

EVENTS & MORE

taste, creativity, passion & skill



HERTZ & SEELE



BESONDERE ANLÄSSE

Für Ihre besonderen Momente.

Ob Geburtstag, Familienessen, Weihnachtsfeier, oder Firmenfeiern.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen, für Erinnerungen, die bleiben.

Vielfalt genießen

INDIVIDUELLES BUFFET

Ihr persönliches Buffet ganz nach Ihren Wünschen gestalten.



INDIVIDUELLES BUFFET

Sie können aus den folgenden Optionen wählen:
2-3 Vorspeisen (inkl. Suppe) | 2-4 Hauptspeisen | 1-2 Desserts

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON MIT FRITTATEN, ODER LEBERKNÖDEL

KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNÖL & KÜRBISKERNEN (VEGAN)

KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT SCHWARZBROT-CROUTONS

HÜHNERSUPPE MIT NUDELN

GULASCHSUPPE MIT BROT

GEMÜSESUPPE (VEGAN)

MARONICREMESUPPE (VEGAN)

VORSPEISEN

AUFSTRICHTELLER MIT BROT (VEGAN MÖGLICH)

BRETTELJAUSE (VEGAN MÖGLICH)

ZARTE SCHEIBEN VOM BEIRIED

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS MIT AVOCADO UND HONIG-SENF SOSSE

BUNTER BLATTSALATE DER SAISON (VEGAN)

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE

ROTE BETE CARPACCIO (VEGAN)

COUSCOUS SALAT (VEGAN)

AVOCADO TARTARE (VEGETARISCH)

INDIVIDUELLES BUFFET

Sie können aus den folgenden Optionen wählen:

2-3 Vorspeisen (inkl. Suppe) | 2-4 Hauptspeisen | 1-2 Desserts

HAUPTSPEISEN

GERÖSTETE KALBSLEBER MIT ERDÄPFELPÜREE

SCHWEINSBRATEN MIT SAUERKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

HÄHNCHENBRUST MIT KNUSPRIGEREN SAFRANREIS

FASCHIERTE LAIBCHEN MIT ERDÄPFELPÜREE

PUTENGESCHNETZELTES MIT REIS

RINDERGULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL

PAPRIKAHENDL MIT BUTTERNOCKERL

RINDFLEISCH SUGO MIT NUDELN

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH UND TOMATENSAUCE

SPINATKNÖDEL MIT BLATTSALAT

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT BLATTSALAT

FISCH

GEBACKENER ZANDER MIT PETERSILKARTOFFEL

INDIVIDUELLES BUFFET

Sie können aus den folgenden Optionen wählen:
2-3 Vorspeisen (inkl. Suppe) | 2-4 Hauptspeisen | 1-2 Desserts

VEGAN | VEGETARISCH

NO BEEF STEW MIT ERDÄPFELPÜREE (VEGAN)

KRAUTFLECKERL MIT BLATTSALAT (VEGAN)

GEBACKENE STEINPILZE MIT SAUCE TATARE UND BLATTSALAT (VEGETARISCH)

CHICORÉE MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE (VEGAN)

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT STEINPILZEN UND KIRSCHTOMATEN (VEGAN)

GEMÜSELAIBCHEN MIT BLATTSALAT (VEGAN)

EIERNOCKERL MIT BLATTSALAT (VEGETARISCH)

NACHSPEISEN

GRIESSKNÖDEL MIT ZWETSCHGENSOSSE

SCHOKO BROWNIE

PANNA COTTA MIT HIMBEERSPIEGEL

SCHOKOMOUSSE

NO BAKE CARROT CAKE (VEGAN)

MARONIPANNACOTTA

CHEESECAKE

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

ZITRONENKUCHEN (VEGAN)

APPEL CRUMBLE MIT VANILLESAUCE (VEGAN)



WEIHNACHTSFEIER

Speisen und Getränke, die den Moment verzaubern

Ein köstlicher Empfang, spezielle Drinks und ein festliches Menü, das Ihre Feier unvergesslich macht.

APÉRITIF & MORE

PUNSCHEMPFANG

Auf dem Spittelberger Weihnachtsmarkt erwartet Sie unser gemütlicher Punschstand, nur einen Meter von unserem Lokal entfernt. Unsere hausgemachten Kreationen zeichnen sich durch eigene Rezepturen, biologische Zutaten und einen reduzierten Zuckergehalt aus.

PFIRSICH PUNSCH | BIRNEN PUNSCH,
KINDERPUNSCH | GLÜHWEIN
EURO 7 PRO PERSON

SEKTEMPFANG

BRIOSO PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY
NIKLES UHUDLER FRIZZANTE
MINERALWASSER PRICKELND/STILL
APFELSAFT | ORANGENSAFT
EURO 7 PRO PERSON

APÉRITIF

ROUGE ROYAL
Briosso Prosecco Spumante DOC Extra dry | H&S Rotweinlikör
6

CHRISTMAS EVE TONIC
Gin | H&S Rotweinlikör | Tonic Water | Orange
9

PUMPKIN SPICE MARTINI
Rum | Vanillelikör | Pumpkin Spice | Mandelmilch | Wintergewürze
13

WEIHNACHTS-BUFFET

GEFÄLLIG?

