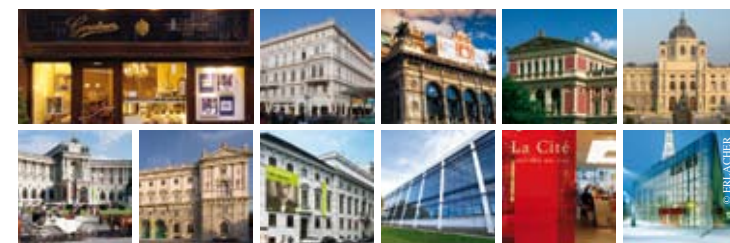


Wo Gerstner Sie verwöhnt

Gerstner K & K Hofzuckerbäcker
Gerstner Catering
Gerstner Beletage im Palais Todesco
Wiener Staatsoper
Wiener Musikverein
Kunsthistorisches Museum
Neue Burg
Museum für Völkerkunde
Österreichisches Theatermuseum
Art for Art Dekorationswerkstätten
La Cité Gerstner bei P&C Wien
Messe Wien, Exhibition & Congress Center
Gerstner Gourmet Manufaktur Wien



Genießen kann so einfach sein.

www.gerstner.at

Jeder Raum ein Kunstwerk



Festsaal



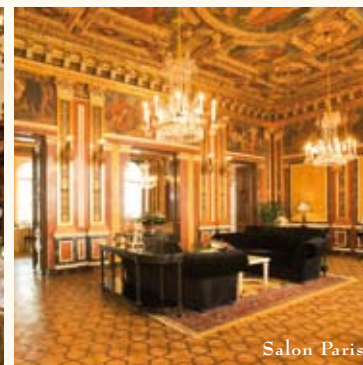
Salon I



Salon II



Salon Todesco



Salon Paris

Treffpunkt der Hochkultur

Die Beletage des Palais Todesco, mit ihrem einzigartigen Blick auf die zum Greifen nahe Staatsoper, war im 19. Jahrhundert vor allem für Künstler wie Hugo von Hofmannsthal, Eduard Bauernfeld und Johann Strauß, der seine zukünftige Frau Henriette Chalupetzky im Salon der Todescos kennen lernte, ein angesagter Treffpunkt.

Kulinarik auf höchstem Niveau

An diese große Tradition knüpft der Gerstner Culinary Club mit gastronomischen Events an, bei denen auch internationale Top-Chefs aufkochen. Diese kulinarischen Höhenflüge können Sie bei Business-Lunches oder Gala-Diners in privater Atmosphäre nach Terminvereinbarung erleben. Der Culinary Club steht auch für kulinarische Firmen- und Kochseminare zur Verfügung.

Die Gerstner Beletage bietet mit ihren prunkvollen Räumen ein außergewöhnliches Ambiente für Bankette, Konferenzen und Presse-Events, die bei den geladenen Gästen tiefen Eindruck hinterlassen. Professionelle Betreuung unterstützt Sie in allen Phasen der Veranstaltung.

FESTSAAL

Ausgestattet mit kostbaren Holzvertäfelungen, viel Gold, Säulen aus rotem Marmor und einer Kassettendecke mit Gemälden ist dieser prachtvolle Raum bestens geeignet für Cocktailempfänge, Pressekonferenzen oder Gala-Dinner.

SALON I

Dieser exklusive Raum eignet sich ideal vor allem für Diners im kleinen Rahmen und in privater Atmosphäre.

SALON II

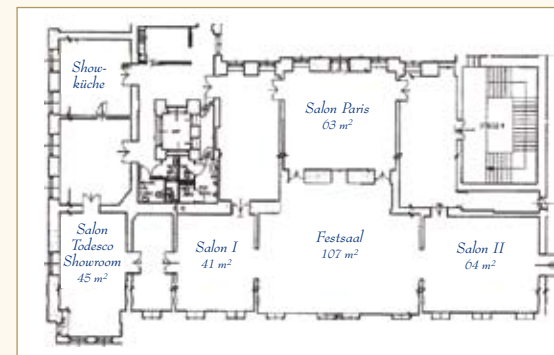
Dieser Prunkraum ist mit exklusivem Mobiliar und einem Klavier ausgestattet und mit Details wie Kandelabern, einem wertvollen Teppich und edlen Vasen dekoriert. Er bietet das ideale Ambiente für Cocktailempfänge.

