

WEIHNACHTSFEIERN ALL-INCLUSIVE

**WENN ES DRAUSSEN KNACKIG KALT IST, ERWARTEN
WIR SIE ZU EINER HERZERWÄRMENDEN WEIHNACHTS-
FEIER.**

Unser aufmerksames Serviceteam empfängt Sie und Ihre Mitarbeiter in festlichem Ambiente unserer Fleming's Restaurants oder Banketträume mit weihnachtlich dekorierten Tischen, edlen Menukarten und einem geschmückten Weihnachtsbaum.

Mit unserem All-inclusive-Angebot genießen Sie nicht nur winterliche Köstlichkeiten, sondern müssen sich dank der 4-Stunden-Getränkepauschale mit Aperitif, Fleming's Rot- und Weißwein, Bier, Softgetränken und Kaffeespezialitäten auch keinerlei Gedanken über ausreichend Getränke machen. Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Menüs an. Feiern Sie entspannt mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen und Freunden – und wenn Ihre Weihnachtsveranstaltung nach 4 Stunden noch in vollem Gange ist, können Sie für einen stündlichen Aufpreis (EUR 8,00 bzw. EUR 12,00 pro Person und angefangener Stunde) einfach verlängern. Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch attraktive Übernachtungspreise inklusive ausgiebigem Frühstücksbuffet an.

**DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.**

www.flemings-hotels.com

THE TASTE
OF CHRISTMAS

FLEMING'S

„GANS“ ENTSPANNT

**WIR KOCHEN FÜR SIE!
SIE GENIESSEN „GANS“ ENTSPANNT ZUHAUSE!**

EINE FRISCHE, KNUSPRIG GEBRATENE GANS

mit Rotkraut, Erdäpfelklößen, Maronen, Bratäpfeln und Ganslsoße (ausreichend für 5 Personen) sowie eine Flasche Fleming's Cabernet Sauvignon (0,75 l)

EUR 105,00 PRO PAKET

Angebot gilt vom 05.11. bis 30.12.2018 in folgenden Häusern:

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN
FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY

Wir bitten bei Bestellung um mind. 1 Woche Vorlauf.
Lieferung auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.

CRISPY CHRISTMAS

Menu oder Buffet (Ab 25 Personen),
All Inclusive von 19:00 Uhr - 23:00 Uhr mit Getränken:
Aperitif, Hauswein, Bier, Softdrinks und Kaffee

PRO PERSON: EUR 65,-

Verlängerung pro Stunde/pro Person: EUR 8,-
DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN,
NEUBAUGÜRTEL 26-28, A-1070 WIEN, TEL.: +43 1 227370

FINE CHRISTMAS

Menu oder Buffet (Ab 25 Personen),
All Inclusive von 19:00 Uhr - 23:00 Uhr mit Getränken:
Aperitif, Hauswein, Bier, Softdrinks und Kaffee

PRO PERSON: EUR 82,-

Verlängerung pro Stunde/pro Person: EUR 12,-
DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY,
JOSEFSTÄDTER STRASSE 10-12, A-1080 WIEN, TEL.: +43 1 205990

