entstand 1837 aus einem Bauwerk des 18. Jh. 1845 wurde die Passage ausgebaut.

Peter Gerl und Joseph Dallberg waren die Architekten, Rudolf Sünnhof der Auftraggeber. 1983 vorbildlich restauriert, erhielt der Sünnhof ein Jahr später den ›Europa-Nostra-Preis‹.

Das Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien ist ein gehobenes 4* Hotel mit 185 Zimmer und 13 Suiten zum Wohlfühlen und im Biedermeierstil gehalten.

Kulinarische Köstlichkeiten der internationalen und der Wiener Küche offeriert das Restaurant Wintergarten und typische Schmankerl kredenzt die „Weißgerber Stube“, ein traditionelles „Wiener Beisl“.

Die kostenfreie Relax Area mit Fitnessgeräten und Sauna steht rund um die Uhr zur Verfügung. Der perfekte Ort um die Batterien neu aufzuladen.

Vier zeitgemäße Seminarräume mit Biedermeier-Flair bieten Raum für Seminare und Meetings in einem ganz besonderen Ambiente. Alle ausgestattet mit Tageslicht und FREE Wi-Fi.

Das rustikale Kellergewölbe sowie der helle und großzügige Wintergarten bilden den perfekten Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen.



MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN

Landstrasser Hauptstrasse 28 * 1030 Wien

Ansprechpartner: Sandra Brich/Bankettabteilung

Tel.: +43 (0)1 / 71671-518 * **Fax:** +43 (0)1 / 71671-503

E-Mail: h5357-sb@accor.com

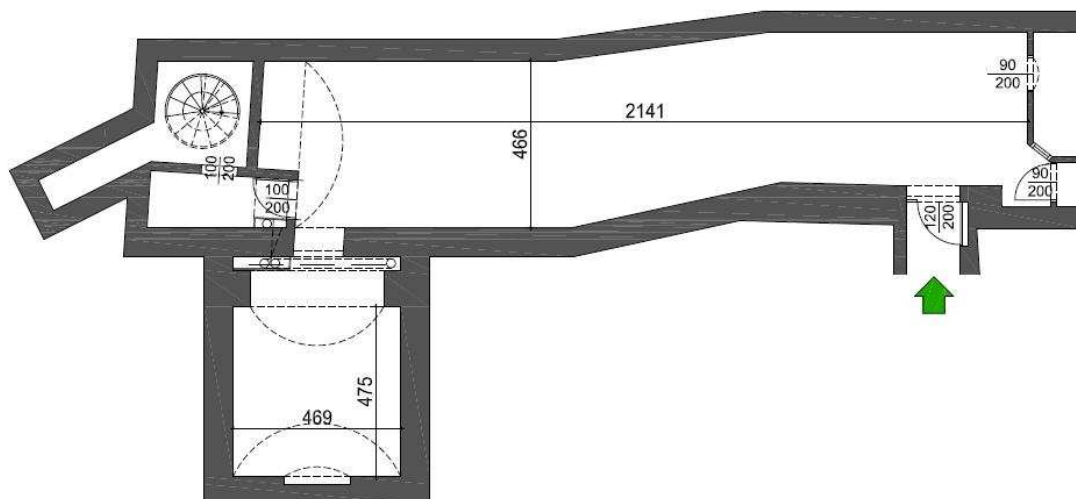
mercure.com | mercure-tagung.de



Kellergewölbe, 162 m²

Unser Kellergewölbe bietet eine Location für Veranstaltungen jeglicher Art, wie zum Beispiel:

Weihnachtsfeiern
Geburtstagsfeiern
Präsentationsabende
Galadinner
und vieles mehr . . .



Wintergarten und Terrasse

In unserem wunderschönen Wintergarten ist täglich zwischen 06:30 und 10:30 Uhr unser Frühstücksbuffet aufgebaut. Danach können Feierlichkeiten aller Art in dem lichtdurchfluteten Raum stattfinden.

Hochzeitsfeiern
Geburtsstagsfeiern
Weihnachtsfeiern
Get together
Galadinner
Taufe
und vieles mehr...





Landstraßer Heurigenbuffet

Spezielles Schmankerl Angebot für unseren Heurigenkeller

Spezialbrote

mit steirischem Verhackert, Grammelschmalz,
Leberaufstrich, Liptauer
und Eieraufstrich

Kalte Gerichte

Bauern Rohschinken, Variation an Schinken,
Steirische Bauernpresswurst & Bauernpastete,
Hauswürstel und frische Grammeln

Warme Gerichte

Schweins- und Surbraten,
kleine Wienerschnitzerln, Backhendl
Faschierte Laibchen
Krautfleckerl
Sauerkraut und Semmelknödel
Petersilerdäpfel

Kleines Salatbuffet

Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Schwarzwurzelsalat mit Kräuterrahm
Blattsalate
Pfefferoni, Essiggurken, Zwiebelsenf und frischer Kren

Variation an kleinen Strudeln

Ofenwarmes Gebäck & Brot

Preis pro Person € 31,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00



Reblausbuffet

Kalte Gerichte

Rindfleischsuzl auf steirische Art
kalter Kümmelbraten, Beinschinken,
Kärntner Schinkenspeck,
kaltes Heurigenkarree, Hauspastete mit Sauce Cumberland

Salatbuffet

Erdäpfelsalat mit roten Zwiebeln,
Steirischer Bauernsalat mit Schafskäse,
Rahmgurkensalat, Krautsalat,
Blattsalate mit Dressing

Suppe

Rindsuppe mit Frittaten

Warme Gerichte

Spinatknödel in brauner Butter
Gebackenes Allerlei: Surschnitzel, Hühnerschnitzel & gebackene Schinkenfleckerl
Steirischer Spanferkelbraten mit Erdäpfel-Lauchstrudel und Letschogemüse
Gebratene Ente mit Rotkraut und kleinen Semmelknödel

Desserts

Apfel- und Topfenstrudel
Steirisches Apfeltiramisu
Scheiterhaufen mit Apfelmus und Preiselbeeren
Cremeschnitte

Preis pro Person € 34,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00



Buffet Kaiser Franz

Kalte Gerichte

Roastbeef vom Jungrind mit Sauce Tartare
Rohschinken mit Melone und Oberskren
Italienische Antipasti mit gebratener Hühnerbrust
Geräucherter und Graved Lachs mit Dillsenfauce

Salate

Hühnersalat mit Curry und Ananas
Rindfleischsalat mit Pilzen
Karotten-Fenchelsalat mit Orangenvinaigrette
Schwarzwurzelsalat mit Schinkenstreifen
Gemischte Blattsalate der Saison mit Dressings

Suppe

Wiener Kartoffelsuppe mit Schwammerl und Gemüse

Warme Gerichte

Kalbsrahmgulasch mit Nockerl
Geschmortes Schulterscherzel mit Burgundersauce
Kohlrabi-Erbsengemüse und Zwiebelerdäpfeln
Überbackene Spinatpalatschinken mit Schafskäse und Kräutersauce
Basilikumlachs mit Teigwaren, Sauce Hollandaise und Tomatenfondue

Desserts

Tiramisu-Schnitte
Punschkrapfen
Frischer Fruchtsalat
Dunkles und helles Schokoladenmousse

Ausgesuchter Österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person € 36,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00



Buffet Ferdinand Raimund

Kalte Gerichte

Schmankerln vom Lachs
(geräuchert, mariniert und als Terrine) mit Honig-Senfauce
Roastbeef, rosa gebraten,
mit grüner Pfeffersauce und Balsamico Zwiebeln
Flugenten Terrine mit Entenleber, Safranbirne und Preiselbeersauce
Italienischer Rohschinken mit Melone

Salate

Meeresfrüchtesalat
Bunter Nudelsalat mit Hühnerstreifen
Mozzarella Salat mit Basilikum & getrockneten Tomaten
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Suppe

Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel

Warme Gerichte

Rollmops vom Wels mit Veltliner Sauce und Wurzelgemüse
Schweinsmedaillons im Speckmantel mit Pilzrahmsauce und Schupfnudeln
Truthahn Schnitzel auf Gemüseragout und Petersilerdäpfeln
Kartoffelroulade mit Blattspinat und Kräutersauce

Desserts

Topfenmousse mit Erdbeersauce
Gefüllte Profiteroles mit Kaffeecreme
Alt Wiener Strudelauswahl mit Vanillesauce

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person € 38,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 6,00



Buffet Fürst Metternich

Kalte Gerichte

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Waldorfsalat
Mozzarella Terrine mit Basilikum-Tomatenragout
Roastbeef-Gemüseterrine mit Avocado-Vinaigrette
Geräucherte Edelfische mit Wachteleiern
Seranoschinken mit Melonensalat

Salate

Thai Rindfleischsalat mit Minze, Koriander und rotem Zwiebel
Meerefrüchtesalat mit Oliven und Paprika
Geflügelsalat mit Shrimps
Blattsalate der Saison mit Dressing

Suppe

Rindsuppe mit Wiener Schmankerleinlage
Zitronengras-Curry-Kokossuppe

Warme Gerichte

Medaillons vom Rind und Schwein
mit grüner Pfeffersauce, frischem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln
Saiblingsröllchen mit Krevettensauce, cremigen Blattspinat und Petersilerdäpfeln
Perlhuhn Brust mit Shiitake Pilzen und Basmatireis
Cannelloni mit Ricotta und Kirschtomatenragout

Desserts

Grand Marnier Creme
Exotischer Fruchtsalat
Mousse von Bitterschokolade mit Eierlikörschaum
Hausgemachte Buchteln
Petit fours

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Obst

Preis pro Person € 45,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Bei 20-24 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 7,00



STEBUFFET 1

Canapés

Räucherlachs mit seinem Kaviar garniert
Lachsschinken mit Gervais und Erdbeere
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Roastbeef mit Kräutertopfen und Wachtelei

Cocktailsnacks

Salat Caprese
Riesen Garnele im Kartoffelnest auf Gurkenspaghetti
Gefüllte Eier mit Thunfisch auf Gemüsesalat
Wan Tan Nudeln asiatische Art

Cocktailsnacks warm

Gebackenes Schweinsmedaillon auf Erdäpfelsalat
Schinkenkipferl mit Schnittlauchsauce
Truthahnmedaillons mit Pilzen und Reis

Dessert

Petits Fours
Helles und dunkles Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 28,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Unter 25 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 3,00



STEBUFFET 2

Canapés

Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfsalat
Tartare vom Räucherlachs mit Dillsensauce
Schweinsmedaillons mit Gorgonzolacreme garniert
Brie mit Trauben

Cocktailsnacks

Rinderfiletspitzen in grüner Pfeffersauce mit Gnocchi
Kalbsnaturschnitzel auf Gemüseragout
Zanderspieß mit Erbsenragout
Gebackenes asiatisches Allerlei
mit verschiedenen Dippsaucen

Dessert

Schokolademousse Crepes mit Eierlikörschaum
Beeren Kaltschale mit Schneenockerln
Creme Krapfen (Brandteig) mit Orangengelee und Weichseln

Preis pro Person € 28,--

Minimum Teilnehmerzahl 25 Personen
Unter 25 Personen berechnen wir einen Zuschlag von je € 3,00



Biedermeier Menüs

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü nach Wunsch zusammen.
Gerne sind wir Ihnen auch dabei behilflich.

Drei Gang Menü mit kalter Vorspeise € 34,50

Drei Gang Menü mit Suppe € 31,--

Vier Gang Menü nach Belieben € 39,--

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Orangen-Fenchelsalat

Carpaccio vom Räucher & Graved Lachs mit Zitronen-Kräuterrahmsauce

Tafelspitzsülzchen mit Tomaten-Kräutervinaigrette

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernbeeren

Gabelbissen mit Matjeshering und Wachtelei

Marinierte Garnelen auf Gurkenspaghetti und Tomatencoulis

Suppen

Wiener Schmankerl Suppe

(Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockel und Schöberl, Suppengemüse und gekochtem Rindfleisch)