SALON TODESCO

Der Salon Todesco bietet eine überwältigende Aussicht auf Staatsoper, Albertina und Neue Burg. Das gediegene aber gleichzeitig gemütliche Salon-Ambiente machen ihn perfekt für Business-Lunches in ungestörter Atmosphäre.

SALON PARIS

Im ebenfalls reich dekorierten Salon Paris, auch der „goldene Salon“ genannt, befindet sich das Deckengemälde „Urteil des Paris“, das Hauptwerk von Carl Rahl. Der Raum eignet sich bestens als Treffpunkt für einen Aperitif.



Services

- Gerstner Showroom: Hier können Sie, begleitet von kompetenter Beratung, aus verschiedensten Tischdekorationen, Blumenarrangements, Tafelsilber, Tischwäsche und Porzellan wählen. Alles zum Angreifen, zum Ausprobieren – und vor allem auch gleich zum Verkosten. Diesen Service bieten wir selbstverständlich auch für Caterings in anderen Locations.
- Showküche: kulinarische Verpflegung auf höchstem Niveau; frische Zubereitung der Speisen in der Electrolux Showküche vor Ort.
- Permanente, professionelle Betreuung vor Ort
- Tageslicht in allen Räumen
- Dimmbares Licht
- Alle Räume sind verdunkelbar
- Internetanschluss
- Klavier
- Einzigartige Aussicht auf die Wiener Staatsoper
- Perfekte Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel
- Parkgarage vor dem Haus

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für eine Besichtigung der Location, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten und Optionen präsentieren zu können, gerne zur Verfügung.

Servicehotline: +43 1 743 44 22-7854

sales@gerstner.at

Frau Mag. Wolf/Sales & Customer Relations

Gerstner Beletage IM PALAIS TODESCO



Der besondere Rahmen für Ihre Veranstaltung

Direkt im Herzen Wiens, gegenüber der Staatsoper, liegt das monumentale Palais Todesco, das mit seiner Symbiose aus Architektur, Malerei, Kunsthandwerk und Bildhauerei mit Fug und Recht als Gesamtkunstwerk bezeichnet werden kann.

Wenn Sie für sich und Ihre Gäste das etwas andere „Restaurant“ suchen – mit einem repräsentativen Ambiente und einer sehr



Gourmet Dinner Package



Die Marke Gerstner ist bekannt für die traditionsreiche Back- und Kochkunst, modern interpretiert.

Gerstner Kochkurs Package



Die repräsentativen, prunkvollen Salons der Gerstner Beletage eignen sich bestens für

„Todesco“ Lunch Package

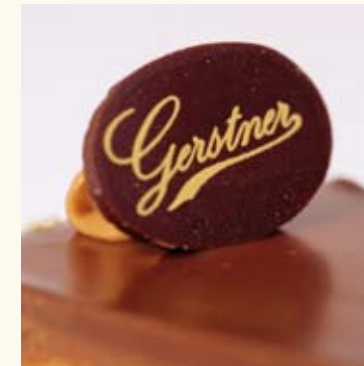


privaten Atmosphäre, dann ist die Gerstner Beletage genau das Richtige für Sie.



Gerstner Patisserie- und Backkurs

Unsere Gourmet-Experten backen und kochen mit Ihnen in der High-Tech-Electrolux-Showküche und verraten Ihnen hilfreiche Tricks und Tipps.



Meeting & Conference Package

Konferenzen, Besprechungen und Meetings. Die zentrale Lage macht die Location bequem erreichbar.



