

CONCORDIAS 1920^{ER} SILVESTER BALL

im Palais Eschenbach
Eschenbachgasse 11
1010 Wien

Ein Ball mit Entertainment
im Stil der 20^{er} Jahre!

Conferencier & Gesang: Michael Schefts

Burlesque-Kunst: Lila Mae

Gesang: Angelika Brandner

Dresscode: im Stil der 20^{er} Jahre (nach Möglichkeit)

€ 290,-/Person inklusive:

- Galabuffet | Gulaschsuppe
- alle Getränke bis 2 Uhr*
- Abendprogramm



CONCORDIA SCHLOSSL
CAFÉSALON & RESTAURANT



31.12.2025

Einlass ab 19.30 Uhr,
ab 24.00 Uhr Elektro Swing!

*Hochriegl Sekt, Prosecco Zonin, Gösser Bier, 3erlei Weißwein, 3erlei Rotwein, Säfte, Mineralwasser, Kaffee & 3erlei Longdrinks

ABEND-PROGRAMM:

**19.30 Uhr Einlass mit Sekt und
pikanten Fingerfoodpralinen**

20.00 Uhr

Musikalische Begrüßung mit Michael Schefts

20.15 Uhr

wir eröffnen das Vorspeisenbuffet...

Ötscherblick-Beinschinken mit frischem Kren &
süß-sauer eingelegtem pannonischem Gemüse ^{7,9} 

~
Shrimpscocktail „Klassik“ mit Orangen
und rosa Pfeffer im Cocktailglas ^{3,4,7,10} 

~
Rote-Rüben-Carpaccio mit Feta, Rucola,
Walnüssen und Zitrusöl (vegetarisch) ^{7,8,12} 

~
Pastinakencremesuppe
mit BIO-Gemüsechips ^{6,9} (vegan) 
Tomatenbrot und Kornbaguette ¹ 

**21.00 Uhr Lieder aus den 20er und 30er Jahren
mit der fantastischen Angelika Brandner,
darauf folgend dann musikalische Leckerbissen
aus Wien mit Michael Schefts**

21.40 Uhr

wir eröffnen das Hauptspeisenbuffet...

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Erdäpfelsalat & gebackener Petersilie ^{1,3,10} 

~
Gegrilltes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Paprika-
Krautfleckerl und Kräuter-Gemüsereis ^{3,9,12} 


~
Kärntner Kürbisdudeln mit brauner Butter
und knackigem Krautsalat (vegetarisch) ^{1,3,7}

~
Buntes Gemüsegröstel aus der Pfanne mit
Kohlsprossen, Erdäpfeln, Zuckerschoten und
Paprika & Krautsalat (vegan) ⁹ 

22.30 Uhr

Burlesque Surprise 1. Teil mit der charmanten Lila Mae

22.40 Uhr

wir eröffnen das Dessertbuffet...

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
und Zwetschenröster ^{1,3,7}

~
Gezogener Apfelstrudel
mit Süßweinschaum ^{1,3,7}

~
Fruchtcocktail
mit Äpfeln, Birnen
und Weintrauben (vegan) 


~
Nusschnitte mit
Schokolade, Pistazien
an Ananas-Ragout ⁸ (vegan) 


23.15 Uhr

Burlesque Surprise 2. Teil mit der charmanten Lila Mae

Musikalisches aus den 20ern mit Michael Schefts

24.00 Uhr Konfetti-Feuwerk!

Bareröffnung

Gulaschsuppe

Musik und Tanz mit Elektro Swing - Ende 2.00 Uhr

Enthaltene Allergene laut EFSA Allergenverzeichnis: ¹⁾ Gluten, ²⁾ Krebstiere, ³⁾ Ei, ⁴⁾ Fisch, ⁵⁾ Erdnüsse, ⁶⁾ Soja, ⁷⁾ Milch,
⁸⁾ Schalenfrüchte und Nüsse, ⁹⁾ Sellerie, ¹⁰⁾ Senf, ¹¹⁾ Sesamsamen, ¹²⁾ Schwefeldioxid & Sulphite, ¹³⁾ Lupinen, ¹⁴⁾ Weichtiere.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

 Laktosefrei  Glutenfrei

Kartenverkauf unter: t.gailer@cateringkultur.at

Cateringkultur GmbH

Simmeringer Hauptstraße 283, 1110 Wien

