



## Burlesque Silvester Ball im Concordia Schössl. Eine Hommage an die 1920er Jahre mit Kalinka Kalaschnikow und Rhonda Bell Fox

03.12.2019 | Kunde: CATERINGKULTUR GmbH | Ressort: Wien / Events | Ankündigung

**Verführerische Damen in hautengen Corsagen und lasziver Spitze, dazu mitreißender Swing und feinstes Essen: Am 31. Dezember lädt die „Kleine Oper Wien“, wie das 1881 erbaute Concordia Schössl auf der Simmeringer Hauptstraße 283, Wien 11, auch genannt wird, zum Burlesque Silvester Ball im Glamour-Stil der 20er Jahre. Neben den kulinarischen Genüssen, wie einem 4-Gänge Galamenü und einer Absinth-Bar, werden die Besucher mit einer Burlesque-Show von Rhonda Bell Fox und Kalinka Kalaschnikow verwöhnt. Tickets (98 Euro) für diese ausgesprochen exklusive Veranstaltung gibt es nur unter [buero@cateringkultur.at](mailto:buero@cateringkultur.at) oder direkt im Concordia Schössl zu kaufen.**

**Honorarfreie Fotos, Copyright siehe Dateinamen, unter [FOTOLINK](#)**

Wien, am 3. Dezember 2019. Glamourös, stilvoll, außergewöhnlich und vor allem: sehr erotisch! Am 31. Dezember steigt im romantischen Ambiente des Concordia Schössls der erste „Burlesque Silvester Ball“, eine Hommage an die 1920er Jahre. Neben der mitreißenden Musik der Swing-Ära und entspannter Live-Salonmusik verwöhnen **Rhonda Bell Fox** und **Kalinka Kalaschnikow** die Gäste mit einer stilvollen Burlesque-Show. Zu den Darbietungen der Damen wird nach dem Entrée mit Aperitif & Canapés ein 4-Gänge Menü gereicht. Dieses besteht aus Räucherfischvariationen von Forelle & Saibling mit Oberskren an Salatherzen, Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl und Brotchips, Rinderfilet vom Styriabeef in Pfeffersauce mit Speckfisolen & Petersilerdäpfeln und als Dessert Dreierlei vom Nougat an Beerenragout. Experimentierfreudige Charaktere können sich auch an der Absinth-Bar dem Zauber der „Grünen Fee“ hingeben oder beim *Charleston* das historische Parkett bis in den Morgen zum Beben bringen. Höhepunkt des Abends ist ein spektakuläres Feuerwerk vor der schaurig-schönen Kulisse des Schössl.

**Was:** Burlesque Silvester Ball - eine Hommage an die 1920er Jahre

**Wann:** 31. 12. 2019: Einlass ab 20 Uhr.

**Wo:** Concordia Schössl auf der Simmeringer Hauptstraße 283, Wien 11.

**DRESSCODE:** Nach Möglichkeit im Stil der 20er Jahre

+++Tickets+++

Um 98 Euro pro Person, inklusive Aperitif, Canapés, 4-Gänge Menü und Gulaschsuppe unter: [buero@cateringkultur.at](mailto:buero@cateringkultur.at) oder direkt im Concordia Schössl.

### Über das Concordia Schössl

Gegenüber dem 1. Tor des Wiener Zentralfriedhofs, auf der Simmeringer Hauptstraße 283, findet sich einer der romantischsten Plätze der Bundeshauptstadt: Das Schloss Concordia. Die „Kleine Oper Wien“, wie das 1900 erbaute urige Schössl auch genannt

wird, verdankt seinen Beinamen Salon- und Arienabenden, die ab 1988 in unregelmäßigen Abständen hier dargeboten wurden. So entwickelte sich das Schloß zum Treffpunkt der Prominenz: Es gab Lesungen mit Axel Corti und Hans-Joachim Kulenkampff, Ausstellungen von Friedensreich Hundertwasser, Konzerte mit Heinz Holecek und sogar Vivienne Westwood und Helmut Newton verfielen dem Charme des Gebäudes und tanzten dort durch die Nacht. Im Februar 2016 übernahm das Wiener Gastronomieunternehmen Cateringkultur GmbH das historische Lokal und begann mit einer sanften Renovierung, ohne aber die Patina zu verletzen. Geschäftsführer Thomas Gailer: „Die Architektur und das Ambiente des Schloßs sind einzigartig. Daher haben wir das Gebäude äußerst behutsam renoviert, um es für eine neue Glanzzeit fit zu machen. Obwohl hier nach wie vor die Kulinarik an erster Stelle steht, werden wir Bälle im Stil von 1920, historische Galadinner oder Vintage-Hochzeiten anbieten. Es ist an der Zeit, dass die Wiener Gesellschaft das Concordia Schloß wieder neu entdeckt.“

[www.concordia-schloessl.at](http://www.concordia-schloessl.at)

### **Über Cateringkultur**

Bei jedem Event das Beste zu geben, ist die Philosophie der Wiener Unternehmensgruppe Cateringkultur. Die von Thomas Gailer und Thomas Egger im Jahr 2002 gegründete Firma betreibt zahlreiche Gastronomiebetriebe und beschäftigt mehr als 50 Mitarbeiter. „Die Qualität und Optik der Speisen, die Serviceabläufe, alles muss perfekt passen, denn dann und nur dann können wir unsere Kunden und Gäste von unserem Können überzeugen“, so Gailer. Einer der Höhepunkte der Unternehmensgeschichte war die Ausrichtung des Festbanketts anlässlich der Hochzeit des Bruders der holländischen Königin Maxima, Juan Zorreguieta, 2014 im Palais Liechtenstein.

[www.cateringkultur.at](http://www.cateringkultur.at)