

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 oder kontaktieren Sie uns per Email 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 € 39,00

Kalte Schmankerl:

- Hausgemachte Aufstriche
- 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
- Spinat-Feta-Strudel mit Knoblauchdip

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

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

Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 2,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 3,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumendeko, sofern gewünscht: € 1,00 pro Person

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Preisänderungen vorbehalten

Alt-Ottakringer Buffet

Ab 25 Personen: Preis pro Person € 29,50

Vorspeisen:

Hausgemachte Aufstriche

Hauptspeisen:

- Gebratenes Karree, Kümmelbraten, Bratwurstl und knusprige Blunzn
- Gebackene Surschnitzerl, Hühnerkeulen und gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Krautfleckerl
- knuspriges Grillhenderl
- Aus der Pfanne: Fleischlaberl mit Erdäpfelpürree
- Veganes Erdäpfel-Fisolen-Gulasch

Beilagen: Sauerkraut, Knödel, Braterdäpfel, Salatbuffet, Brotkörberl

Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 2,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 3,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumendeko, sofern gewünscht: € 1,00 pro Person

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Preisänderungen vorbehalten.

Buffet „Traditionell“

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 42,00

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 Schnitzerl vom Schwein, Backhenderl und gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Gebratenes Spanferkel gerollt
- Gekochtes Schulterscherzл mit Suppengemüse und Schnittlauch
- Aus der Pfanne: Hühnerleber mit Pilzen und roten Zwiebeln
- Spinat-Feta-Strudel mit Knoblauchdip

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

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

Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 2,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 3,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumendeko, sofern gewünscht: € 1,00 pro Person

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Preisänderungen vorbehalten.

Heurigenbuffet „Neues Wien“

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 45,00

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 Nockerln
- In der Pfanne gerösteter Grenadiermarsch mit Röstzwiebel
- Erdäpfel-Fisolen-Gulasch (auf Wunsch vegan möglich)

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

Dessert: Petits Fours, Kuchen und Schnitten, Obstsalat aus Früchten der Saison, Joghurtcreme mit Fruchtmark, Topfenstrudel mit Vanillesauce

Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 2,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 3,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumendeko), sofern gewünscht: € 1,00 pro Person

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Preisänderungen vorbehalten.

Mediterranes Buffet

Ab 30 Personen: Preis pro Person € 44,00

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 Rosmarien und Zitrone
- Gerolltes Jungschwein gebraten
- Faschierte Polpetti in Tomatensauce mit Gnocchi
- Cordon Bleu gefüllt mit Prosciutto und Mozzarella
- Spinat-Feta-Strudel mit Knoblauchdip

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Sauerkraut, Salatbuffet, Brotkörberl

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

Käse: diverse Hart- und Weichkäse

Für festliche Anlässe

Gedeck/Person: € 2,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser)

Gedeck/Person: € 3,00 (Platzteller, gehobenes Geschirr, Besteck und Gläser, Stofftischtücher)

Blumendeko, sofern gewünscht: € 1,00 pro Person

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Preisänderungen vorbehalten.



REGIONALITÄT – das was zählt!

Wir achten sehr darauf, woher wir unsere Waren beziehen – größtenteils sind es Qualitätsprodukte von bäuerlichen Familienbetrieben mit langer Tradition aus Österreich. Nachstehend finden Sie einen kleinen Auszug dieser Betriebe.

Hendln

Fa. Hermine Wech- Geflügel, St. Andrä/Lavanttal
Sie versorgt die Bauern mit Küken und Futter (gentechnikfrei),
um eine stets optimale und gleichbleibende Qualität zu bieten
- das Hendl mit Bauernhofgarantie!

Schwein

Fa. Hürner, Amstetten (NÖ)
,Gustino-Schwein': Das beste Marken-Schweinefleisch Österreichs.
Artgerechte Haltung, viel Bewegungsfreiheit,
garantiert frei von jeglichen chemischen und antibiotischen Wachstumsförderern.

Eier:

Eierhof Familie Edhofer, Michelndorf im Tullnerfeld (NÖ);
von Freilandhühnern aus artgerechter Bodenhaltung

Erdäpfel, Zwiebel & Kürbiskernöl:

Johannes Fiedler, Sitzendorf (NÖ)

Bauernbrot & Mehlspeisen

Bäckerei Linsbichler, Pötzleinsdorf, 1180 Wien

Milch und Milchprodukte:

Ausschließlich aus Österreich und mit AMA-Gütesiegel

Wir sollten einfach ein wenig mehr Acht geben auf das fein Gekochte,
das Ursprüngliche, die sogenannte Hausmannskost, das frisch Gebratene und Gebackene
und deshalb leben wir nach dem Motto:

„Genieße das Leben beständig, denn du bist länger tot als lebändig (sic!)!“ :-)

Unsere Räumlichkeiten

Stube

In unsere Stube finden Sie Platz für 60 Personen mit Buffet. Ab 50 Personen können Sie diese Räumlichkeit exklusiv buchen.

