

# Feste & Feiern

„Exklusiv feiern zu vernünftigen Preisen? Bei mir geht das!“

Geburtstag? Sponson? Hochzeit? Firmen-Event? Was auch immer Sie feiern möchten – wir haben alles, was Sie dafür brauchen!

Wählen Sie zwischen 5 gemütlichen, topausgestatteten Räumen, teilweise auch mit integrierter Musikanlage, und einem wunderschönen Gastgarten im mediterranen Stil mit Zitrusfrüchten, Lavendel und Olivenbäumen. Hier finden Sie garantiert den idealen Platz für Ihren Event – und das auch für 200 Gäste und mehr.

Für die passende lukullische Begleitung sorgt eine Auswahl an köstlichen Buffetvariationen. Hier finden Sie einen Überblick, für Sonderwünsche kontaktieren Sie uns bitte.

Reservierung für kleine und größere Gruppen

Für die Reservierung ganzer Räume nutzen Sie bitte unsere Website [www.sissi-huber.at](http://www.sissi-huber.at) oder kontaktieren Sie uns per Email [willkommen@sissi-huber.at](mailto:willkommen@sissi-huber.at) oder telefonisch unter 01/485-81-80.

Mit herzlichen Grüßen,  
Sissi Huber

# Wiener Heurigen Klassiker

Ab 25 Personen: Preis pro Person € 29,50

## Kalte Schmankerl:

- Liptauer, Kräutertopfen, Verhackertes, Grammschmalz
- Beinschinken mit frischem Kren und Gurkerl
- Haussulz mit Wurzelgemüse und Kürbiskernöl
- Rindfleischsalat mit Paprika und Käferbohnen und Zwiebel
- Räucherforelle mit Oberskren und Vogerlsalat
- Schaffrischkäse mit Schnittlauch und kleinen Paradeisern

## Hauptspeisen:

- Gebratenes von der Schweinsstelze, knuspriger Kümmelbraten und Schopfbraten
- Gebratene Blutwurst
- Gegrillte Henderlkeule und knusprige Henderlbrust
- Gebackenes Wiener Schnitzerl vom Schwein, knuspriges Backhenderl, gebackenes Gemüse „Wiener Art“ mit Sauce Tartar
- Gekochtes vom Selchschoopf mit Kren
- Fleischloser Erdäpfelstrudel mit Kräutersauerrahm

Beilagen: Semmelknödel, Braterdäpfel, Sauerkraut und Specklinsen, Salatbuffet, Brotkörberl

Wiener Mehlspeisen: Topfenstrudel mit Vanillesauce, Apfelstrudel mit Zimt, Kuchen und Schnitten, Vanillecreme und Joghurtcreme mit Fruchtmos und frischen Früchten

## Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 1,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 2,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumengestecke (Naturblumen), sofern gewünscht: € 23,00/Gesteck

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Preisänderungen vorbehalten

# Alt-Ottakringer Buffet

Ab 25 Personen: Preis pro Person € 24,50

Vorspeisen:

Hausgemachte Aufstriche

Hauptspeisen:

- Gebratenes Karree, Kümmelbraten, Bratwürstl und knusprige Blunzn
- Gebackene Surschnitzerl, Hühnerkeulen und gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Überbackene Schinkenfleckerl
- knuspriges Grillhenderl
- Aus der Pfanne: Fleischlaberl mit Erdäpfelpürree
- Im Rohr gebackener Gemüseauflauf mit Käsekruste

Beilagen: Sauerkraut, Knödel, Braterdäpfel, Salatbuffet, Brotkörberl

## Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 1,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 2,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumengestecke (Naturblumen), sofern gewünscht: € 23,00/Gesteck

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Preisänderungen vorbehalten.

