

*Genießen kann
so einfach sein.*

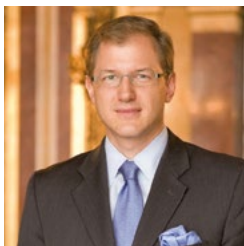


**IMPERIAL
CATERING**





Eindrucksvolles Ambiente für erfolgreiche Events



Oliver W. Braun
*Geschäftsführender
Gesellschafter*

Man schrieb das Jahr 1847 – im Jahr darauf sollte die Regentschaft von Kaiser Franz Josef I. beginnen – als der knapp 23jährige Anton Gerstner mitten in Wien am Stock-im-Eisen-Platz gemeinsam mit seiner Frau Barbara seine eigene Zuckerbäckerei gründete.

Schon bald lieferten die beiden an den nahe gelegenen Kaiserlichen Hof, wo man von der hervorragenden Qualität so angetan war, dass Gerstner immer öfter auch mit der kulinarischen Betreuung von Dinern und Empfängen betraut wurde.

Ein historisches Moment, der zugleich auch die Geburtsstunde des ersten Caterings hierzulande markiert, war die kulinarische Betreuung des Kaiserpavillons bei der Weltausstellung im Wiener Prater 1873. Im selben Jahr wurde Gerstner der Titel *K. u. K. Hofzuckerbäcker* verliehen.

Dieser großen Tradition fühlen sich unsere Zuckerbäcker und Küchenchefs seit nunmehr fast 170 Jahren in unverändertem Maße verpflichtet. Heute kann man die meisterhafte Gerstner-Kulinarik sowohl in Wiens schönsten klassischen Veranstaltungsräumlichkeiten, wie Staatsoper, Musikverein oder Hofburg Vienna als auch in top-modernen Locations wie dem Exhibition & Congress Center in der Messe Wien genießen.

Seit 2013 stellt die Gerstner Imperial Hospitality Group ihre Philosophie *Genießen kann so einfach sein* auch in ihren eigenen Hotels, wie dem Wiener Ringstraßenhotel De France, dem Hotel Schloss Weikersdorf in Baden oder dem Grand Hotel Bohemia in Prag tagtäglich unter Beweis – in moderner Neu-Interpretation der Prinzipien *Qualität und Verlässlichkeit* von Anton und Barbara Gerstner.



Anton Gerstner
Firmengründer



Staatsbankett in der Wiener Hofburg



Buffet für Reichsverweser Nikolaus von Horthy im Schloss Belvedere

Große Tradition – neu interpretiert

Perfektion haben die traditionellen Gerstner-Prinzipien Qualität und Verlässlichkeit im neuen Jahrtausend durch **Innovation und hundertprozentige Serviceorientierung** erfahren.

Ob bei einem exklusiven Gala-Dinner oder einem internationalen Kongress für bis zu 28.000 Gäste – GERSTNER Catering zeichnet sich auch im 21. Jahrhundert durch hohes Traditions- und Qualitätsbewusstsein aus.

Höhepunkte in der Erfolgsgeschichte von GERSTNER Catering sind unter anderem:

- Feierlichkeiten im Rahmen der Unterzeichnung des österreichischen Staatsvertrags 1955 im Belvedere und Schloss Schönbrunn
- der weltberühmte Wiener Opernball seit 1935
- Philharmonikerball und Hofburg-Bälle
- AIDS Solidarity-Gala und Romy-Gala in der Hofburg Vienna
- internationale Kongresse wie SIBOS, SAP oder der ESC-Kongress mit 28.000 Gästen



© Gerstner, Bill Lorenz



Life Ball / © Jürgen Hammerschmid



© Gerstner, Bill Lorenz



Kulinarische Kreationen auf höchstem Niveau

Die Qualität am Teller ist entscheidend

Bei der kulinarischen Betreuung von Veranstaltungen ist uns besonders wichtig, dass Sie sich als Gastgeber **voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können**.

Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung, egal in welchem Umfang und in welchem Kostenrahmen, nach Ihren Vorstellungen und Anforderungen hochprofessionell durchzuführen und durch unsere individuelle kulinarische Betreuung daraus etwas Einzigartiges zu machen.

Vollendet zubereitete Speisen, unter Verwendung von Produkten allerhöchster Qualität, werden Ihre Gäste sicher beeindrucken. Dabei spielt auch der persönliche Geschmack eine ganz wesentliche Rolle, weshalb wir Sie zur Verkostung in unsere GERSTNER Beletage bitten, wo auch die Tisch- und Raumdekoration ausgewählt werden kann.





