

VERANSTALTUNGSMAPPE

Weihnachtszeit

I Das Unibräu

- II Räumlichkeiten**
- a) Gastraum
 - b) Kellerstüberl
 - c) Pagodenzelt

- III Buffetvarianten**
- a) Rustikal
 - b) Wienerisch
 - c) Klassisch
 - d) Festlich
 - e) Fondue
 - f) Wahlspeisen

- IV Menüvorschläge**
- a) Rustikal
 - b) Wienerisch
 - c) Klassisch
 - d) Vegetarisch

- V Zusatzleistungen** (Punsch, Couvert, Weihnachtsdekoration,...)

VI Lageplan / Anfahrt

VII Stornobedingungen



Das Unibräu

Die ehemalige Anstaltsapotheke des Alten Allgemeinen Krankenhauses wurde im Zuge der Generalsanierung im Jahre 1998 in ein Wirtshaus - das **Universitätsbräuhaus** - umgebaut.

In der Adventzeit betreiben wir direkt vor dem Lokal zwei Punschstände mit hausgemachten heißen Köstlichkeiten und täglich um 19.00 Uhr findet das traditionelle Turmblasen statt.

Das **Unibräu** bietet Ihnen Räumlichkeiten für nahezu jede Größe von Veranstaltung. Sei es im privaten Rahmen (Punschtreffen) oder für eine Firmenfeier (Weihnachtsfeier).

Sie finden im Lokal mehrere kleine, **gemütliche Gaststuben** (für Gruppen in der Größe von 10 bis maximal 25 Personen), einen großen Raum für größere Veranstaltungen (bis maximal 85 Personen) und ein uriges **Kellerstüberl** (für maximal 45 Personen) im alten Salbenkeller. Weiters verfügen wir über einen getrennten Raucher- & Nichtraucherbereich.

Während der Vorweihnachtszeit steht Ihnen zusätzlich unser Doppelzelt (im Bereich des Gastgartens) neben den Punschständen zur Verfügung.

Grundsätzlich kann unabhängig von der Gruppengröße immer „**A la Carte**“ gegessen werden. Gerne aber auch erstellen wir mit Ihnen gemeinsam ein **individuelles Arrangement**, z.B. Wahlmenüs, Mittagsbuffets, Abendbuffets, Fingerfood, eine „Kleine Karte“ oder Fondue-Essen.

Das Universitätsbräuhaus ist das ganze Jahr über täglich von **08.00 Uhr morgens bis 02.00 Uhr früh** geöffnet und bietet **ganztägig warme Küche (bis 24.00 Uhr)**. Sie erreichen uns während der Öffnungszeiten telefonisch unter **01-4091815** oder per E-mail unter **campus@unibrau.at**



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gasträum

Unser größter Gastraum bietet Sitzplätze für bis zu 85 Personen. Das Buffet kann im Eingangsbereich des Raumes aufgebaut werden. Der Raum ist mittels Schiebetüre vom restlichen Lokal getrennt und verfügt über eine eigene kleine Garderobe und einen direkten Abgang zu den Waschräumen.

Außergewöhnlich machen diesen rechteckigen Raum die drei Nischen an der rechten Längsseite. Diese bieten jeweils Platz für maximal 7 Personen.

Hinsichtlich der Tischanordnung lassen sich alle gängigen Wünsche erfüllen. Beliebteste und praktischste Varianten sind mehrere Gruppen mit 8er-Tischen, eine große U-Tafel oder zwei parallel der Länge nach verlaufende große Tafeln.

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit einige Tische gegen Stehtische auszutauschen, oder einen Bereich für Musik oder Tanz frei zu halten.

Grundsätzlich ist dies ein Nichtraucher-Raum.

Da wir keine Raummiete verrechnen, steht dieser Raum nur Gruppen ab 60 Personen **exklusiv** zur Verfügung.



Kellerstüberl

Der ehemalige Salbenkeller ist heute ein uriges Stüberl und bietet Sitzplätze für maximal 45 Personen. Das Buffet kann im Vorraum des Stüberls aufgebaut werden. Das Stüberl ist nur über die Kellerstiege erreichbar und ist dadurch komplett vom Rest des Lokales getrennt.

Es verfügt über eine eigene kleine Garderobe, eine HiFi-Anlage (Verstärker und CD-Player) sowie über einen fix montierten großen Plasma Flat Screen

Das Stüberl eignet sich dadurch ideal, nicht nur für Feiern und Partys, sondern natürlich auch für Besprechungen, Vorträge, Seminare, Diskussionsrunden, Klassentreffen und vieles mehr.

Hinsichtlich der Tischanordnung lassen sich alle gängigen Wünsche erfüllen. Beliebteste und praktischste Varianten sind mehrere Gruppen mit 8er-Tischen, eine große U-Tafel oder zwei parallel der Länge nach verlaufende große Tafeln.

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit für einen Empfang im Vorraum Stehtische aufzustellen.

Grundsätzlich ist dies ein Nichtraucher-Raum.

