



MAGNIFIQUE MEETINGS

SO/ Vienna

SO/VIENNA

# MAGNIFIQUE MEETINGS BY SO/

SO/ ist auf erfolgreiche, durch das einzigartige Art de vivre, inspirierte Meetings spezialisiert. Als innovatives Konzept für Eventplanung geht Magnifique Meetings von Ihren Zielen und Wünschen aus und schafft optimale Bedingungen, diese zu realisieren. Vom modernen Design über dynamische Aktivitäten bis hin zu überraschenden Details erfüllt SO/ diese Erwartungen für jedes Event.

Erfahrene Eventplaner arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um maßgeschneiderte Meetings zu organisieren, die Ihre Vorlieben, unser unverkennbar-französisches Flair und die lokale Kultur widerspiegeln. Wir beginnen stets mit Ihrer Vision und setzen diese anhand eines Gesamtpakets an individuell gestalteten Räumen, verlässlicher Konnektivität, kreativen Pausen und erstklassigem Service in die Realität um.

Engagierte Fachkräfte kümmern sich um alle Details, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können. In Sachen Teambildung, Informationsaustausch und Entscheidungsfindung bietet Magnifique Meetings ein herausragendes Erlebnis. Unser Ziel ist das ganzheitliche Wohlbefinden unserer Gäste, welches wir in allen Aspekten anstreben: vom köstlichen und gesunden Essen bis zu innovativen Treffpunkten zum Netzwerken und Erholen zwischendurch. Dabei setzen wir auf Nachhaltigkeit, da wir die Umwelt genauso wertschätzen wie unsere Kunden.

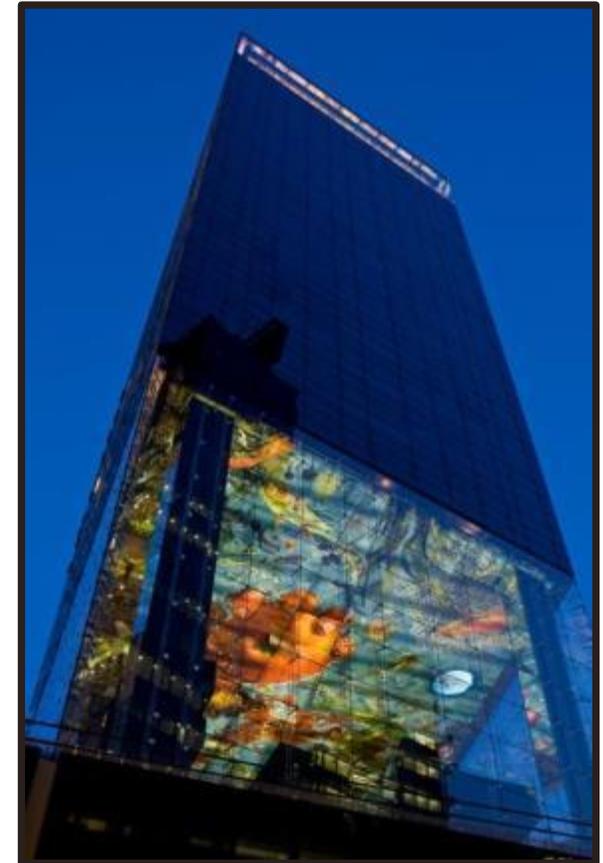
Magnifique Meetings steht für Energie, Kreativität, Savoir-faire und Großzügigkeit. Entdecken Sie bei Ihrem nächsten Event alles, was SO/ zu bieten hat.



Mit einer herrlichen Aussicht auf seinen gotischen Namensvetter, den Stephansdom, ist das SO/ Vienna ein Gebäude, das mit Nachdruck das 21. Jahrhundert verkörpert. Eine Stahl-Glas-Architektur, ein Konzept vom weltberühmten Architekten Jean Nouvel, die mit Licht und Schatten erfüllt und mit modernsten Business-Einrichtungen und Luxusunterkünften ausgestattet ist. Eine zeitgemäße Art, die bleibende Schönheit der österreichischen Hauptstadt zu entdecken.

