



Gerstner

WIEN 1847

MESSE WIEN

IHRE WEIHNACHTSFEIER
2024

NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

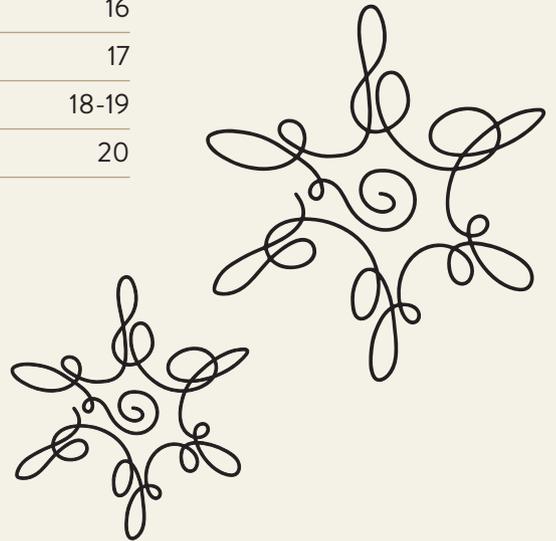
Wir arbeiten verantwortungsvoll und leben Nachhaltigkeit in allen Dimensionen. Dabei achten wir auf einen schonenden Umgang mit allen natürlichen Ressourcen und setzen auf regionale und saisonale Zutaten von heimischen Lieferant:innen. Wir bieten Genuss in Perfektion – das heißt höchste Qualität und Sicherheit, gut geschulte Mitarbeiter:innen und bestes Service.

Für unser Nachhaltigkeits-Engagement sind wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.



INHALT

| | |
|--|-------|
| Die Messe Wien stellt sich vor | 4 |
| Anfahrt | 5 |
| Ihre Weihnachtsfeier in der Messe Wien | 6 |
| Raum & Technik | 7 |
| Ihre perfekte Weihnachtsfeier | 8 |
| Empfang | 9 |
| Weihnachtsbuffets | 10-13 |
| Weihnachtsmenüs | 14-15 |
| Getränke | 16 |
| Extras | 17 |
| Impressionen | 18-19 |
| Kontakt Gerstner Catering | 20 |



DIE MESSE WIEN STELLT SICH VOR



MESSE WIEN EXHIBITION & CONGRESS CENTER – The venue to tell your story.

Ob Messeveranstaltung, Kongress oder Firmenevent: wir geben Ideen Raum, sich zu entfalten. Raum für eine stilsichere Präsentation, Raum für Gespräche, Raum zur Pflege von Geschäftsbeziehungen, Raum, um gemeinsam neue Ideen zu entwickeln. Die Messe Wien bietet dafür flexible Lösungen.

In der Messe Wien gleicht kein Tag dem anderen – und auch das Veranstaltungszentrum verändert sich ständig, denn unsere Raumkonzepte passen sich den Bedürfnissen der Gäste an und schaffen so den perfekten Rahmen für jeden Event.

Für Ihre Weihnachtsfeier von 200 bis 900 Personen wird das Erdgeschoss des Congress

Centers in eine Weihnachtslocation verwandelt. Neben separaten Aperitiv oder Party- und Dinnerbereichen erleichtert Ihnen die bereits vorhandene Infrastruktur die Planung Ihrer Feier.