Da wir keine Raummiete verrechnen, steht dieser Raum nur Gruppen ab 35 Personen **exklusiv** zur Verfügung.

Bei Tagesveranstaltungen wie z.B. Seminaren, entfällt ebenfalls die Raummiete, wenn ein Seminarpaket gebucht wird (inkl. Kaffeepausen und Lunch)



Buffetvariante

WIENERISCH

mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln und Kernöl
lauwarmes Filet von der Nasswalder Bachforelle
auf Blattspinat

eingelegter Ziegenkäse mit Kräutern
dazu Salate und Nussbrot

* * * *

Altwiener Erdäpfelsuppe

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Nudeln & Gemüse)

* * * *

würziges Erdäpfelgulasch

Wiener Schnitzel vom Schwein

gekochtes Gustostück vom BIO-Rind
mit Dillfisolen und Rösterdäpfeln

Krautfleckerln mit geschrotetem Pfeffer

* * * *

Süße Strudelvariation mit Vanillesauce

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

€ 27,00



Buffetvariante

FESTLICH

geräucherte Entenbrust auf Rotkrautsalat
marinierter Kalbstafelspitz mit Blattsalaten
Avocadomousse mit Scampi und Krabben

* * * *

Topinambur Schaumsuppe

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl oder Nudeln & Gemüse)

* * * *

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat

Variation von Hirsch-, Reh und Wildschweinmedaillons
mit gebratenen Schupfnudeln, Linsen und glacierten Kohlsprossen

gegrilltes Lachsfilet
auf sautiertem Blattspinat und Petersilerdäpfeln

Risotto vom Muskat-Kürbis
mit frisch gehobeltem Parmesan

* * * *

Maronimousse mit Rumzwetschken
gratinierte Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

€ 34,00



Buffet Wahlspeisen

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen selbst zusammen:

Vorspeisen

gefüllte Eier und Paradeiser auf Kräuterrahm
kalter Schopfbraten, reichlich garniert, mit saurem Gemüse
Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl
Schinkenmousse mit Rohschinken und Melonensalat
Rohschinken mit Melone
Heringsalate
Variation von Räucherfischen mit Oberskren und Preiselbeerobers
(Makrele, Forelle, Aal und Schillerlocke)
Parfait von der Entenleber
Wildterrinen vom Nasswalder Edelmilch

Suppen

kräftige Rindsuppe mit Einlage
(Grießnockerl, Leberknödel, Schöberl, Frittaten, Gemüse,..)
Wiener Suppentopf (Nudeln, Huhn, Rindfleisch, Gemüse)
Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Milch-Rahmsuppe
Knoblauchsuppe
Haxelsuppe mit Kren
Krautsuppe mit Rahm
Bohnensuppe mit Speck
Zwiebelsuppe
Waldviertler Weinsuppe
Gemüsesuppe (mit Gemüse nach Wahl)
Muschelsuppe
Fischsuppe

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilerdäpfeln
Zander gebacken
Bouillabaisse nach Französischem Rezept



Huhn / Pute

Hühnergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstinchen
gefülltes Brathuhn mit Gemüse
Putenrahmgulasch mit Butternockerln

Schwein

Stelze mit Senf, Kren und Kartoffelpuffer
Schweinsfilet im Speckhemd mit Fisolen und Braterdäpfeln
Surschnitzel gebacken
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfeln

Rind

Rindersaftgulasch mit Semmelknödel
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Salzgurke
gespickter Rindsbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
Rindsroulade mit Wurzelrahmsauce und Teigwaren
Roastbeef mit Kräuterkruste und Marktgemüse
Rindsfilet Wellington

Kalb

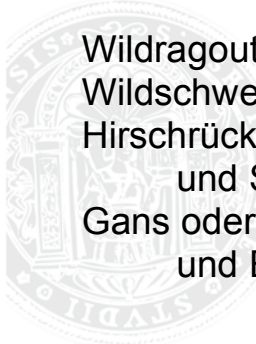
Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis
gefüllte Kalbsbrust mit saisonalem Gemüse
Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Riesling-Wurzelsauce mit Gremolada
und Polentataler

Lamm

Lammkeule gebraten mit Käseerdäpfeln und Ratatouille
pikantes Lammragout mit Gemüse und Teigwaren
Lammsattel gebraten mit Erdäpfelgratin und Speckbohnen

Wild

Wildragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse und Semmelknödel
Hirschrücken, rosa gebraten, mit Wacholdersauce, Kohlsprossen
und Serviettenknödel
Gans oder Ente gebraten mit Rotkraut, Speck-Krautsalat
und Erdäpfelknödel



Menüvorschlag

RUSTIKAL

mariniertes Rindfleisch
mit Zwiebeln und Kernöl

* * * *

kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl
(Frittaten, Nudeln, Schöberl, Gemüsestreifen)

* * * *

Medaillons vom Schweinslungenbraten im Speckmantel gebraten
mit Käse-Erdäpfel und grünen Bohnen

oder

Norwegisches Lachsfilet in Würzbutter gebraten
auf sautiertem Blattspinat mit Dill-Erdäpfeln

oder

feines Wildragout „Lobau“
mit kräftigem Rotwein abgeschmeckt
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

