

Austria Trend

**HOTEL
LJUBLJANA ****S**

**BANKETT-
MAPPE**



Noch eine Stunde bis zur
Veranstaltung und alles ist
fix und fertig. Außer mir.

Member of
VERKEHRBUERO
HOSPITALITY

Hotel Management d.o.o.
Dunajska cesta 154
1000 Ljubljana
Tel.: +386-1-5882 500
Fax: +386-1-5882 599
ljubljana@austria-trend.at
Matična številka: 2305658
Davčna številka: SI82585083



**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

Welche Veranstaltungen besuchen Sie am liebsten? Vermutlich die, auf denen alles perfekt zusammenpasst – vom Programm über das Service bis zur Location. Wir bemühen uns auch speziell, Ihren individuellen Anforderungen nachzukommen und für Ihr Wohl und den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sorgen. Damit Sie voll von unserer Erfahrung profitieren können, steht Ihnen ein:e persönliche:r Ansprechpartner:in samt einem Team von engagierten Mitarbeiter:innen mit Rat und Tat bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Seminare, Meetings und Konferenzen können leicht im organisierten Leerlauf enden – das ist kein Geheimnis. Die Austria Trend Hotels schaffen daher eine Atmosphäre, in der Ihre Veranstaltung garantiert von Erfolg gekrönt ist. Technische State-of-the-Art Ausstattung und individuell angepasster Service auf höchstem Niveau runden die Betreuung ab. Konzentrieren Sie sich also einfach aufs Wesentliche und überlassen Sie uns Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung wie die Vor- und Nachbetreuung Ihrer Gäste.



Hier werden Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Das Austria Trend Hotel Ljubljana gehört zu unserer Premium-Kategorie. Einfach alles strahlt internationalen Flair und Atmosphäre aus: Wohnen Sie in einem der geräumigsten Zimmer von Ljubljana und genießen Sie einen Service, der sich sehen lassen kann. In nur wenigen Minuten erreichen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln das Zentrum.

Morgenstund' – Das österreichische Genuss-Frühstück.
Im Austria Trend Hotel Ljubljana werden Sie jeden Tag schon vor dem Abend loben. Denn unser traditionelles Genuss-Frühstück mit dem Namen Morgenstund' bietet Ihnen eine exquisite Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt.

Neue Geschmacks-Welten.

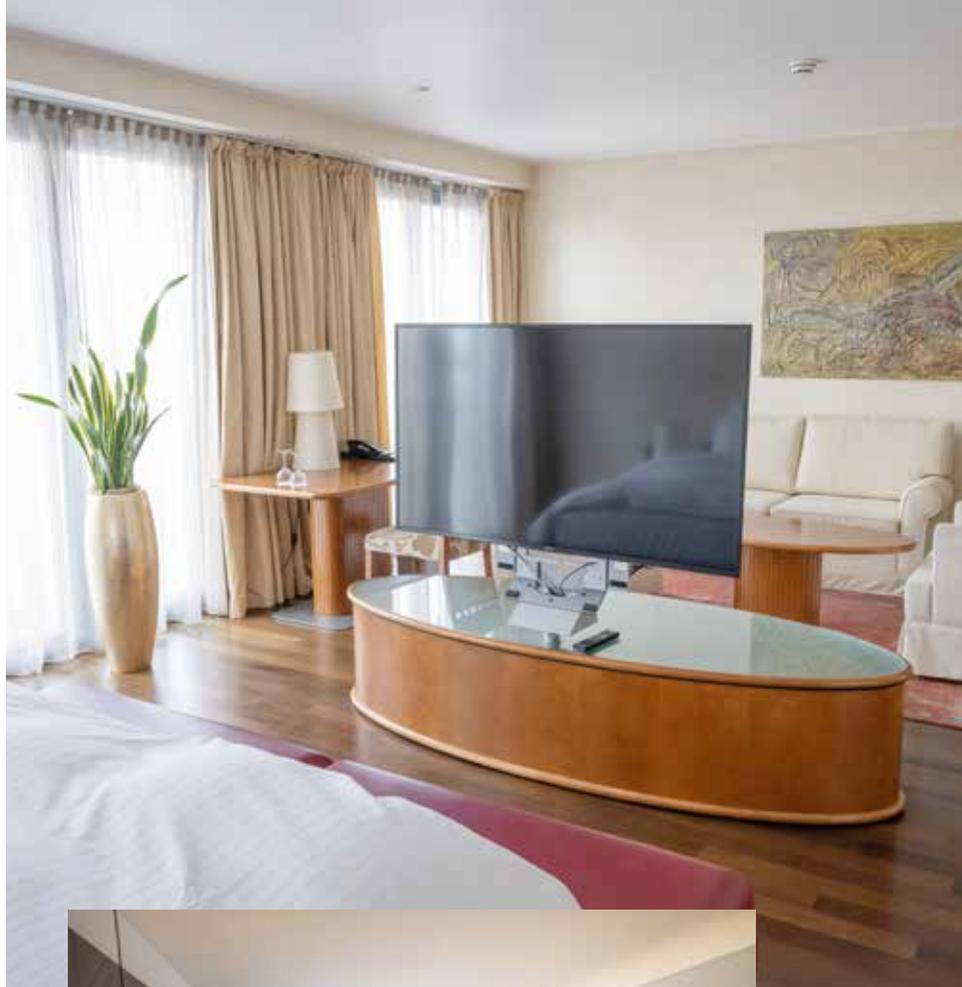
Begeben Sie sich im hoteleigenen "Winners Restaurant" auf eine lukullische Weltreise und lassen Sie sich von den raffinierten Kreationen unseres Küchenchefs verzaubern.