Dachboden

Unser Dachboden bietet Platz für 50 Personen mit Buffet und hat einen kleinen Balkon für Raucher. Mindestpersonenzahl: 40.

Glaspavillon

Unser Glaspavillon bietet Platz für 40 Personen mit Buffet. Dieser Raum hat einen offenen Kamin und eine hauseigene Musikanlage (AUX-Anschluss). Eigener Eingang, ist auf 2 Seiten weit zu öffnen, direkter Zugang auf die Terrasse.

Salettl

Unser Salettl bietet Platz für 44 Personen mit Buffet. Dieser Raum hat einen offenen Kamin und eine hauseigene Musikanlage (AUX-Anschluss), eigener Eingang sowie eine Klimaanlage.

Glaspavillon und Salettl sind durch 2 große Türen miteinander verbunden und werden so zu einer Einheit, wodurch bis zu 80 Personen Platz finden.

Abschließende wichtige Informationen

Preise & Zahlungsmodalitäten

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern & Abgaben. Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten!

Die Bezahlung erfolgt unmittelbar nach dem Event noch am selben Tag, vor Ort, bar oder via Karte (Visa, MasterCard, Maestro)

Reservierung & Stornobedingungen

Buchungen sind für uns nur dann verbindlich, wenn Sie diese schriftlich bestätigen via Mail auf

willkommen@sissi-huber.at

Bekanntgabe der Details

Wir bitten um Bekanntgabe der finalen Personenanzahl, der gewünschten Buffet-Variante sowie aller weiteren Details bis spätestens **10 Tage** vor dem gebuchten Veranstaltungstermin.

Diese Teilnehmerzahl ist für beide Seiten verbindlich für Dispo & Verrechnung. Nachträgliche Reduktionen der Personenzahl bzw. Änderungen an der Buffet-Zusammensetzung sind ausdrücklich nicht mehr möglich.

Buffet & Getränke

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Buffet (mit Ausnahme des Desserts) um spätestens 22 Uhr vollständig abbauen. Gerne können Sie etwaige Restmengen zum Mitnehmen einpacken. Wir bitten Sie – der Umwelt zuliebe – höflich, die dafür benötigten Behältnisse/Tupperware selbst mitzubringen. Sollte Ihnen das nicht möglich sein, stellen wir Ihnen gerne unser One Way-Verpackungsmaterial in Rechnung.

Wir bieten keine Getränkepauschale an, die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für 1 Liter Leitungswasser EUR 1,50 für entgangenen Ertrag, Serviceleistung, Bereitstellung & Reinigung von Geschirr in Rechnung stellen.

Selbst mitgebrachte Speisen

Für selbst mitgebrachte Speisen (insb. Torten, Muffins, Kekse, div. Mehlspeisen, Snacks, Obst, etc.) wird ein Gabelgeld von

EUR 2,00 p.P. für entgangenen Ertrag, Serviceleistung, Bereitstellung & Reinigung von Geschirr verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass die Mitnahme eigener Speisen zwingend im Vorfeld mit uns abgestimmt werden muss.

Sperrstunde & Überstundenpauschalen

Max. Öffnungszeit ist bis 24:00 Uhr (abhängig von der Gruppengröße auch darüber hinaus).

Eine Verlängerung der Sperrstunde ist ausschließlich nach vorausgehender Abstimmung mit uns möglich (**bis spätestens 10 Tage vor Event-Termin**), ein spontanes Ausweiten der Feierlichkeiten ist ausdrücklich untersagt.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 24:00 Uhr EUR 35,00 brutto / Servicekraft & Stunde verrechnen (Beitrag zu Überstundenmehrkosten).

Diese sind **NICHT** gleichbedeutend mit Trinkgeld, sondern lediglich als Beitrag zu den überstundenbedingten Mehrkosten für den Betreiber zu betrachten.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen sich unsere Mitarbeiter sehr über eine entsprechende Honorierung. (Je nach Zufriedenheit ist bei größeren Veranstaltungen ein Trinkgeld von 5% bis 8% auf Basis der Gesamtrechnungssumme üblich).