

Gruppenangebot



RISTORANTE FIRENZE ENOTECA



Ristorante Firenze Enoteca
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel: 0043-(0)1-513 43 74
info@firenze.at
www.firenze.at

Sehr geehrte Damen und Herren,

Immer wieder stellt sich die Frage nach dem geeigneten Ort, um sich mit Freunden oder Geschäftspartnern zu einem gemütlichen Essen zu treffen – das Hotel Royal bietet für Ihre Privat- oder Firmenfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Das Hotel Royal verfügt über zwei Restaurants, die in ihrem Erscheinungsbild und Ambiente unterschiedlich, jedoch einzigartig sind. Zum einen haben Sie die Wahl, gemütliche Stunden in original italienischem Flair zu verbringen, oder hoch über den Dächern von Wien die herrliche Aussicht zu genießen.

Lassen Sie sich vom kulinarischen Zusammenspiel hochwertiger saisonaler und regionaler Produkte aus dem mediterranen, italienischen Raum auf höchstem Niveau gepaart mit dem freundlichen Kremslehner-Service verwöhnen.

Für Ihre Feier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksame Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstige Leistungen eines Innenstadt Hotels zur Verfügung. Spezielle Zimmerpreise werden auf Anfrage und Verfügbarkeit gerne angeboten.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Feier.

In einem persönlichen Gespräch passen wir unser Angebot gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Kontaktieren Sie uns bitte jederzeit gerne unter der Telefonnummer +43 (0)1 515 68 0 oder per E-mail unter direktion.royal@kremsehnerhotels.at.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Mit besten Grüßen

Anton Schultes
Direktor



Hotel Royal
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel.: 0043 1 515 68 0
www.kremslehnerhotels.at
royal@kremslehnerhotels.at



Ristorante Firenze Enoteca
Tel.: 0043 1 513 43 74
www.firenze.at
info@firenze.at



Ristorante Settimo Cielo
Tel.: 0043 1 512 38 75
www.settimocielo.at
restaurant@settimocielo.at

Ansprechpartner:

Herr Anton Schultes

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite zu stehen!

Unsere Vorteile

Leichte Erreichbarkeit durch zentrale Lage im Stadtzentrum



Persönliche und kompetente Betreuung von der Planung bis zur Ausführung



Freundliches und aufmerksames Service



Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten



Flexible Zusammenstellung Ihres Arrangements



Zusätzliche Zimmerbuchungen möglich



Exklusivveranstaltungen auf Anfrage



Modernes Ambiente in einem traditionellen Gebäude

Weinempfehlungen
(Auszug aus unserer Weinkarte)

SPUMANTE & CHAMPAGNER

KATTUS CUVÉE Hausmarke Brut/ Cuvée Rosè	0,75 l	€ 38,90
LAURENT-PERRIER BRUT	0,75 l	€ 105,00
LAURENT-PERRIER ROSÉ	0,75 l	€ 169,00

Weinempfehlungen

Weißwein:

Friuli

Marco Felluga
2021 D.O.C. PINOT GRIGIO (Pinot Grigio) € 49,00

Jermann
2021 I.G.T. Pinot Bianco (Pinot Bianco) € 59,50
2020 I.G.T. Sauvignon (Sauvignon) € 59,50

Toscana

Castello di Ama
2018 I.G.T. CHARDONNAY AL POGGIO (Chardonnay) € 59,00

Teruzzi & Puthod
2021 D.O.C.G. VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (Vernaccia) € 37,90

Traisental

Weingut Ott
2023 D.A.C. Grüner Veltliner € 37,00

Weingut Ott
2023 Blüten Muskateller € 37,50

Weingut Ott
2023 Gemischter Satz, Alte Reben € 37,00

Weingut Ott
2023 D.A.C. Riesling Parapluiberg € 39,50

Weingut Ott
2023 Rosé (Zweigelt) € 37,00

Rotwein:

Brunello di Montalcino

2016, D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese) € 69,00

Rosso di Montalcino

2019 D.O.C. Castello di Camigliano (Sangiovese) € 35,00

Super tuscans I.G.T.

Rocca delle Macie

2010 Roccato (Sangiovese-Cabernet Sauvignon) € 49,00

Rocca delle Macie

2013 „SERGIOVETO“ Selezione uve di Sangiovese € 52,40

Puglia

M. Racemi

2018 Felline (Primitivo) € 49,00

Mocavero

2020 I.G.P. Mocavero Primitivo salento € 45,00

Friuli

La Tunella

2017 Rosso L'arcione (Pignolo-Schioppettino) € 59,00

Alturis

2021 I.G.T. Cabernet Sauvignon € 39,50

Castellina in Chianti

Rocca delle Macie

2019 D.O.C.G. Riserva (Sangiovese-Canaiolo-Merlot) € 36,00

Veneto

Marco Mosconi

2017 D.O.C. VALPOLICELLA Superiore € 54,00

Preisinger

2018 Heideboden Cuvée Weingut Preisinger Claus, Gols € 45,00

Weingut Ott

2019 Merlot, vom Schotter € 39,00

Menüangebote Ristorante Firenze Enoteca:

**Bitte suchen Sie sich ein Menü für Ihre Gruppe aus.
Jede zusätzliche Speisenauswahl pro Gang wird mit zusätzlichen Euro
3,00/Menü verrechnet.**

MENU 1

TRIS DI BRUSCHETTA – POMODORO / OLIVE / MOZZARELLA

Dreierlei Bruschetta – Tomaten / Oliven / Mozzarella

Trio of bruschetta – tomatoes / olives / mozzarella



SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO

Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butternudeln

Veal escalope / lemon sauce / buttered tagliatelle

Oppure/oder/or

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA / SALSA AI GAMBERETTI / SPINACI IN FOGLIA

Gegrilltes Lachsfilet / Shrimpssauce / Blattspinat

Grilled salmon fillet / prawn sauce / leaf spinach



PANNA COTTA / COULIS DI FRUTTA

Panna Cotta / Fruchtspiegel

Panna cotta / fruit sauce

3-Gang Menü, Euro 42,- pro Person

MENU 2

MOZZARELLA DI BUFALA / POMODORI / PESTO GENOVESE
Büffelmozzarella / Tomatencarpaccio / Basilikumpesto
Buffalo mozzarella / tomato-carpaccio / basil pesto



CARRÉ DI VITELLO / SALSA CREMOSA AI FUNGHI / PUREA DI PATATE
Kalbskarréesteak / Pilzrahmsauce / Erdäpfelpüree
Rack of veal / creamy mushroom sauce / potato mash

Oppure/oder/or

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA / VERDURE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE
Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Toskanisches Gemüse / Hummersauce
Grilled seabass fillet / Tuscan vegetables / lobster sauce



CRÈME BRÛLÉE
Crème Brûlée
Crème Brûlée

3-Gang Menü, Euro 46,- pro Person

MENU 3

PROSCIUTTO CRUDO / MELONE

Prosciutto / Melone

Prosciutto / melon



ENTRECÔTE / GRATIN DI PATATE / SALSA CREMOSA AL TIMO

Entrecôte / Erdäpfelgratin / crèmige Thymiansauce

Entrecote / potato gratin / creamy time sauce

Oppure/oder/or

BISTECCA DI TONNO ALLA GRIGLIA / SPAGHETTI / AGLIO / ERBE / OLIO D'OLIVA

Gegrilltes Thunfischsteak / Spaghetti / Knoblauch / Kräuter / Olivenöl

Grilled tuna steak / spaghetti / garlic / herbs / olive oil



TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisches Tiramisù

Classic tiramisù

3-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

MENU 4

CARPACCIO DI MANZO / OLIO D'OLIVA E LIMONE / RUCOLA / PARMIGIANO

Rindscarpaccio / Zitronen-Olivenölmarinade / Rucola / Parmesan
Beef carpaccio / lemon-olive oil dressing / rocket salad / parmesan cheese



SPAGHETTI / AGLIO / OLIO / PEPERONCINO

Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl / Chili
Spaghetti / garlic / olive oil / chilli



FEGATO DI VITELLO BRASATO / POLENTA / SALVIA

Geschmorte Kalbsleber / Polenta / Salbei
Braised veal liver / polenta / sage

Oppure/oder/or

CALAMARI ALLA BRACE / PATATE AL ROSMARINO / SPINACI IN FOLGIA

Calamari vom Grill / Rosmarinerdäpfel / Blattspinat
Grilled calamari / rosemary-potatoes / spinach



BROWNIE AL CARMELLO SALATO / GELATO ALLA VANIGLIA

Salzkaramel-Brownie / Vanilleeis
Salted caramel brownie / vanilla ice cream

4-Gang Menü, Euro 49,- pro Person

MENU 5

BRUSCHETTA CLASSICA

Klassische Bruschetta / Tomatenwürfeln / Knoblauch / Olivenöl
Classic bruschetta / garlic / olive oil / tomato cubes



RAVIOLI AGLI SPINACI / BURRO NOCCIOLA / RUCOLA / PARMIGIANO

Spinatravioli / braune Butter / Rucola / Parmesan
Spinach ravioli / browed butter / rucola / parmesan



FILETTO D'ORATA ALLA GRIGLIA / VERDURE MEDITERRANEE

Goldbrassenfilet vom Grill / mediterranes Gemüse
Grilled gilthead seabream fillet / mediterranean vegetables

Oppure/oder/or

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA / INSALATA DI RUCOLA MARINATA / SCAGLIE DI GRANA

Gegrillte Beiriedschnitte / mariniertes Rucolasalat / Granaspänen
Grilled roast-beef / marinated rocket salad / Grana shavings



