

FESTTAGE



2026

DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES

Die Festtage sind eine Zeit, um zusammenzukommen, Verbindungen zu stärken und unvergessliche Momente mit den Menschen zu schaffen, die uns am Herzen liegen.

Im Mandarin Oriental, Vienna sind wir überzeugt, dass die schönsten Erinnerungen durch gemeinsame Erlebnisse, erstklassige Kulinarik und aufmerksame Gastfreundschaft entstehen.

Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen unser Festtagsprogramm, das mit viel Liebe zum Detail für Sie gestaltet wurde, um Ihre Feiertage zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Von exquisiten kulinarischen Erlebnissen und saisonalen Afternoon Teas über stimmungsvolle Weihnachtsfeiern bis hin zu einem stilvollen Jahreswechsel – jedes Detail wird sorgfältig gestaltet, um Ihnen unvergessliche Festtage zu bereiten.

Ob bei einem festlichen Dinner im kleinen Kreis, einem geselligen Beisammensein mit Familie und Freunden oder einer eleganten Silvesterfeier – unser Team freut sich darauf, besondere Momente für Sie zu schaffen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Wir freuen uns darauf, diese festliche Zeit gemeinsam mit Ihnen zu feiern und Sie im Mandarin Oriental, Vienna willkommen zu heißen.



Mario Habicher
General Manager
Mandarin Oriental, Vienna



OYSTERS & CHAMPAGNE BAR

Abends verwandelt sich das Atelier 7 The Café in die Oysters & Champagne Bar. Freuen Sie sich auf eine exklusive À-la-carte-Auswahl mit erlesenen Champagnern und Schaumweinen, feinsten Kaviarspezialitäten sowie frischen Austern – der perfekte Ort für einen stilvollen Ausklang des Tages.

Täglich ab 18:00 Uhr



WINTER AFTERNOON TEA

Lassen Sie sich von der Magie der Winterzeit verzaubern und genießen Sie unseren Winter Afternoon Tea im Atelier 7 The Café. In stilvollem Ambiente erwartet Sie eine erlesene Auswahl süßer und herzhafter Delikatessen, die die Aromen und Traditionen der festlichen Saison auf genussvolle Weise widerspiegeln.

EUR 75 pro Person

Inklusive Free-Flow Schlumberger Sekt: EUR 118

Täglich von 14:00 – 18:00 Uhr



FESTTAGSBRUNCH

An den Adventssonntagen sowie am 25., 26. und 27. Dezember und am 1. sowie 3. Januar laden wir zu festlichen Brunch-Erlebnissen in der Atelier 7 Brasserie ein. Unter der ikonischen Glaskuppel erwartet Sie ein großzügliches Gourmet-Erlebnis, das den Vormittag sanft in den Nachmittag übergehen lässt und Raum für entspannte, gemeinsame Genussmomente schafft.

Das Atelier 7 erstrahlt in festlicher Dekoration und schafft eine besonders stimmungsvolle Atmosphäre, die die Feiertage elegant begleitet. Kleine Überraschungen für unsere Gäste sorgen zusätzlich für besondere Momente während des gesamten Erlebnisses.

Eine unbegrenzte Auswahl an frisch zubereiteten À-la-carte-Gerichten wird während des gesamten Brunchs serviert und auf Wunsch kontinuierlich ergänzt. Süße und herzhafte Kreationen verbinden sich mit kulinarischer Vielfalt auf höchstem Niveau, begleitet von Free-Flow Schlumberger Sekt in unbegrenzter Verfügbarkeit.

Dieses besondere Brunch-Erlebnis ist der perfekte Anlass, um wertvolle Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen, in entspannter Eleganz, unter der eindrucksvollen Glaskuppel des Atelier 7.

EUR 295 pro Person

Inklusive Free-Flow Schlumberger Sekt

Von 12:30 - 14:30 Uhr



WEIHNACHTEN

24.12.2026 & 25.12.2026

MENÜ

Lachs

Lachs-Sashimi | Palmherzen | Frisée | Foie Gras | Braune-Butter-Emulsion

Hummer

In Butter pochierter Hummer | Panisse | Radicchio | Rotwein-Ingwer-Jus

Ochsenschwanz

Geschmorte Ochsenschwanz-Lasagne | Zander | Wirsing | Périgord-Trüffel-Hollandaise

Kalb

Gebratenes Kalbsfilet | Topinambur-Ananas-Tarte | Mole-Jus

Quitte

Pochierte Quitte | Safran-Jus | Braune-Butter-Eiscreme | Panettone

Petit Fours

Auswahl an Weihnachtskeksen

Mit Weinbegleitung: EUR 398

Mit alkoholfreier Getränkebegleitung: EUR 348

Erste Belegung um 17:30 Uhr | Zweite Belegung um 20:30 Uhr

Atelier 7 Brasserie



Festliche Dekorationen, Live-Musik und Entertainment begleiten den Abend neben kulinarischen Höhepunkten.

