



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN

DINNER PAUSCHALE 2010 EXKL. GETRÄNKE

Gültig bis 30.11.2010
Mindestteilnehmerzahl 30

Aperitif

1 Glas Sekt | Sekt Orange

4-Gang Menü

Das Menü entnehmen Sie bitte dem Anhang

Dekoration

Schwimmkerzen & Blüte im Champagnerglas für die Stehtische
Dekoration für die ovalen Dinnertische
Ausschilderung

Menükarten

2 Stk. pro Tisch (Einlageblatt farbig gedruckt, mit Logo und Goldkordel)

Garderobe

Garderobebereich ohne Aufsicht

Technik

Tonanlage inklusive 1 Handfunkmikrofon für Ansprachen
bzw. Hintergrundmusik im Ovalen Festsaal

Raummiete

für 5 Stunden wählbar im Zeitraum von 18.00 – 01.00 Uhr

AB 30 PERSONEN € 122,00 PRO PERSON

AB 40 PERSONEN € 108,00 PRO PERSON

AB 50 PERSONEN € 100,00 PRO PERSON

Die Preise verstehen sich inklusive Gedeck, MwSt. und Servicepersonal.
Preise sind nicht kommissionierbar.



PALAIS FERSTEL
WIEN



CAFE CENTRAL
WIEN



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN



KONDITIONEIREI
WIEN



BÖRSENSÄLE
WIEN

Palais Gastronomie GmbH

Freyung 4 - 1010 Wien - T (+43.1) 533 37 63-0 - F (+43.1) 533 37 63-38 - office@palaisevents.at
www.palaisevents.at



PALAIS DAUN-KINSKY

WIEN

DINNER PAUSCHALE 2010 INKL. GETRÄNKE

Gültig bis 30.11.2010

Mindestteilnehmerzahl 30

Aperitif

1 Glas Sekt | Sekt Orange

Getränke inklusive

0,5l Hauswein, 05l Mineral, 1 Bier oder Softdrink, 1 Kaffee

4-Gang Menü

Das Menü entnehmen Sie bitte dem Anhang

Dekoration

Schwimmkerzen & Blüte im Champagnerglas für die Stehtische
Dekoration für die ovalen Dinnertische
Ausschilderung

Menükarten

2 Stk. pro Tisch (Einlageblatt farbig gedruckt, mit Logo und Goldkordel)

Garderobe

Garderobebereich ohne Aufsicht

Technik

Tonanlage inklusive 1 Handfunkmikrophon für Ansprachen
bzw. Hintergrundmusik im Ovalen Festsaal

Raummiete

für 5 Stunden wählbar im Zeitraum von 18.00 – 01.00 Uhr

AB 30 PERSONEN

€ 144,00 PRO PERSON

AB 40 PERSONEN

€ 130,00 PRO PERSON

AB 50 PERSONEN

€ 122,00 PRO PERSON

Die Preise verstehen sich inklusive Gedeck, MwSt. und Servicepersonal.
Preise sind nicht kommissionierbar.



PALAIS FERSTEL
WIEN



CAFE CENTRAL
WIEN



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN



KONDITOREI
WIEN



BÖRSENSÄLE
WIEN

Palais Gastronomie GmbH

Freyung 4 - 1010 Wien - T (+43.1) 533 37 63-0 - F (+43.1) 533 37 63-38 - office@palaisevents.at
www.palaisevents.at



PALAIS DAUN-KINSKY

WIEN

MENÜ 1

DEUTSCH

Couvert Klassisch mit Butterrosen & Jourgebäck

* * *

Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Wiesenkräutern

* * *

Rindsbouillon mit Kalbsleberpfesen

* * *

Gefüllte Perlhuhnsupreme auf Sepia Linguini mit getrockneten Tomaten
und Zweigelt beurre blanc

* * *

Saisonale Dessertvariation der Café Central Patisserie

MENU 1

ENGLISH

Cover classic with butter roses & small rolls

* * *

Carpaccio of salmon and halibut with wild herbs

* * *

Beef bouillon with veal liver fritters

* * *

Filled guine fowl on Sepia linguini with dried tomatoes and "Zweigelt" red wine beurre blanc

* * *

Seasonal medley of sweets of the "Café Central" pastry



PALAIS FERSTEL
WIEN



CAFE CENTRAL
WIEN



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN



KONDITIONEIREI
WIEN



BÖRSENSÄLE
WIEN

Palais Gastronomie GmbH

Freyung 4 - 1010 Wien - T (+43.1) 533 37 63-0 - F (+43.1) 533 37 63-38 - office@palaisevents.at
www.palaisevents.at



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN

MENÜ 2

DEUTSCH

Couvert Klassisch mit Butterrosen & Jourgebäck

* * *

Marinierte Linsensprossen mit geräucherter Barbarie Ente und Preiselbeerchutney

* * *

Süßkartoffelcremé mit Anisbrotcracker

* * *

Überbackenes Filet vom Parmaschwein mit Limetten-Oliven Polenta und Kreuzkümmeljus

* * *

Schokozauber mit marinierten Himbeeren

MENU 2

ENGLISH

Cover classic with butter roses & small rolls

* * *

Marinated lentil sprouts with smoked Barbarie duck and cranberry chutney

* * *

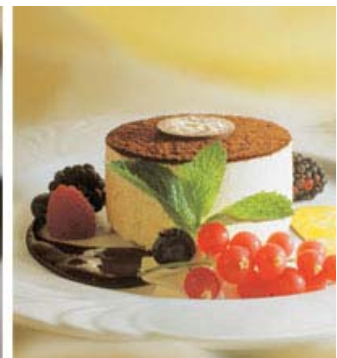
Sweet potato cream soup with anise cracker

* * *

Gratinated fillet of pork with lime-olive polenta and cumin jus

* * *

Chocolate dessert with marinated raspberries



PALAIS FERSTEL
WIEN



CAFE CENTRAL
WIEN



PALAIS DAUN-KINSKY
WIEN



KONFITOREI
WIEN



BÖRSENSÄLE
WIEN

Palais Gastronomie GmbH

Freyung 4 - 1010 Wien - T (+43.1) 533 37 63-0 - F (+43.1) 533 37 63-38 - office@palaisevents.at
www.palaisevents.at