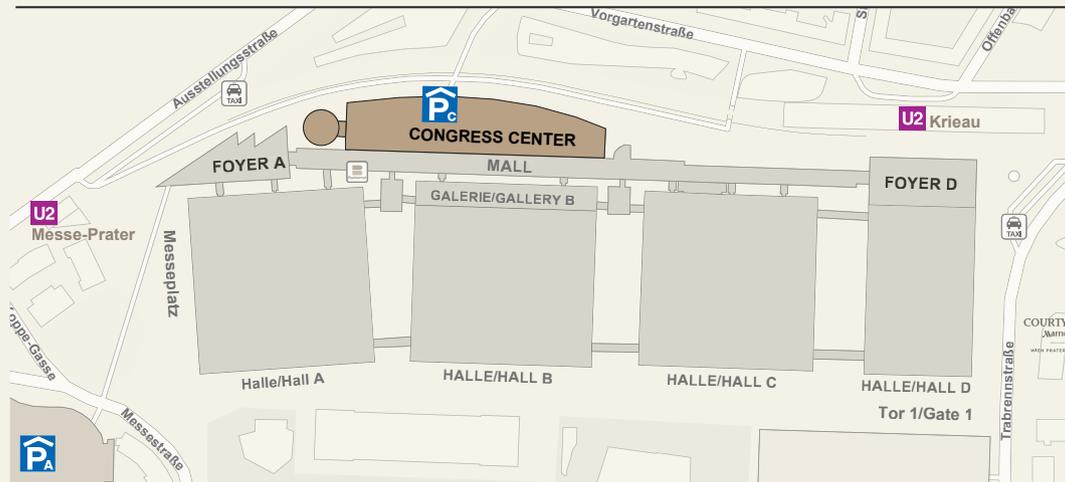
Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von Gerstner Catering kulinarisch keine Wünsche offen: Von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer verzaubern wir Ihre Gäste.

Wir möchten Sie gerne einladen und Ihnen die Räumlichkeiten persönlich zeigen sowie unsere attraktiven Packages präsentieren.

Lassen Sie uns gemeinsam eine unvergessliche Weihnachtsfeier planen!

Die **Messe Wien Exhibition & Congress Center** befindet sich am Messeplatz 1, 1020 Wien. Die Venue liegt zentral, unweit des berühmten Wiener Praters und in Nachbarschaft des neuen

Campus der Wirtschaftsuniversität Wien, der Sigmund Freud Privatuniversität, sowie des modernen, grünen Business- und Wohnareals „Viertel Zwei“.



Öffentliche Erreichbarkeit:

- U2 – Messe/Prater
- Bahnhof Praterstern – 10 Gehminuten oder via U2 erreichbar
- Vienna Airport Lines Station – direkt bei der Messe Wien
- Taxispur – direkt vor dem Congress Center

Anbindung mit dem Auto:

Variante 1: Congress Center Garage mit Garagenbetreuung

- Elderschplatz 4/Vorgartenstrasse 204, 1020 Wien (GPS-Koordinaten: 48.217219, 16.410760)
- Veranstaltungsticket: € 15,00 Pauschale, Verkauf möglich durch hauseigenes Personal
- Entsprechende Personalkosten zur Garagenbetreuung: ~ € 300,00

Variante 2: Parkhaus A ohne Garagenbetreuung

- Nordportalstraße 4/Max-Koppe-Gasse, 1020 Wien (GPS-Koordinaten: 48.216914, 16.404570)
- Veranstaltungsticket: € 15,00 Pauschale, Verkauf möglich durch hauseigenes Personal



IHRE WEIHNACHTSFEIER IN DER MESSE WIEN

UNSERE WEIHNACHTSPACKAGES ENTHALTEN

- Möbel (rechteckige Galatische, Sessel, Stehtische) inkl. Auf- und Abbau
- Bühne inkl. Auf- und Abbau
- Stromanschlüsse für Technik inkl. Stromverbrauch
- Garderobenbetreuung
- Sanitäter
- Security