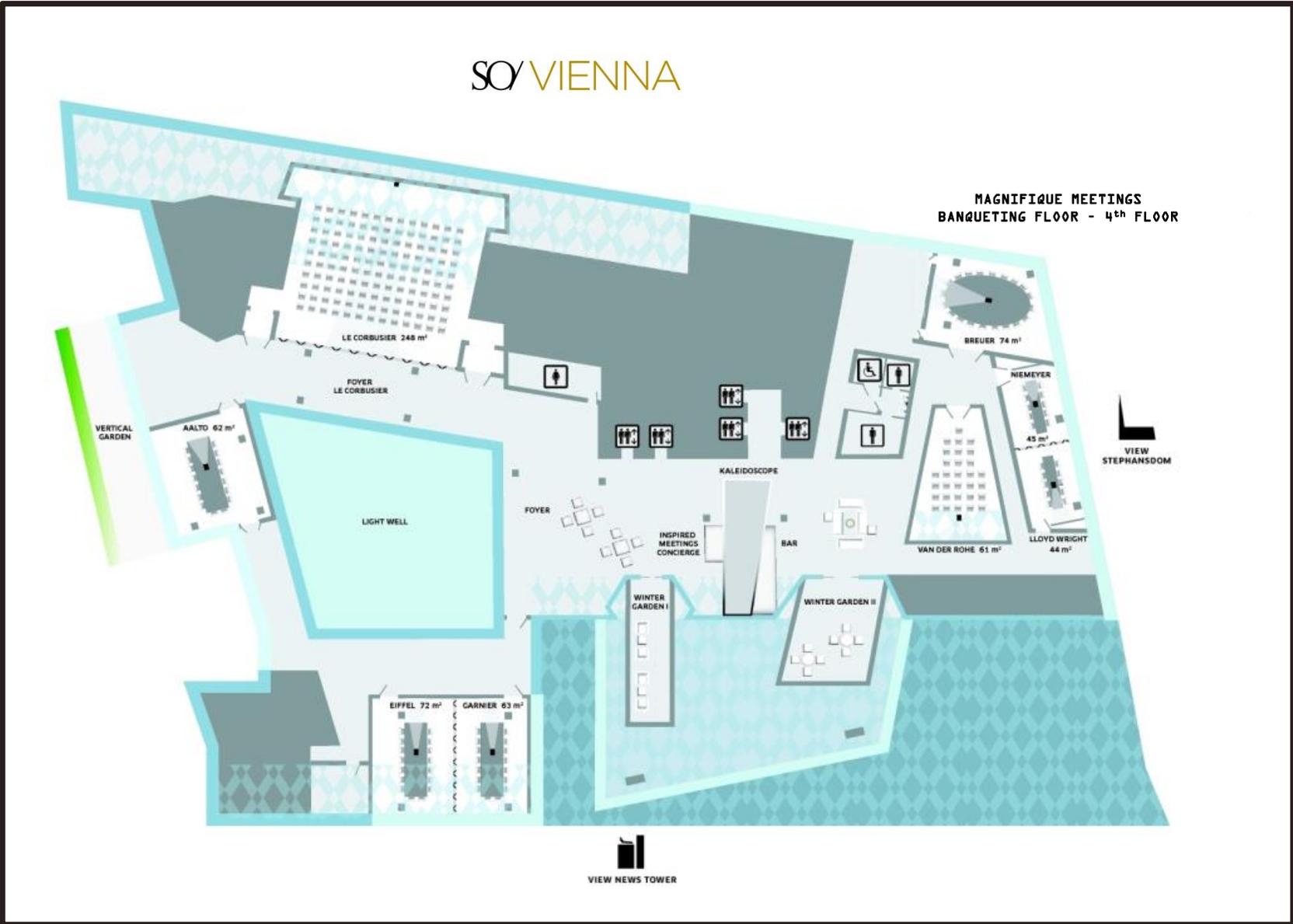
#### Auf einen Blick:

- 8 Meeting Räume mit Tageslicht
- 1100 m<sup>2</sup> Tagungsfläche auf einer Etage
- 182 Zimmer, inklusive 26 Suiten
- Das LOFT Restaurant & Bar im 18. Stock mit atemberaubenden Blick über die Stadt
- Im Herzen der Stadt gelegen
- 17 km zum Flughafen & 10 Minuten zur Messe Wien



WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	----------------	----------	------------------------	---------------------