SOUFLÉE DI CIOCCOLATO / GELATO ALLA VANIGLIA

Schokoladesoufflée / Vanilleeis
Chocolate soufflée / vanilla ice cream

4-Gang Menü, Euro 55,- pro Person

MENU 6

BRUSCHETTA AL ROSMARINO / MOZZARELLINE

Rosmarinbruschetta / Mozzarellakugeln
Rosemary-bruschetta / mozzarella balls



STROZZAPRETI / PESTO / RUCOLA / PINOLI / PARMIGIANO

Strozzapreti / Pesto / Rucola / Pinienkernen / Parmesan
Strozzapreti / pesto / rucola / pine nuts / parmesan



SORBETTO AI LAMPONI CON GRAPPA

Himbeer-Grappa-Sorbet
Raspberry grappa sorbet



BISTECCA RIB EYE AL PEPE / PATATE AL ROSMARINO

Ribeye Steak / Pfeffersauce / Rosmarinerdäpfel
Rib eye steak / pepper sauce / rosemary potatoes

Oppure/oder/or

GAMBERETTI ALLA GRIGLIA / RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Gegrillte Garnelen / Safranrisotto
Grilled prawns / saffron risotto



MOUSSE AL CIOCCOLATO IN DUE MODI / BACCHE

Zweierlei Schokolademousse / Beeren
Chocolate mousse two ways / berries

5-Gang Menü, Euro 59,- pro Person

Dekoration

In unseren Menüpreisen ist die Tischdekoration (Kerzen, kleine saisonale Arrangements und Menükarten) bereits inkludiert.

Bei den Menükarten haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Firmenlogo oder einige persönliche Worte auf die Vorderseite schreiben zu lassen. Dies ist ebenfalls in unserem Service inkludiert.

Exklusivmiete

Gerne können Sie unsere Restaurants auch exklusiv (privat) mieten.

Für detaillierte Informationen und Preise setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung.

Garanzahl

Wir benötigen bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die endgültige Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Restaurant jedenfalls in Rechnung gestellt. Sollte sich bis 4 Tage vor Veranstaltung die Gästeanzahl ändern, so wird die ursprünglich gebuchten Personenanzahl verrechnet. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken etc. werden zusätzlich verrechnet.

Service Charge/Trinkgeld

Unsere Teams sowohl im Service als auch in der Küche arbeiten alle sehr hart daran, dass Sie eine unvergessliche Zeit bei uns verbringen. Daher verrechnen wir ein Trinkgeld von 10% auf jede Rechnung.

FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERRECHNUNG & ANZAHLUNG

Jede Veranstaltung muss unter Angabe einer Kreditkarte abgesichert werden (siehe extra Dokument).

Sämtliche Rechnungen sind nach Veranstaltungsende direkt mit einer Kreditkarte oder in Bar zu begleichen. Es besteht auch die Möglichkeit der Zusendung einer Gesamtrechnung zur Zahlung per Banküberweisung.

In diesem Fall benötigen wir Ihre genaue Rechnungsadresse, Firmenanschrift und Kontaktperson. Die Rechnung muss am Abend von einer verantwortlichen Person unterschrieben werden.

Der Gesamtbetrag der Rechnung ist bis spätestens 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge an die unten angeführte Kontoverbindung zu überweisen. Bei Zahlungsverzug wird 1% der Verzugszinsen pro Monat zu entrichten.

Zahlungen sind zu richten an:

Bank Austria

Kremslehner Hotels GesmbH

IBAN: AT 161100000247674500

BIC: BKAUATWW

Bitte geben Sie immer den Restaurantnamen sowie das Veranstaltungsdatum bekannt.

SERVICE

Unsere angegebenen Preise enthalten kein Trinkgeld oder Service-Pauschale, 10% pro Rechnung werden verrechnet.

STORNOBEDINGUNGEN

Im Fall einer Stornierung behalten wir uns nachfolgende Stornogebühren vom Menüpreis vor:

2 Wochen 50%

Bis 4 Tage vorher 75%

Innerhalb 4 Tage 100%

Wenn die Gruppen-Veranstaltung fix zugesagt, jedoch noch kein Menü definiert wurde, so behalten wir uns das Recht vor, einen Betrag von Euro 40,- pro Person zu verrechnen.

GARANTIEZAHL

Das Hotel benötigt bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt, da bereits dementsprechend eingekauft und vorbereitet wurde.

VOM VERANSTALTER MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

TECHNIK

Sollten Sie eine besondere technische Ausstattung für Ihre Veranstaltung benötigen (z. B. Mikrophon, Beamer, Leinwand etc), so lassen Sie uns dies bitte im Voraus wissen. In manchen Fällen müssen auch wir etwas anmieten, wobei diese Mietkosten an den Kunden weitergegeben werden.

HAFTUNG

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Drittfirmen.

.....
Firmenstempel und Unterschrift