© Gerstner, Bill Lorenz

Gerstner-Service macht den Unterschied



Romy-Gala in der Wiener Hofburg

Perfektes Service für 2 bis 28.000 Gäste

Das umfassende Angebot des GERSTNER Caterings reicht von Veranstaltungen und Festen aller Art über Business-Events, wie Pressekonferenzen und Messen bis hin zu Großveranstaltungen wie Produktpräsentationen oder Firmenjubiläen.

Folgende Catering-Varianten bilden die Grundlage für die innovative und individuelle kulinarische Planung Ihres repräsentativen Events:

STEHCOCKTAIL

Wir reichen Ihren Gästen kleine kalte und warme Häppchen auf Tablett in verschiedenen Variationen. Alles in mundgerechter Größe und problemlos im Stehen zu genießen. Eine empfehlenswerte Variante, um die Kommunikation unter den Gästen zu fördern.

TELLERCOCKTAIL

Eine kreative Mischung aus Cocktail und Menü, bei der ein mehrgängiges, mit einer Gabel essbares Menü auf kleinen Tellern angerichtet und von unserem Service gereicht wird. Auch diese Variante ist leicht im Stehen zu genießen und erfreut sich immer größerer Beliebtheit.



© Gerstner, Bill Lorenz

BUFFET

Hier stehen Ihnen unendlich viele Variationen offen: kalt, warm, länderbezogen, rustikal, exklusiv oder traditionell. Ihre Gäste bedienen sich an den spezifisch dekorierten Buffets selbst. Auch eine Variante als Stehbuffet mit kleinen Tellern ist möglich.

MENÜ

Das ist die festlichste Form, Ihre Gäste zu verwöhnen. Unser geschultes Personal serviert ein mehrgängiges Menü, individuell nach Ihrem Geschmack, auf Wunsch auch im Galastil (Livrées, weiße Handschuhe, Silberbesteck, Gloschen).



© Gerstner, Bill Lorenz

Festbankett in der Hofburg Vienna

Hofburg Vienna - die kaiserliche Location

Im Herzen von Wien, wo einst die österreichischen Regenten residierten und bis heute bedeutende Staatsempfege stattfinden, erwartet Sie und Ihre Gäste auf einer Gesamtfläche von 17.000 m² eine **einzigartige Kombination aus imperialem Ambiente und modernster Veranstaltungstechnik** begleitet von außerwöhnlicher GERSTNER-Kulinarik und perfektem GERSTNER-Service.

Für festliche Bankette, nationale und internationale Konferenzen, exklusive Seminare oder repräsentative Kundenveranstaltungen, stellen die 35 multifunktional ausgestatteten Säle die ideale Location für 50 bis 5.000 Personen dar.

Zur Auswahl stehen z.B. folgende Säle (mit den jeweiligen Kapazitäten für Bankette):

- Festsaal für bis zu 660 Gäste
- Großer Redoutensaal für bis zu 450 Gäste
- Zeremoniensaal für bis zu 340 Gäste
- Dachfoyer und Hofburg Galerie für 140 bis 250 Gäste



© Hofburg Vienna, Foto: M. Seidl



© Gerstner, Bill Lorenz



© Gerstner, Bill Lorenz

Festsaal in der Gerstner Beletage im Palais Todesco



© Gerstner, Bill Lorenz

Salon Todesco und Showroom in der Gerstner Beletage

Gerstner Beletage im Palais Todesco

Das monumentale Palais Todesco aus 1864 liegt gegenüber der Wiener Staatsoper, mit perfekter Anbindung an die U-Bahn und die öffentliche Parkgarage. Mit ihren **sechs prunkvollen Veranstaltungsräumen** zwischen 41m² und 107m² bietet die GERSTNER Beletage im Palais Todesco einen exklusiven Rahmen für Veranstaltungen jeder Art, von Banketten, Empfängen und Konferenzen über private und geschäftliche Feiern bis hin zu standesamtlichen Hochzeiten.

Selbstverständlich können Sie die Spitzen-Kulinarik des GERSTNER Caterings auch an jedem von Ihnen gewünschten Ort in Anspruch nehmen. Besonders empfehlenswert sind die zahlreichen GERSTNER-Locations, wie z. B.:

Wiener Staatsoper
Prunkräume für Empfänge und Veranstaltungen, Wiener Opernball

Wiener Musikverein
Räumlichkeiten von traditionell/klassisch bis modern/avantgardistisch, Bälle

Messe Wien Exhibition & Congress Center
Events, Seminare, Kongresse und Bankette für bis zu 28.000 Gäste

Gerstners Landhaus
Familienfeiern, Hochzeiten, Events für bis zu 500 Gäste, Garten für bis zu 300 Gäste



© Reed Messe Wien, G. Szöklits



© Gerstner, Bill Lorenz



IMPERIAL
CATERING

Gerstner Catering

Kärntner Straße 51
1010 Wien

Tel. +43 1 316 65

Email catering@gerstner.at

www.gerstner.at