

## ZWEI PAKETE FÜR IHRE FEIER Geschnürt für alle Bedürfnisse

Damit Sie von Anfang an den vollen Überblick und planbare Kosten haben, haben wir 2 verschiedene Pakete geschnürt, die man bei Bedarf mit kleinen Modifikationen auch maßschneidern kann.

### PAKET 1 – DAS KLASSISCHE

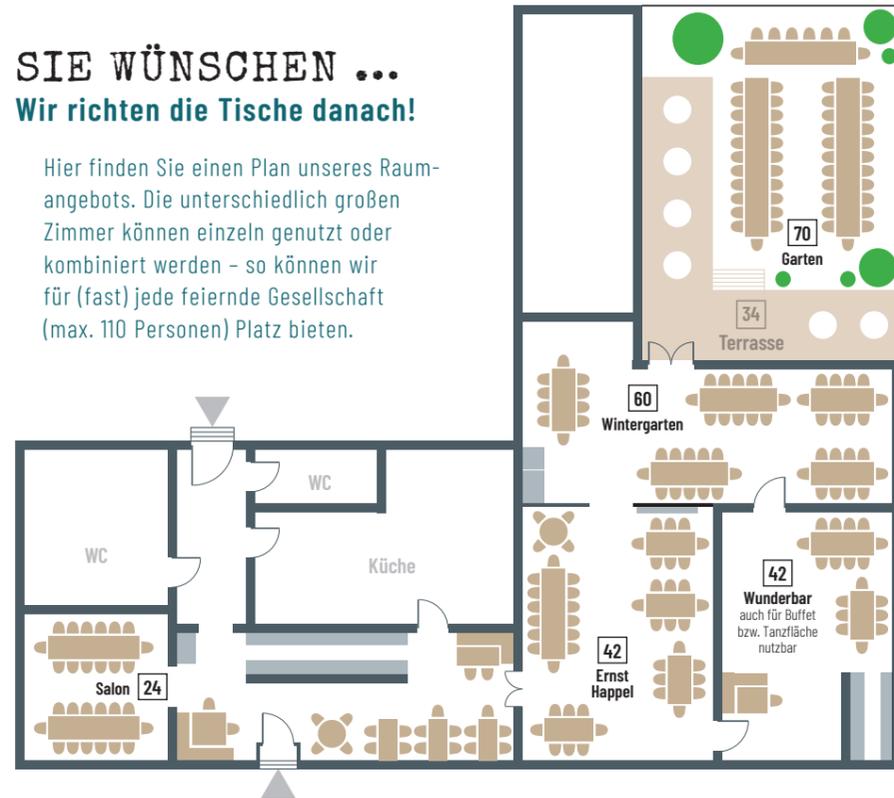
Perfekt für Freunde der österreichischen Küche – unkompliziert, ehrlich, einfach zum Wohlfühlen.

### PAKET 2 – DAS BESONDERE

Die für uns typische innovativ-kreative Küche – detailverliebte Kulinarik – Sektempfang, kleine Häppchen und Mitternachtsjause inklusive.

## SIE WÜNSCHEN ... Wir richten die Tische danach!

Hier finden Sie einen Plan unseres Raumangebots. Die unterschiedlich großen Zimmer können einzeln genutzt oder kombiniert werden – so können wir für (fast) jede feiernde Gesellschaft (max. 110 Personen) Platz bieten.



# VIN ZENZ PAU LI



# VIN ZENZ PAU LI

Alte Reichstraße 11  
3100 St. Pölten  
+43 650 620 20 77  
frag@vinzenzpauli.at  
www.vinzenzpauli.at

facebook.com/vinzenzpauli

## FEIERN INDIVIDUELL KÖSTLICH URBAN



## DAS VINZENZ PAULI Wohlfühlen aus Tradition

In unserer Gastwirtschaft hat Gemütlichkeit schon eine lange Tradition. Die besondere Atmosphäre wird nicht nur von den geschichtsträchtigen und liebevoll sanierten Mauern, sondern auch vom kompetenten Team rund um Restaurantleiter Maurice Harant und Küchenchef Werner Punz geprägt. Und das spürt man vom ersten Schritt in den Gastraum bis zum letzten Schluck nach der Sperrstunde.

# RÄUMLICHKEITEN

## Wir haben Platz für all Ihre Wünsche

In den charmanten Mauern des Vinzenz Pauli lässt es sich äußerst gemütlich und stilvoll feiern. Dabei spielt die Größe der Gesellschaft kaum eine Rolle, denn wir verfügen über Räume in verschiedensten Größen, die man auch kombinieren kann. Kleine Extrazimmer bieten Platz für individuelle Wünsche, wie Disco, Spiele oder eine Weinbar. Im Sommer ist auch eine große Tafel im Gastgarten möglich, die überdachte Terrasse ist perfekt für den Empfang geeignet.



## HIGHLIGHTS Kulinarik

- Lieferanten aus der Region
- Saisonale Zutaten
- Viele Bio-Produkte
- Klassische sowie innovative Küche
- Vielfalt für Vegetarier & Veganer
- Große Getränkeauswahl (Bio-Fruchtsäfte, hausgemachte Limos, edle Spirituosen, Kaffeeröster als Nachbar ...)
- Legendäre Weinkarte



## HIGHLIGHTS Räumlichkeiten

- Charmantes, gemütliches Wirtshausfeeling mit urbanem Flair
- Raumgrößen/-kombinationen für Gesellschaften von 25-110 Personen
- Kleine Extra-Zimmer für individuelle Nutzung, wie z. B. Disco, Spiele, etc.
- Wunderschöner Gastgarten
- Überdachte Terrasse



## KULINARIK Höchste Güte aus nächster Nähe

Genauso viel Wert wie auf das Drumherum legen wir auf das, was auf den Tisch kommt. Höchste Güte aus nächster Nähe, am besten bio – die Produkte kommen großteils aus dem Pielach- oder Traisental, Küchenchef Werner Punz verarbeitet sie zu raffinierten, aber auch klassischen Gerichten der neuen österreichischen Küche. Dazu kredenzt Sommelier Maurice Harant feinste Weine – mit Fokus auf Österreich und Frankreich.