Zeit zum Genießen.

Unser Restaurant mit eigener Vinothek verwöhnt Sie mit feinsten à la Carte-Küche und Slow-Food Köstlichkeiten.

Ein Abgang von wahrer Größe.

Die beruhigende Atmosphäre unserer Winners Lounge Bar ist ideal, um das Ende des Tages bei einem Glas Wein zu genießen.



**KOSTENLOSER
WLAN-ZUGANG**
in allen Zimmern!



214 Zimmer, davon 2 Suiten

Erleben Sie in unseren 214 Zimmern ein komfortables Wohngefühl und schlichte moderne Eleganz. Alle Zimmer verfügen über Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar, Safe und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 116 **Deluxe Zimmer** sind 30m² groß und verfügen über ein King-size-Bett oder Twin-Betten, sowie eine Badewanne oder Dusche. Der Ausblick bietet ein atemberaubendes Berg- und/oder Stadtpanorama.

Alle 92 **Executive Zimmer** sind 40m² groß und befinden sich in den oberen Stockwerken. Sie verfügen über einen getrennten Schlafbereich mit einem Kingsize-Bett oder Twin-Betten, sowie eine Schlafcouch und Badewanne. Der Ausblick bietet ein herrliches Berg- und/oder Stadtpanorama.

Die 2 exklusiven **Presidential Suiten** sind 160m² groß und verfügen über einen Schlafbereich mit Kingsize-Bett, einige Badezimmer, Badewanne, Dusch-Sauna und Jacuzzi sowie eine Teeküche.

Bei einem Upgrade von der Deluxe Kategorie in ein Executive Zimmer zum Aufpreis von € 25,-/Nacht oder in eine Suite bzw. Presidential Suite zum Aufpreis von € 149,-/Nacht bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen:

Welcome Drink Gutschein/ Alkoholfreie Minibar inklusive/ Betthupferl/ Bademäntel und Slipper/ Early Check-in ab 10 Uhr sowie Late Check-out bis 15 Uhr nach Verfügbarkeit



Greifen Sie nach den Sternen.

Ideen und Diskussionen sind am besten, wenn der Geist alle Freiheiten hat. Das Austria Trend Hotel Ljubljana bietet die besten Voraussetzungen dafür. Schon in der Bezeichnung unserer Veranstaltungsräumlichkeiten nach Sternbildern zitieren wir den unendlichen Raum. Insgesamt stehen Ihnen 11 Konferenzräume für Veranstaltungen aller Art zur Verfügung.