Der Prunkbau im Stil der Neorenaissance wurde im Auftrag des Bankiers Freiherr von Todesco zwischen 1861 und 1864 von den Architekten Ludwig von Förster und Theophil von Hansen erbaut. Die Innenausstattung ist atemberaubend, mit den Deckengemälden des Künstlers Carl Rahl, den reich goldverzierten Holzvertäfelungen und den imposanten Säulen aus Marmor. Die Räume können ganz flexibel, je nach Anlass, eingesetzt werden. Dazu kommt die große Kunst der Gerstner Küchenchefs und Zuckerbäcker, die für die perfekte kulinarische Untermalung sorgen.

Wir haben für Sie fünf attraktive Packages in der Beletage im Palais Todesco vorbereitet.

Alle genannten Preise sind gültig nach Verfügbarkeit.

INFO & BUCHUNG

GERSTNER BELETAGE IM PALAIS TODESCO
KÄRNTNER STRASSE 51, 1010 WIEN
T +43 1 743 44 22 7859, BELETAGE@GERSTNER.AT
WWW.GERSTNER.AT

Wir verwöhnen Sie mit einem ausgewählten 3-Gang-Menü, serviert nach dem Aperitif, in einem unserer prunkvollen Salons des Palais. Dazu reichen wir Ihnen die korrespondierenden Getränke wie Wein, Bier und kalte Erfrischungen.

Dauer: ca. 3 Stunden, bis max. 15 Uhr
Preis pro Person: € 75,- exkl. USt., inkl. Getränke
Terminvereinbarung erforderlich

Unsere Gerstner-Köche zaubern Ihnen ein exquisites 3-Gang-Dinner, welches wir in einem der feudalen Salons, mit einzigartigem Blick auf die Wiener Staatsoper, kredenzen.

Dauer: ca. 6 Stunden, bis spätestens 24 Uhr
Preis pro Person: € 69,- exkl. USt., exkl. Getränke (Basis 10 Personen)

Unter 10 Personen verrechnen wir einen Aufpreis von € 5,- p.P.
Terminvereinbarung erforderlich

Buffetvariante
Das Gourmet Dinner Package ist ab 40 Personen auch als Buffet buchbar.

Bei Gerstner ist die hohe Kunst der Zuckerbäckerei zu Hause, und das seit 1847. Nach wie vor werden die süßen Meisterwerke in Handarbeit hergestellt. Erfahren Sie die Geheimnisse des königlichen Wiener Apfelstrudels, köstlicher Petits Fours oder feiner Torten.

Dauer des Seminars: ca. 3 Stunden
Preis pro Person: € 45,- exkl. USt. (Basis 10 Personen)

Bei weniger als 10 Personen beachten Sie bitte einen Aufschlag von € 10,- p.P.

Nach dem Aperitif, der den Teilnehmern zur Begrüßung gereicht wird, stellt der Gerstner-Küchenchef das Menü des Tages vor, Kochschürzen und Menümappen werden verteilt, die Rezeptur und die Zutaten besprochen. In geselliger Runde kann dann mit dem Kochen begonnen werden. Zwei edle Tropfen aus dem Gerstner Weinkeller begleiten das Kochen und das Menüservice, welches das Seminar langsam ausklingen lässt.

Dauer des Seminars: ca. 5 Stunden
Preis pro Person: € 119,- exkl. USt. (Basis 10 Personen)
€ 99,- exkl. USt. (Basis 20 Personen)

Bei weniger als 10 Personen beachten Sie bitte einen Aufschlag von € 10,- p.P.

Gerne organisieren wir auch einen unserer Promi-Partnerköche für Ihren Kochevent.
Preis auf Anfrage.

Als kulinarische Untermalung Ihrer Veranstaltung tischen wir Canapés und Medaillons, Obst, Kaffee, Tee und Erfrischungsgetränke auf. Professionelle Rundum-Betreuung unterstützt Sie in allen Phasen Ihrer erfolgreichen Veranstaltung.

Dauer: max. 2 Stunden
Preis pro Person: € 29,- exkl. USt. (Basis 10 Personen)

Für weitere 2 Stunden: Aufpreis von € 5,- p.P.
Für weitere 2 Stunden mit 2-gängigem Lunch: Aufpreis von € 20,- p.P.
Bei weniger als 10 Personen beachten Sie bitte einen Aufschlag von € 5,- p.P.