



In der STEFFL Arena

EVENTMAPPE



SKYBOX
Gastronomiebetriebs GmbH
in der

STEFFL ARENA

Kärntner Straße 19 | 1010 Wien
t +43 (0) 1 513 17 12

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an:
events@skybox.at

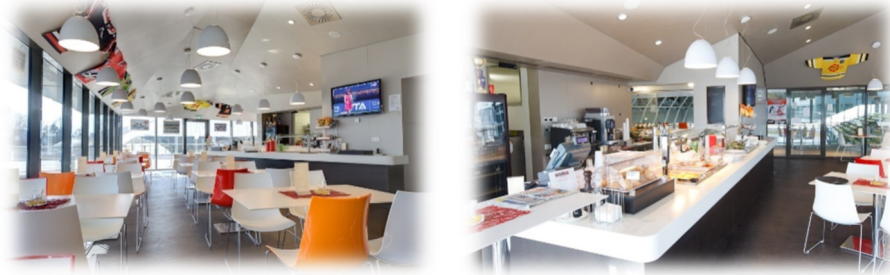




UNSERE SPORTS-BAR



Eat'n Drink



Auf Anfrage können Sie unser Overtime exklusiv mieten.

VIP - BEREICHE



**Wir verwöhnen Ihre Gäste kulinarisch in den
VIP Bereichen der STEFFL-Arena.**

Sehr gerne erstellen wir Ihnen unser individuelles Angebot.





APERITIF

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Prickelndes Fräulein Rosé 0,7l..... | € 27,00 |
| Mayer am Pfarrplatz | |
| Brut Sekt 0,7l..... | € 24,00 |
| Mayer am Pfarrplatz | |

GETRÄNKE

| | |
|---|---------------|
| Grüner Veltliner..... | € 18,00 |
| Landhaus, Wien, 0,75L | |
| Zweigelt..... | € 18,00 |
| Landhaus, Wien, 0,75L | |
| Bier..... | 0,5 L € 4,20 |
| Ottakringer Helles Ottakringer Radler | |
| Mineralwasser still oder prickelnd..... | 0,75 L € 5,90 |
| Vöslauer | |
| Pepsi, Pepsi Max, Seven Up Orange, Almdudler..... | 0,33 L € 3,50 |
| Kaffee pro Tasse..... | € 3,90 |

Vermerk:

Unsere Getränkepreise werden immer unserer A la Carte Getränkekarte angepasst
Unsere gesamte Auswahl finden Sie in unserer Wein- & Cocktaillkarte.





KULIARISCHE HIGHLIGHTS

HÄPPCHEN

| | |
|---|------------------|
| Beef Tatar Balsamicozwiebel Wachtelei | € 3,50 pro Stück |
| Beinschinken Kren | € 3,00 pro Stück |
| Ziegenkäse Gurke | € 3,00 pro Stück |
| Hummus Zitronencreme | € 3,00 pro Stück |
| Frischkäse Radieschen | € 3,00 pro Stück |
| Graved Lachs Dillsenf | € 3,50 pro Stück |
| Huhn Kürbiscreme | € 3,50 pro Stück |
| Gurkenshot | € 3,00 pro Stück |

LANDBROT

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Beinschinken. Kren | € 3,90 pro Stück |
| Schmalz. Grammel. Zwiebel | € 3,90 pro Stück |
| Frischkäse. Ofenkürbis | € 3,90 pro Stück |

LEBERKÄSE | WÜRSTEL - BUFFET

Leberkäse, Sacherwürstel, Debreziner
Pfefferoni | Gurkerl | Perlzwiebel | Senf | Ketchup | Kren
dazu Gebäck

Preis pro Person € 25,00





BUFFET

VORSPEISEN

Lachstartar | Avocado | Frisee
Shrimpscocktail | Limette
Wiener Gabelbissen | Lachsrose
Rindercarpaccio | Senf-Mayo | Rucola | Grana
Roastbeef | Honigsenf | Frisee
Schinken- und Wurstvariation | Eingelegtes Gemüse
Mozzarellaabällchen | Cherry Tomaten | Basilikumpesto
Hummus | Falafel | Rote Rübe
Cous Cous | Avocado | Cherry Tomaten
Rote Rüben Tatar | Orangencreme | Gepuffter Quinoa

KALTE PLATTE

Schinken | Salami
Schweinsbraten
Kaminwurzn
Käsevariation
Eiaufstrich
Liptauer
Erdäpfelkas
Gurkerl | Pfefferoni | Mini Maiskolben
Brotstation