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

BRETTLJAUSE

Spezialitäten von der Vulcano Schinkenmanufaktur | Aufstriche | Käse
Ei | Garnierung | Brot

BRETTLJAUSE (VEGAN)

Vegane Spezialitäten | Aufstriche | Früchte | Nüsse | Veganer Käse | Brot

EURO 8 PRO PERSON

VORSPEISE

CREMESUPPE VON DER KASTANIE

Kastanien | Weißwein | Sahne Walnüssen

WINTERSALAT

Ziegenkäse | Birne | Nuss-Crostinis

HAUPTSPEISE

GESCHMORTE LAMMSTELZEN

Feigen | Mandeln | Butternockerl

ROAST BEEF

Pflaumen | Portwein | Thymian | Kartoffelpüree

NACHSPEISE

SPEKULATIUS-PANNA-COTTA

Spekulatiusbrösel | Sauerkirschkompott

EURO 52 PRO PERSON

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Speisen und Getränken, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind:

BUFFET-OPTIONEN: AB 35 EUR PRO PERSON

MENÜ-OPTIONEN: AB 45 EUR PRO PERSON

FINGERFOOD: PREIS INDIVIDUELL

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie gerne bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Ob Dekoration, Musik oder spezielle Wünsche – wir sind für Sie da, um Ihr Event einzigartig zu gestalten.

MINDESTKONSUMATION *ab 40 Pax*

Damit wir Ihnen unsere hochwertigen kulinarischen Angebote in vollem Umfang zur Verfügung stellen können, gilt eine Mindestkonsumation pro Person:

DIENSTAG BIS DONNERSTAG: 45 EUR PRO PERSON

FREITAG BIS SONNTAG: 56 EUR PRO PERSON

HOCHSAISON: 75 EUR PRO PERSON

SERVICE

Alle unsere Mitarbeiter werden umfassend über branchenrelevante Vorschriften und Hygieneregeln informiert und sind mit den wichtigsten Gesetzen und Regelungen im Lebensmittelgewerbe vertraut. Daher können Sie darauf vertrauen, dass sowohl Kühlketten als auch sämtliche Hygienevorschriften von uns und unserem Team eingehalten werden, sodass die Qualität der Speisen und Getränke konstant gewährleistet ist. Darüber hinaus nehmen unsere Mitarbeiter regelmäßig an Fort- und Weiterbildungen im Bereich Service teil, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung sicherzustellen.



LOCATION

Ihr Heurigen-Hotspot am Spittelberg

Mit einem einzigartigen Ambiente und einer vielseitigen Raumgestaltung bieten wir den idealen Rahmen für private Feiern, kulturelle Events und Firmenveranstaltungen. Unser erfahrenes Team steht Ihnen von der Planung bis zur Umsetzung mit professionellem Service zur Seite, damit Ihr Event bei Hertz & Seele zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Bei uns finden Sie den passenden Ort für Ihr Event.

Gästeanzahl bis 60 Personen

Gastgarten bis 25 Personen

Lokal: Kirchberggasse 7, 1070 Wien

Gastgarten: Guttenberggasse





GESAMTES LOKAL

Für größere Events bietet sich die Möglichkeit, das gesamte Lokal zu mieten. Diese Option eignet sich besonders gut für Events, bei denen eine vielfältige Nutzung der Räumlichkeiten gewünscht ist.

Kapazität: 60 Sitzplätze (Restaurant und Bar)



RESTAURANTBEREICH

Dieser gemütliche Raum eignet sich perfekt für ein entspanntes Beisammensein und ermöglicht es Ihnen und Ihren Gästen, die Feier in einer angenehmen und intimen Atmosphäre zu genießen.

Kapazität: 30 Sitzplätze



BARBEREICH

In unserer stilvollen Bar können Sie und Ihre Gäste entspannte Stunden verbringen, während unsere talentierten Barkeeper köstliche Cocktails zubereiten.

Kapazität: 25 Sitzplätze + 5 Sitzplätze am Tresen



SCHANIGARTEN

Unser liebevoll gestalteter Schanigarten bietet 25 Sitzmöglichkeiten und ist besonders an warmen Tagen ein Highlight.

Kapazität: 25 Sitzplätze



MUSIK

Die besten DJs und DJanes für unvergessliche Events buchen.

Bei Hertz & Seele bestimmen die Beats das Ambiente und schaffen eine coole, musikalische Atmosphäre. Unsere angesagten DJs und DJanes sorgen für die perfekte Stimmung und den richtigen Vibe! Von Nu Disco über melodischen House bis zu den tiefen Tönen des Deep House, oder Oldies. Ob klassische Retro-Sounds, Dance Classics, 80's & 90's Pop, oder die neuesten Hits. Wir decken alle Musikrichtungen ab und gestalten Ihr Event unvergesslich.

Sie können auch Ihre eigene Musik mitbringen oder unsere Playlist nutzen.

Buchungen unter: office@hertzundseele.com

hertzundseele.com

FOOD IS MEMORIES

WIR FREUEN UNS AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME.

Scheuen Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen und um
einen Kostenvoranschlag zu bitten!

HERTZ & SEELE

Kirchberggasse 7, 1070 Wien

office@hertzundseele.com

+43 1 8900367