Package bis 500 Personen

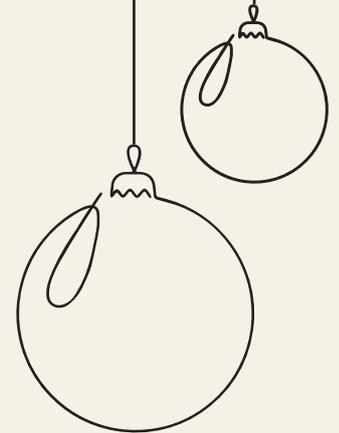
Raummiete € 21.000,00

Technikkosten € 8.000,00

Package ab 500 Personen

Raummiete € 25.000,00

Technikkosten € 10.000,00

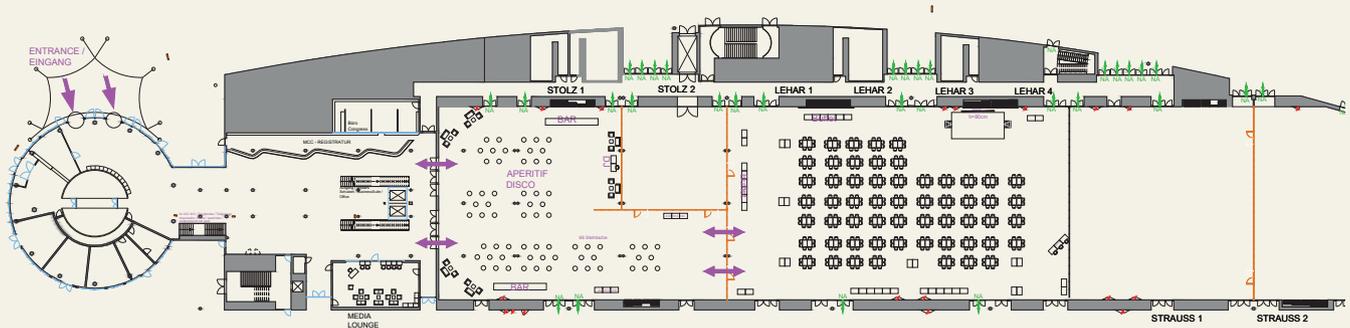


FOLGENDE LEISTUNGEN SIND EBENFALLS IN DEN PACKAGEPREISEN INKLUDIERT:

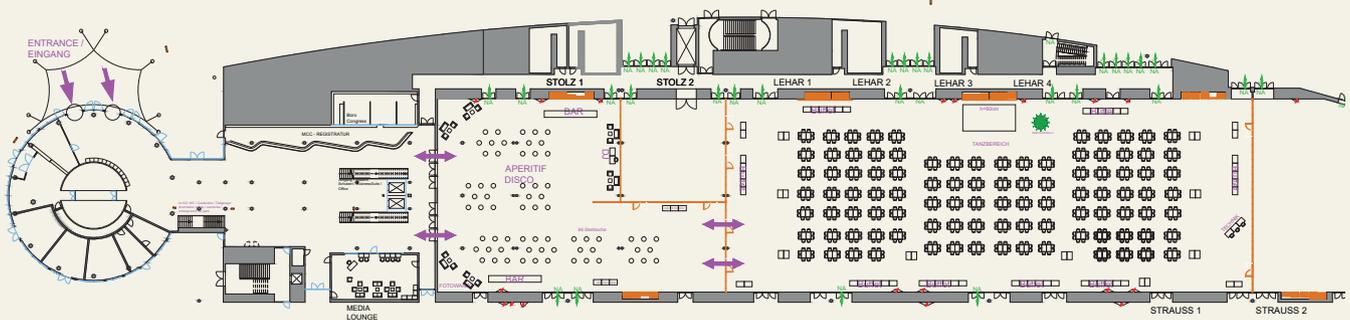
- Betriebskosten (Lüftung, Licht, Heizung)
- Reinigung
- Müllentsorgung
- Schaltdienst
- Supervisor Congress Center (Firma CAM)

RAUM UND TECHNIK

VERANSTALTUNG BIS 500 PERSONEN



VERANSTALTUNG AB 500 PERSONEN



DIE TECHNIKPackages ENTHALTEN

- Beschallung inkl. Mikrofonie nach Wahl
- Bühnenlicht
- Ambientebeleuchtung (Uplights) nach Bedarf (max. 24 Scheinwerfer)
- Projektionen in Lehar 1, 2, 3, 4 und Strauss 1 nach Bedarf inkl. Zuspeler (Laptops)
- Screens (Anzahl je nach Veranstaltungsgröße)
- Technische Betreuung

IHRE PERFEKTE WEIHNACHTSFEIER IN NUR WENIGEN SCHRITTEN

- 1 Wählen Sie Ihren Aperitif
- 2 Wählen Sie Ihr Wunschmenü oder -buffet
- 3 Entscheiden Sie sich für eines unserer Getränke-Pakete
- 4 Wählen Sie Ihre Extras für die perfekte Weihnachtsfeier
- 5 Ergänzen Sie Ihre Weihnachtsfeier um ein ausgewähltes Entertainment-Programm

