



ANREISETIPP

Öffentliche Verkehrsmittel:

U-Bahn: U4-Hietzing/Tiergarten Schönbrunn

Straßenbahnlinien: 10, 60

Busse: 51A, 56B, 58B, 156B, 260

HOTEL

Für unsere Mitglieder und Gäste haben wir ein Zimmerkontingent zu Sonderpreisen!

- Classic Zimmer zur Einzelnutzung . . . € 295,-
- Classic Zimmer zur Doppelnutzung . . . € 323,-

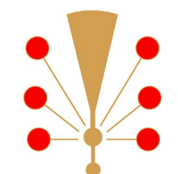
Zimmerbeschreibung: Classic Zimmer 24 - 32 m², Nebenhaus, Zweibettzimmer, ruhige Lage zum hoteleigenen Park.

Der Preis versteht sich pro Zimmer und Tag, inklusive Frühstücksbuffet.

! Bitte um rasche Reservierung, da in der Vorweihnachtszeit ein hoher Bedarf an Zimmern besteht!



Unsere nächsten Termine
finden Sie auf unserer Homepage
www.occ-autriche.at



ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



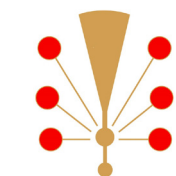
EINLADUNG

Ordre des Coteaux de Champagne
Ambassade d'Autriche

**Champagne Dîner,
Weihnachtsfeier im
Parkhotel Schönbrunn**

Samstag, 5. Dezember 2026, 18:30 Uhr

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS



ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE

Der **Ordre des Coteaux de Champagne**
Ambassade d'Autriche &
Ambassadeur-Dignitaire Peter Lamm

laden herzlichst ein zum

Champagne Dîner im Parkhotel Schönbrunn

1130 Wien, Hietzinger Hauptstraße 10-14
Samstag, 5. Dezember 2026, 18:30 Uhr

Preis für das Champagne Dîner inkl. Trinkgeld:
für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 275,-
für Gäste pro Person € 290,-

Kleidung: Dem Anlass entsprechend elegant, mit Insignien erbeten.



**AUSTRIA
TREND**
HOTELS



... Menü ...

AMUSE-BOUCHE

Beef Tatar à la Thomas Viktorin mit Saiblingskaviar

Champagne Baron Albert, Béatrice Baron Rosé

Wildlachsrollchen & Frischkäse
Tomaten-Basilikum-Millefeuille auf Wildblüten-Kräutersalat
mit leichtem Himbeeren Balsamico Dressing

Champagne Geoffrey Express Brut

5 Gang-Galamenü „im historischen Ballsaal“

GEDECK

Hausgemachte Aufstriche / aufgeschlagene Butter / Gebäck
Schaumsuppe von der Edelkastanie mit roter Amarant-Kresse

Champagne Louis Röderer Brut

...

GEDÄMPFTES SEETEUFEL-FILET

Flambierte gelbe Rispen tomate mit Hummerschaum
auf Vitelotten-Püree

Champagne Moussé Eugène Rosé

...

ERFRISCHENDES CHAMPAGNER-SORBET

von der Drachenfrucht

Champagne Baron Albert, Béatrice Baron

...

FILET VOM MILCHKALB

im San Daniele Mantel mit leichtem Portweinjus
Rote Trüffel Tagliatelle / tournierte Zucchini

Champagne Billecart Salmon Brut Réserve

...

NOUGAT MASCARPONECREME

Haselnuss-Dacquoise / Mango Sorbet

Champagne Moët & Chandon Ice Imperial

Kaffee, Wasser