Meeting Räume	Fläche (m <sup>2</sup> )	Höhe (m)	Länge X Breite (m)	BELEGUNGS KOSTEN Ganztags	BELEGUNGS KOSTEN Halbtags	THEATER	KLASSEN RAUM	KABARET	U-FORM	GESCHLOSSENES U	BLOCK-TISCH	GALA DINNER	COCKTAIL
LE CORBUSIER	248	7	15,5 X 15,5	4500	3000	150	72	96	34	66		130	200
BREUER	74	3,5	9,5 X 8	800	600	-	-	-	-	-	20	-	-
AALTO	62	2,5	8,5 X 8,5	800	600	40	24	21	20	24	23	30	-
EIFFEL	72	3,5	11 X 6,5	800	600	40	24	12	16	21	26	30	-
GARNIER	63	3,5	11 X 5,7	800	600	40	24	12	16	21	26	30	-
EIFFEL & GARNIER	135	3,5	11 X 12,2	1600	1200	80	48	56	25	30	-	60	-
NIEMEYER	45	3,5	7,5 X 6	600	400	20	12	14	-	-	14	20	-
LLOYD WRIGHT	44	3,5	7,5 X 6	600	400	20	12	14	-	-	14	20	-
NIEMEYER & LLOYD WRIGHT	90	3,5	15 X 6	1200	800	50	30	35	-	-	30	50	-
VAN DER ROHE	61	3,5	11,5 X 5	600	400	40	24	21	18	21	26	30	-
FOYER	404	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	800



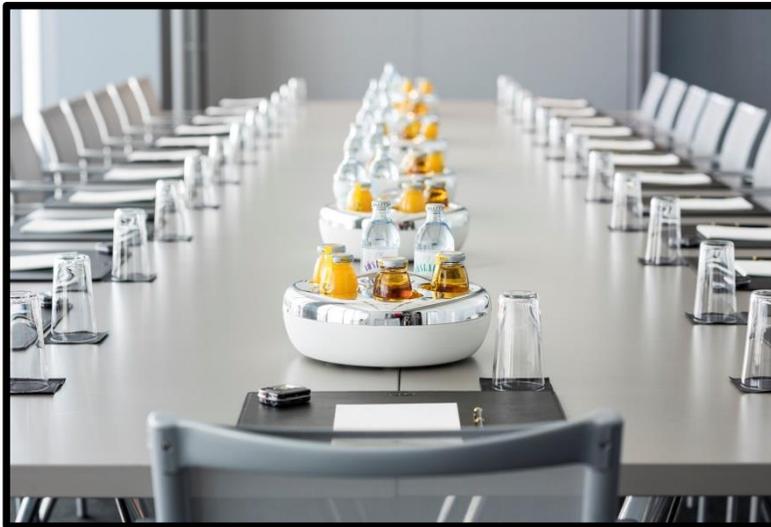
WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	------------------------	----------------	----------	------------------------	---------------------



Le Corbusier



Aalto



Niemeyer & Lloyd Wright



Breuer

Tagespauschalen**White Package**

Grey Package

Black Package

**WHITE PACKAGE**

Ganztags € 85,- pro Person

Halbtags € 75,- pro Person

- Begrüßungskaffee mit Plundergebäck und Obstkorb
- Kaffeepause am Vormittag mit herzhaften Snacks
- Sandwich Lunch (Chef's Choice) mit einer Suppe, drei Sandwiches, zwei Desserts, zwei Salate und alkoholfreie Getränken
- Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten
- Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineralwasser & Säfte), Kaffee und Teevariationen
- Papier, Stifte & Mints
- Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage und Flipchart
- Free Wi-Fi

Tagespauschalen

White Package

**Grey Package**

Black Package

**GREY PACKAGE**

Ganztags € 95,- pro Person

Halbtags € 85,- pro Person

- Begrüßungskaffee mit Plundergebäck und Obstkorb
- Kaffeepause am Vormittag mit einer „Magnifique Kaffeepause“ Ihrer Wahl
- Lunch Buffet Chef`s Choice (ab 25 Personen) oder 3-Gang Business Lunch von der aktuellen Menüauswahl\* im DAS LOFT Restaurant (unter 25 Personen) inklusive Getränke (2 Gläser Wein/Bier, Mineralwasser, Säfte, alkoholfreie Getränke)
- Kaffeepause am Nachmittag mit einer „Magnifique Kaffeepause“ Ihrer Wahl
- Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineralwasser & Säfte), Kaffee & Teevariationen
- Papier, Stifte & Mints
- Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage und Flipchart
- Free Wi-Fi