ALL-INCLUSIVE SPECIAL

BEI EINER BUCHUNG VON FOLGENDER KOMBINATION
GEWÄHREN WIR **5% RABATT:**

- Weihnachtlicher Empfang Aperitif Sorglos-Paket
- Weihnachtsbuffet oder Weihnachtsmenü nach Wahl
- Getränke-Paket für 5 Stunden



DER EMPFANG

Bereits das Eintreffen der Gäste soll zu einem Erlebnis werden, daher möchten wir Sie mit einem ausgezeichneten Aperitif empfangen und auf den Abend einstimmen.

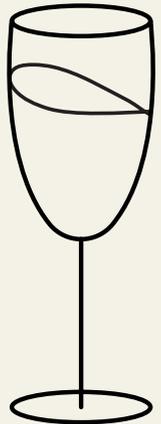
APERITIF SORGLOS-PAKET

- Reiberdatschi mit Kräuterdip oder Apfelmus
- Hausgemachter Punsch
- Sekt Orange / Aperol Spritz
- Campari Soda / Campari Orange
- Orangensaft
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

pro Person € 19,90

APERITIF NACH VERBRAUCH

- | | | |
|--|-------------|---------|
| • Reiberdatschi mit Kräuterdip oder Apfelmus | pro Portion | € 4,90 |
| • Barbara Gerstners Punschtopf | 0,25 l | € 4,90 |
| • Schlumberger Sparkling / Sparkling Orange | 0,1 l | € 8,90 |
| • Aperol Spritz | 0,25 l | € 7,90 |
| • Campari Soda | 0,2 l | € 8,90 |
| • Campari Orange | 0,2 l | € 8,90 |
| • div. Fruchtsäfte | 1 l | € 12,90 |
| • Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure | 1 l | € 9,90 |



Preise exkl. MwSt.

UNSERE WEIHNACHTSBUFFETS

BUFFET 1

VORSPEISEN

- Deftige Brettjause'n mit Speck, Bergkäse-Auswahl, Essiggurkerl, Pfefferoni, Senf und Kren
- Wildreissalat mit Dörrzwetschken und Winterkürbis 
- Im Ofen gebackener Ricotta mit Orangenfilets und Roten Rüben 
- Cremiger Schwarzwurzelsalat 
- Auswahl an rustikalen Brotsorten und Jour-Gebäck sowie Butter

SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden 
- Kraut- , Paradeiser- , Rahmgurken-  und Erdäpfelsalat 

SUPPE

- Kaspressknödelsuppe 

HAUPTSPEISEN

- Schweinsbraten vom Bauch und Karree, am Buffet geschnitten, mit Sauerkraut und Serviettenknödel
- Hausgemachte Grammel- und Fleischknödel mit Speck-Krautsalat
- In Sesamkruste gebackenes Karpfenfilet auf lauwarmen Karotten-Birnen-Salat mit Anis
- Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilerdäpfeln
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salatherzen 

DESSERT

- Topfenknödel in Butter und Mohn 
- Rotwein-Gewürzkuchen 
- Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 

€ 79,90 inkl. Jourgebäck und Butter
optional Käseauswahl zum Dessert € 9,90
optional Kekse am Tisch eingestellt € 6,90

Preise pro Person, exkl. MwSt.

vegan 
vegetarisch 

BUFFET 2

VORSPEISEN

- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und hausgemachtem Anisbrioche
- Prosciutto mit Grana, Olivenöl und Limetten
- Gebeizter Lachs mit marinierten Steckrüben und Dill-Senf-Sauce
- Mozzarella mit Paradeisern und Pesto 
- Kürbissülzchen mit Orangen-Stern-Anis-Chutney 
- Auswahl an rustikalen Brotsorten und Jour-Gebäck sowie Butter

SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden 
- Kraut- , Paradieser- , Rahmgurken-  und Erdäpfelsalat 

