



# Weihnachtspackages

von

## impacts

catering

## · SOFIEN-SÄLE ·

Die Sofiensäle – die perfekte Location für Ihre Weihnachtsfeier!

Der 700 m<sup>2</sup> große Sofiensaal bietet Platz für 700 Gäste und ist dennoch ein architektonisches Schmuckkästchen, das die Fusion aus Tradition mit modernster Veranstaltungstechnik in Perfektion vollendet.

Die mitten in Wien gelegenen Sofiensäle sind ideal erreichbar und bilden mit dem professionellen Service und der Top-Qualität von impacts Catering eine einzigartige Symbiose.

Speziell für die Weihnachtszeit haben wir Angebote für Sie kreiert, die wir ab €94,50 pro Person (ab 150 Gästen) anbieten. Gustieren Sie durch unsere sinnlichen Speisenkompositionen.

---

### ALLE PACKAGES INKLUDIEREN FOLGENDE LEISTUNGEN

Raummierte

Equipment & Tischwäsche

Raumgestaltung: Galatische & Sessel

Tonanlage mit Mikrofon & Techniker

Garderobe

Speisen je nach Package

Personalkosten für einen Veranstaltungszeitraum von

18:00 – 24:00 Uhr inkl. Auf- und Abbau

Das Package gilt ausschließlich für Weihnachtsfeiern und

den Zeitraum von 18:00 – 24:00 Uhr

Mindestbuchung 150 PAX

Getränke nach Verbrauch

Preise zuzügl. 10% bzw. 20% UST

Angebot gültig bis 24. Dezember 2014

---

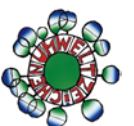
Für Anfragen wenden Sie sich bitte an

Frau Patricia Pyro

pyro@impacts.at

+43 1 402 08 08-12

+43 664 858 65 39



---

Angebot Buffet Nr 1

---

€ 94,50

## Empfang

Punsch & Weihnachtskekse

## Vorspeisen

Tatar & Geräuchertes von der Bachforelle mit Zitronengervais & Roter Rübe  
Rehpastete & Hirschschenken mit Bratapfel Chutney  
Almo Rind rosa gebraten mit Senf-Remoulade & Gewürzgurke  
Pikanter Salat von Birne & Ziegenkäse mit Radieschen & Apfelmarmelade  
Brotvariation

## Hauptspeisen

Knusprig gebratene Weihnachtsgans mit Apfel-Rotkraut & Grießknödel  
Schweinsmedaillons in Senfsauce mit Speckbohnen & Erdäpfel-Kräuterpüree  
Zander in der Nusskruste mit Thymian Kartoffeln & winterlichem Gemüse  
Käse-Spinat Tortellini in Junglauch Sauce

## Dessert

Scheiterhaufen vom hausgemachten Weihnachtsstollen mit Kokossauce  
Mascarpone Creme mit frischen Feigen & schwarzer Johannisbeere  
Vanille-Topfentarte mit Dörrobst & Kakao-Crumble  
Waldbeer-Ragout mit Vanille Creme fraiche

---

Angebot Buffet Nr 2

---

€ 99,50

## Empfang

Punsch & Weihnachtskekse

## Vorspeisen

Gebeizter Alpenlachs mit Senfdillsauce  
Hirschkalb „Lentilles“ mit Sellerie-Cox Orange Salat & Preiselbeer-Ingwer Chutney  
Entenbrust mit gebrannten Gewürzen auf Apfel-Sellerie-Salat  
Winterlicher Salat mit Kürbis, Sellerie & Feigen  
Brotvariation

## Suppe

Süßkartoffel-Cremesuppe mit Zimt-Croûtons

## Hauptspeisen

Knusprig gebratene Weihnachtsgans mit Apfel-Rotkraut & Grießknödel  
Filet vom Rind in Morchel-Madeirasauce mit Polenta-Roulade & Speck-Kohlsprossen  
Seesaibling & Karpfen mit Rosmarinkartoffeln, Antipastigemüse & Safran-Kapernsauce  
Kürbisravioli mit Mangold & Bergkäse

## Desserts

Karamellierter Marzipan Schmarren mit Apfel-Röster  
Maroniercreme mit Apfelchutney & knusprigem Milchbrot  
Mohntiramisu mit Powidl & Blutorangen Likör  
Blutorangencreme mit Mandelbrownie & Grand Marnier



---

Angebot Menü Nr 1

---

€ 99,50

**Empfang**

*Punsch & Weihnachtskekse*

**Vorspeise**

*Alpenlachsforelle geräuchert, schonend gegart & als Mousse  
mit Mandel-Broccoli Creme*

**Hauptspeise**

*Rosa gebratene Brust & confierte Keule von der Ente  
mit Apfel-Rotkraut & Topfen-Servietten Knödel*

**Nachspeise**

*Altwiener Apfelstrudel neu interpretiert*

---

Angebot Menü Nr 2

---

€ 105,00

**Empfang**

*Punsch & Weihnachtskekse*

**Vorspeise**

*Gebratenes & Gebackenes von der Wachtel  
mit Karfiol & Wintertrüffel*

**Suppe**

*Maroni-Schaumsuppe mit Speckzetschke*

**Hauptspeise**

*Rosa gebratener Kalbsrücken & geschmortes Kalbsbackerl  
mit weißer Steinpilzpolenta & Paprika-ZucchiniGemüse*

**Nachspeise**

*Schokoladen-Ingwer-Törtchen,  
Dörrmarillen & Honig-Rum Espuma*

