



Ihre Weihnachtsfeier beim Amon

Abschalten und genießen
bei herzlicher Gastlichkeit.

Unkompliziert, professionell
und günstiger, als Sie denken.

Es weihnachtet...



|
Der
süße
Duft von
Lebkuchen,
Zimtorangen
und Tannenzweigen...
Nicht mehr lange, und
unsere Kleinen erwarten
das Christkind mit klopfendem
Herzen.

Da aber das schönste Fest des Jahres
für Erwachsene oft mit viel Stress und Hektik
verbunden ist, würden wir uns freuen, Ihnen dies erleichtern
zu können. Wir wollen Sie jetzt schon in vorweihnachtliche Stimmung
versetzen.

Bei der Planung Ihrer Feier wollen wir Ihnen mit Rat und Tat helfen.

Einem
gelungenen
Fest soll
nichts
im Wege
stehen.

„Grüß Gott“ beim Amon!

Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind.

Das sind wir Ihnen, aber auch uns selbst schuldig.

Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.

Das anerkennen und schätzen unsere Gäste. Wir freuen uns darauf, auch Sie dazu zählen zu dürfen.

Schon seit vier Generationen bieten wir perfekte Organisation für kleinere und größere Feiern.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen.

Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt und erfüllt auch sehr gerne Sonderwünsche. Familie Amon oder die Mitarbeiter beraten Sie mit Vergnügen.

Wir wünschen uns, dass Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis wird und Ihre Gäste Sie als Gastgeber dann zu einem außergewöhnlichen Ereignis beglückwünschen.

Das spricht jedenfalls für uns:

Küche & Service

Wir sind für unser qualitätsorientiertes Service, die hervorragende Küche sowie für die Freundlichkeit unsere Mitarbeiter in ganz Wien bekannt.

Preis / Leistung

Ein weiteres Plus ist unser hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis. Detaillierte Preis-Information ist für uns oberstes Gebot.

Bitte blättern Sie weiter und lassen Sie sich von unseren Angeboten verführen!

Weihnachtsfeier „Klassisch“

(Preise jeweils pro Person)

So decken wir den Tisch:

Für Sie entstehen keine extra Kosten –
damit ergänzen wir den Tisch feierlich für Ihre Veranstaltung:

- Menükarten
- Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet
- Kerzen

Zusätzlich offerieren wir:

- Jouregebäck pro Person 1,90

Klassisch mit Büffet

A.) Stille Nacht.... Weihnachtliches Büffet 1 (ab 40 Personen möglich)	44,90
B.) O du Fröhliche.... Weihnachtliches Büffet 2 (ab 40 Personen möglich)	46,90

Klassisch mit Menü

Es wird scho' glei dumpa... Weihnachtliches 3-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich)	34,90
Leise rieselt der Schnee... Weihnachtliches 4-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich)	39,90
Kling Glöckchen, klingelingeling... Weihnachtliches 5-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich)	41,90

Getränke werden je nach Konsumation verrechnet

Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier so kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere „ALL-INCLUSIVE-Weihnachtsfeier“ an.

Ihr Vorteil: **Ein Fixpreis pro Person**, egal, wie viel konsumiert wird.

Eine komplette Weihnachtsfeier inklusive Gedeck, Aperitif, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee und ein Menü oder Büffet Ihrer Wahl.

So decken wir den Tisch:

- Jourgebäck
- Menükarten
- Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet
- Kerzen

Die Getränke:

Aperitif:

In unserem Garten, Empfang mit Weihnachtspunsch und Potato Wedges
oder Sekt und Campari-Variationen, Orangensaft in Ihrer jeweiligen Räumlichkeit.

Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft, Cola, Almdudler, Orangensaft und Mineralwasser

Offenes Bier:

Amons Hausbier, Zwettler Original

Offene Weine:

DAC Grüner Veltliner, Weingut Gmeinböck, Weinviertel
Blaifränkisch, Weingut Prickler, Lutzmannsburg

Kaffee:

Wiener Melange, kleiner Brauner, großer Brauner oder Cappuccino

Preisübersicht All-Inclusive

(Preise jeweils pro Person mit Gedeck und Getränken)

All inclusive mit Büffet

A.) Stille Nacht...

Weihnachtliches Buffet 1 (ab 40 Personen möglich) 74,80

B.) O du fröhliche...

Weihnachtliches Buffet 2 (ab 40 Personen möglich) 77,80

All inclusive mit Menü

Es wird scho`glei dumpa

Weihnachtliches 3-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 66,90

Leise rieselt der Schnee...

Weihnachtliches 4-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 69,90

Kling, Glöckchen, klingelingeling...

Weihnachtliches 5-Gang-Menü (bis 50 Personen möglich) 74,30

Spirituosen, Rauchwaren, Bouteillenweine und sämtliche Getränke, **die an der Bar konsumiert werden**, sind im „All Inclusive“-Preis **nicht** enthalten!

Unser „All-Inclusive“-Angebot gilt für maximal **6 Stunden**
und endet spätestens um **24 Uhr**.

Später getätigte Bestellungen werden gesondert in Rechnung gestellt.