# Buffet „Traditionell“

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 32,00

## Vorspeisen:

- Hausgemachte Aufstriche
- Schinkenrollen mit Kräutertopfen
- Kalter Schweinsbraten mit weißer Krensaucе
- Österreichischer Rohschinken mit Essiggemüse
- Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Paradeisern
- Rindsuppe mit Einlage

## Hauptspeisen:

- Gebackenes Schnitzel vom Schwein, Backhenderl und gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Gebratenes Spanferkel gerollt (auf Wunsch ganzes Spanferkel)
- Gekochtes Schulterscherz mit Suppengemüse und Schnittlauch
- Aus der Pfanne: Hühnerleber mit Pilzen und roten Zwiebeln
- Fleischloser Spinat-Schafkäsestrudel serviert mit Joghurt Dip

Beilagen: Röstkartoffeln, Kürbisgemüse, Braterdäpfel, Sauerkraut und Knödel,  
Salatbuffet, Brotkörberl

Wiener Mehlspeisen: Alt Wiener Apfelstrudel mit Zimt, Topfenstrudel mit Vanillesauce, Kuchen und  
Schnitten, Topfenknödel mit Erdbeersauce

## Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 1,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller,  
gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 2,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr,  
Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumengestecke (Naturblumen), sofern gewünscht: € 23,00/Gesteck

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Preisänderungen vorbehalten.

# Heurigenbuffet „Neues Wien“

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 35,00

## Vorspeisen:

- Erdäpfelsuppe
- Grammelknöderl auf Sauerkraut
- Haussulz mit Wurzelgemüse, roten Zwiebeln und Kernöl
- Lachs geräuchert mit Oberskren
- Schinkenvariation mit Kren und eingelegtem Gemüse
- Hausgemachte Aufstriche

## Hauptspeisen:

- Gebratene Ente mit knuspriger Haut und Braterdäpfeln
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce und Braterdäpfel
- Gebratene Forellenfilets auf Blattspinat
- Gebackenes Schnitzerl, gebackene Putenbrust, gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Nockerl
- In der Pfanne gerösteter Grenadiermarsch mit Röstzwiebel
- Fleischloser Gemüsestrudel mit Kräuterdip und getrockneten Tomaten

Beilagen: Rotkraut, Erdäpfelknödel, Petersilerdäpfel, gedämpftes Gemüse, Salatbuffet, Brotkörberl

Dessert: Petits Fours, Kuchen und Schnitten, Obstsalat aus Früchten der Saison,

Joghurtcreme mit Fruchtmarmelade, Topfenstrudl mit Vanillesauce

## Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 1,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 2,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumengestecke (Naturblumen), sofern gewünscht: € 23,00/Gesteck

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Preisänderungen vorbehalten.

# Mediterranes Buffet

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 33,00

## Kalte Vorspeisen:

- Prosciutto hauchdünn geschnitten mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Mozzarella mit Fleischtomaten und Basilikumpesto und Ruccola
- Grana Padana
- Meeresfrüchtecocktail mit dreierlei Paprika
- Marinierte Zucchini, Melanzane und Paprika, Champignon, Fenchel mit Speck

## Hauptspeisen:

- Kalbstelze mit Gemüse und Lauch gedünstet (Ossobuco)
- Hühnerkeule gebraten mit Rosmarin und Zitrone
- Gerolltes Jungschwein gebraten mit Lorbeer und Tomaten
- Faschierte Polpetti in Tomatensauce mit Gnocchi
- Cordon Bleu gefüllt mit Prosciutto und Mozzarella
- Spinat-Schafkäsestrudel serviert mit Joghurt Dip

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Sauerkraut, Salatbuffet, Brotkörberl

Dessert: Frische Früchte der Saison oder Fruchtsalat, Tiramisu, Mousse au chocolat, Kuchen und Schnitten

Käse: diverse Hart- und Weichkäse

## Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 1,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 2,50 (Jahreszeitgerechte Tischdekoration mit Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumengestecke (Naturblumen), sofern gewünscht: € 23,00/Gesteck

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Preisänderungen vorbehalten.