Erdäpfelsuppe mit Pilzen

Püreesuppe von dreierlei Gemüsen
(Karotten, Erbsen und Sellerie)

Vegetarische Zitronengras-Currysuppe mit Kokosmilch

Gebundene Wiener Zwiebelsuppe

Zwischengerichte

Gedämpfte Bachforelle im Kräutersaft

Forellen Ricotta Strudel mit cremigem Blattspinat

Tortelli mit Kapaun und Trüffelsauce



Hauptspeisen

Mit Blattspinat überbackenes Lachsmittelstück auf Zitronen Risotto

Maishendelbrust mit Rucola-Polentafülle, gebratenen Pilzen und Buttergemüse

Schweinslungenbraten im Speckmantel mit mediterranem Gemüse und Gratinerdäpfeln

Gebratene Beiriedschnitte mit grüner Pfeffersauce,
Speckfisolen und Steinpilzkroketten

Spinat Palatschinken mit Tomatenragout

Mediterrane Gemüsequiche mit Kräutern

Wiener Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat

Alt Wiener Tafelspitz mit seinen traditionellen Beilagen
(Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren)

Ausgelöstes Backhendl mit gemischtem Blattsalat

Kalbsgulasch mit Butternockerln und Häuptlsalat

Rindsroulade gefüllt mit Speck, Gemüse und Gurkerl in Wurzelrahmsauce
mit kleinem Serviettenknödel und gemischtem Blattsalat

Altwiener Krautfleckerl mit Salat

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Topfenknödel mit Marillenröster

Honig Parfait mit Kumquatkompott

Mousse von dreierlei Schokolade

Wiener Palatschinken Trio mit Vanilleobers
(gefüllt mit Marillenmarmelade, Powidl und Erdbeermarmelade)

Auswahl von kleinen süßen Strudeln mit Schlagobers
(Apfelstrudel, Topfenstrudel und Zwetschkenstrudel)

Affineur Weichkäseauswahl mit hausgemachtem Chutney & Gebäck

Snacks & Fingerfood „Brötchengenuss und mehr“

Biedermeier Brötchen à € 2,50 (Schwarzbrotstreifen)

Thunfischaufstrich
mit mariniertem Paprika

Eiaufstrich
mit Chili und Extrawurst

Kren-Topfenaufstrich

Grammelschmalz
mit Zwiebel

Kümmelbraten
mit Kren

Schweinsbraten
mit Gurkerl

Biedermeier Brötchen à € 2,90 (heller Sandwich oder Volkornbaquette)

Mozzarella
mit Tomaten, Basilikum und Olive

Beinschinken
mit Gemüsemayonnaise und Ei

Rohschinken mit Melone

Schwammerltartare
mit Schnittlauch

Putenschinken
mit Ananas und Chilicreme

Rahm-Brie
mit Walnuss und Traube

Biedermeier Tramezzini à € 3,20 (helles & dunkles Tramezzinibrot)

Oliven Thunfischaufstrich
mit Oliven

Speck
mit Ei & Schnittlauch

Shrimps
mit Tomaten und Pesto

Lachs
mit grünem Pfeffer und Zitrus Creme Fraiche

Räucherlachs
mit Wasabigurken

Truthahnbrust
mit Coleslaw

Roastbeef
mit grüner Pfeffersauce, Tomaten und Gewürzgurkerl

Gefülltes Jourgebäck à € 3,50 (Semmel, Salzstangerl, Kürbisweckerl, ...)

Gebackenes Schweinsfilet-Schnitzel
mit Gewürzgurkerl

Emmentaler
mit Liptauer

Salami
mit Grana

Beef Tartare

Räucherforellentartare
mit Dille

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Aperitif € 9,80

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt/Orange, Sekt/Hollerblüte

Kleine Pauschale € 29,--

(4 Stunden unlimitiert)

Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Große Pauschale € 36,--

30 Minuten unlimitiert Sekt, Sekt Orange

sowie 4 Stunden

Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inkl. der gesetzlichen MWSt.

