

PALAIS COBURG



*Advent & Weihnachten
2018*

SUPERIOR

*Markt und Straßen stehn verlassen,
Still erleuchtet jedes Haus,
Sinnend geh' ich durch die Gassen,
Alles sieht so festlich aus.*

*Sterne hoch die Kreise schlingen,
Aus des Schnees Einsamkeit
Steigt's wie wunderbares Singen –
O du gnadenreiche Zeit!*

JOSEPH VON EICHENDORFF





Palais Coburg Wintertage

**DONNERSTAG, FREITAG & SAMSTAG
VON 22. NOVEMBER BIS 22. DEZEMBER**

Beginn 16.30 Uhr

Die Wintertage gehen in ihr sechstes Jahr. Das bedeutet: der beste Punsch der Stadt, Hot Dogs zum Selberbauen, am Feuer gegrillte Marshmallows, heißer Eggnog und allerlei sonstige winterliche Köstlichkeiten!

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag im Garten vor dem festlich beleuchteten Palais: mit kuscheligen Decken, Wärmelampen und wärmender Loungemusik. Zurückgezogen oben auf der Bastei und doch mitten in der Stadt.

Punsch, Glühwein, Eggnog € 4,50

Kinderpunsch € 3,50

Hot Dogs – im Soft Bun serviert € 8,50

Kartoffelpuffer € 7,50

Marshmallows € 3,50

Warme Donut-Bällchen mit Zimt und Zucker € 5,50

Und vieles mehr!

An zusätzlichen Tagen gerne auch
für Gruppenbuchungen verfügbar.



**Champagner
Brunch**
in den
Prunkräumen
im Advent
und zu
Weihnachten

BRUNCH

Free Flow Champagner Brunch in den Prunkräumen

Stimmungsvoller Genuss in den wunderschönen Prunkräumen: Weihnachtsmusik, offenes Kaminfeuer, festliche Dekoration, prickelnder Genuss mit Pol Roger Champagner aus der Magnumflasche und winterliche Köstlichkeiten machen unseren Brunch im Advent und zu Weihnachten zu einem ganz besonderen Erlebnis.

ADVENTBRUNCH

Sonntag, 16. Dezember
11.30–15.00 Uhr

Brunch Buffet, Free Flow Champagner
Pol Roger, Kaffee, Tee und Fruchtsäfte.
€ 105,- pro Person

Für Kinder jeweils ohne Champagner,
mit Brunch Buffet, Kaffee, Tee und
Fruchtsäften.

*Kinder von 0–5 Jahren gratis;
6–11 Jahre € 35,-; 12–15 Jahre € 59,-
und ab 16 Jahren € 85,-*

WEIHNACHTSBRUNCH

Dienstag, 25. Dezember
11.30–15.00 Uhr

Brunch Buffet, Free Flow Champagner
Pol Roger, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte und
live gespielte Klaviermusik.
€ 125,- pro Person

Für Kinder jeweils ohne Champagner,
mit Brunch Buffet, Kaffee, Tee und
Fruchtsäften.

*Kinder von 0–5 Jahren gratis;
6–11 Jahre € 55,-; 12–15 Jahre € 79,-
und ab 16 Jahren € 105,-*





Weihnachten im Restaurant **Clementine im Glashaus**



Heiliger Abend Montag, 24. Dezember

Weihnachten im Glashaus: Genießen Sie die kulinarischen Höhepunkte auf Ihrem Teller mit Blick auf den prächtigen Christbaum vor dem festlich beleuchteten Palais — und wer weiß, vielleicht rieselt sogar leise der Schnee vor dem Fenster.

DINNER

Beginn 18.00 Uhr

6 Gang Weihnachtsmenü inkl. einem Glas Champagner
als Aperitif, Wasser, Kaffee oder Tee

€ 165,- pro Person

6 Gang Weihnachtsmenü inkl. einem Glas Champagner
als Aperitif & Weinbegleitung, Wasser, Kaffee oder Tee

€ 225,- pro Person

FESTLICHER CHAMPAGNER EMPFANG

KALB Tatar | Chioggia Rübe | Sauerrahm | Salatherzen (A, G, M, O)

PASTINAKE Cremesuppe | Radicchio | Maroni | Vogelmiere (G, H, L, O)

RIESENGARNELE Gegrillt | Safran | Stangensellerie | Karotte (B, D, F, G, L, O)