SUPPE

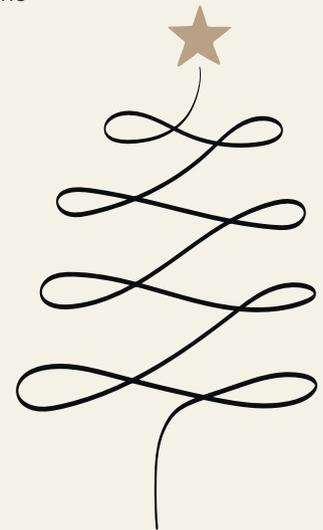
- Pastinaken-Suppe mit Nussöl und Gewürznüssen 

HAUPTSPEISEN

- Gebratene Weihnachtsgans mit gebratenen Erdäpfel-Serviettenknödel und Blutorange-Rotkraut
- Ragout von der Rinderwade in Burgunder-Rotwein-Sauce und Basilikum-Tagliatelle
- Pochiertes Zanderfilet mit Zitronengras im Kräuter-Oliven-Fond, mit Wurzelgemüse
- Ricotta-Melanzani-Bällchen mit Gemüse-Paradeis-Sugo und frischem Basilikum 

DESSERT

- Apfel-Zimt-Milchreis im Glas 
- Cremige Topfencreme mit Zwetschken
- Powidltascherl mit Zimt-Brösel und fruchtigem Röster 
- Weihnachtsstollen 
- Schokoladen-Gewürzkuchen mit Schlagobers 
- Erfrischende Obstplatte 



€ 79,90 inkl. Jourgäck und Butter
optional Käseauswahl zum Dessert € 9,90
optional Kekse am Tisch eingestellt € 6,90

Preise pro Person, exkl. MwSt.

vegan 
vegetarisch 

BUFFET 3

VORSPEISEN

- Melanzani-Röllchen mit rosa Kalbsfleisch, Pinienkernen und Aceto Balsamico
- Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern 
- Hausgemachte Speck-Quiche mit Sauerrahm-Dip
- Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel, Paradeiser und Kernölemulsion
- Wirsingsalat mit Zimtbirne und karamellisierten Nüssen 
- Auswahl an rustikalen Brotsorten und Jour-Gebäck sowie Butter

SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden 
- Kraut- , Paradeiser- , Rahmgurken-  und Erdäpfelsalat 

SUPPEN

- Rinderkraftsuppe mit Kräuterschöberl

HAUPTSPEISEN

- Karamellierter Beinschinken mit Honig-Senf-Kruste,
- im Ganzen am Buffet tranchiert, mit glacierten Karotten und Erdäpfelgratin
- Gebratene Forelle auf Gemüse-Couscous mit Rosinen und Cashewkernen
- Faschierter Braten im Wirsingmantel mit Rosmarinjus und Kerbelerdäpfeln
- Vegetarisches Moussaka aus Melanzani und Erdäpfeln 

DESSERT

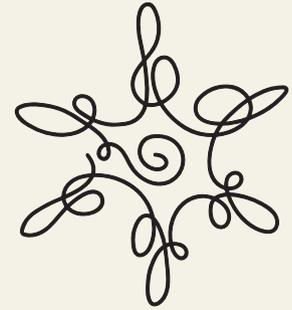
- Spekulatiusmousse mit Mandarine 
- Amarena Kirsch-Tiramisu von der Edelkastanie 
- Mohnnudeln, in Butter geschwenkt 
- Weihnachtsstollen 
- Erfrischende Obstplatte 

€ 79,90 inkl. Jourgebäck und Butter
optional Käseauswahl zum Dessert € 9,90
optional Kekse am Tisch eingestellt € 6,90

Preise pro Person, exkl. MwSt.

vegan 
vegetarisch 

BUFFET 4 „ÖKO-EVENT“



VORSPEISEN

- Fenchel** -Zucchini** -Salat mit Granatapfel
- Gebratener Chicorée** mit Ingwer-Orangen-Creme und Rotkrautsalat**
- Rosenkohlsalat */** mit Esskastanie */** und Pastinake */** mit kandierten Früchten **
- Auswahl an rustikalen Brotsorten* und Jour-Gebäck* sowie Butter**

SALATE

- Winterliche Blattsalate* mit Dressings und Marinaden
- Kraut** - , Paradeiser** - , Rahmgurken** - und Erdäpfelsalat*

