

Presseinformation
Wien, 20. Februar 2023

Comedy Dinner „Männerschnupfen“ im Wiener Rathauskeller

Das Duo-Comedy-Kabarett „Männerschnupfen“ findet am 24.02. erstmals in Wien statt. Der Wiener Rathauskeller begleitet die Veranstaltung mit einem viergängigen Dinner.

Die Gäste des Wiener Rathauskellers können am 24.02. von 18:30 bis 21:30 Uhr nicht nur erstklassige Comedy, sondern auch das Beste der Wiener Küche sowie moderne Speisenvariationen genießen. In den Pausen der Veranstaltung wird ein schmackhaftes 4-Gänge Menü serviert. „Der Wiener Rathauskeller hat viele schöne Räumlichkeiten, die sich für die unterschiedlichsten Veranstaltungen eignen. Das Comedy Dinner ist eine gute Möglichkeit, um einen schönen Abend mit der Familie oder Freund:innen zu verbringen und dabei die erstklassige Kulinarik des Rathauskellers und gleichzeitig beste Unterhaltung zu erleben“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Männerschnupfen nach über 500 Aufführungen erstmals in Wien

Bei der einzigartigen Duo-Comedy-Kabarett-Show stellen sich der Kabarettist und Comedian Peter Buchenau sowie die Musicaldarstellerinnen Kathrin Obermoser und Melanie Neudorfer unter anderem die Frage, warum Männer scheinbar immer mehr als Frauen leiden. Das Phänomen „Männerschnupfen“ ist dabei ein Paradebeispiel für das vermeintliche Unverständnis zwischen den Geschlechtern. Dabei wird auf unterhaltsame, aber auch geistreiche und informative Weise das menschliche Bedürfnis nach Liebe und Anerkennung in den Mittelpunkt gestellt.

Das Duo-Comedy-Kabarett „Männerschnupfen“ basiert auf dem gleichnamigen Buch von Peter Buchenau.

Comedy im historischen Ambiente des Wiener Rathauskellers

Für die hochwertige Kulinarik während der Veranstaltung sorgt das Küchenteam des Wiener Rathauskellers. Neben einer Variante mit Fleisch, können die Gäste bei Vorspeise, Suppe und Hauptspeise auch jeweils eine vegetarische Speise wählen. Das Dinner vollenden bei beiden Varianten Schokoladeknödel in Butterbrösel serviert auf Vanillesauce.

Die Speisen des Rathauskellers verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität und kombinieren Wiener Klassiker mit modernen Gerichten. Beim Kochen wird auf einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen geachtet und es wird hauptsächlich mit regionalen und saisonalen Zutaten von heimischen Lieferanten gekocht.

Wiener Rathauskeller: vielseitige Eventlocation & Restaurant

Seit seiner Eröffnung 1899 gilt der **Wiener Rathauskeller** als „Sitz des guten Geschmacks“. Hier treffen Tradition und Genuss in einzigartigem Ambiente aufeinander. Kulinarisch verwöhnt das Team des Wiener Rathauskeller mit saisonal wechselnden Gerichten und feinsten Wiener Küche mit zeitgenössischen Trends. Der Wiener Rathauskeller ist Teil von GOURMET und ein innovativer Catering-Partner für besondere Anlässe – von der Firmenfeier, über private Feste bis zu exklusiven Empfängen und Veranstaltungen. Mehr Information unter dazu auf der neuen Website: www.wiener-rathauskeller.at

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien, wie den Wiener Rathauskeller, das Café Schwarzenberg und das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien und bietet Catering-Service in Top-Event-Locations an. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und

Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Der Wiener Rathauskeller bietet Räumlichkeiten für die unterschiedlichsten Veranstaltungen: Wie beispielsweise den Rittersaal. © *Gourmet*

Bild 2: Beim Dinner wird Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Senfgurken serviert. © *Gourmet*

Bild 3: Das Duo-Comedy-Kabarett „Männerschnupfen“ findet erstmals in Wien statt. © *Peter Buchenau*

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at