

SOFITEL VIENNA STEPHANS DOM

SOFITEL INSPIRED MEETINGS



WILLKOMMEN

**MEETING-
BEREICH**

**KONFERENZ-
PAUSCHALEN**

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

**GETRÄNKE-
PAUSCHALEN**

WILLKOMMEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

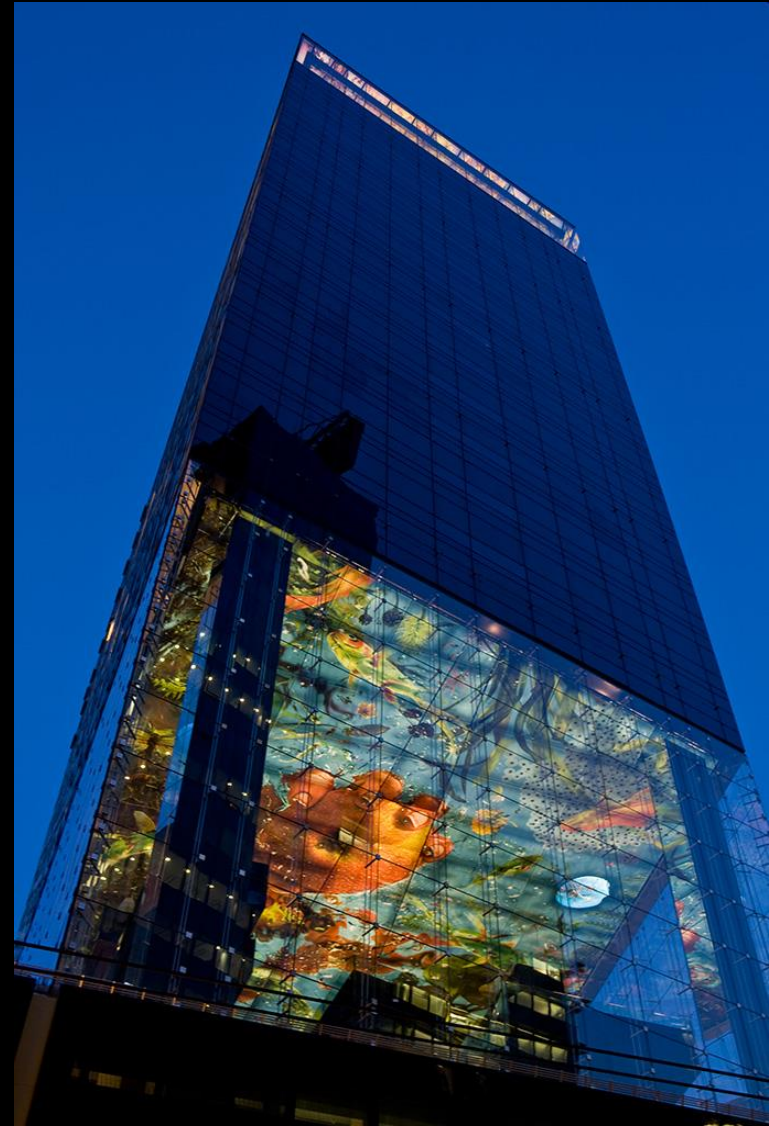
EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

Mit einer herrlichen Aussicht auf seinen gotischen Namensvetter, den Stephansdom, ist das Sofitel Vienna Stephansdom ein Gebäude, das mit Nachdruck das 21. Jahrhundert verkörpert. Eine Stahl-Glas-Architektur, die mit Licht und Schatten erfüllt und mit modernsten Business-Einrichtungen und Luxusunterkünften ausgestattet ist. Eine zeitgemäße Art, die bleibende Schönheit der österreichischen Hauptstadt zu entdecken.

Unser Meeting & Event Team bietet Ihnen personalisierte Lösungen um Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen. Vom ersten Kontakt bis zum krönenden Abschluss Ihres Events stehen wir Ihnen bei allen Anliegen zur Seite.