\*gerne senden wir Ihnen die aktuelle Menüauswahl zu

Tagespauschalen

White Package

Grey Package

**Black Package****BLACK PACKAGE**

Ganztags € 115,- pro Person

Halbtags € 105,- pro Person

- Begrüßungskaffee mit Plundergebäck und Obstkorb
- Kaffeepause am Vormittag mit einer „Magnifique Kaffeepause“ Ihrer Wahl
- Lunch Buffet Ihrer Wahl\* (ab 25 Personen) oder 3-Gang Business Menu Ihrer Wahl im DAS LOFT Restaurant inklusive Getränke (unlimitiert Wein/Bier, Mineralwasser, Säfte, alkoholfreie Getränke)
- Kaffeepause am Nachmittag mit einer „Magnifique Kaffeepause“ Ihrer Wahl
- Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineralwasser & Säfte), Kaffee & Teevariationen
- Papier, Stifte & Mints
- Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage & 1 Hand Mikrofon und Flipchart
- Free Wi-Fi

\* Bitte wählen Sie Ihr Buffet aus den Vorschlägen auf Seite 16 - 20

**FRÜHSTÜCKSMEEETING** € 18,- pro Person

Sesam Brioche mit Spiegelei und kross gebratenem Speck,  
Pumpernickel mit Kräutertopfen, Räucherlachs mit Toastbrot und Kren,  
Bircher Müsli, hausgemachte Waffel mit Erdbeermarmelade und  
Mandeln

**FRÜHSTÜCK BONJOUR** € 26,- pro Person

Sofitel Brotkorb mit Croissants & Plundergebäck, Auswahl an  
gekochtem und rohem Schinken & Variation von Aufschnitten,  
Käseplatte, Marmelade & Honig, Bircher Müsli im Glas, saisonaler  
Fruchtsalat, frischgepresste Säfte, Kaffee & Teevariation

**FRÜHSTÜCK VITAL** € 28,- pro Person

Vollkornbrot und Pumpernickel, Eiweiß-Omelette, Gemüse-Topfen,  
Cruditées mit Avocado-Dip, geräucherte Hühnerbrust, Räucherforellen,  
Käseplatte, Bircher Müsli mit Sojajoghurt, Smoothie und Früchteplatte  
Kaffee & Teevariation

**FRÜHSTÜCK DELUXE** € 36,- pro Person

Sofitel Brotkorb mit Muffins & Viennoiserie, Auswahl an gekochtem und  
rohem Schinken & Variation von Aufschnitten, internationale Käseplatte,  
Marmelade & Honig, schottischer Räucherlachs, Rührei, Früchteplatte,  
Bircher Müsli, Smoothie, frischgepresste Säfte, Kaffee & Teevariation, 1  
Glas Champagner

WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	<b>FRÜHSTÜCK</b>	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	------------------	-------------------------	----------------	----------	------------------------	---------------------



WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	----------------	----------	------------------------	---------------------