SUPPE

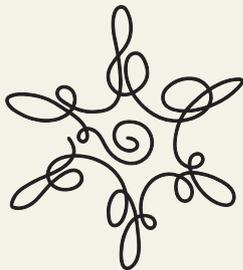
- Cremige Karotten** -Linsensuppe

HAUPTSPEISEN

- Faschierter Braten** vom BIO Rind mit Erdäpfelpüree** und Röstzwiebel*
- Schnitzel vom Sellerie */** & Kohlrabi */** im Kürbismantel*/** dazu Knoblauch-Dip**
- Ofenerdäpfel** gefüllt mit Mais* und Bohnen*
- Paradeiser** -Mangold-Zitronen-Risotto**

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Fruchtröster*
- Bananen*** -Schokoladen*** -Walnuss** -Kuchen
- Creme vom Bauertopfen** mit Früchteragout



€ 79,90 inkl. Jourgebäck* und Butter**

(entsprechende Durchführung der ÖKO-Event Kriterien)

optional Käseauswahl zum Dessert € 9,90

optional Kekse am Tisch eingestellt € 6,90

Preise pro Person, exkl. MwSt.

*regional
**Bio
*** Fairtrade
vegan
vegetarisch

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

MENÜ 1

Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern

Pastinakencremesuppe mit Spinatschaum 

Rosa gebratenes Rinderfilet mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und glacierten Rüben

Schokoladenkuchen mit weichem Kern und cremigem Vanilleeis

3-Gang-Menü mit Suppe € 79,90

4-Gang-Menü € 84,90

MENÜ 2

Honig-Melonen-Bergkäsesalat mit Gurke, Wildkräutern und gerösteten Pinienkerne 

Erbsen-Minze-Suppe mit Rahmtupf 

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zitronen-Veltliner-Risotto und Schmorgemüse

Nockerl vom Maronimousse mit Amarenaragout 

3-Gang-Menü mit Suppe € 69,90

4-Gang-Menü € 74,90

Preise pro Person inkl. Joureback und Butter exkl. MwSt.

vegetarisch 

MENÜ 1

Bio und vegetarisch

Schafkäseballchen mit Avocado, Olivenöl, Walnussmayonnaise und Kresse 

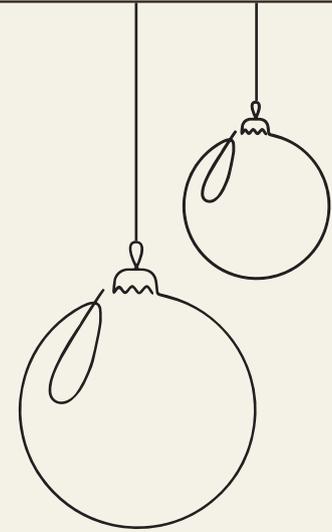
Paradeisercremesuppe mit Basilikumöl und Hartkäse-Splitter 

Mit Quinoa gefüllte Paprikaschoten auf leichter Paradeissauce mit frischen Kräutern, dazu glacierte Steckrüben 

Veganes Schokoladen***-Avocado-Mousse mit Früchten* 

3-Gang-Menü mit Suppe € 64,90

4-Gang-Menü € 69,90



ALTERNATIV-MENÜ

Geeignet für Allergiker, Vegetarier und Veganer – auf Anfrage

Gurkenröllchen mit Hummus und Himbeeren 

Weißer Bohnencremesuppe mit Estragon und Röstzwiebeln 

Pikantes Chili-Süßerdäpfel-Mais-Ragout mit Fisolen und Fenchelsamen 

Veganes Schokoladenmousse mit Früchten 

3-Gang-Menü mit Suppe € 64,90

4-Gang-Menü € 69,90

Preise pro Person inkl. JOURGEBÄCK und BUTTER exkl. MwSt.