* * * *

Beerenpunsch mit Vanillecreme

Preis pro Person für 4 Gänge € 25,00

Preis pro Person für 3 Gänge (ohne Vorspeise) € 20,00



Zusatzleistungen



Punschempfang

So zu sagen als wärmender Aperitif können Sie sich vorab vor dem **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** bei unseren Punschständen treffen. Wir reservieren Ihnen einen eigenen Bereich mit Stehtischen (nur bei trockenem Wetter). Die Abrechnung kann über die Gesamtrechnung erfolgen. Die Gäste können selbst die Heißgetränke wählen. Gerne bieten wir dazu rustikale Häppchen oder Maroni an.

Couvert

Sehr gerne bieten wir Ihnen zusätzlich ein Couvert mit elegantem Gedeck an. Der Tisch wird dann mit weißer Tischwäsche gedeckt, dazu weiße Mund-Stoffservietten. Das Couvert umfasst außerdem Aufstriche und Häppchen mit Jourgebäck.

Weihnachtliche Dekoration

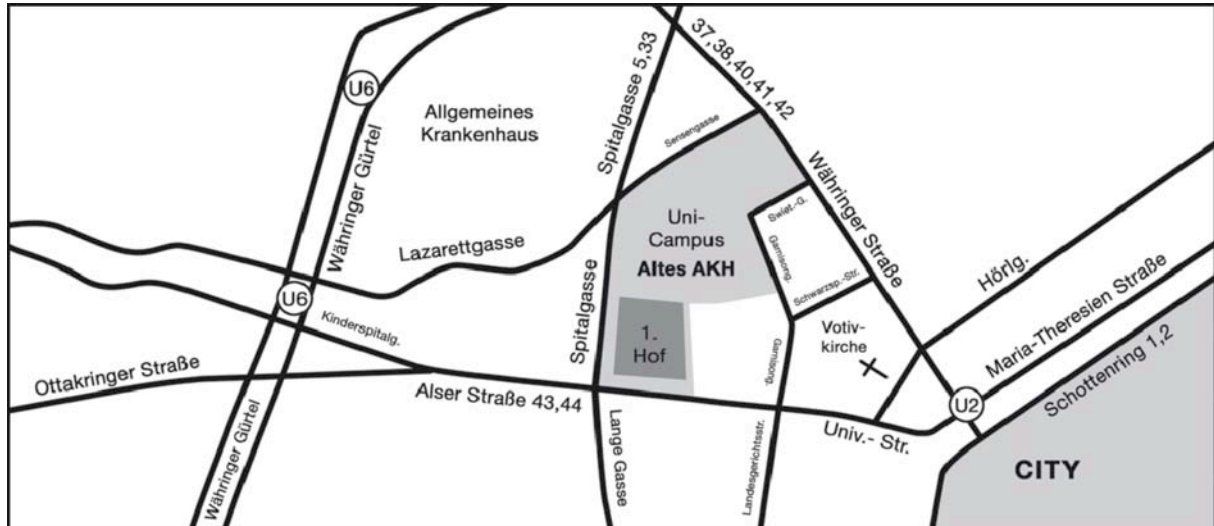
Gerne dekorieren wir die Tische/das Buffet weihnachtlich. Wir verwenden dafür Gestecke, Kerzen und Dekormaterial. Sollten Sie spezielle Vorstellungen haben, so richten wir uns selbstverständlich ganz nach Ihnen.

Mikrofon und Verstärker

haben wir im Haus und können wir Ihnen für Ihre Ansprache gerne gratis zur Verfügung stellen.



Lageplan / Anfahrt



öffentliche Verkehrsmittel:

Straßenbahn Linie 5, 33, 43, 44
Station Lange Gasse

Autobus Linie 13A
Station Skodagasse

Parkmöglichkeiten für PKW:

in den umliegenden Gassen und Straßen – **Achtung: Kurzparkzone:**
Montag bis Freitag von 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr

oder in der **Tiefgarage Otto Wagner Platz**

Die Zufahrt zum **UNIVERSITÄTSBRÄUHAUS** in den Campus des Alten AKH ist nur von Montag bis Samstag von 08.00 bis 11.00 Uhr möglich.
Die Einfahrt befindet sich in der Spitalgasse 2.



Stornobedingungen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, bitten wir generell um rechtzeitige Bekanntgabe der von Ihnen gewünschten Angebotsveränderungen sowie endgültigen Personenanzahl.

Sollte die Veranstaltung aus bestimmten Gründen des Auftraggebers ausfallen oder storniert werden, bzw. sich die Personenanzahl verringern, behält sich das Universitätsbräuhaus (Stefan Hajszan GmbH) vor, bei Bekanntgabe des Ausfalls:

2 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50%

1 Tag vor Beginn der Veranstaltung 100%

des (bei Reduktion der Personenanzahl anteilmäßig) vereinbarten Entgelts zu verrechnen.