<p style="text-align: center;"><b>DIE GESUNDE</b> zu € 13,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornbaguette mit Ei &amp; Gouda</li> <li>• Bananenbrot</li> <li>• Natur- &amp; Fruchtjoghurt</li> <li>• Granola Cubes &amp; Bircher Müsli</li> <li>• Frisches Obst</li> <li>• Hausgemachter Smoothie &amp; Eistee</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>DIE VITALE</b> zu € 14.50,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüsestäbchen mit Humus Dip</li> <li>• Cocktailtomaten mit Mozzarella</li> <li>• Pumpernickel mit Cottage Cheese und Schnittlauch</li> <li>• Karottenkuchen</li> <li>• Joghurt mit Beeren &amp; Obstsalat</li> <li>• Obst &amp; Gemüsesäfte</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>DIE ENGLISCHE</b> zu € 15,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fingersandwiches mit Räucherlachs, Kresse</li> <li>• Ei, Gurke</li> <li>• Roastbeef &amp; Kren</li> <li>• Scones mit Clotted Cream &amp; Erdbeerkonfitüre</li> <li>• Muffins &amp; Schokoladentartelettes</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>DIE GRÜNE</b> zu € 13.50,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wraps mit Zucchini &amp; Rucola</li> <li>• Grüner Spargel mit Frischkäse</li> <li>• Basilikum-Limetten Mousse</li> <li>• Matcha-Zitronenkuchen</li> <li>• Kiwi-Mascarpone Crème</li> <li>• Spinat-Broccoli Smoothie</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>DIE WIENERIN</b> zu € 15,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Backhendl mit Erdäpfelsalat</li> <li>• Geräucherte Forelle mit Gurke und Kren</li> <li>• Winzerschinken mit Pfeffer</li> <li>• Sacherschnitte &amp; Mozartmacarons</li> <li>• Punschwürfel &amp; Mini Gugelhupf</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>DIE FRUCHTIGE</b> zu € 13.50,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebratene Melone mit Schafskäse</li> <li>• Melonen-Kaltschale mit Tikki Garnelen</li> <li>• Rohschinken mit Galia Melone</li> <li>• Melonen-Panna Cotta &amp; Melonentarte</li> <li>• Joghurtmousse mit Melonengelee</li> <li>• Kaffee &amp; Teevariation</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>KLASSISCHE PAUSE</b> zu € 12,- pro Person</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtkorb, 2x salzige und 2x süße Snacks / Kaffee &amp; Teevariationen</li> </ul>		

WILLKOMMEN

MEETING AREA

TAGES-PAUSCHALEN

FRÜHSTÜCK

MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN

BUFFETS & MENÜ

EMPFÄNGE

GALA DINNER & HOCHZEIT

GETRÄNKE PAUSCHALEN



WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEEPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	----------------	----------	------------------------	---------------------

Sie möchten Ihre Konferenz-Kaffeepause gerne nach Ihren individuellen Wünschen gestalten? Gerne haben Sie bei uns die Möglichkeit Ihre Konferenzpackages mit Ihrem ganz persönlichen Lieblingsnack zu verfeinern.

AUSWAHL AN SALZIGEN SNACKS	AUSWAHL AN SANDWICHES	AUSWAHL AN SÜSSEN SNACKS
<i>zusätzlich € 3.80,- pro Stück</i>	<i>zusätzlich € 5.30,- pro Stück</i>	<i>zusätzlich € 3.20,- pro Stück</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weizen Wrap mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola</li> <li>• Weizen Wrap mit Rohschinken, Hummus und Baby-Lattich</li> <li>• Pumpernickel mit Kräutertopfen</li> <li>• Tomatencones mit Rindertartar und Kapern</li> <li>• Currycones mit Hühnerbrust und Mango</li> <li>• Sesamcones mit Ricotta und Gemüse</li> <li>• Tomaten – Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto</li> <li>• Gemüse Shot mit schwarzem Trüffel</li> <li>• Sofitel Quiche mit Sauerrahm, Lauch und Granatapfel</li> <li>• Gemüsetarte mit Schnittlauchcreme</li> <li>• Mini Clubsandwich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornbrötchen mit schottischem Räucherlachs, Gurke und Oberskren</li> <li>• Oliven Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Rucola</li> <li>• Weizen Wrap mit BBQ Roastbeef, Essiggurken und Röstzwiebeln</li> <li>• Weizen Wrap „Caesar Style“; geräucherte Putenbrust, Ei, Bacon Jam</li> <li>• Baguette mit Winzerschinken, Gouda und Radieschen</li> <li>• Pita-Brot mit Humus, Minze und Granatapfel</li> <li>• Oliven-Ciabatta mit Grillgemüse, Pesto und Ricotta</li> <li>• Vollkornbrot mit Eiaufstrich und Schnittlauch</li> <li>• Baguette mit Thunfisch, Mais und Paprika</li> <li>• Semmel mit Putenschnitzel, Sauce Remoulade und Tomaten</li> <li>• Baguette mit Hühnerbrust und Cole Slaw</li> <li>• Weizen Wrap mit Eismeergarnelen und Cocktailsauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Strudel</li> <li>• Plunder</li> <li>• Gugelhupf</li> <li>• Fruchtkuchen</li> <li>• Tartelettes</li> <li>• Exotischer Fruchtsalat</li> <li>• Mini Eclair</li> <li>• Schokoladenmousse</li> <li>• Financier</li> <li>• Macarons</li> <li>• Granola Cookies</li> <li>• Smoothies</li> </ul>