Kapazitäten		m ²						
Ubiquitus (Janus+Horus+Kronos)		554	300	120	100	220	600	450
Janus		260	120	40	30	100	250	250
Horus		147	60	30	30	60	150	100
Kronos		147	60	30	30	60	150	100
Andromeda	✓	108	30	40	36	40	60	75
Orion	✓	53	-	16	12	20	30	35
Centaurus	✓	55	-	18	14	20	30	40
Cassiopea	✓	105	48	28	26	40	50	70
Aquila	✓	18	-	-	10	-	-	10
Suite 905	✓	29	-	-	10	-	-	-
Suite 912	✓	29	-	-	10	-	-	-
Vinotheque	✓	16	-	-	8	-	-	10
Marco Polo Restaurant	✓	391	-	-	-	-	400	-
Ara		25	-	-	10	-	-	-
Lyra		25	-	-	15	-	-	-



Raummiete

	●	●
Ubiquitus (Janus+Horus+Kronos)	2.470,-	3.800,-
Janus	1.220,-	1.990,-
Horus / Kronos	745,-	1.200,-
Andromeda / Cassiopea / Centaurus	660,-	1.100,-
Aquila / Suite 905 / Suite 912	400,-	690,-
Marco Polo Restaurant	1.230,-	2.460,-
Vinotheque	390,-	690,-
Lyra/Ara	290,-	580,-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik
Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags / nachmittags
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags
pro Person ab

€ **60,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person ab

€ **70,-**

Die **AUSTRIA TREND TAGUNGSPAUSCHALE** beinhaltet die Miete für den Tagungsraum Ihrer Wahl von 08:00 bis 19:00 bzw. von 08:00 bis 12:30 oder 13:00 bis 19:00 Uhr / Beamer inkl. Leinwand / 1 Pinnwand / 1 Flipchart / gratis WLAN / Block, Kugelschreiber und Goodie pro Teilnehmer / ganztags 2 Getränke bzw. halbtags 1 Getränk im Tagungsraum pro Teilnehmer / Kaffeepause am Vormittag und / oder Nachmittag mit Obst und Snacks / Saisonaler Business Lunch oder Dinner inkl. einem alkoholfreien Getränk pro Teilnehmer

Austria Trend Tagungspauschale PLUS

Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars
unlimitierte Konferenzgetränke im Hauptkonferenzraum
unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale PLUS halbtags
pro Person ab

€ **72,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person ab

€ **82,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungstrends ein und setzen diese für Sie ohne Aufpreis in all unseren Tagungspauschalen um. Kulinarik am Puls der Zeit.



Energie für den Körper

Energielieferanten wie Vollkornprodukte, Nüsse als Snack oder gesundes Müsli werden angeboten. Bei Salaten sorgen verschiedene Vital-Körner wie Kürbiskerne, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne für gesunde Energie.



Brain Food macht schlau

Obst und Gemüse erhöhen die Konzentration daher finden Sie jetzt auch Obst, Joghurtgetränke oder Frucht- bzw. Gemüsesmoothies bei den Kaffeepausen.



Ein klarer Kopf für klares Denken

Trinken gilt als der Energie-Kick. Neben den herkömmlichen frischen Getränken bieten wir nun auch standardmäßig Ingwertee und auch Wasser angereichert mit Obst bzw. Kräutern an.



Vegane Küche schafft Vielfalt

Sowohl in der Kaffeepause als auch beim Mittag- bzw. Abendessen werden vegetarische und auch vegane Gerichte angeboten.



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Unsere Kaffeepausen bieten bei Konferenzen die ideale Stärkung.
Wählen Sie aus folgendem Angebot:

