

studio67
EVENTS.SINCE 2009

FOL

b 2 b

DER

2024



DIE LOCATION

PROFESSIONALITÄT HEISST NICHT, INS AUGE ZU FALLEN, SONDERN IM GEDÄCHTNIS ZU BLEIBEN.

Die Eventlocation studio67 ist seit über 15 Jahren das Zuhause für erfolgreiche Business Events mit bis zu 100 Personen.

Unser elegantes Design mit Wohlfühlatmosphäre macht das studio67 zur extravaganen Eventlocation. Denn eure Veranstaltungen sind eben unser Business.

Die Wandelbarkeit des studio67 und unser rundum sorglos Service sind unsere größte Stärke.

DER STANDORT

Das studio67 ist durch seine zentrale Lage eine ideale Eventlocation für Ihr Business Event mit Garagenplätzen und öffentlichen Verkehrsmittel in unmittelbarer Nähe.



DIE TECHNIK

Das studio67 verfügt über Gastronomie relevante als auch über Business Events relevante Technik: WLAN, Fotobox, Videobox, Klimaanlage, Beamer, Leinwand, Spiegelscreens, DJ Technik, Funk-Mikrofone u.v.m.

Bitte beachten Sie, dass bei der Verwendung eigener Technik oder Abspielmedien ein vorheriger Test dringend empfohlen wird, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.



DAS CATERING

Das studio67 bietet eine abwechslungsreiche Küche und ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Catering. Unser Küchenchef freut sich Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



ALLES IM BLICK

BUSINESS EVENTS CONNECT PEOPLE,
BREED INNOVATIONS, BUILD
COMMUNITIES AND REVIVE CHANGES.

GANZTAGS (bis zu 9 Stunden)

- Location & Servicepersonal
 - reichhaltiges Frühstücksbuffet
 - ausgiebiges Mittagsbuffet
 - Kaffeepause salzig und süß
 - Getränke heiß/kalt pauschaliert
 - Beamer & Spiegelscreens
 - Licht und Funktontechnik
 - Bestuhlung nach Wunsch
 - Entertainment nach Absprache
- KEINE WEITEREN KOSTEN!
ab 10 Personen €99,- pP netto

HALBTAGS (bis zu 5 Stunden)

ab 10 Personen €79,- pP netto

B´BREAKFAST

- Location & Servicepersonal
bis zu 3 Stunden
 - reichhaltiges Frühstücksbuffet
 - Getränke heiß/kalt pauschal
 - Beamer, Spiegelscreens...
 - Licht und Funktontechnik
 - Bestuhlung nach Wunsch
- KEINE WEITEREN KOSTEN!
ab 10 Personen €59,- pP netto

REFERENZEN



KONTAKT

studio67

Patrick Kodelka

Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien

+43 699 / 120 49 810

office@studio67.at

www.studio67.at

studio67
EVENTS SINCE 2009



FRÜHSTÜCKSMENÜ

(MAX. 5 GERICHTE INKL. 1 EIERSPEISE)

Basics

- Gebäck-Mix mit Marmelade, Zitronenbutter & Honig (A,G) VE
- Bio-Käsevariation, serviert mit getrockneten Früchten, Nüssen & Oliven (G,E,H) VE
- Aufstrichteller mit knackigen Gemüsesticks (L) VG
- Wurstteller mit Chorizo, Beinschinken & Prosciutto, dazu Grissini, Kren & Cornichons (A) ME
- Gefüllte Jour-Butter-Croissant-Variation, pikant & süß (A,G) VE

Canapés & Kleinigkeiten

- Canapé (VE, VG, PE, ME)
- Bruschetta mit Tomatensalsa (A) VG & Caprese Bruschetta (A,G) VE
- Pinsa Romana „Greek Style“ (G,O,A) VE & „Italian Style“ (G,O,H,A) VE
- Arancini-Mix (O,G,A) VE

Toast & Tramezzini

- Ricotta- und Beerentost (A,G,H,N,C) VE
- Tramezzini mit Lachs & Minz-Balsamico (D,A,O) PE
- Tramezzini mit Pilzen & Honig-Butter VE

Eierspeisen

- Omelett-Variationen: klassisch, mit Speck, Spinat oder Kartoffeln (C,G) VE
- Shakshuka klassisch (C,H) VG oder mit Käse (G) VE
- Gekochte Eier: klassisch oder gefüllt (C) VE

VE Vegetarian / VG Vegan / PE Pescetarian / ME Fleisch

A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KREBSTIERE / C EIER / D FISCH / E ERDNÜSSE / F SOJA / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / L SELLERIE / M SENF / N SESAM / O SCHWEFELDIOXID, SULFITE / P LUPINEN / R WEICHTIERE
FÜR WEITERE INFOS ÜBER ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

MITTAGSMENÜ

(MAX. 1 SUPPE, 1 SALAT, 2 HAUPTGERICHTE UND 1 DESSERT)

Salate

- Caesar Salad mit Huhn & Croutons (O,A,D) ME
- 67 Green Salad mit Kräutern & Zitronenvinaigrette (O,M) VG
- Kürbissalat mit Sesam & karamellisierten Zwiebeln (N, O)

Suppen

- Tomatensuppe mit gegrilltem Käsetoast (O,G,A) VE
- Cremesuppe aus saisonalem Gemüse (O,N) VG

Hauptgerichte

- Mini-Beef-Burger mit Cheddar & Chili-Mayo (O,G,C) ME
- 67 Pulled Chicken mit Erdäpfel-Sellerie-Püree (L,O,G) ME
- Campanelle mit Olivenpesto, Paradeiser, Manchego & knusprigen Kapern (G,A,H,O) VE
- Vegetarische Lasagne mit gerösteter Aubergine, Zucchini & würziger Tomatensauce (O,N) VE
- Falafel auf Hummus mit eingelegtem Gemüse (N) VG
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G) VE

Desserts

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott oder karamellisierter Apfelcreme (A,G,C) VE
- Mini-Gugelhupf gemischt (A,G,C) VE
- Tiramisu della Nonna (A,G,C) VE

BRUNCH MENÜ

MAX. 6 GERICHTE AUS BEIDEN MENÜS.

Bon Appetit!