**Buffets**

- Vorspeisen
- Suppen
- Hauptgänge
- Desserts

**Sandwich Lunch**

zu €40,- pro Person

Tagessuppe

3 Sandwiches Chef's choice

3 Salate Chef's choice

3 Desserts Chef's choice

**Buffets**

Vorspeisen  
Suppen  
Hauptgänge  
Desserts

**Chefs Choice Saisonal**

Preis abhängig von Speisen

2 Vorspeisen

2 Salate

3 Hauptgänge (Fisch und Fleisch, Vegetarisch)

2 Beilagen

2 Desserts

WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEPAUSEN	<b>BUFFETS &amp; MENÜ</b>	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	------------------------	---------------------------	----------	------------------------	---------------------



**Buffets**

Vorspeisen

Suppen

Hauptgänge

Desserts

**Mediterranes Buffet**

€47,- pro Person

**Vorspeisen**

Cocktailtomaten &amp; Mozzarella mit Basilikum

Toskanischer Brotsalat

Orechiette mit Ruccola und Peccorino

Vitello Tonnato mit Ndujacreme, Serranoschinken mit Oliven

**Hauptgang**

In Salbei gebratene Hühnerbrust

Gebratenes Lachsfilet mit Limetten-Sauce

Minestrone mit Oliven-Ciabatta, Pesto Tortellini

Fregola Sarda

**Dessert**

Mascarponecreme mit Balsamicoerdbeeren

Panna Cotta

Amarettinikuchen mit Marzipan

**Buffets**

Vorspeisen  
Suppen  
Hauptgänge  
Desserts

**Austrian Buffet**

€48,- pro Person

**Vorspeisen**

Tafelspitz-Sulz

Flusskrebsscocktail

Räucherfischtartar

Gurken-Rahmsalat

Frischkäse-Terrine mit Kräutern

Karfiolsalat

**Hauptgang**

Zanderfilet mit Dill- und Petersilienerdäpfel

Geschmortes Schulterscherzel

Serviettenknödel, Spätzle & saisonales Gemüse

**Dessert**

Sacherschnitte

Mohncreme mit Apfel- und Zimtcrumble

Strudelvariation mit Vanillesauce

**Buffets**

Vorspeisen  
Suppen  
Hauptgänge  
Desserts

**Asian Buffet** €49,- pro Person**Vorspeisen**

Chinakohl mit Joghurt – Minz Dressing

Glasnudelsalat mit Gemüse und Riesengarnelen

Geflügel Saté im Cashewmantel und Mango – Chutney

**Hauptgang**

Marinierter Thunfisch mit grünem Spargelsalat und Sesam

Kalbsblankett mit Flusskrebse und Kokosnuss- Koriander Sauce

Gebratener Heilbutt mit Sojasprossen und Szechuan Pfeffer

**Dessert**

Bubbletea Mango- Maracuja

Bananen- Kokosflan

Limetten-Reispudding

WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	<b>BUFFETS &amp; MENÜ</b>	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	---------------------------	----------	------------------------	---------------------



Buffets

**Vorspeisen**

Suppen

Hauptgänge

Desserts

Sie wünschen sich ein ganz individuelles Angebot?

Bei uns haben Sie die Möglichkeit nach Herzenslust Ihr Wunschmenü zusammenzustellen. Wählen und mixen Sie, aus den angebotenen Vor-, Hauptspeisen und Desserts, Ihre ganz persönlichen Favoriten.

**Vorspeisen**

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Radieschen, Gurken und Karotten € 9,-
- Räucherforellenmousse mit Wasabi-Mayonnaise, Gurke und Dill € 16,-
- Rindercarpaccio mit Rucola, Walnusspesto und Parmesan € 18,-
- Frischkäseterrine mit Demi-Sec-Tomaten, Zucchini und Gartenkräutern € 12,-
- Tafelspitzsülzchen mit Kren, Kürbiskernöl und Wurzelgemüse € 14,-
- Gebeiztes Lachsfilet mit Avocado, Wakame und Dashi Vinaigrette € 16,-
- Veganes Tomatentartar mit Tofu und Erdnüssen € 12,-
- Entenstopfleberterrine mit Mango-Chutney und Brioche € 19,-
- Heirloom Tomaten, Büffelmozzarella, Tomaten Confit, Basilikumpesto € 13,-
- Thai-Beef-Salat mit Sojasprossen und Mango € 19,-
- Rindertartar mit Pecorino-Cracker, Schwarzbier und Kapern € 18,-