SILVESTER

31.12.2026

MENÜ

Hiramasa

*Hiramasa- und Austern-Tatar | Gurken-Ingwer-Gelée | Radieschen
Champagner-Ponzu*

Jakobsmuschel

*Leicht angebratene Jakobsmuschel | Bananen-Kokos-Crème | Kaviar
Curry-Emulsion*

Rotbarbe

Gebratene Rotbarbe | Fenchel-Confit | Langoustinen-Bouillabaisse-Fricassée

Steinbutt

Gedämpfter Steinbutt | Waldpilze | Kalbszunge | Kalbsrahmjus

Rossini Atelier 7

*Gebratenes Rinderfilet | Kastanien-Brioche | Foie Gras | Kalbsbries
Tonkabohnen-Trüffel-Jus*

Strawberry

Eingelegte Erdbeere | Champagner-Jus | Holunderblüten-Eiscreme

Banana

Karamellisierte Banane | Kaviar | Loomi-Limette | Pumpernickel

Petit Fours

Canelé Bordelais | Yuzu-Madeleine | Schokoladenpraline aus 75 % Kakao

Mit Weinbegleitung: EUR 590

Mit alkoholfreier Getränkebegleitung: EUR 528

Ab 18:30 Uhr

Atelier 7 Brasserie



WEIHNACHTSZAUBER ERLEBEN

In dieser festlichen Jahreszeit freuen wir uns, unseren jüngsten Gästen erneut ein liebevoll kuratiertes Programm besonderer Erlebnisse präsentieren zu dürfen. Während Eltern einen entspannten Festtagsbrunch, ein gemütliches Weekend Afternoon Tea oder ein saisonales Dinner genießen, sind Kinder eingeladen, die Freude am festlichen Backen bei unseren Meisterkursen zum Backen und Dekorieren von Weihnachtsplätzchen zu entdecken.

Unter der Leitung unseres Pâtisserie-Teams bietet jede Session eine herzliche und einladende Atmosphäre, in der kleine Gäste saisonale Leckereien verzieren, ihrer Kreativität freien Lauf lassen und den Zauber der Weihnachtszeit erleben können. Die Workshops sind als Teil unseres Festtagsbrunchs, des Weekend Afternoon Tea oder auch als eigenständiges Erlebnis buchbar und schaffen wertvolle Familienmomente, während Eltern entspannt die festliche Atmosphäre genießen.

Mit viel Liebe zum Detail gestaltet, laden diese Erlebnisse dazu ein, Kreativität und festliche Freude zu entfalten und unvergessliche Weihnachtsmomente für Gäste jeden Alters zu schaffen.

PRIVATE VERANSTALTUNGEN

WEIHNACHTSFEIER

Die festliche Jahreszeit bietet den passenden Anlass für besondere Momente. Ob eine Feier im kleinen Kreis oder ein Jahresausklang mit dem gesamten Team - unser Event-Team begleitet Ihre Feier mit persönlicher Betreuung und viel Liebe zum Detail.

Das Paket beinhaltet einen festlichen Empfang mit weihnachtlichen Cocktails, ein saisonales Drei- oder Vier-Gänge-Menü, Wasser und Kaffee sowie stimmungsvolle weihnachtliche Dekorationen.

Ab EUR 140 pro Person

FESTLICHES FRÜHSTÜCK

Ein festliches Frühstück in unseren eleganten Bankettbereichen bietet einen entspannten und genussvollen Start in die Saison. Serviert als feine Frühstücksetagere mit einem warmen Gericht, begleitet von frischen Säften, Kaffee und Tee, wird das Erlebnis durch Free-Flow Schlumberger Sekt festlich abgerundet.

EUR 75 pro Person

Für Reservierungen und weitere Informationen steht Ihnen unser Event-Team gerne zur Verfügung.

+43 1 890 68886 | movie-events@mohg.com



MENÜ 1

Saibling

Saiblings-Rillettes | Friséesalat | Buttermilch-Schnittlauch-Dressing

Kalbstafelspitz

Gebratener Kalbstafelspitz | Kartoffel-Mousseline mit körnigem Senf | Portwein-Schalotten
Schwarzer-Knoblauch-Jus

Lebkuchen

Lebkuchen-Parfait | Geröstete Mandeln | Salzkaramell

Petit Fours

Auswahl an Weihnachtskeksen

MENÜ 2

Stracciatella

Cremige Stracciatella | Rote Bete | Croûtons | Basilikum-Vinaigrette

Risotto

Topinambur-Risotto | Trüffel | Karamellisierte Walnüsse | Pak Choi

Portobello

Gefüllter gerösteter Portobello-Pilz | Auberginen-Tomaten-Coulis | Couscous
Hummus-Emulsion

Christmas Drum

Gewürzschokolade | Karamellisierte Banane | Geröstete Pekannüsse

Petit Fours

Auswahl an Weihnachtskeksen

MENÜ 3

Lachs

Gebeiztes Lachs-Sashimi | Palmherzen | Frisée | Foie-Gras-Braune-Butter-Emulsion

Hamachi

Gebratener Hamachi | Waldpilze | Selleriepüree | Rotwein-Ingwer-Jus

Kalb

Gebratenes Kalbsfilet | Topinambur-Ananas-Tarte | Zimt-Jus

Lebkuchen

Lebkuchen-Parfait | Geröstete Mandeln | Salzkaramell

Petit Fours

Auswahl an Weihnachtskeksen

MENÜ 4

Dorade

Doraden-Ceviche | Avocado | Kochbanane | Mandarinen-Ponzu

Kalbsbäckchen

Geschmorte Kalbsbäckchen-Lasagne | Wirsing | Rosmarin-Hollandaise

Rind Rossini

Gebratenes Rinderfilet | Kastanien-Brioche | Foie Gras | Spinat | Tonkabohnen-Trüffel-Jus

Festive Bauble

Alphonso-Mango & Limette | Geröstete Kokosnuss

Petit Fours

Auswahl an Weihnachtskeksen



WINTER WELLNESS – IHR GESCHENK DER ZEIT

In dieser festlichen Saison verwandelt sich das Mandarin Oriental Spa & Wellness in eine Oase der Wärme und des winterlichen Wohlbefindens und schafft den Rahmen für Momente tiefer Entspannung und Verbundenheit.

Ein eigens kreierter Winter-Essential-Oil-Blend mit Weihrauch, Zedernholz und süßer Orange erfüllt das Spa mit einem wohltuenden, saisonalen Duft. Ergänzend dazu wird eine Kräutermischung aus Nelke, Zimt und Orange in unseren Fußritualen sowie Inhalationsschalen verwendet und bringt die Essenz des Winters in jede Behandlung.

SAISONALES HIGHLIGHT – WINTER COUPLE RITUAL

120-minütiges Time Ritual in der Couple Suite
Winter Signature Oil Blend
1 zusätzliche Stunde private Nutzung der Couple Suite
Weihnachtsgeschenk

Dieses exklusive Erlebnis lädt Paare dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen, gemeinsame Zeit bewusst zu genießen und in einem intimen Spa-Ambiente neue Kraft zu schöpfen.
Denn wahrer Luxus ist die gemeinsam verbrachte Zeit.

EUR 560 pro Paar

GESCHENKKARTEN

VERSCHENKEN SIE UNVERGESSLICHE MOMENTE MIT DER MANDARIN ORIENTAL GESCHENKKARTE.

Die schönsten Geschenke sind jene, die in Erinnerung bleiben. Mit einer Geschenkkarte des Mandarin Oriental schenken Sie außergewöhnliche Erlebnisse – von exquisiten kulinarischen Genüssen über entspannende Spa-Momente bis hin zu unvergesslichen Aufenthalten.

Ein Geschenk voller Möglichkeiten, das Freude bereitet und noch lange nachwirkt.

Erhältlich an der Rezeption im Mandarin Oriental, Vienna oder [online](#).

ZEIT FÜR BESONDERE MOMENTE

DIE FESTTAGE LADEN DAZU EIN, INNEZUHALTEN UND UNVERGESSLICHE AUGENBLICKE ZU SCHAFFEN.

Ob ein stilvolles Dinner, eine private Feier im kleinen Kreis oder ein entspannter Aufenthalt – wir gestalten Ihre Festtage mit Sorgfalt, Wärme und höchstem Anspruch an Gastlichkeit.

Unser Team freut sich darauf, Ihre individuellen Wünsche zu verwirklichen und Ihnen eine festliche Zeit voller Atmosphäre und besonderer Erlebnisse zu bereiten.

Telefon: +43 1 890 68880

E-Mail: movie-reservations@mohg.com

Reservieren Sie Ihren persönlichen Festtagsmoment und erleben Sie die Magie dieser besonderen Jahreszeit im Mandarin Oriental, Vienna.





MANDARIN ORIENTAL
VIENNA