WILDENTE Brust & Keule | Orange | Erdapfel | Puntarelle (A, F, G, L, O)

ZIEGE Käse | Birne | Basilikum | dunkler Balsamico (G, O)

TOPFEN Mousse | Himbeer | Kürbiskern | Physalis (A, O)



Christtag Dienstag, 25. Dezember

MITTAG

Beginn 12.00 – 13.30 Uhr

4 Gang Weihnachtsmenü inklusive Wasser, Kaffee oder Tee

€ 67,- pro Person

4 Gang Weihnachtsmenü mit Weinbegleitung, Wasser, Kaffee oder Tee

€ 97,- pro Person

KALB Tatar | Chioggia Rübe | Sauerrahm | Salatherzen (A, G, M, O)

PASTINAKE Cremesuppe | Radicchio | Maroni | Vogelmiere (G, H, L, O)

WILDENTE Brust & Keule | Orange | Erdapfel | Puntarelle (A, F, G, L, O)

TOPFEN Mousse | Himbeer | Kürbiskern | Physalis (A, O)

DINNER

Beginn 18.00 Uhr

6 Gang Weihnachtsmenü inkl. einem Glas Champagner

als Aperitif, Wasser, Kaffee oder Tee

€ 165,- pro Person

6 Gang Weihnachtsmenü inkl. einem Glas Champagner

als Aperitif & Weinbegleitung, Wasser, Kaffee oder Tee

€ 225,- pro Person

FESTLICHER CHAMPAGNER EMPFANG

KALB Tatar | Chioggia Rübe | Sauerrahm | Salatherzen (A, G, M, O)

PASTINAKE Cremesuppe | Radicchio | Maroni | Vogelmiere (G, H, L, O)

RIESENGARNELE Gegrillt | Safran | Stangensellerie | Karotte (B, D, F, G, L, O)

WILDENTE Brust & Keule | Orange | Erdapfel | Puntarelle (A, F, G, L, O)

ZIEGE Käse | Birne | Basilikum | dunkler Balsamico (G, O)

TOPFEN Mousse | Himbeer | Kürbiskern | Physalis (A, O)

Stefanitag Mittwoch, 26. Dezember

Am Stefanitag ist unser festlich geschmücktes Restaurant
a la carte für Sie da.

Prinzessin Clementine und unser gesamtes Team aus dem
Glashaus wünschen Ihnen besinnliche und genussvolle
Weihnachtsfeiertage.





Advent und
Weihnachten im
Silvio Nickol
Gourmetrestaurant

Silvio Nickol

SILVIO NICKOL

Adventlunch

Für alle Gourmetliebhaber kommt das Christkind heuer schon ein bisschen früher. Denn: an den vier Freitagen vor Weihnachten servieren Silvio Nickol und sein Team zu Mittag ein köstliches Adventmenü. Genießen Sie einen ganz besonderen Auftakt in die Adventwochenenden – nur für kurze Zeit!

LUNCH

Jeweils Freitags, 30. November, 7. Dezember,
14. Dezember und 21. Dezember 2018
Beginn 12.00–13.30 Uhr

5 Gang Adventmenü
€ 105,- pro Person

5 Gang Adventmenü inklusive Weinbegleitung
€ 160,- pro Person





SILVIO NICKOL

Heiliger Abend Montag, 24. Dezember

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres in einem der besten Restaurants des Landes. Vier Hauben Koch Silvio Nickol hat für seine Gäste ein ganz besonderes 2-Sterne Festtagsmenü kreiert und für Weinliebhaber liegt auf Wunsch zudem eine Raritäten-Weinbegleitung als besonderer Genuss-Höhepunkt „unter dem Baum“.

DINNER

Beginn 18.00 Uhr

7 Gang Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als Aperitif & Weinbegleitung inkl. Großflaschen, Wasser und Kaffee oder Tee

€ 495,- pro Person

7 Gang Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als Aperitif & Raritäten Weinbegleitung für Weinliebhaber, Wasser und Kaffee oder Tee – limitierte Verfügbarkeit (siehe S. 27)

€ 795,- pro Person

AUFTAKT

ENTENLEBER WALD Pilz | Schokolade | Tannenwipfel (A, C, F, G, O)

JAKOBSMUSCHEL Kaviar | Beur Blanc | Kraut (C, D, G, L, O)

GOLDFORELLE Salat | Bittergemüse | Amaranth (C, D, G, O)

FASAN Hollerbeeren | Sellerie | Haselnuss (G, L, O)

