

die

KUNST

des



FEIERN

WEIHNACHTEN UND NEUJAHR IM HOTEL SACHER
CHRISTMAS AND NEW YEAR AT HOTEL SACHER



Hotel Sacher

WIEN

*Frohe Festtage und einen
guten Start ins Neue Jahr!*



Christine Grottel, Michael Grottel, Ursula Grottel, Alexandra Grottel, Hans Grottel

*We wish you a Merry Christmas
and a happy New Year*

Einleitung

Preface



Sehr geehrte Gäste,

Die Kunst des Feierns veredelt das Leben: In diesem Sinne freuen wir uns im Hotel Sacher Wien heuer ganz besonders darauf, Ihnen in diesem so besonderen Jahr unvergessliche Momente in der Zeit vor dem Jahreswechsel bereiten zu dürfen – ob im Advent, während der Festtage oder an Neujahr. Genießen Sie die familiäre Atmosphäre im wundervoll geschmücktem Ambiente, lassen Sie sich mit allen Sinnen von unserem Team verwöhnen und das Jahr 2020 stilvoll ausklingen.

Festliche Grüße wünscht
Ihr Hotel Sacher Wien


Dear Guests,

The art of celebration enhances life: With this in mind, we at Hotel Sacher Wien are looking forward to preparing unforgettable moments for you in the run-up to the New Year – whether it be during Advent, over the Christmas holidays or on New Year's Eve. Enjoy the cozy atmosphere and our wonderfully decorated ambiance, let our team pamper all your senses and end the year 2020 in style.

Hotel Sacher Wien wishes you
a happy holiday season



Ihre exklusive Feier im Hotel Sacher Wien

 b für eine Adventfeier oder Firmenweihnachtsfeier – gerne unterstützen wir Sie bei der individuellen Planung Ihrer Veranstaltung und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Für die Liebe zum Detail wird gesorgt: festliche Dekoration, Blumen und Kerzen, weihnachtliche Hintergrundmusik sowie personalisierte Menükarten.

Bankett Team +43 1 51 456-1555
bankett.wien@sacher.com

Unser Team freut sich von Ihnen zu hören.

PACKAGE I

Weihnachtlicher Empfang mit Sacher Cuvée
sowie 2 Canapés à la Chef

•

3-Gang Menü à la Chef inklusive Couvert

•

Weinbegleitung, alkoholfreie Getränke, Kaffee / Tee

€ 139 pro Person

PACKAGE II

Weihnachtlicher Empfang mit Sacher Cuvée
sowie 2 Canapés à la Chef

•

4-Gang Menü à la Chef inklusive Couvert

•

Weinbegleitung, alkoholfreie Getränke, Kaffee / Tee

€ 159 pro Person

Preise buchbar für Gruppen mit 6 Personen.

Wir dürfen Sie darauf hinweisen,
dass die Pauschale für maximal 5 Stunden gilt.



Your exclusive celebration at Hotel Sacher Wien

Whether for a pre-Christmas party with punch, your Christmas party or your company Christmas party – we would be happy to offer you our support for the individual planning of your event and provide you with a customized offer.

We'll take care of the details – Christmas decorations, flowers, candles, festive background music and personalized menu cards.

Bankett team +43 1 51 456-1555
bankett.wien@sacher.com

Our team looks forward to hearing from you.

PACKAGE I

Christmas reception with Sacher Cuvée and
2 canapés à la chef
•
3-course menu à la chef including appurtenances
•
wine accompaniment, soft drinks, tea / coffee

€139 per person

PACKAGE II

Christmas reception with Sacher Cuvée
and 2 canapés à la chef
•
4-course menu à la chef including appurtenances
•
wine accompaniment, soft drinks, tea / coffee

€159 per person

Available for parties of 6 persons. Please note that the all-inclusive price covers a stay of max. 5 hours.

CHRISTMAS



Weihnachts- geschenke für die Liebsten

Schenken Sie Freude mit einem unserer vielseitigen Geschenkgutscheine. Erhältlich in der Sacher Coniserie in Wien und Salzburg sowie dem Café Sacher Graz und Café Sacher Innsbruck. Auch im Sacher Onlineshop unter shop.sacher.com erhältlich. Einzulösen in allen Lokalen und Shops. Sehr gerne versenden wir die Gutscheine gegen Vorauszahlung (Kreditkarte oder Überweisung).

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter +43 1 514 56-0 oder torte@sacher.com zur Verfügung.

ORIGINAL SACHER-TORTE

Holen Sie sich Ihre süße Geschenkidee:

Sacher Coniserie

(täglich 10⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr)

„**Sacher Drive-In**“ vor dem Hotel Sacher Wien
(täglich 08⁰⁰ bis 19⁰⁰ Uhr)

oder rund um die Uhr online

Christmas presents for your loved ones

Give the gift of joy with our wide variety of gift vouchers. Obtainable at the Sacher shop in Vienna and Salzburg, as well as at Café Sacher Graz and Café Sacher Innsbruck. Also available in the Sacher Online Shop at shop.sacher.com. Redeemable in all restaurants and shops. We would be happy to send you the gift vouchers subject to pre-payment (credit card or bank transfer).

For further enquiries, feel free to contact us at +43 1 514 56-0 or torte@sacher.com.

ORIGINAL SACHER-TORTE

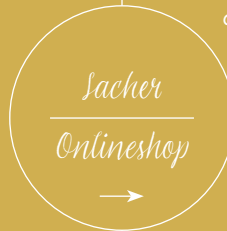
Get your sweet gift idea:

Sacher Coniserie

(daily 10⁰⁰ a.m. to 6⁰⁰ p.m.)

“**Sacher Drive-In**” in front of the Hotel Sacher Vienna
(daily 8⁰⁰ a.m. to 7⁰⁰ p.m.)

or online 24/7



Heiliger Abend im Hotel Sacher Wien

DONNERSTAG, 24. DEZEMBER 2020

Beginn zwischen 18⁰⁰ und 19³⁰ Uhr

Weihnachten soll ein ganz besonderer Tag der Freude und der Festlichkeit sein. Lassen Sie sich am Weihnachtsabend bei uns mit einem exquisiten 5-Gang Menü verwöhnen.

FESTSÄLE

5-Gang Menü €199

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

5-Gang Menü €349

Der Menüpreis beinhaltet korrespondierende Weine, in den Restaurants Grüne Bar und Rote Bar eine „Raritäten“-Weinbegleitung, sowie Mineralwasser und Kaffee/Tee.

Jetzt
Buchen



AMUSE BOUCHE

Gänseleberpraline mit Quitte ^(G,O)

•

VORSPEISE

Gebeizter Lachs, Rohne, Buchweizen und Birne ^(D,G,R)

•

SUPPE

Essenz vom Hokkaido Kürbis mit Isabella Traube ^(C,O)

•

ZWISCHENGANG

Kohlrabi Tascherl, Bratapfel und Sauerrahm ^(A,C,G,L,O)

•

HAUPTGANG

Rinderfilet, Rübe, Alba Trüffel und Erdapfel ^(G,L,O)

•

DESSERT

Kalingo Schokolade mit Heidelbeeren und Nepal Kardamom

^(A,C,G,H,O)

Christmas Eve at Hotel Sacher Wien

THURSDAY, 24TH OF DECEMBER 2020

Starts between 6⁰⁰ p.m. and 7³⁰ p.m.

Christmas should be a particularly special day of joy and festivity. Allow yourself to be pampered by us on Christmas Eve with an exquisite 5-course menu.

BALLROOMS

5-course menu €199

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

5-course menu €349

The menu price includes complementary wines, at the restaurant Grüne Bar and Rote Bar including rarity wines, mineral water and coffee/tea.

Book
here



AMUSE BOUCHE

Goose liver praline with quince ^(G, O)

•

APPETIZER

Marinated salmon, raw, buckwheat and pear ^(D, G, R)

•

SOUP

Essence of Hokkaido pumpkin with Isabella grapes ^(C, O)

•

INTERMEDIATE COURSE

Kohlrabi, baked apple and sour cream ^(A, C, G, L, O)

•

MAIN COURSE

Fillet of beef with beetroot, Alba truffles and potatoes ^(G, L, O)

•

DESSERT

Kalingo chocolate with blueberries and cardamom from Nepal

^(A, C, G, H, O)

Christtag im Hotel Sacher Wien

FREITAG, 25. DEZEMBER 2020

Mittagessen von 12³⁰ bis 15⁰⁰ und Abendessen von 18⁰⁰ bis 22³⁰ Uhr

FESTSÄLE

4-Gang Menü mit Hauptspeise zur Wahl
€159

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

4-Gang Menü mit Hauptspeise zur Wahl
€199

KINDERMENÜ (6-12 JAHRE)

Petit Sacher Festtagsmenü:

3-Gang Menü
€59

Der Menüpreis beinhaltet
korrespondierende Weine, sowie
Mineralwasser und Kaffee / Tee.

Jetzt
buchen



AMUSE BOUCHE

Karpfen und Pomello ^(D,G,O)

•

VORSPEISE

Tartar vom Milchkalb, Belper Knolle und Granatapfel ^(G,L,M,O)

•

ZWISCHENGANG

Melange vom Hummer ^(B,D,G,O,R)

•

HAUPTGANG

Burgenländische Bauernente, glasiertes Apfelrotkraut,

Maroni und Erdäpfel-Grammel Knödel ^(A,C,G,H,L,O)

oder

Steinbutt, Fenchel und Sepia Gnocchi ^(A,C,D,G,L,O)

oder

Kohlrabi-Tascherl, Bratapfel und Sauerrahm ^(A,C,G,L,O)

•

DESSERT

Macaé Schokolade mit Marillen und Schwarztee ^(A,C,G,H,O)

Christmas Day at Hotel Sacher Wien

FRIDAY, 25TH OF DECEMBER 2020

Starts between 12³⁰ p.m. and 3⁰⁰ p.m. (lunch) or 6⁰⁰ p.m. and 10³⁰ p.m. (dinner)

BALLROOMS:

4-course menu with a choice of
main courses €159

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

4-course menu with a choice of
main courses €199

FOR CHILDREN (6-12 YEARS)

Petit Sacher holiday menu:
3-course menu €59

The menu price includes
complementary wines, mineral
water and coffee / tea.

AMUSE BOUCHE

Carp and pomelo ^(D,G,O)

•

APPETIZER

Tartar of milk calf, specialty Swiss cheese and pomegranate ^(G,L,M,O)

•

INTERMEDIATE COURSE

Lobster mélange ^(B,D,G,O,R)

•

MAIN COURSE

Burgenland country duck on glazed red cabbage and apple
with chestnut and potato & greaves dumplings ^(A,C,G,H,L,O)

or

Turbot, fennel and sepia gnocchi ^(A,C,D,G,L,O)

or

Kohlrabi pouches, baked apple and sour cream ^(A,C,G,L,O)

•

DESSERT

Macaé chocolate with apricots and black tea ^(A,C,G,H,O)

Book
here



Stefanitag

SAMSTAG, 26. DEZEMBER 2020

Selbstverständlich haben wir auch am Stefanitag für Sie geöffnet und bieten Mittagessen wie Abendessen à la carte an.

Restaurants Rote Bar & Grüne Bar

von 12⁰⁰ bis 15⁰⁰ Uhr und
von 18⁰⁰ bis 22³⁰ Uhr geöffnet

Sacher Eck & Café Sacher Wien

bis 22⁰⁰ Uhr geöffnet

Boxing Day

SATURDAY, 26TH OF DECEMBER 2020

Of course we are also open on Boxing Day and offer lunch and dinner à la carte.

Restaurants Rote Bar & Grüne Bar

from 12⁰⁰ p.m. to 3⁰⁰ p.m. and
from 6⁰⁰ p.m. to 10³⁰ p.m.

Sacher Eck & Café Sacher Wien

open until 10⁰⁰ p.m.

Jetzt buchen

Book here



NEW
YEAR



Silvester Galadinner

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2020

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

Reservierungen von 19⁰⁰ bis 21³⁰ Uhr

6-Gang Menü € 459

Der Menüpreis beinhaltet „Raritäten“-Weinbegleitung
und Kaviar-„Aperitif“

FESTSÄLE

Reservierungen von 19⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr

6-Gang Menü € 359

Der Menüpreis beinhaltet korrespondierende Weine,
sowie Mineralwasser und Kaffee/Tee

FESTSÄLE

Reservierungen ab 21³⁰ Uhr

4-Gang Menü € 359

Der Menüpreis beinhaltet korrespondierende
Weine, sowie Mineralwasser und Kaffee/Tee

Dem Anlass entsprechend wird um
Abendgarderobe gebeten.

Jetzt
buchen



AMUSE BOUCHE

Kaviar, Sauerrahm, Limette ^(G,R,O)

•

VORSPEISE

Gänseleber, Schokolade und Weichsel ^(D,G,O)

•

SUPPE

Melange von der Maroni mit confierter Ente ^(A,C,L,O)

•

ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel, Trompetenpilz und Orange ^(G,O,R)

•

SORBET

Weingarten Pfirsich Spritzer ^(H,O)

•

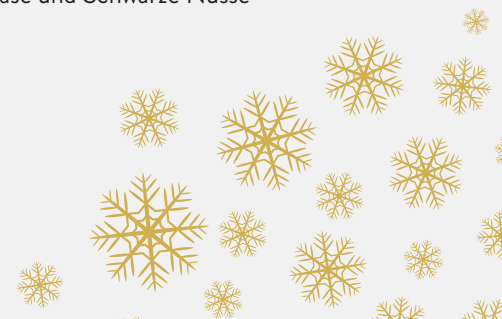
HAUPTGANG

Kalbsfilet Colbert mit Alba Trüffel,
Sellerie und Ravioli ^(A,C,G,L,O)

•

DESSERT

Kirschen, Frischkäse und Schwarze Nüsse ^(A,C,G,H,O)



New Year's Eve Gala Dinner

THURSDAY, 31ST OF DECEMBER 2020

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

Reservations from 7⁰⁰ p.m. until 9³⁰ p.m.

6-course menu € 459

The menu price includes correspondening wines and caviar-aperitif.

BALLROOMS

Reservations from 7⁰⁰ p.m. until 9⁰⁰ p.m.

6-course menu € 359

The menu price includes correspondening wines, mineral water and coffee / tea.

BALLROOMS

Reservations from 9³⁰ p.m.

4-course menu € 359

The menu price includes correspondening wines, mineral water and coffee / tea.

Please dress in accordance with the occasion.

Book
here



AMUSE BOUCHE

Caviar, sour cream, lime ^(G,R,O)

•

APPETIZER

Goose liver, chocolate and vistula ^(D,G,O)

•

SOUP

Chestnut mélange with confited duck ^(A,C,L,O)

•

INTERMEDIATE COURSE

Scallops with trumpet mushrooms and orange ^(G,R,O)

•

SORBET

Weingarten peach spritzer ^(H,O)

•

MAIN COURSE

Veal fillet Colbert with Alba truffles, celery and ravioli ^(A,C,G,L,O)

•

DESSERT

Cherries with cream cheese and pickled walnuts ^(A,C,G,H,O)



Neujahrstag

FREITAG, 1. JÄNNER 2021

Lunch von 12³⁰ bis 15⁰⁰ Uhr

FESTSÄLE

4-Gang Menü mit Hauptspeise zur Wahl
€159

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

4-Gang Menü mit Hauptspeise zur Wahl
€199

Der Menüpreis beinhaltet
korrespondierende Weine, sowie
Mineralwasser und Kaffee / Tee.

AMUSE BOUCHE

Zunge mit Kren ^(A,C,G)

•

VORSPEISE

Original Sacher Gänselebertorte mit Holler und Brioche ^(A,C,G,H,O)

•

SUPPE

Kürbis-Melange mit Gamba ^(B,G,L)

•

HAUPTGANG

Schnitte vom Flanksteak, Verjus, Artischocke und Mango ^(C,G,L,O)
oder

Soufflierte Seezunge, Karotte und Zwetschke ^(D,G,L,O)

oder

Kohlrabi-Tascherl, Bratapfel und Sauerrahm ^(A,C,G,L,O)

•

DESSERT

„Cox“ Apfel mit Tanariva Schokolade und Zitrusfrüchte ^(A,C,G,H,O)

Jetzt
buchen



New Year's Day

FRIDAY, 1ST OF JANUARY 2021

Lunch from 12³⁰ p.m. until 3⁰⁰ p.m.

BALLROOMS

4-course menu with a choice of main courses

€159

RESTAURANTS GRÜNE BAR & ROTE BAR

4-course menu with a choice of main courses

€199

The menu price includes
complementary wines,
mineral water and coffee/tea.

AMUSE BOUCHE

Tongue with horseradish ^(A, C, G)

•

APPETIZER

Original Sacher goose liver tart with elder and brioche ^(A, C, G, H, O)

•

SOUP

Pumpkin mélange with gamba ^(B, G, L)

•

MAIN COURSE

Slice of Flank steak, verjus, artichoke and mango ^(C, G, L, O)

or

Souffled sole, carrot and plu ^(D, G, L, O)

or

Kohlrabi pouches with baked apple and sour cream ^(A, C, G, L, O)

•

DESSERT

“Cox” apple with Tanariva chocolate and citrus fruits ^(A, C, G, H, O)

Book
here



Wir freuen uns über Ihre Reservierung

Buchungsbedingungen:

Um Ihre Buchung garantieren zu können, bitten wir um Bekanntgabe einer Kreditkartennummer mit Ablaufdatum. Die genannte Kreditkarte wird am 15. Dezember 2020 mit der Gesamtbuchung belastet (gültig für Buchungen am 24. Dezember, 31. Dezember und für den Neujahrstag). Stornierungen bis zum 15. Dezember 2020 sind kostenfrei. Ab 16. Dezember 2020 werden 100 % des Menüpreises als Stornogebühr verrechnet.

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Reservierungen unter:

Bankett Desk +43 1 51 456-1555

bankett.wien@sacher.com

We would be pleased to receive your reservation

Booking terms and conditions:

In order to be able to guarantee your booking, we kindly request you to provide a credit card number along with the respective expiration date. The total booking amount will be debited from the credit card on 15th of December 2020 (valid for bookings on 24th of December, 31st of December and for the New Year's brunch). Cancellations made up to 15th of November 2020 are free of charge. From 16th of December 2020 on, 100 % of the menu price will be charged.

Prices include all taxes and duties. Subject to changes, print and typesetting and other errors.

Reservations at:

Bankett Desk +43 1 51 456-1555

bankett.wien@sacher.com