*regional

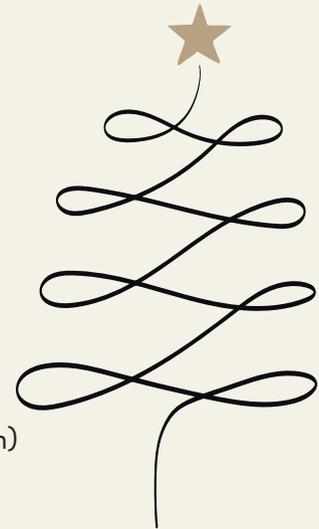
**Bio

*** Fairtrade

vegan 

vegetarisch 

GETRÄNKE



Wählen Sie Ihre Getränke als Paket oder nach Verbrauch,
um Ihre Veranstaltung optimal zu gestalten.

GETRÄNKEPAKET STANDARD (für 5 Stunden)

- Hauswein Weiß und Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Heineken Bier
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero
- div. Fruchtsäfte
- Kaffee
- Tee

pro Person € 39,90

GETRÄNKEPAKET EXKLUSIV (für 5 Stunden)

- Bouteillenwein Weiß / Rosé / Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Heineken Bier
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero
- div. Fruchtsäfte
- Kaffee
- Tee

pro Person € 49,90

GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Gerne übermitteln wir Ihnen bei Bedarf unsere Getränkekarte mit den Einzelpreisen.

Preise exkl. MwSt.

EXTRAS

Durch kleine Extras wird Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und erstellen für Sie ein rundum Paket, welches zu Ihnen passt.

| | | |
|---|------------|-------------|
| MARONIBRÄTER | | auf Anfrage |
| MITTERNACHTSSNACK (Sacherwürstel oder vegane Erdäpfelsuppe mit Gebäck) | pro Person | € 7,00 |
| HANDGEMACHTE WEIHNACHTSKEKSE als Give-Away, ca. 100 g | pro Person | € 9,90 |
| ZUSÄTZLICHE COCKTAILBAR | | € 600,00 |
| PROFI BARKEEPER:IN | pro Stunde | € 145,00 |
| BARKEEPER:IN ASSISTENZ | pro Stunde | € 45,80 |
| COCKTAILS nach Verbrauch – gerne übermitteln wir Ihnen auf Wunsch unsere Cocktailkarte | | |
| FOTOBOX (nach Verfügbarkeit) mit digitaler Spiegelreflex-Kamera für optimale Belichtung, inklusive | Pauschale | € 550,00 |
| • Auf- und Abbau sowie Organisation | | |
| • Unbegrenzte Ausdrucke im Collagenformat | | |
| • Lustige Photobooth Props aus Papier | | |
| • Layout vorab wählbar | | |
| Fotobox-Betreuung | pro Stunde | € 40,00 |
| Auf- und Abbau externer Fotoboxen | pauschal | € 150,00 |
| DJ RUNDUM-PAKET FÜR 4 STUNDEN (nach Verfügbarkeit) | pauschal | € 950,00 |
| Verlängerungsstunde | pro Stunde | € 220,00 |

Gerne organisieren wir Zusätzliches wie zum Beispiel Band, Torten, Blumenschmuck, spezielle Dekoration oder Weihnachtsgeschenke aus der hauseigenen Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckerei – auch mit Ihrem Logo. Preise auf Anfrage

Die Kosten für die benötigten Stromanschlüsse werden zusätzlich nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

Die angeführten Preise gelten ausschließlich für Weihnachtsfeiern. Angebot Weihnachtsfeiern gültig vom 22. November bis 23. Dezember 2024.
Kalkulierter Zeitrahmen: 18:00 - 24:00 Uhr (Beginn Aufbau 14:00 Uhr) Eine Verlängerung ist auf Anfrage möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Gedeck und exkl. MwSt.





BESTE BERATUNG UND GENUSS IN PERFEKTION

In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren. Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, wir unterstützen auch gerne bei der nötigen Unterhaltung oder dem passenden Geschenk aus der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckerei für Ihre Gäste.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Weihnachtsfeier!

Ihr Gerstner Messe-Team

ecc@gerstner.at



@  [gerstner.culinary](https://www.facebook.com/gerstner.culinary) | www.gerstner-catering.at

MESSE WIEN
Exhibition & Congress Center

Team Messe Wien
congress@messe.at
www.messecongress.at