Stille Nacht...

Weihnachtliches Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Weihnachtlicher Honigschinken mit Oberskren _{G, O}
Rosa gebratenes Weidelammbeiried mit Erdäpfelhäubchen und Antipasti _{A, C}
Rindsfilet „Alt Wiener Art“ mit Kürbiskernpesto _{C, G, L}
Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerbirnen _O
Wildlachscarpaccio gefüllt mit Mascarponecreme, dazu Zitronenvinaigrette _{D, G, O}
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat _{G, L}
Steirische Wildpastete _{A, C, G, L, M}
Gemischter Gebäckkorb
Marktfrische Salate der Saison

Aus dem Suppentopf

Pastinakencremesuppe _{A, C, G, L}

Warme Köstlichkeiten

Gebeiztes Wildlachsfilet mit Blattspinat und Buttererdäpfeln _{A, C, G, L, D}
Gebackene Filets von der Putenbrust in Kürbiskernbröseln _{A, C, G}
Geschmorte Rehkeule im eigenen Saftl mit kleinen Erdäpfelknöderln _{A, C, G, L}

Süße Verführung

Gratinierte Topfenpalatschinke mit Vanillesauce _{A, C, G}
Schokoladen-Biskottenterrine _{A, C, G, H}
Weihnachtliche Nougatmousse im Glas _{G, H}

O du fröhliche...

Weihnachtliches Büffet

Kalte Köstlichkeiten

Weihnachtliche Entenpastete mit Sauce Cumberland A, C, G, L, M
Parmaschinken mit Antipasti L, M, O
Rosa gebratener Schweinslungenbraten im Aschantimantel C, G, H, L
Ganzer Rehrücken mit Maronipüree und Preiselbeerbirne G, O
Vitello tonnato D, F, G, L
Variation von Fischen aus der Räucherammer D
Gemischter Gebäckkorb

Marktfrische Salate der Saison

Aus dem Suppentopf

Pastinakencremesuppe A, C, G, L

Warme Köstlichkeiten

Gebackene Garnelen im Erdäpfelnest mit Kräuterrahmdip A, B, C, D, F
Ofenfrisches Roastbeef mit Speckfisolen
Sauce Bernaise und Rosmarinerdäpfel C, F, G, L, M
Gebratene Weihnachtsgente
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut A, C, L

Süße Verführung

Maroninockerln mit Sauce Caramel A, C, G, H
Bratapfelcreme im Glas mit Vanille-Zimtschaum , C, G, H
Lebkuchensoufflé mit Beerenkompott A, C, G, H

Es wird scho' glei dumpa...

Weihnachtliches 3-Gang-Menü

Lachstatar
auf Erdäpfelrösti mit frischem Frisee und Krenschäum D,G,O



Gegrilltes Filet vom Fogosch A, C, D, G
Serranomantel / Parmesan-Risotto / Petersiliengremolata

oder

Steakpfanne
Filetspitzen vom Angus Rind mit Jungzwiebel, Paprika, Zuckermais,
Speckstreifen und Potato Wedges herzhaft geröstet A, C, G, L, M

oder

Gebratene Weihnachtsente
mit kleinen Erdäpfelknöderln und Apfelrotkraut A, C, L



Lauwarmes Lebkuchen-Soufflé
mit Zimteis und Beerenkompott A, C, G, H

Leise rieselt der Schnee...

Weihnachtliches 4-Gang-Menü

Weihnachtliche Vorspeisenvariation mit

- kalt geräucherte Gänsebrust,
- Roastbeef vom Waldviertler Biorind ^{D, F, M,}
- geräuchertem Wildlachs ^{D,}
- Mozzarella-Tomaten mit Pesto ^G
- Kürbiskernaufstrich ^G



Pastinakencremesuppe ^{A, C, G, L}



Gegrilltes Butterfischsteak
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Pommes Duchesse ^{D, G}

oder

Schweinslungenbratenmedaillons
mit Pfefferrahmsauce und Butternockerl ^{A, G, L, M}

oder

Gebratene Ente
mit kleinen Erdäpfelknöderln und Apfelrotkraut ^{A, C, L}



Amon's Herbstzauber
Dessertvariation mit köstlichen Überraschungen ^{A, C, G, L}

Kling, Glöckchen, klingelingeling...

Weihnachtliches 5-Gang-Menü

Carpaccio vom Wildlachs
gefüllt mit einer Mascarpone-Kren-Creme, dazu Zitronenvinaigrette und frische
Brunnenkresse D,G,O



Pastinakencremesuppe A, C, G, L



„X-Mas Pasta“

Riesengarnelen, Fettuccine und Zucchiniestreifen
mit Obers zu einer sämigen Pasta verschmolzen A, B, C, G