KALBSHAXENRAGOUT Kartoffel | Salzzitrone | fermentierter Knoblauch (C, G, L, O)

VACHERIN MONT'D OR Haferwurzel | Quitte | Malz (A, G, O)

SCHOKOLADE Sanddorn | Erdnuss | Kefir (E, G)

AUSKLANG

Christtag Dienstag, 25. Dezember

LUNCH

Beginn 12.30 Uhr

Am 25. Dezember verwöhnt Silvio Nickol seine Gäste mit einem weihnachtlichen 4 Gang Mittagsmenü inkl. Happen und Pre-Dessert.
€ 97,- pro Person
€ 157,- pro Person inkl. Weinbegleitung

DINNER

Beginn 18.00 Uhr

7 Gang Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als
Aperitif, Wasser und Kaffee oder Tee
€ 295,- pro Person

7 Gang Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner
als Aperitif & Weinbegleitung, Wasser und Kaffee oder Tee
€ 495,- pro Person

7 Gang Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als Aperitif
& Raritäten Weinbegleitung für Weinliebhaber, Wasser und Kaffee
oder Tee – limitierte Verfügbarkeit (siehe S. 27)
€ 795,- pro Person

AUFTAKT

ENTENLEBER WALD Pilz | Schokolade | Tannenwipfel (A, C, F, G, O)

JAKOBSMUSCHEL Kaviar | Beur Blanc | Kraut (C, D, G, L, O)

GOLDFORELLE Salat | Bittergemüse | Amaranth (C, D, G, O)

FASAN Hollerbeeren | Sellerie | Haselnuss (G, L, O)

KALBSHAXENRAGOUT Kartoffel | Salzzitrone | fermentierter Knoblauch (C, G, L, O)

VACHERIN MONT´D OR Haferwurzel | Quitte | Malz (A, G, O)

SCHOKOLADE Sanddorn | Erdnuss | Kefir (E, G)

AUSKLANG





FREUDE SCHENKEN!

Gutscheine

Ein Frühstück im Garten, eine Führung mit Verkostung durch eine der bedeutendsten Weinsammlungen der Welt, einen prickelnden Sonntag beim Free Flow Champagner Brunch oder eine köstliche Mittagsstunde im Glashaus? Oder doch lieber die Sterne vom Himmel holen mit einem Dinner bei Silvio Nickol und einem romantischen Aufenthalt in einer Suite?

Wofür auch immer Sie sich entscheiden, mit den edlen Palais Coburg Gutscheinen schenken Sie auf jeden Fall eines: Genussvolle Erinnerungen!

PALAIS COBURG GUTSCHEINE - BEISPIELE:

- Frühstückspackage Clementine im Glashaus *ab € 20,-*
- Mittagsmenü Clementine im Glashaus *ab € 19,-*
- Weinkellerführung & Verkostung *ab € 89,-*
- 5 Gang Sternedinner bei Silvio Nickol *ab € 155,-*

Ob Wert- oder Themengutschein, kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne! Sie können alle Gutscheine persönlich bei uns abholen oder wir senden sie auf Wunsch per Post zu. Beim Versand von Gutscheinen unter € 100,- fällt zusätzlich zum Gutscheinbetrag eine Versandgebühr von € 4,70 innerhalb Österreichs bzw. € 9,75 ins Ausland an.

FRONTOFFICE@PALAIS-COBURG.COM ODER
TEL : +43 (0) 1 51 8 1 8 -200



Für weitere Informationen und
Reservierungen stehen wir
Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Sie!

KONTAKT:
reservations@palais-coburg.com
+43 1 51818 130
www.palais-coburg.com
www.facebook.com/Palais.Coburg

HERSTELLER:
druck.at, Leobersdorf

Angebot der Raritäten Weinbegleitung kann nur
realisiert werden ab einer Nachfrage von 6 bzw.
12 bzw. 18 Personen / 6 Gästen pro Flasche

Bei den verschiedenen Menüs kann es bei
einzelnen Gängen möglicherweise noch zu
kleinen Änderungen kommen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier,
D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder
Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf,
N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

PALAIS
COBURG



PALAIS COBURG RESIDENZ GMBH • COBURGBASTEI 4 • A-1010 WIEN
TEL: +43 (0)1 518 18-130 • E-MAIL: RESERVATIONS@PALAIS-COBURG.COM
WWW.PALAIS-COBURG.COM