- **182 Zimmer inklusive 26 Suiten**
- **Das LOFT Restaurant im 18. Stock**
- **8 Meeting Räume, allesamt mit Tageslicht und auf der selben Etage**
- **1100 qm Tagungsfläche**
- **Konzept vom weltberühmten Architekten Jean Nouvel**
- **Preisgekrönte internationale Küche**
- **Inmitten der Stadt, im lebhaften 2. Bezirk**
- **17 km zum Flughafen**
- **10 Minuten zur Messe Wien**



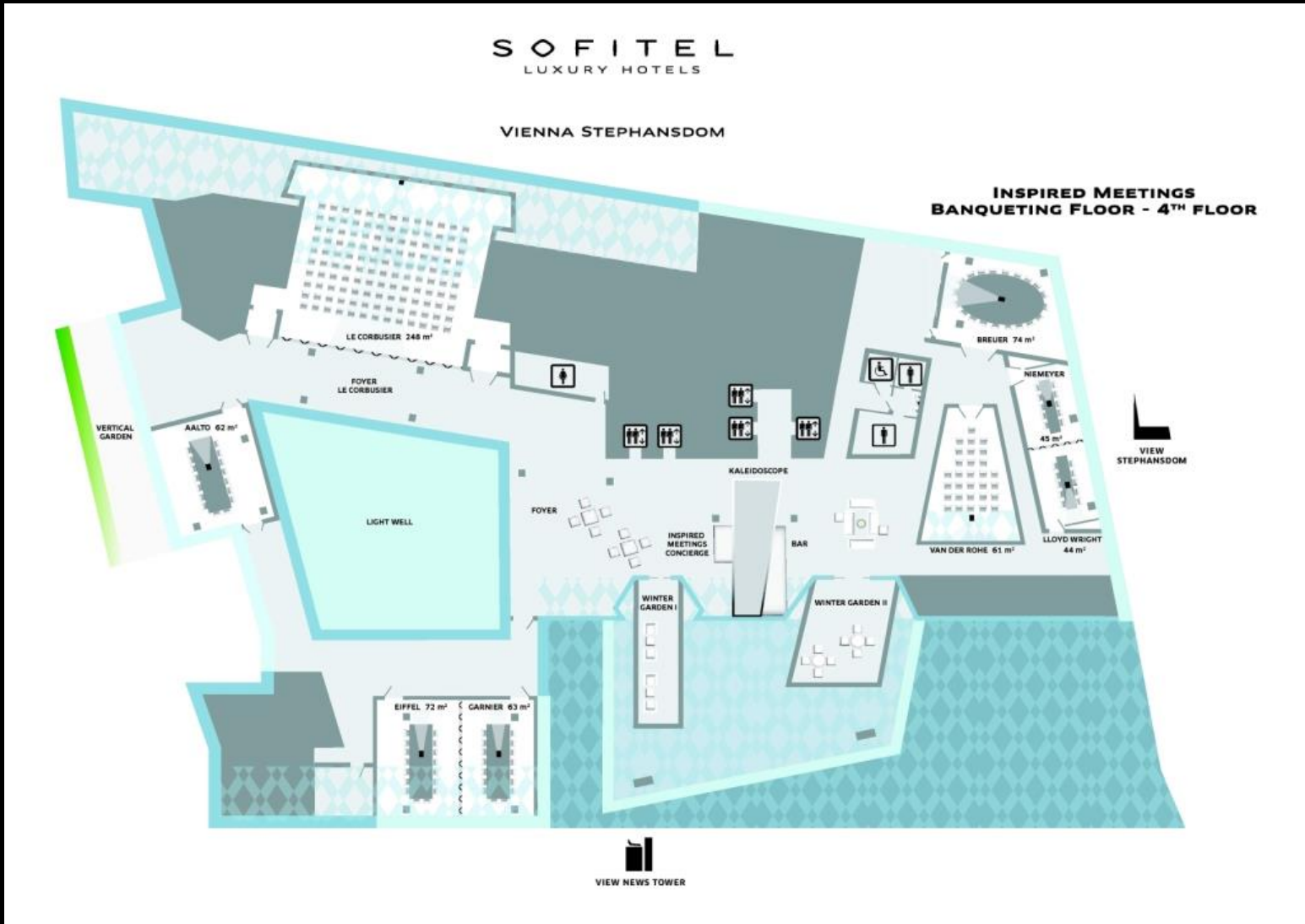
MEETINGBEREICH

WILLKOMMEN	MEETING- BEREICH	KONFERENZ- PAUSCHALEN	KAFFEEPAUSEN	MITTAGESSEN	EMPFÄNGE	GETRÄNKE- PAUSCHALEN
------------	---------------------	--------------------------	--------------	-------------	----------	-------------------------

[illegible]

MEETINGBEREICH

WILLKOMMEN	MEETING- BEREICH	KONFERENZ- PAUSCHALEN	KAFFEEPAUSEN	MITTAGESSEN	EMPFÄNGE	GETRÄNKE- PAUSCHALEN
------------	---------------------	--------------------------	--------------	-------------	----------	-------------------------



MEETINGBEREICH

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN



KONFERENZPAUSCHALEN

WILLKOMMEN	MEETING- BEREICH	KONFERENZ- PAUSCHALEN	KAFFEEPAUSEN	MITTAGESSEN	EMPFÄNGE	GETRÄNKE- PAUSCHALEN
------------	---------------------	--------------------------	--------------	-------------	----------	-------------------------

WHITE PACKAGE	GREY PACKAGE	BLACK PACKAGE
Ganztags zu EUR 85,00 pro Person <i>Halbtags zu EUR 75,00 pro Person</i> - Begrüßungskaffee mit Plunder Gebäck und Obstkorb - Vormittag Kaffeepause mit herzhaften Snacks und Obstkorb - Sandwich Working Lunch inklusive Getränke (Mineral Wasser, Säfte, Soft Getränke) und Suppe* - Nachmittag Kaffeepause mit süßen Speisen von unserem Patissier - Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineral Wasser & Säfte), Papier, Stifte & Mints - Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage und Flipchart - Free Wi-Fi	Ganztags zu EUR 95,00 pro Person <i>Halbtags zu EUR 85,00 pro Person</i> - Begrüßungskaffee mit Plunder Gebäck und Obstkorb - Vormittag Kaffeepause mit herzhaften Snacks und Obstkorb - Hot & Cold Buffet** oder 3-Gang Business Lunch*** inklusive Getränke (2 Gläser Wein/Bier, Mineral Wasser, Säfte, Soft Getränke) - Nachmittag Kaffeepause mit süßen Speisen von unserem Patissier - Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineral Wasser & Säfte), Papier, Stifte & Mints - Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage und Flipchart - Free Wi-Fi	Ganztags zu EUR 115,00 pro Person <i>Halbtags zu EUR 105,00 pro Person</i> - Begrüßungskaffee mit Plunder Gebäck und Obstkorb - Vormittag Kaffeepause aus unseren „Inspired Coffee Breaks“ und Obstkorb - Hot & Cold Buffet**** oder 3-Gang Business Lunch*** inklusive Getränke (unlimitiert Wein/Bier, Mineral Wasser, Säfte, Soft Getränke) - Nachmittag Kaffeepause aus unseren „Inspired Coffee Breaks“ - Raummiete inklusive Tagungsgetränke (Mineral Wasser & Säfte), Papier, Stifte & Mints - Beamer, Leinwand, BOSE Soundanlage & 1 Hand Mikrofon und Flipchart - Free Wi-Fi

* Der Sandwich Working Lunch beinhaltet Sandwiches vom Classic Sandwich Buffet, Salate und Suppe (Tomatencrèmesuppe oder Knoblauchcrèmesuppe oder Rindsgulaschsuppe) und 2 Desserts** Bitte wählen Sie Ihr Buffet aus den „Classic Buffets“ *** 3 Gang Business Lunch aus unserer Wochenkarte **** Bitte wählen Sie Ihr Buffet aus den „Superior Buffets“ . Ab 25 Personen bieten wir nur „Hot & Cold Buffet“ als Lunch an. Teilnehmer Anzahl unter 25 Personen erhalten ein 3 Gang Business Lunch in unserem Restaurant.

KAFFEEPAUSEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN ZU €10,- pro Person

French Coffee Break: Croissant, Pain au Chocolat, Pain au Raisins

American Coffee Break: Brownies, Windbeutel mit Schokolade, Schokoladentarteletts

Lemon Coffee Break: Cake von der Zitrone, Pannacotta von der Zitrone, Clafoutis von Apfel und Limette

KAFFEEPAUSEN ZU €11,- pro Person

Fruity Coffee Break: Exotischer Smoothie, Fruchtspieße, Orientalischer Fruchtsalat

Austrian Coffee Break: Marille Krapfen, Apfel Taschen, Mini Birnenstrudel

So-Coffee Break: Éclair von der Schokolade, Mousse au Chocolat mit Himbeermark, Financier

KAFFEEPAUSEN ZU €12,- pro Person

Nutty Coffee Break: Madeleine von der Pistazie, Tarte Tatin von der Birne und Walnüsse, Crème Brûlée von der Tonkabohne

Mediterranean Coffee Break: Mini Quiche Lorraine, Blätterteigroulade mit Schinken und Käse, Cake mit Oliven und Tomaten

Elsässer Coffee Break: Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, Pissaladiere mit Anchovies, Ciabatta mit Paradeisertartare

KAFFEEPAUSEN ZU €14,- pro Person

Around the World Break: Blinis mit Frischkäse, Tomaten und Oliven, Knusprige Hühnersticks mit Kürbiskernen, Profiterole mit Bergkäse



MITTAGESSEN – SANDWICH BUFFETS

WILLKOMMEN	MEETING- BEREICH	KONFERENZ- PAUSCHALEN	KAFFEEPAUSEN	MITTAGESSEN	EMPFÄNGE	GETRÄNKE- PAUSCHALEN
------------	---------------------	--------------------------	--------------	-------------	----------	-------------------------

CLASSIC SANDWICH BUFFET EUR 40,00 pro Person	SUPERIOR SANDWICH BUFFET EUR 45,00 pro Person	DELUXE SANDWICH BUFFET EUR 50,00 pro Person
• Baguette mit Winzerschinken und Gouda Käse • Ciabatta mit Mailänder Salami und Emmentaler Käse • Cerealien Baguette Eiaufstrich und Paprika • Pumpernickel mit Frischkäse mit Gurkenscheiben • Tramezzini Rolle mit Putensaftschinken und Tilsiter Käse • Tramezzini mit Tomaten Baby Leaf und Kräuterbutter	• Baguette mit Pfeffersalami, Pommery Senf Sauce • Baguette mit Kräuterschinken mit Käse und Salat • Cerealien Baguette mit Putensalami und Tilsiter Käse • Ciabatta mit Thunfisch, Rote Zwiebel und Salat • Pumpernickel Kräuter Ziegenfrischkäse und Pinienkerne • Tramezzini Räucherlachs mit Obers Kren	• Cerealien Baguette mit Prosciutto, Parmesan und Rucola • Cerealien Baguette mit Roastbeef, Senf und Perlzwiebel • Ciabatta à la Caprese (Büffelmozzarella, Tomate und Pesto) • Ciabatta mit Chorizo Manchego und Pimientos • Wrap mit Garnelen Cocktail, Kirschtomaten und Salatherzen • Wrap Vitello Tonato (Thunfisch Crème und Kapern)

. Zu unseren Sandwich Buffets servieren wir ebenfalls Salat mit Dressing und Suppe (Tomatencrèmesuppe oder Knoblauchcrèmesuppe oder Rindsgulaschsuppe) und 2 Desserts.
. Bitte wählen Sie 3 verschiedene Sandwiches aus dem jeweiligen Buffet aus. Folgende Getränke sind ebenfalls inkludiert: 2 Gläser Wein/Bier, Soft Getränke, Mineral Wasser, Säfte. Buchbar ab 5 Personen.

MITTAGESSEN – HOT&COLD BUFFET CLASSIC

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

CLASSIC HOT & COLD BUFFET

EUR 45,00 pro Person

Vorspeisen

- Rote Rüben Shot
- Melanzani Rolle mit Kräuterrahm
- Marinierte Linsen mit Krautsalat
- Couscous Salat mit Koriander und Argan Öl
- Räucherforelle auf Gurkenspaghetti

Fisch und Fleisch

- Saibling Filet, Forellen Filet oder Lachs Filet
- Puten Medaillons
- Geschmorter Rindsbraten
- Minutensteak vom Schwein

Beilagen

- Julienne vom Wurzelgemüse
- Knoblauch-Kartoffel Püree
- Sautierter Blattspinat
- Tagliatelle

Saucen

- Riesling Sauce
- Hühner Jus
- Braten Saft
- Cremiger Kalbs Jus
- Thymian Jus

Dessert

- Frucht Crème Brûlée
- Financier Pistazie
- Schokoladentarte oder Zitronentarte
- Brownie oder Cookies
- Macaron Ganache

Zu unseren Hot & Cold Buffets bieten wir ebenfalls folgende extra Stationen an:

- Brot Buffet mit verschiedenen Brot Sorten und Butter zu EUR 5,00 pro Person
- Salat Buffet mit einer Auswahl von Salaten und Dressings zu EUR 5,00 pro Person
- Käse Buffet mit einer Auswahl von Käse und Beilagen zu EUR 9,00 pro Person

Bitte wählen Sie je 3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge (1 x Fisch, 1 x Fleisch, 2 Beilagen und Saucen) und 3 Desserts aus dem jeweiligen Buffet aus.



MITTAGESSEN – HOT&COLD BUFFET SUPERIOR

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

SUPERIOR HOT & COLD BUFFET

EUR 55,00 pro Person

Vorspeisen

- Karotten-Ingwer Suppe
- Räucherlachs mit Dill und Zitrone
- Gemüse Tartlette der Saison
- Tomaten Tartar mit Crevetten
- Roastbeef mit Gribbiche
- Prosciutto mit Grissini

Fisch und Fleisch

- Zander Filet, Doraden Filet oder Kabeljau Filet
- Hühnerburst im Speckmantel
- Gekochter Tafelspitz
- Kalbsrücken Steak

Beilagen

- Lauch-Kartoffel stampf,
- Cremespinat
- Röstkartoffel & Apfelkren
- Saisonales Gemüse & Bratkartoffeln
- Tagliatelle

Saucen

- Riesling Sauce
- Rinder Bouillon
- Cremiger Kalbs Jus oder Thymian Jus

Dessert

- Bananen Crème Brûlée oder Vanillen Panna Cotta
- Krapfen mit Marillenfüllung
- Erdbeertarte oder Apfeltarte Verrine
- Financier Schokolade
- Macaron Masseline

Zu unseren Hot & Cold Buffets bieten wir ebenfalls folgende extra Stationen an:

- Brot Buffet mit verschiedenen Brot Sorten und Butter zu EUR 5,00 pro Person
- Salat Buffet mit einer Auswahl von Salaten und Dressings zu EUR 5,00 pro Person
- Käse Buffet mit einer Auswahl von Käse und Beilagen zu EUR 9,00 pro Person

Bitte wählen Sie je 3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge (1 x Fisch, 1 x Fleisch, 2 Beilagen und Saucen) und 3 Desserts aus dem jeweiligen Buffet aus.