Kaffeepause SPORT

Kaffee oder Tee / Fruchtsaft / aromatisiertes Wasser^{GH} / Müsli mit Joghurt und Frucht^{AGH} / Mini Croissants (ohne Füllung), 1 pro Person^{AGH} oder gemischte Makronen, 1 pro Person^{ACGH}

pro Package

€ **9,-**

Kaffeepause CHAMPIONS

Kaffee oder Tee / Fruchtsaft / aromatisiertes Wasser^{GH} / Müsli mit Joghurt und Frucht^{AGH} / Mini Croissants (ohne Füllung), 1 pro Person^{AGH} / Gemischte Makronen, 1 pro Person^{ACGH} / Pikante Fleisch- und Gemüse Snacks, 1 pro person^{ACFGHN} / Smoothie nach Art des Hauses, 100 ml pro Person^{GHL}

pro Package

€ **12,-**

Kaffeepause SUCCESS

Kaffee oder Tee / Fruchtsaft / aromatisiertes Wasser^{GH} / Verschieden Mini Pizzas, 1 pro Person^{ACGFL} / Mini Vollkornsandwiches mit geräuchertem Lachs^{ACDGHN}, 1 pro Person / Pikante Minihörnchen mit Thunfisch-Aufstrich^{ACDG}, 1 pro Person / Cake pops^{ACFGH}, 1 pro Person / Mini Creme-Kuchen, 1 pro Person^{ACG} / Smoothie nach Art des Hauses, 100 ml pro Person^{GHL}

Per Package

€ **14,-**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser still	0,25 l	2,50
Mineralwasser prickelnd	0,25 l	2,50
Mineralwasser still	0,75 l	5,00
Mineralwasser prickelnd	0,75 l	5,00
Eistee	0,20 l	3,50
Coca Cola / Zero, Fanta, Cocta	0,25 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	0,25 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,50
Verschiedene Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	3,50
frischgepresster Orangensaft	0,10 l	2,00
frischgepresster Orangensaft	0,20 l	4,00
frische Limonade	0,10 l	1,50
frische Limonade	0,20 l	3,00

Heiße Getränke

Kleiner Espresso	1,70
Kleiner Brauner ^G	1,80
Kaffee mit Obers oder Milch ^G	2,00
Cappuccino ^G	2,00
Weißer Kaffee ^G	2,50
Koffeinfreier Kaffee	2,20
Koffeinfreier Kaffee mit Milch ^G	2,50
Kakao ^G	2,20
Heiße Schokolade ^{ACG}	2,30
Verschiedene Teesorten	2,50
Soja-/Reis-/Mandeldrink statt Milch	1,00
Extra Milk oder Obers ^G	1,00
Extra Honig	1,00
Extra Zitrone	0,50

Biere

Flasche Union ^A	0,33 l	3,50
----------------------------	--------	------





Menü- und Buffetvorschläge

Abhängig vom Programm Ihrer Veranstaltung und der Teilnehmeranzahl servieren wir Ihnen ein Mittag- oder Abendessen in Menüform oder als Buffet. Wählen Sie aus folgenden Vorschlägen, die wir gerne nach Ihren Wünschen und Präferenzen gestalten. Wir weisen darauf hin, dass die Buffetvariante ab 25 Personen angeboten wird und die Menüs saisonal variieren.

Fingerfood-Buffet

(ab 25 Personen)
3 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
3 Desserts

pro Person ab

€ **23,-**

Warmes und kaltes Buffet

(ab 25 Personen)
3 Vorspeisen
1 Suppe
3 Hauptspeisen
3 Desserts

pro Person ab

€ **25,-**

3-gängiges Menü

(ab 8 Personen)
1 Vorspeise
1 Hauptspeise mit Beilage (Fleisch oder vegetarisch)
1 Dessert