Buffets

Vorspeisen

**Suppen**

Hauptgänge

Desserts

**Suppen € 9,-**

- Gazpacho mit Brotchips und Gemüsekräuter
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Creme Fraîche
- Klare Rinderbouillon mit Frittaten und Gemüse
- Spinatcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons
- Getrüffelte Karfiolsuppe
- Waldpilzcremesuppe mit Creme Fraîche

Buffets  
 Vorspeisen  
 Suppen  
**Hauptgänge**  
 Desserts

**Hauptgänge**

- Rosa gebratenes Beiried, Kartoffelgratin, Sauce Bernaise und saisonales Gemüse € 29,-
- Gebratenes Zanderfilet, geräuchertes Risotto, Baby Spinat, Beurre Blanc € 29,-
- Agnolotti, Kräutersaitling, Frischkäse, Zucchini € 22,-
- Geschmortes Kalbsbäckchen, Selleriepüree, gegrillter Apfel € 28,-
- Wiener Schnitzel vom Kalb, Erdäpfel- Vogerlsalat € 25,-
- Gebratenes Rinderfilet im Ganzen, Pommes Nouvelles und Artischocken – Tomaten Ragout € 31,-
- Lachsforellenfilet, Grillgemüse, Fregola Sarda € 26,-
- Kalbsrücken, Karfiol, Basilikum und Rote-Beete-Gnocci € 29,-
- Gebratene Riesengarnelen, sticky Jasminreis, Sojasprossen, Palmenherzen und Curry € 24,-
- Geschmortes Schulterscherzel vom Rind, Serviettenknödel und Rotkraut € 27,-
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tagiasca Oliven, Demi-Sec-Tomaten, Salbeibutter € 22,-

Buffets  
 Vorspeisen  
 Suppen  
 Hauptgänge  
**Desserts**

**Desserts**

- Schokoladenmousse, Balsamicoerdbeeren, Mascarpone €11,-
- Apfelstrudel mit Vanillesauce €9,-
- Basilikumousse, Himbeeren, Baiser €11,-
- Kokosflan, Bananen- Karamell, Heidelbeeren €12,-
- Pinienkernparfait, Kardamomcrumble, Traubengelee €12,-
- Tiramisu €10,-
- Schokoladenbrownie, Erdnussbuttercreme, Toffee €9,-
- Vacherin, Vanillecreme, Beeren €10,-
- Variation von der Schokolade €11,-
- Spezialdessert a la Chef €14,-

WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	<b>BUFFETS &amp; MENÜ</b>	EMPFÄNGE	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	---------------------------	----------	------------------------	---------------------



Speisen**Vorspeisen**

Hauptgänge

Desserts

Wir haben für Sie eine feine Auswahl an kalten und warmen Speisen für einen gelungenen Cocktailempfang zusammengestellt.

Gerne können Sie aus folgenden Möglichkeiten wählen:

- Individuelle Auswahl: pro Stück € 6,-
- A la Chef: vier Vorspeisen, vier warme Hauptspeisen und vier Desserts zu € 58,- pro Person

**Vorspeisen**

- Marinierte Artischocken mit Blumenkohlpüree und gebackenem Ziegenkäse
- Vitello Tonnato vom Milchkalb, Kapern und Rucola
- Mini Wraps- Oriental- BBQ Chicken
- Büffelmozzarella, Tomatenconfit, Basilikum
- Rindertartar, Rettich, Pecorini
- Lachs, Avocado, Wasabi
- Gazpacho, Basilikum
- Quiche, Speck, Sauerrahm
- Räucheraal, Rote Bete, Gurke
- Graved Rentier, Entenleber, Quitte
- Schottischer Räucherlachs, Borretane Zwiebel, Sauerrahm
- Carpaccio vom Weiderind, Peccorino, Schwarzbier
- Krevetten, Glasnudeln, Koriander