SUPPEN

Rindssuppe | Einlage wahlweise: Frittaten | Leberknödel | Grießnockerl
Cremesuppe der Saison
Kaltschale | Einlage wahlweise: Gurke | Melone | Gazpacho

SALATE

Couscous | Kichererbsen | Zucchini | Feta
Blattsalat | Mango | Avocado
Blattsalat | Gurkensalat | Tomatensalat | Maissalat | Rote Rüben Salat
Melone | Minze | Schafskäse





HAUPTSPEISEN

Gebratenes Zanderfilet | Paprikaspitzkraut | Cremige Polenta
Paprikahuhn | Butterspätzle
Putenbrust | Wurzelrahmsauce | Butterreis
Schweinsbraten | Sauerkraut | Serviettenknödel
Schnitzel (Schwein oder Huhn) | Petersilienerdäpfel
Rindergulasch | Serviettenknödel
Rinderbraten | Orangenrotkraut | Kroketten
Gekochtes Rindfleisch | Apfelkren | Erdäpfelschmarrn
Gebratenes Hühnerfilet | Schmorzwiebel | Pappardelle
Gefüllte Paprika | Couscous | Schafskäse | Tomatensauce
Gnocchi | Cherry Tomaten | Baby Spinat
Käsespätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln
Spinatspätzle | Käserahmsauce
Alt Wiener Krautfleckerl
Gemüsestrudel | Kräuterdip

DESSERTS

Apfel Strudel | Vanille Sauce
Topfen Strudel | Vanille Sauce
Nougatknödel | Beerenragout
Topfenknödel | Marillenröster
Schokomousse | Beerentopping
Panna Cotta | Schokoglace
Mascarpone-Limetten-Creme

PREISE pro Person Buffet Variation 1 | Kalte Platte € 28,00
Buffet Variation 2 | 2 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 2 Desserts, Brotstation € 48,00
Buffet Variation 3 | 3 Vorspeisen, Suppe, 4 Hauptspeisen, 3 Salate, 3 Desserts, Brotstation € 58,00

Bitte geben Sie uns Wünsche wie vegan, Unverträglichkeiten, Allergien bekannt.





FLYING DINNER

KALT

pro Stück € 5,00

- ❖ Prosciutto | Melone
- ❖ Vitello Tonnato
- ❖ Hummus | Falafel | Rote Rübe
- ❖ Shrimpscocktails
- ❖ Avocadocreme | bunte Cherry Tomaten | gepuffter Quinoa
- ❖ Ziegenkäse-Panna-Cotta

WARM

pro Stück € 6,50

- ❖ Mini-Grammelknöderl | Wildkraut
- ❖ Kleiner gebackene Hühnerschnitzel | Erdäpfelsalat
- ❖ Faschierter Mini-Braten | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel
- ❖ Kürbis-Risotto | Grana
- ❖ Rinderbraten | Rotkraut | Erdäpfelknöderl
- ❖ Limetten-Pasta | Schmor-Paradeiser
- ❖ Beiriedschnitte | Cremige Polenta
- ❖ Gemüsecurry | Basmatireis

SÜSS

pro Stück € 3,50

- ❖ Panna-Cotta | Beerenglace
- ❖ Tiramisuschnitte
- ❖ Profiterol | Karamelgitter
- ❖ Schoko Tarte
- ❖ Helles Schokolademousse | Himbeeren
- ❖ Mascarpone-Limettencreme

Wir empfehlen pro Person:

2 kalte Snacks, 2 warme Snacks & 2 Desserts als Begleitung

€ 30,00 pro Person

3 kalte Snacks, 3 warme Snacks & 3 Desserts als volle Mahlzeit

€ 45,00 pro Person





FÜR UNSERE KLEINEN, JUNGEN GÄSTE ☺

| | |
|--|--------|
| Gebackenes Hühner-Schnitzel Reis | € 6,90 |
| Burger Erdäpfelspalten | € 7,50 |
| Frankfurter Semmel Ketchup | € 4,50 |





ZUSATZLEISTUNGEN

PERSONAL

Wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet

Servicemitarbeiter, Buffetkräfte und Schankmitarbeiter 30,00 Euro je Stunde

Barkeeper, Security, Cateringsupervisor 35,00 Euro je Stunde

EQUIPMENTPAUSCHALE

Für unser Equipment (wie Porzellan, Besteck, Küchenequipment, Tischwäsche, etc.) verrechnen wir eine Pauschale von 5,00 Euro pro Person.

DEKORATION | MOBILIAR | TECHNIK

Sehr gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein passendes Angebot zu Ihrer geplanten Veranstaltung.