MITTAGESSEN – HOT&COLD BUFFET DELUXE

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

DELUXE HOT & COLD BUFFET

EUR 65,00 pro Person

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernbeeren
- Thunfisch kurz gebraten auf Wakame
- Hausgebeizter Lachs
- Avocado Crème mit Crevetten
- Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Fisch und Fleisch

- Seeteufel Medaillons
- Wolfsbarsch Filet oder Thunfisch Filet
- Maishähnchen Supreme
- Kalbs Filet oder Rinder Filet

Beilagen

- Kartoffel Gratin
- Gebratene Kräuter-Gnocchi
- Bunte Gemüse Variation
- Balsamico glasierte Rosmarin Bratkartoffel
- Tagliatelle

Saucen

- Riesling Sauce oder Roter Portwein Jus
- Kalbs Jus mit Kräuter oder Cremiger Kalbs Jus
- Hühner Jus oder Thymian Jus

Dessert

- Schokoladen Crème Brûlée
- Himbeer -, Passionsfrucht oder Schokoladentarte
- Orientalischer Obstsalat
- Apfelstrudel
- Birnentasche

Zu unseren Hot & Cold Buffets bieten wir ebenfalls folgende extra Stationen an:

- Brot Buffet mit verschiedenen Brot Sorten und Butter zu EUR 5,00 pro Person
- Salat Buffet mit einer Auswahl von Salaten und Dressings zu EUR 5,00 pro Person
- Käse Buffet mit einer Auswahl von Käse und Beilagen zu EUR 9,00 pro Person

Bitte wählen Sie je 3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge (1 x Fisch, 1 x Fleisch, 2 Beilagen und Saucen) und 3 Desserts aus dem jeweiligen Buffet aus.



MITTAGESSEN – „SIGNATURE BUFFET“

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

„SIGNATURE BUFFET“ - BRETTLJAUSE

EUR 50,00 pro Person

Ein typisch Österreichisches kaltes Vorspeisenbuffet! Eine Auswahl an Köstlichkeiten aus den verschiedenen Genussregionen Österreichs



EMPFÄNGE – CANAPÉ AUSWAHL

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

CLASSIC CANAPÉ AUSWAHL

EUR 2,00 pro Stück

- Pumpernickel mit Frischkäse und Kräutern
- Kräuterschinken Gouda auf Baguette
- Mozzarella Tomaten Sticks
- Pfeffersalami auf weißen Toast
- Käse, Traube, Nuss Sticks
- Melanzani Rolle mit Kräuterrahm

SUPERIOR CANAPÉ AUSWAHL

EUR 3,00 pro Stück

- Lachsblini mit Dill
- Pfeffersalami auf Baguette mit Kirschtomaten
- Prosciutto & Manchego mit Pommery Senf auf braunem Toast
- Blätterteig Schnecke mit Tomaten und Oliven
- Blätterteig Schnecke mit Schinken und Käse
- Brie und Preiselbeeren

DELUXE CANAPÉ AUSWAHL

EUR 4,00 pro Stück

- Lachs Blini mit Keta Kaviar
- Roastbeef auf Gribbiche und Knusperbaguette
- Brie und Preiselbeeren auf Vollkornbrot
- Vulcano Schinken auf Ciabatta, Perlzwiebel
- Avocado Creme mit Crevette und Baguette



Mindestens 3 Canapés pro Person. Canapés können zu Cocktails auf Buffet angeboten werden.

EMPFÄNGE – KALTE FLYING SPEISEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

KALTE FLYING SPEISEN „CLASSIC“

EUR 2,00 pro Stück

- Rote Rüben Shot mit Oberskren
- Melanzani Rolle mit Kräuterrahm
- Marinierte Linsen mit Kräutersalat
- Couscous Salat mit Koriander und Argan Öl
- Räucherforelle auf Gurkenspaghetti

KALTE FLYING SPEISEN „SUPERIOR“

EUR 3,00 pro Stück

- Karotten-Ingwer Suppe mit Chilifäden
- Räucherlachs mit Dill und Zitrone
- Gemüse Tartlette der Saison
- Tomaten Tartar mit Crevetten
- Roastbeef mit Gribbiche
- Prosciutto mit Grissini

KALTE FLYING SPEISEN „DELUXE“

EUR 4,00 pro Stück

- Vitello Tonnato mit Thunfischcrème und Kapernbeeren
- Thunfisch kurz gebraten auf Wakame
- Hausgebeizter Lachs
- Avocado Crème mit Crevetten
- Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan



Mindestens 3 Canapés pro Person. Ein Flying Buffet kann ab 10 Personen angeboten werden.

EMPFÄNGE – WARMER FLYING SPEISEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

WARMER FLYING SPEISEN „CLASSIC“

EUR 4,50 pro Stück

- Doraden Filet auf saisonalem Risotto
- Gegrillte Hühnerbrust auf Tomaten Oliven Ragout
- Kalbsfilet rosa gebraten auf Kräuter Polenta
- Kabeljau pochiert auf Lauch und Kartoffeln

WARMER FLYING SPEISEN „SUPERIOR“

EUR 5,00 pro Stück

- Lachsragout mit mariniertem Couscous
- Tranchen vom Kalbsrücken mit Rahm Spinat Gnocchi
- Schweinefilet mit Speck und Pilzen
- Lauwarme Garnele auf Tomaten Tartar

WARMER FLYING SPEISEN „DELUXE“

EUR 5,50 pro Stück

- Saibling Filet auf Roter Beete und Koriander
- Wolfsbarsch auf Ratatouille
- Rinderfilet mit Boulgare Kartoffeln und Rotwein Sauce
- Huhn Kürbis mit Kürbismayonnaise



Mindestens 3 Canapés pro Person. Ein Flying Buffet kann ab 10 Personen angeboten werden.

EMPFÄNGE – SÜSSE FLYING SPEISEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

SÜSSE FLYING SPEISEN „CLASSIC“

EUR 2,00 pro Stück

- Frucht Crème Brûlée
- Financier Pistazie
- Schokoladentarte
- Zitronentarte
- Brownie
- Cookies
- Macaron Ganache

SÜSSE FLYING SPEISEN „SUPERIOR“

EUR 3,00 pro Stück

- Bananen Crème Brûlée
- Vanillen Panna Cotta
- Krapfen mit Marillenfüllung
- Erdbeertarte
- Apfeltarte Verrine
- Financier Schokolade
- Macaron Masseline

SÜSSE FLYING SPEISEN „DELUXE“

EUR 4,00 pro Stück

- Schokoladen Crème Brûlée
- Himbeertarte
- Passionsfruchttarte
- Schokoladentarte
- Orientalischer Obstsalat
- Apfelstrudel
- Birmentasche



Mindestens 3 Canapés pro Person. Ein Flying Buffet kann ab 10 Personen angeboten werden.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

WILLKOMMEN

MEETING-
BEREICH

KONFERENZ-
PAUSCHALEN

KAFFEEPAUSEN

MITTAGESSEN

EMPFÄNGE

GETRÄNKE-
PAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1 STUNDE

EUR 39,00 pro Person

- Auswahl an heimischen und internationalen Weiß- und Rotweinen, abgestimmt auf das
- individuelle Menü.
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert

GETRÄNKEPAUSCHALE 2 STUNDEN

EUR 49,00 pro Person

- Auswahl an heimischen und internationalen Weiß- und Rotweinen, abgestimmt auf das
- individuelle Menü.
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert

WEINBEGLEITUNG

EUR 45,00 pro Person

- 4 hochwertige Weine, speziell abgestimmt auf das individuelle 4 Gang Gruppenmenü

AUSTRIAN PACKAGE 3 STUNDEN

EUR 55,00 pro Person

- Aperitif 1 Glas Rosé Sekt
Überschäumend Weingut Ploder
Rosenberg
- Das LOFT Edition Weine
- Weißwein: 2014 Grüner Veltliner
Renner, Weingut Hirsch/ Kamptal
- Rotwein: 2013 Zweigelt Pamhagner
Rieden, Weingut Andert/
Neusiedlersee
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert
- Kaffee und Tee unlimitiert

INTERNATIONAL PACKAGE 3 STUNDEN

EUR 65,00 pro Person

- Aperitif 1 Glas Gosset Brut Excellence
- Hochwertige und gereifte Auswahl an heimischen und internationalen Weiß- und Rotweinen
- abgestimmt auf das individuelle Menü.
- Vöslauer Mineralwasser unlimitiert
- Bier und Softgetränke unlimitiert
- Kaffee und Tee unlimitiert