**Informationen & Reservierung direkt in den jeweiligen Hotels
oder in unserem Convention Sales Büro:**

TEL: + 43 1 22737 5016
E-MAIL: CONFERENCE.VIE@FLEMINGS-HOTELS.COM

CRISPY CHRISTMAS MENU

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN

CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE

mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kernöl-Vinaigrette

ODER

PASSIERTE KÜRBISSUPPE

mit Karotten-Chips

GANSLBRATEN

Brust & Keule, Beifuß-Jus, Apfel-Rotkohl, Erdäpfelknödel

ODER

GEBRATENES LACHSFILET AUF OLIVEN-POLENTA

mit sautierter Paradeiserispe und Kerbelschaum

ODER

SAUTIERTES KÜRBIS-CURRY

mit Kichererbsen, Kokosmilch und Süßkartoffel-Rösti

SCHOKOLADEN-KEKS-TERRINE

mit Gewürz-Orangen Kompott und Caramelita Ice Cream

CRISPY CHRISTMAS BUFFET

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN

CEVICHE VOM LACHSFILET

und Gemüse-Tabouleh

KNUSPRIGER SCHWEINSBAUCH

mit Kren und Linsensalat

MARINIERTE ROTE RÜBE

mit Mozzarella, Rucola und gesalzenen Kernen

GEBRATENE HÜHNCHENBRUST

mit Sweet Chili Marinade, Sprossensalat

MARINIERTE GARNELEN

mit Antipasti

BUNTER PARADEISERSALAT

mit Granatapfel, geriebener Karotten-Salat

WINTER-SALAT-BAR

mit Feldsalat, Kartoffel- und French-Dressing, confierte Kirschparadeiser, gebräunte Kerne, Croûtons

PASSIERTE KÜRBISSUPPE

mit Karotten-Chips

OFENFRISCHER GANSLBRATEN VON KEULE UND BRUST

mit Beifuß-Jus, Erdäpfelknödel, Rotkohl und gefülltem Bratapfel

GRATINIERTES KABELJAUFILET

mit Kräuter-Senf-Kruste, Safran-Sauce, Blattspinat und Fenchel-Risotto

KÜRBIS-GULASCH

mit Falafel-Plätzchen

BERGKÄSEAUSWAHL

mit Feigensenf und Landbrot

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

KAFFEE-MOUSSE

im Baumkuchenmantel mit gewürzter Orangen-Grütze

ZIMT-TIRAMISU

mit pochierter Rotwein-Birne im Weckglas

FINE CHRISTMAS MENU

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY

WILD-CONSOMMÉ

mit Kräuterravioli

ODER

GEBEZTES THUNFISCHFILET

mit Quinoa-Gemüse-Salat

ODER

CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE

mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Rucola und Kürbiskrokant

CONFIERTE GÄNSEBRUST

mit Beifuß-Apfel-Jus, Rotkohl und gebräunten Serviettenknödel

ODER

GRATINIERTES STEINBUTTFILET

mit Senf-Schalotten-Kruste, Paradeiser-Risotto und glasiertem Wintergemüse

ODER

BOEUF STROGANOFF, SOUS VIDE GEGART

mit roten Rüben, Gurke, Crème fraîche und Erdäpfel-Petersilien-Püree

ODER

SAUTIERTES KÜRBIS-CURRY

mit Kichererbsen, Kokosmilch und Süßkartoffel-Rösti

STOLLENPARFAIT

mit Gewürz-Kirschenragout und Schokoladen-Crumble

FINE CHRISTMAS BUFFET

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY

GEBEZTER KRÄUTER-LACHS

mit Quinoa-Gemüse-Salat

PARADEISER-CARPACCIO

mit Ziegenfrischkäse-Dip und Kürbiskrokant

GEBRATENE ENTENBRUST

mit Asia-Glasnudel-Salat

GARNELEN MIT COCKTAIL-CRÈME

und Kräuter-Minz-Couscous

CALAMARETTI-GEMÜSE-SALAT

BUNTER PARADEISER-SALAT MIT GRANATAPFEL

SPROSSENSALAT

mit Edamame und Mungobohnen, Sesam-Dressing

PASSIERTE KÜRBISSUPPE

OFENFRISCHER GANSLBRATEN VON KEULE UND BRUST

mit Beifuß-Jus, Erdäpfelknödel, Rotkohl und gefülltem Bratapfel

HIRSCHRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL

mit Rahmwirsing und Erdäpfel-Petersilien-Püree

GEBRATENES LACHSFILET

mit Safransauce, glasiertem Wintergemüse und Graupen-Risotto

KÜRBIS-CURRY & FALAFEL-PLÄTZCHEN

ROHMILCHKÄSE VON JUMI'S KÄSELADEN

mit Feigensenf, Trauben und Baguette

SPEKULATIUS-CRÈME

mit Portweinbirne

MANGO PANNA COTTA

mit Kirscheleee

GEBRANNT ZIMT-CRÈME

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster