

Create Christmas!

Le MERIDIEN

create christmas



TOOL KIT

# TOOL KIT

---

WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

## HOW TO CREATE YOUR CHRISTMAS EVENT

Die Adventzeit ist nicht nur eine sehr besinnliche, sondern auch eine sehr persönliche Zeit.

Gerne geben wir Ihnen daher alle Möglichkeiten, um Ihr Weihnachtsfest mit Freunden, Mitarbeitern, Kollegen so persönlich und besinnlich zu gestalten, wie Sie es haben möchten.

### UND SO EINFACH GEHT´S ...

Unter den Setkarten finden Sie verschiedenste Möglichkeiten Ihre Feier zu gestalten. Ganz individuell und ganz persönlich. Sie allein entscheiden!

Ob entspannt bei Kerzenlicht im Schillerpark mit Champagner und Austern, Eierpunsch und Glacierten Maroni oder bei Tisch, überrascht vom Weihnachtsmann mit Garnelen, marinierten Kalbsfiletscheiben, gebratenem Hirschkalbsrücken, Kletzenknödel, Kumquatragout - ganz gleich ob in mehreren Gängen oder am Buffet.

Und das Beste:  
Sie wissen schon jetzt was es Sie kostet!

Wir freuen uns darauf Ihr ganz persönliches Fest für Sie zu gestalten.

Rufen Sie an bei unserer „Create Christmas Helpline“:  
+43 1 588 90 9808

create christmas



all inclusive PREISE

# PREISF all inclusive

## WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

### GET TOGETHER IM WEIHNACHTLICHEN SCHILLERPARK

Heizlampen, Laternen, Punschhütte, Kerzenlicht, Tannenbäume  
Lillet Punsch , Granatapfelprosecco  
Glühweinolllies, Heisse Maroni

### CELEBRATE

Eigener Raum im Weihnachtsdekor  
Hintergrundmusik und 3D Projektion  
Kellner/-innen in Santa Claus Couture  
Mikrophananlage für die Weihnachtsbotschaft  
Einwegkameras um wichtige Momente festzuhalten

### EAT

wahlweise  
X-mas Menu ( ab 10 personen)  
X-mas Buffet ( ab 20 personen)

### DRINK

Alkoholfreie Getränke  
Bier  
Prosecco  
Wein Riesling Urgestein, Schloss Gobelsburg  
Chardonnay, Salz  
Cisterciencien, Schloss Gobelsburg  
Zweigelt Barrique, Salz  
Blaufränkisch, Lehrner  
Kaffee / Tee

### GROESSE (Preis pro Person all incl.)

Small . . . . . 3-Gang Menu oder Buffet mit 20 Komponenten . . . . . €..95  
Medium . . . . . 4-Gang Menu oder Buffet mit 25 Komponenten . . . . . €..105  
Large . . . . . 5-Gang Menu oder Buffet mit 30 Komponenten . . . . . €..115

### AUSKLANG

Enjoy your drinks @ Bar Shambala  
mit 40% Rabatt für jeden Ihrer Gäste

christmas im park



feuerzangen PUNSCHLILLET

# PUNSCHSTAND

## WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

GET TOGETHER IM WEIHNACHTLICHEN SCHILLERPARK,  
HEIZLAMPEN, LATERNEN, PUNSCHHÜTTE,  
KERZENLICHT, TANNENBÄUME

### DRINK

Feuerzangenbowle, Hibiskusbowle,  
Lillet Punsch, Granatapfelprosecco, Glühwein,  
Heisse Trinkschokolade von Zotter mit Rum,  
Eierpunsch

4 Komponenten nach Wahl,  
pro Person/Stunde ..... € . 17

### EAT

- Kartoffelsuppe
- Gerstensuppe mit / ohne Fleisch
- Linseneintopf
- Spanferkelkebab im Wachauerlaibchen
- Crevettenspieß mit Ingwer-Crème Fraîche
- Jour Kartoffeln mit Sour Cream / Kaviar / Gänseleber
- Räucherlachs auf Blinis mit Oberskren
- Mariniertes Kalbsfilet auf geröstetem Nussbrot
- Mini Käsekrainer mit Joursemmel und zweierlei Senf
- Backhendl am Spieß
- Datteln im Speckmantel

Glühweinelolies

Minirumtopf

Kaiserschmarrn im Stanitzel

Plum Pudding

Glasierte Maroni / Heisse Maroni

Gefüllte Brandteigkrapfen

Türkischer Honig

Windbeutel gefüllt

Bauernkrapfen

Profitterol

Buchteln

Weihnachtskekse

Geröstete Mandeln / Nüsse

Kandierte Früchte

10 KOMPONENTEN NACH WAHL, PRO PERSON ..... € . 22

20 KOMPONENTEN NACH WAHL, PRO PERSON ..... € . 44

30 KOMPONENTEN NACH WAHL, PRO PERSON ..... € . 66

christmas im park



AUSTERN & CHAMPAGNER  
im Schillerpark

# AUSTERN & CHAMPAGNER

WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

GET TOGETHER IM WEIHNACHTLICHEN SCHILLERPARK,  
HEIZLAMPEN, LATERNEN, PUNSCHHÜTTE,  
KERZENLICHT, TANNENBÄUME

## AUSTERN

Belon  
Tsarskaya  
Fin de Claire  
Sylter Royal  
Irische Felsenaustern

1/2 Dutzend ..... €..20  
Dutzend ..... €..35

## CHAMPAGNER

Moët & Chandon (0,75 l) ..... €..95  
Sancerre Grande Réserve (0,75 l) ..... €..55  
Henri Bourgeois  
Weißburgunder 2007 (0,75 l) ..... €..37  
Weixelbaum  
Chardonnay Classic 2007 (0,75 l) ..... €..34  
Wieneringer

Wahlweise im Schillerpark oder an unserer Bar

create christmas



all inclusive MENU

# MENU

---

## WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

Marinierte Kalbsfiletscheiben mit Trüffelvinaigrette,  
gebackener Kaviarkartoffel und Crème Fraîche

Mille-Feuille von Fasan und Entenleber  
mit Korinthenbrioche und schwarzen Nüssen

Törtchen vom Steinbutt, mit Karfiolmousse,  
Kaviar und Feldsalat

Mediterrane Ziegenkäse-Gemüseterrine mit Rucolasalat  
und Tomaten-Pinienkernvinaigrette

\*\*\*

Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit knusprigen Entenravioli

Wildgeflügelconsommé mit getrüffelten Markknödeln  
und Wachtelgalantine

\*\*\*

Glasiertes Seezungenfilet mit Erbsenpüree  
und Krustentierschaum

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Maronen,  
Kartoffel und Preiselbeerravioli

Rehfilet im Gewürzbrioche mit Zuckerschoten-Mango-Gemüse,  
gebackene Polentakrapfen mit Wacholderjus

Rinderfilet mit Selleriemousseline und Perlzwiebel  
und weihnachtlichem Gewürzfond

\*\*\*

Kletzenknödel auf Kumquatragout,  
Passionsfruchtsorbet

Marmoriertes Soufflé mit Nougatsauce,  
Sauerrahmeis

SMALL: 3 GÄNGE / MEDIUM: 4 GÄNGE / LARGE: 5 GÄNGE

create christmas



all inclusive **BUFFET**

# BUFFET

## WEIHNACHTEN AUSSUCHEN

- Salat von Garnelen und Stangensellerie mit Currymayonnaise
- Mousse von der Entenleber mit Weintraubensalat
- Geflügelsalat mit Ananas
- Rentierschinken mit Waldorfsalat und Preiselbeerdip
- Beef Tartar mit Parmesancreme
- Caesar Salat mit klassischem Dressing
- Linsensalat mit knuspriger Ente und Sojasprossen
- Garnierter Rehrücken
- Geräuchertes Filet vom Heilbutt mit Senfcreme
- Schinken vom Wildschwein mit marinierten Feigen
- Wildterrine mit Zwergorangenconfit
- Confit von der Entenkeule im Weckglas mit Zwergorangenchutney
- Parfait von Räucherfischen mit Granatapfelvinaigrette
- Konfiertes Rotbarbenfilet mit Apfel-Nussalat
- Waldorfsalat mit Orangen
- Gemischte Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

- Thunfischconsommé mit Ingwer und Sesam-Grießnockerl
- Getrüffeltes Schaumsüppchen vom Knollensellerie mit Entenravioli

\*\*\*

- Gebratenes Zanderfilet auf getrüffelter Kartoffelmousseline, grünem Bohnengemüse und Ingwerschaum
- Wildragout mit Maronenspätzle, Apfelrotkraut und Wacholderjus
- Brust und Keule von der Ente mit glasierten Moosbeeren, Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödel
- Sautiertes Rehfilet in Wacholderrahm mit Maronengnocchi und Wirsing à la Creme
- Gebackenes Pangasiusfilet auf Kartoffelsalat mit Sauce Remoulade
- Ravioli von der Roten Rübe mit Krenschäum und Frischkäse
- Bunte Gnocchi mit Kohlsprossengemüse und geschwenkten Moosbeeren

\*\*\*

- Mousse von der Valrhona Schokolade mit Kumquat
- Lebkuchenparfait mit Rumpflaumen
- Exotischer Früchtestrudel mit Kokos
- Törtchen vom Glühwein und Frischkäse mit Nussbrösel
- Karamellierte Äpfel am Stiel mit Marzipan
- Mohnstrudel mit Williamsbirne und Vanillesauce
- Bananencreme mit Pralinsauce
- Orangenparfait mit Grand Marnier
- Gefüllte Bratäpfel mit Maronen und Marzipan
- Maronentörtchen mit kubanischem Rum
- Tiramisu vom weissen Pfirsich
- Christstollen & Weihnachtsbäckerei

SMALL: 20 KOMPONENTEN / MEDIUM: 25 KOMPONENTEN / LARGE: 30 KOMPONENTEN