
Christmas
ABOVE VIENNA
HANSI AM DACH

HANSI
am Dach

EXCLUSIVE EVENT LOCATION
IN VIENNA

Das Hansi am Dach ist eine der exklusivsten Rooftop Locations Wiens und bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Weihnachtsfeiern.

Kulinarische Highlights, feine Drinks und ein einzigartiges Panorama machen euer Event zu etwas ganz Besonderem – persönlich, entspannt und mit viel Liebe zum Detail.

PRIME LOCATION
Mitten im Herzen von Wien und hervorragend erreichbar.

BREATHTAKING VIEWS
Panoramablick über Wien – die perfekte Kulisse für euer Event.

EXCLUSIVE ATMOSPHERE
Stilvolles, modernes Ambiente für eine besondere Stimmung.

INDOOR & OUTDOOR
Flexible Bereiche für jedes Wetter und jedes Eventformat.

UNFORGETTABLE MOMENTS
Vom After-Work-Event bis zur großen Weihnachtsfeier – der perfekte Ort, um gemeinsam besondere Momente zu erleben.







LOCATION MIETE
Hansi am Dach

€ 3.000,00
netto

Above Vienna. Together.

EURE WEIHNACHTSFEIER ÜBER DEN DÄCHERN VON WIEN

Wenn die Stadt im Lichterglanz erstrahlt, wird Hansi am Dach zur perfekten Kulisse für unvergessliche Weihnachtsfeiern.

Kulinarische Highlights, feine Drinks und ein einzigartiges Panorama machen euer Event zu etwas ganz Besonderem - persönlich, entspannt und mit viel Liebe zum Detail.



AUSSERGEWÖHNLICHE LOCATION

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

DRINKS & GOOD VIBES

PERSÖNLICHER SERVICE

UNSERE FOOD KONZEPTE

Ob klassisches Buffet, Premium Sharing oder feines Dinner - unsere drei Weihnachtsmenüs bringen saisonale Zutaten, kreative Küche und echten Genuss auf den Tisch.





1 WEIHNACHTSBUFFET MIT LIVE-COOKING

€ 60 p.P. netto

VORSPEISEN

- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Salsa Tonnata und knusprigen Kapern
- Mit Räucherlachs gefüllte Dillcrepes mit Forellenkaviar und Honig-Senfsauce
- Mit Walnuss gefüllte Melanzaniröllchen auf Rucola mit Granatapfelkernen I VEGAN

SALATE

- Vogerlsalat mit bunten Rüben und gerösteten Nüssen I VEGAN
- Salat vom Ofenkürbis mit Kräutern und Akazienhonig
- Bunt gemischter Brotkorb mit Vollkornbrot, hellem und dunklem Baguette, Wurzelbrot, Nussbrot, Jourgebäck

HAUPTSPEISEN

- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Sellerie-Pilzragout und Petersilerdäpfeln
- Hühnerroulade mit Salbeifülle, Cranberry-Jus und aromatischem Berberitzenreis
- Knuspriger Saison-Gemüsestrudel mit veganem Kräuterdip I VEGAN

DESSERT

- Strudelvariation - Topfen, Mohn oder Nuss
- Zotter Mousse au Chocolat mit Rumzwetschken
- Warmer Apfel-Zimt Crumble I VEGAN

LIVE-COOKING-SHOW: SWEET SHOW

- Flaumiger Kaiserschmarrn, frisch karamellisiert aus der Riesenpfanne, dazu Apfelmus und Zwetschkenröster

2 BUFFET: HATTENBERGER

VORSPEISEN

- Hokkaido Kürbis mit Kürbis Humus, karamellisierte Kürbiskerne und Rucola (vegan)
- Marinierter Büffelmozzarella mit Sumach und Kürbiskernöl
- Ofenfenchel mit Salsiccia, Ziegenkäse, Honig und Walnusskerne
- Zaalouk – marokkanischer Melanzani Salat mit Granatapfel, Cashewkerne und Koriander (vegan)
- Sauerteigbrot und Baguette

HAUPTSPEISEN

- Tajine vom Rind mit getrockneten Pflaumen und gerösteten Mandeln
- Lachsforellen Filet aus dem Millstätter See mit Salzzitronen und Oliven
- Kräuter Cous Cous mit karamellisierten roten Zwiebeln (vegan)
- Gerösteter Spitzkohl mit Miso-Beurre-blanc, geröstete Pilze und Maroni (vegan)

DESSERT

- Cioccolata Caprese mit fleur d'oranger Creme und gebrannte Mandeln
- Schokoladen Birnen Mousse mit Mohn-Crumbles, Birnengel und karamellisierte Zimtbirnen (vegan)