Speisen

Vorspeisen

**Hauptgänge**

Desserts

**Hauptgänge**

- Beiried, Trüffel, Topinambur
- Jakobsmuscheln, Arroz Bomba, Safran
- Steirisches Hendl, Spitzkohl, Sellerie
- Fregola, Vogelbeere, Haselnuss
- Saté vom Kiko Huhn, Erdnuss, Sojasprossen
- gepfeffertes Thunfisch, Kartoffeln, Ducca
- Scampi, Kadaifi, schwarzer Knoblauch
- Das SOFITEL Burger, Trüffelmayonnaise, Wachtelei
- Entenbrust, Serviettenknödel, Rotkraut
- Schwarzer Kabeljau, Champignons, Spinat
- Fenchel, Laban, Maroni
- Ravioli vom Tafelspitz, Kamille, Pastinaken
- Rinderschulter, Sellerie, Petersilie

Speisen

Vorspeisen

Hauptgänge

**Desserts****Desserts**

- Macarons
- Joghurt Bavaoises, Traube
- Panna Cotta, Maracuja
- Veganer Cheesecake
- Eclair
- Pinienkernparfait, Honig, Traube
- Valrhona Schokoladekuchen
- Friandise
- Basilikum Mousse, Himbeeren, Baiser
- Kokosflan, Bananen- Karamell, Heidelbeeren

WILLKOMMEN	MEETING AREA	TAGES-PAUSCHALEN	FRÜHSTÜCK	MAGNIFIQUE KAFFEIPAUSEN	BUFFETS & MENÜ	<b>EMPFÄNGE</b>	GALA DINNER & HOCHZEIT	GETRÄNKE PAUSCHALEN
------------	--------------	------------------	-----------	-------------------------	----------------	-----------------	------------------------	---------------------



**Besondere Anlässe verdienen besondere Aufmerksamkeit!**  
**Für Ihre Traumphochzeit oder Ihr elegantes Galaevent haben wir ein festliches Menü zusammengestellt.**

Tatar

Fassone Rind – eingelegtes Gemüse

Moutarde de Meaux – Buchweizen

Entenessenz

leicht geräuchert – Sellerie – Foie Gras – Haselnuss Praline

Aquarello Risotto „Carbonara“

Culatello di Zibello – Parmigiano Reggiano DOP – getrocknetes Eigelb

Zander

Fenchel – Quinoa – Estragon

Ribel - Perlhuhn

Brust – Lardo vom Wollschwein

Weisse Polenta – Frühlingszwiebeln

Käse – Affineur Jumi

Schokolade

Felchlin Grand Cru – Avocado - Kokos

**7 – Gänge zu €129,- pro Person**

Bitte beachten Sie, dass dieser Vorschlag nur einen Auszug unserer Möglichkeiten repräsentiert.  
 Sehr gerne kreieren wir ein exklusives Menü ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

**1 STUNDE** €39,- *pro Person*

- Auswahl an heimischen Weiß- und Rotweinen, abgestimmt auf Ihre Menüauswahl
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert

## GETRÄNKEPAUSCHALE

**2 STUNDEN** €49,- *pro Person*

- Auswahl an heimischen Weiß- und Rotweinen, abgestimmt auf Ihr individuelles Menü.
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert

## WEINBEGLEITUNG

€ 47,- *pro Person*

- 4 prämierte Weine, speziell abgestimmt auf Ihre Menüauswahl.

## ÖSTERREICHISCHE SELEKTION

**3 STUNDEN**, €55,- *pro Person*

- Aperitif 1 Glas Rosé Frizzante
- Bio Weingut Pratsch, Weinviertel Das LOFT Edition Weine
  - Weißwein: 2015 Grüner Veltliner Gaisberg, Weingut Hirsch/ Kamptal
  - Rotwein: 2015 Zweigelt Loft Selektion, Weingut Andert/ Neusiedlersee
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert
- Kaffee und Tee unlimitiert

## INTERNATIONALE SELEKTION

**3 STUNDEN**, €65,- *pro Person*

- Aperitif 1 Glas Gosset Brut Excellence
- prämierte und gereifte Auswahl an heimischen und internationalen Weiß- und Rotweinen
- abgestimmt auf Ihre Menüauswahl
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert
- Kaffee und Tee unlimitiert

