

NAPOLEON

PUNSCH-EMPFANG zum Einstimmen



*aus
unserer
Punschhütte*

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem heißen Punsch im festlich beleuchteten Garten mit Christbäumen, Feuertonnen und feierlicher Stimmung.

HEISSGETRÄNKE

Landmann's Orangenpunsch

Wiener Punschmischung aus Orangensaft, Obstwein, Wiener Zucker und weihnachtlichen Gewürzen

Yeti Glühwein

roter Glühwein Weingut Paschinger

Hausgemachte heiße Limonade

unsere alkoholfreie Limonade mit Ingwer und Kardamom

*unsere
Empfehlung* →

Erdäpfelspalten im Papierstantizl

€ 5,- pro Person

pro Person für 1 Stunde 15,0
jede weitere Stunde 5,0
Angebot ist ab 20 Personen gültig

NAPOLEON

Weihnachten im Napoleon

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen, wie's so schön heißt. Das tun wir. Gern mit Ihnen gemeinsam. Und bei uns im Napoleon! Wir werden dafür sorgen, dass Sie und Ihre Gäste sich hier wie zu Hause fühlen. Versprochen.

Ihr Napoleon Team!



ALLES AM TISCH

bis 40 Personen

Große, reichlich gefüllte Schüsseln und Platten direkt am Tisch. Zum Teilen, wie z'Haus!

BUFFET

ab 40 Personen

Brot & Aufstriche

pro Person 4,5

DER ERSTE GANG

3 Vorspeisen | pro Person 19,0

2 Vorspeisen | pro Person 16,0

Würziges Beef Tatar

reichlich garniert mit Senfkaviar, Zwiebel, Petersilbutter und Toastbrot

Bunte Salatschüssel

bunte Salatmischung aus knackigen Blattsalaten und Rohkost mit knusprigen Körnern, Kräutern und Senf-Balsamico-Dressing

Vitello Tonnato

feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

Geblatteter Schweinsbraten

fein aufgeschnittener Schweinsbraten mit frischem Kren, Erdäpfel-Kernöl-Marinade und Radieschen

Ofenkürbis mit Ziegenkäse *G vegetarisch*

Kürbiskerne

AUS DEM SUPPENTOPF

1 Suppe | pro Person 6,0

Kürbiscreme-Suppe

hausgemacht · Croûtons

Rindssuppe

mit einer Auswahl von:
Frittaten · Leberknödel · Backerbsen

NAPOLEON

HAUPTGANG

4 Hauptspeisen | pro Person 30,0
3 Hauptspeisen | pro Person 26,0
2 Hauptspeisen | pro Person 24,0

Festtagsbraten

Schweinsbraten mit Sauerkraut, Semmelknödel und Safterl

Wiener Schnitzel

vom Schweinskarree oder der Pute mit Erdäpfelsalat

Wiener Backhuhn

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Kalbsbutterschnitzel

faschiert, mit Natursafterl, hausgemachtem Erdäpfelpüree und Karotten-Erbsen-Gemüse knusprige Zwiebel

Hirschragout

mit Krokettten und Preiselbeer-Pfirsich

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit saisonalem Gemüse, und Kräuterbutter

Mini-Gnocchi *vegan*

mit geschmortem Muskatkürbis und Kürbiskernen

Steinpilznudeln

Teigtascherl mit Steinpilzfülle mit brauner Butter, Salbei und Parmesan

Klassische Eiernockerl

mit Zwiebel und grünem Salat

Unsere Empfehlung dazu!



lauter g'spritze

a Liter und a Liter
Wein und Soda zum
Selbermischen
Am Tisch oder zum
Mitnehmen

2l 32,0

DER WEIN ZUM SPRITZEN

SÜSSES

2 Desserts | pro Person 13,0

Kaiserschmarrn

mit oder ohne Rosinen mit Zwetschkenröster

Oma's Buchtln mit Vanillesauce

mit Schlagobers

zum Bestellformular



Petits Fours
aus Landmann's
feiner Patisserie
pro Person € 9,0

Weihnachtliches Teegebäck
pro Person € 9,0



Landmann's Original Guglhupf

Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter und Kunden mit einem Landmann's Original Guglhupf.

Jetzt bestellen & Freude schenken!

LANDMANN'S ORIGINAL

NAPO Gastronomie GmbH

Kagranner Platz 33, 1220 Wien
www.napoleon.wien

Sabrina Kurz

Veranstaltungskoordinatorin

info@napoleon.wien | Tel. +43 1 24 100-412

red' ma drüber!

f NapoleonWien

ig napoleon_wien