€ 65,00 p.P. netto

3 PREMIUM SHARING: HATTENBERGER

Sauerteigbrot, Baguette und Cranberry Kräuter Butter

VORSPEISEN (EINGESTELLT)

- Gebeizte, geröstete Rote Rübe mit Granatapfelkerne, gebrannten Walnusskernen und Ziegenkäsecreme
- Vegane Option: Gebeizte, geröstete Rote Rübe mit Granatapfelkerne und Rote Rüben Walnusskerncreme (vegan)

HAUPTSPEISEN (SHARING MENU)

- Geschmorte Kalbsbacke in Portweinjus
- Lachsforellenfilet aus dem Millstätter See mit Salzzitrone und Thymian
- Hokkaido Kürbis aus dem Ofen, Kürbis Kartoffelcreme und karamellisierte Kürbiskerne (vegan)
- Gerösteter Spitzkohl mit Miso-Beurre-blanc, geröstete Pilze und Maroni (vegan)

DESSERT (EINGESTELLT)

- Cioccolata Caprese mit fleur d'oranger Creme, Zimtorangen und gebrannte Mandeln
- Vegane Option: Schokoladen Birnen Mousse mit Mohn-Crumbles, Birnengel und karamellisierte Zimtbirnen (vegan)

€ 75,00 p.P. netto



4 WEIHNACHTLICHES FLYING SERVICE

€ 65,00 p.P. netto

Die Speisen werden vor Ort von unseren KöchInnen auf Teller und Schälchen angerichtet und von unserem Personal ausserviert.

CHRISTMAS SIGNATURES

- Geräucherte Entenbrust mit Berglinsensalat und aromatischem Gewürzapfel
- Zahnlachs-Sashimi mit Granatapfelreduktion, Wasabi-Mayonnaise und Sprossen
- Crostini mit Calvados-Birnen und Blauschimmelkäse
- Geröstete Kürbisspalten auf Quinoa-Salat mit Walnüssen und Granatapfelkernen I VEGAN

WARM BITES: AUF PLATTEN DURCHGEREICHT

- Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Pfeffercuvée
- Marinierter Tofu im Sesammantel mit glasierter Karotte I VEGAN

MINI DISHES: IM SCHÄLCHEN ANGERICHTET

- Geschmorte Mini Rindsrouladen mit glasiertem Gemüse und hausgemachten Butternockerl
- Confierter Lauch mit Misobutter I VEGAN

SWEET FINALE

- Lebkuchenmousse mit marinierten Kumquats und Vanille Praline
- Mini Schokoladeguglhupf I VEGAN
- Pistazienwürfel – wahlweise mit Firmenlogo gebrandet

5 WEIHNACHTLICH SERVIERTES FAMILYDINNER

€ 70,00 p.P. netto

Auf den Tischen eingestellt
Sauerteigbrot I Salzbutter I Aufstrich I VEGAN

VORSPEISEN

- Beef Tatar vom Weiderind mit Senfkaviar und Schwarzbrotchip
- Rote-Rüben-Apfel Tatar auf Wintersalat mit Krenhaube I VEGAN
- Optional Suppe in der kleinen Tasse
- Kohlrabi-Apfel Gin Suppe mit Croutons I VEGAN

HAUPTSPEISEN (WAHLWEISE)

- Hühnerroulade mit Salbeifarce, Cranberry-Jus und getrüffeltem Erdäpfelpüree
- Mit getrockneten Marillen gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel mit Ofen-Spitzkraut auf Safranrisotto
- Wintergemüse Curry mit Mandelreis I VEGAN
- Kürbis-Wellington mit Pilzsauce und Selleriepüree I VEGAN
- Wels-Kohlrabiragout mit Erdäpfelkruste und frischer Dille
- Gebratene Barbarieentenbrust mit Rotwein-Schokoladensauce Orangen-Rotkraut und Berberitzen-Grießknöderl

DESSERT

wahlweise eingestellt am Tisch, am Buffet oder durchserviert

- Winterwald: Zotter Schokoladetarte-Küchlein als Bäume drapiert, mit Staubzucker beschneit, Cranberrykompott & geröstete Mandeln
- Vanillekipferlmousse mit geeistem Beerenröster
- Bunte Makronenmischung, Pastel de Nata, Eclair Chocolat oder Vanille, Petits Fours im Mix



6 SERVIERTES MENÜ: 4 GANG KLASSISCH

€ 75 p.P. netto

Mousse von der geräucherten Forelle
auf Rote-Rüben-Apfel Tatar mit
Zimtnote

Maronischaumsuppe
mit Milchschaum und geröstetem
Schälhanf

Rosa gebratene Beiried
mit Rotweinjus und Vanillekarotten
dazu wahlweise Pilz-Serviettenknödel
oder Erdäpfel-Birnengratin

Cassis-Birne
mit Pistazienfülle auf
Vanillekipferlterrine

7 SCHOKOBRUNNEN 200 Personen

ab € 6,00 p.P. netto

- 250 Sticks mit frischem Obst
- 250 Sticks mit flaumiger Waffel
- Marshmallow
- Punschkugel
- Schokobrunnen 120cm Höhe



Nach Abräumen des Dinner-Buffets bauen wir dieses für den Schokobrunnen um.