pro Person ab

€ **25,-**



Fingerfood Stehbuffet

Hühnchensalat

mit Ananas and rotem Paprika ^G

Roulade vom geräucherten Lachs

mit Kräuter-Cottage cheese ^{DG}

Früchte- und Gemüsecocktail

mit Garnelen ^{BDGL}

Mini Mozzarella in der Kräuterkruste ^{GH}

Mini Haus-Burger vom Rind ^{ACGM}

Gebackene Hühnerstreifen ^{AC}

Tramezzini mit Thunfisch und Gemüse ^{ACDG}

Potato Wedges mit Cocktail Sauce ^{GM}

Mediterraner Gemüseintopf

mit Basilikum ^{ACG}

Auswahl von Desserts des Hauses ^{ACEFHGN}

Pro Person

€ 26.–

Warmes und kaltes Buffet

Geräuchertes Rind mit Kerbel

Verschiedene Käsesorten mit getrockneten
Früchte und Nüssen ^{GH}

Salat mit marinierten Calamari, Zucchini,
Oliven and Kirschtomaten ^{DL}

Salat mit Mini Mozzarella, Kirschtomaten
und Basilikum ^{GL}

Auswahl an diversen Salaten

Karfiolsuppe ^{GL}

Rindsuppe mit Nudeln ^{AC}

Rinderlendensteak

mit lila Pfeffersauce ^{GM}

Gegrilltes Seebarschfilet ^D

Gemüseintopf ^{ACG}

Karottenpüree ^G

Broccoli mit Mandeln ^H

Auswahl von Desserts des Hauses ^{ACEFHGN}

Frische Früchte

pro Person

€ 30.–

Menü- vorschlag

Hausgemachte Hühnerpastete

mit Pistazien und geräucherter Butter ^{GHLO}

oder

Geräuchertes Lachstatare

mit mariniertem Gurkenjulienne ^{DG}

Rinderlendensteak

mit Portsauce, Cottage cheese Knödel und

sautiertem Gemüse ^{CGHMO}

oder

Lachsfilet mit Weißweinsauce, Erbsenpüree

und sautiertem Gemüse ^{DGHO}

Schokoladenfondant

mit Erdbeercreme ^{ACGH}

pro Person

€ 30.–

Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit Partnern aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Standardausstattung im Seminarraum

- Set-up
- Beamer und Leinwand
- Flipchart
- WLAN
- Werbevideos im öffentlichen Bereich

Konferenzräume Ubiquitus, Janus, Kronos und Horus

- Konferenztonanlage
- 3 Mikrofone (2 Standmikrofone, 1 Handmikrofon)
- Technische Unterstützung am Beginn der Veranstaltung (beim Anschließen)

Zusätzliche technische Ausstattung und Leistungen

Zusätzlicher Beamer pro Tag	€ 59,00
Zusätzlicher Bildschirm pro Tag	€ 35,00
Laptop pro Tag	€ 35,00
HDMI Kabel pro Tag	€ 0,00 (Verlust € 15,00)
VGA Kabel pro Tag	€ 0,00 (Verlust € 15,00)
Videoswitch	€ 80,00
Pointer pro Tag	€ 15,00
Elektrische Erweiterung pro Tag	€ 0,00 (Verlust € 10,00)
LCD Bildschirm für zusätzliche Projektion pro Tag	€ 80,00
LCD Bildschirm für Redner pro Tag	€ 250,00
Technischer Support halber Tag (bis zu 4 Stunden)	€ 190,00
Technischer Support ganzer Tag (bis zu 8 Stunden)	€ 340,00
Technischer Support - zusätzliche Stunde	€ 65,00
Technischer Test pro Stunde	€ 50,00
Zusätzliches Mikrofon pro Tag	€ 40,00
Tragbares Konferenz Sound System mit zwei Mikrofonen pro Tag	€ 215,00
Tragbares Vocal Sound System mit zwei Mikrofonen pro Tag	€ 430,00
Audio Aufnahme (bis zu 4 Stunden) pro Meetingraum	€ 99,00
Audio Aufnahme (bis zu 10 Stunden) pro Meetingraum	€ 129,00
Verteiler für Presse	€ 80,00
Dolmetscherkabine im Raum Janus inkl. technischem Support (50–150 Empfänger)	€ 1.050,00
Transportable Dolmetscherkabine inkl. technischem Support (50–150 Empfänger)	€ 1.175,00



Zusätzliche Konferenzleistungen

Parkmöglichkeiten

Ausreichend Parkplätze stehen in der Tiefgarage mit direktem Zugang zum hoteleigenen Konferenzcenter zur Verfügung. Die Garage bietet Parkmöglichkeiten für bis zu 700 Fahrzeuge. Schwere Gegenstände (inklusive Autos) können über den Warenaufzug in die Konferenzräume gebracht werden.

Garderobe/Empfang

Gerne stellen wir Ihnen kompetentes Garderoben- und Informationspersonal zur Verfügung.

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.