Gebeiztes Wildlachsfilet
auf Paprikarisotto mit Petersilien-Gremolata D, G

oder

Wiener Tafelspitz A, G, L, O
Erdäpfelröstitaler / Schnittlauchsauce / Apfelkren

oder

Gebratenes Hirschrückenstück auf Maronirotkraut und Pommes Duchesse A, C, G, L



„Amon's Adventzauber“

Weihnachtliche Dessertvariation
mit köstlichen Überraschungen A, C, G, H

Getränkete Karte

Aperitif

Weihnachtspunsch	€ 3,80
Sekt Orange, Glas Sekt, Amonsecco	€ 3,90
Kir Royal	€ 4,10
Campari Soda	€ 3,70
Campari Orange	€ 3,90
Portwein	€ 3,70
Sherry Medium, Fino Dry	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke

Kräuterlimonade 0,25 lt	€ 2,70
Apfelsaft 0,25 lt	€ 2,70
Cappy Orange 0,25 lt	€ 2,70
Fl. Coca Cola 0,33 lt	€ 3,20
Fl. Cola Zero 0,33 lt	€ 3,20
Fl. Eistee Zitrone 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Eistee Pfirsich 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Tonic, 0,2 lt	€ 2,80
Fl. Bitter Lemon 0,2 lt	€ 2,80
Fl. Rauch Johannisbeer 0,2 lt	€ 3,10
Fl. Rauch Marille 0,2 lt	€ 3,10
Fl. Naturtrüber Apfelsaft 0,25 lt	€ 3,10
Fl. Frucade 0,35 lt	€ 3,10
Fl. Almdudler 0,33 lt	€ 3,10
Fl. Red Bull 0,2 lt	€ 3,70
Fl. Mineralwasser Still 0,33 lt	€ 2,80
Fl. Mineralwasser 0,33 lt	€ 2,80
Fl. Mineralwasser 0,75 lt	€ 5,10

Offener Weißwein

Grüner Veltliner, ½ lt € 8,40

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel (O)

Offener Rotwein

Blaufränkisch ½ lt € 9,20

Weingut Prickler, Lutzmannsburg, Mittelburgenland (O)

Die Auswahl an Bouteillenweinen entnehmen Sie bitte
unserer aktuellen Weinkarte oder unserer Vinothek.

Wir beraten Sie gerne!

Biere

1/3 lt Amon's Hausbier ^(A)	€ 3,50
1/2 lt Amon's Hausbier ^(A)	€ 4,50
1/3 lt Zwettler Original 1890 ^(A)	€ 3,50
1/2 lt Zwettler Original 1890 ^(A)	€ 4,50
1/3 lt Hadmar BIO-Bier ^(A)	€ 3,50
1/2 lt Hadmar BIO-Bier ^(A)	€ 4,50
0,5 Flasche Golser Weißbier ^(A)	€ 4,50
0,5 Flasche Paulaner Weißbier Alkohol Frei ^(A)	€ 4,50
0,5 Flasche Clausthaler extra herb ^(A)	€ 4,50

Kaffee und heiße Getränke

Kl. Mocca oder Brauner (G)	€ 2,50
Gr. Mocca oder Brauner (G)	€ 3,70
Melange mit Milchschaum (G)	€ 3,40
Café Latte (G)	€ 3,60
Cappuccino mit Schaum(G)	€ 3,90
Kakao (G)	€ 3,10
Tee mit Milch oder Zitrone	€ 2,60
Diverse Teesorten	€ 2,50

Sekt

Hochriegl Trocken	€ 30,00
Hochriegl Alte Reserve	€ 34,00
Schlumberger Sparkling	€ 39,00
Moet & Chandon, Brut Imperial, Epernay	€ 82,00

Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlung:

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch und -erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** für Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und -erzeugnisse
- M** für Senf und -erzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir brauchen für Ihre Weihnachtsfeier auch Informationen von Ihnen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass auch wir planen und vorbereiten müssen.

Denken Sie deshalb bitte daran, mit uns bis spätestens **14 Tage** vor Ihrer Feier zu besprechen:

- die Ausstattung der Tafel,
- die Bestellung Ihres ausgewählten Menüs oder Büffets sowie
- eventuelle Sonderwünsche.

Bitte geben Sie uns **3 Tage** vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, diese wird Ihnen in Rechnung gestellt!

Unsere Zahlungsbedingungen

Wir bitten um eine Anzahlung von € 500,-- (bis 50 Pers.)
bzw. € 1000,-- (über 50 Pers.) bei der Bestellung Ihrer Feier.
Den Restbetrag bezahlen Sie bitte in den ersten 3-Werktagen nach der
Veranstaltung.

**Preise inklusive aller Steuern
Preisänderungen vorbehalten**

Amon's Gastwirtschaft

Schlachthausgasse 13, 1030 Wien

(01) 798 81 66

www.amon.at

office@amon.at



Hier sind wir:



So kommen Sie zu uns:

Öffentliche Verkehrsmittel:

U3 Station Schlachthausgasse

Straßenbahn 18 Haltestelle Erdbergstraße

Bus 77A und 80A Haltestelle Ludwig-Koeßler-Platz

Empfohlene Parkplätze:

Achtung: Kurzparkzone Montag bis Freitag (werktags) 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr!

WIPARK Town Town Garage, verbilligte Tickets bei uns erhältlich

Schnirchgasse 12, 1030 Wien,

100 m vom Lokal entfernt, verbilligte Tickets bei uns erhältlich!