8 PREMIUM WEIHNACHTS-KEKSE

€ 70,00 / KG netto

Feinste Kekse für eure Weihnachtsfeier.



9 UNSERE GETRÄNKEPAKETE

APERITIF
ab € 900,00
inkl. 100 Drinks

- Ginger-Pear Hugo
- Cranberry-Cinnamon Spritz
- Chinola Maracuja Spritz
- Pomegranate-Limoncello Spritz
- Campari Spritz
- Aperol Spritz
- Sarti Spritz

Bitte wählen Sie 3-4 aus den oben genannten Drinks aus.

Jedes weitere Getränk
9,00€ exkl. MwSt.

LONGDRINK
ab € 1.000,00
inkl. 100 Drinks

- Gin & Tonic
- Cin Cin Mule
- Vodka Wellness
- Cuba Libre
- Whiskey Cola
- Campari Soda
- Campari Orange
- Sarti Fizz

Bitte wählen Sie 3 aus den oben genannten Drinks aus.

Jedes weitere Getränk
10,00€ exkl. MwSt.

COCKTAIL
ab € 1.2.00,00
inkl. 100 Drinks

Auf Wunsch mit Personalisierung

- Espresso Martini
- Pornstar Martini
- Earl Grey Gimlet
- Negroni
- Whiskey Sour
- Pomegranate-Gin Sour
- Sarti Sour

Bitte wählen Sie 3 aus den oben genannten Drinks aus.

Jedes weitere Getränk
12,00€ exkl. MwSt.

Die Getränkepakete sind Fixpreispauschalen und gelten daher als Mindestabnahme.



MOCKTAIL (alkoholfrei)
ab € 1.000,00
inkl. 100 Drinks

- Espresso Martini
- Pornstar Martini
- Earl Grey Gimlet
- Pomegranate Sour
- Pear-Thyme Sour
- Pineapple-Coconut Smash
- Virgin Cranberry Mojito

Bitte wählen Sie 3 aus den oben genannten Drinks aus.

Jedes weitere Getränk
10,00€ exkl. MwSt.



ALKOHOLFREI
ab € 1.000,00
inkl. 100 Drinks

HAUSGEMACHTE LIMO
- Cranberry Limo
- Birnen Limo
- Passion Fruit Limo
- Holunder Limo

SOFT
- Coca-Cola / Zero
- Almdudler

SÄFTE
- Apfelsaft Naturtrüb - Preiß
- Traubensaft Weiß - Preiß
- Cranberry - Rauch

MINERALWASSER
- Still & Prickelnd - Gasteiner

KAFFEE & WASSER
- Espresso / Verlängert
- Cappuccino
- Demmers Tee Selection

Jedes weitere Getränk
4,00€ exkl. MwSt.

Die Getränkepakete sind Fixpreispauschalen und gelten daher als Mindestabnahme.

BASIC
ab € 1.100,00
inkl. 200 Drinks

SPRUDEL
- Pricobello Sprudel - Hagn

WEIN & CO
- Grüner Veltliner - Fuhrgassl Huber
- Rosé Antoinette - Fuhrgassl Huber
- Zweigelt - A&H Nittnaus

BIER & SPRITZER
- Budweiser 0,33l
- Weißer Spritzer
- Rosé Spritzer

Jedes weitere Getränk
5,50€ exkl. MwSt.



STAFF & CO

Unser erfahrenes Team sorgt dafür, dass euer Event reibungslos abläuft – professionell, herzlich und mit echtem Gastgeber-Feeling.



EVENTLEITUNG MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	50,00 EUR
KÜCHENCHEF MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	50,00 EUR
KOCH MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	45,00 EUR
SERVICE MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	37,50 EUR
BARKEEPER MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	40,00 EUR
BARISTA MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	40,00 EUR
AUFBAU MITARBEITER Die Personalstunden werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.	1	35,00 EUR
NACHTZUSCHLAG Gemäß dem Kollektivvertrag (1. November 2024) für die Gastronomie sind für Nachtarbeit zwischen 00:00 und 05:59 Uhr Zuschläge vorgesehen.	1	20,00 EUR

HANSI
am Dach

EXCLUSIVE EVENT LOCATION
IN VIENNA

LET'S CELEBRATE
together. ♡

GET IN TOUCH

+43 676 5915271

hello@hansiamdach.com

Kelsenstraße 5, 1030 Wien

