

# HOTEL SCHILLERPARK



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

MEMBER OF  
RADISSON  
**Individuals.**



## 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 Ansprechpartner:in samt engagiertem Team 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. Das Hotel Schillerpark Linz schafft 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.



## Jeder Moment gewinnt Sie für sich.

Sie besuchen Linz und suchen ein Hotel, in dem man es versteht, Luxus mit charmanter Leichtigkeit zu transportieren? Dann liegen Sie im Hotel Schillerpark Linz, in dem sich auch das Casino Linz befindet, perfekt. Im Herzen der oberösterreichischen Landeshauptstadt gelegen, bietet Ihnen das Haus jeglichen Komfort und erstklassigen Service. Sämtliche Sehenswürdigkeiten, das Geschäfts- und Einkaufsviertel sowie der Bahnhof befinden sich in unmittelbarer Hotelnähe.

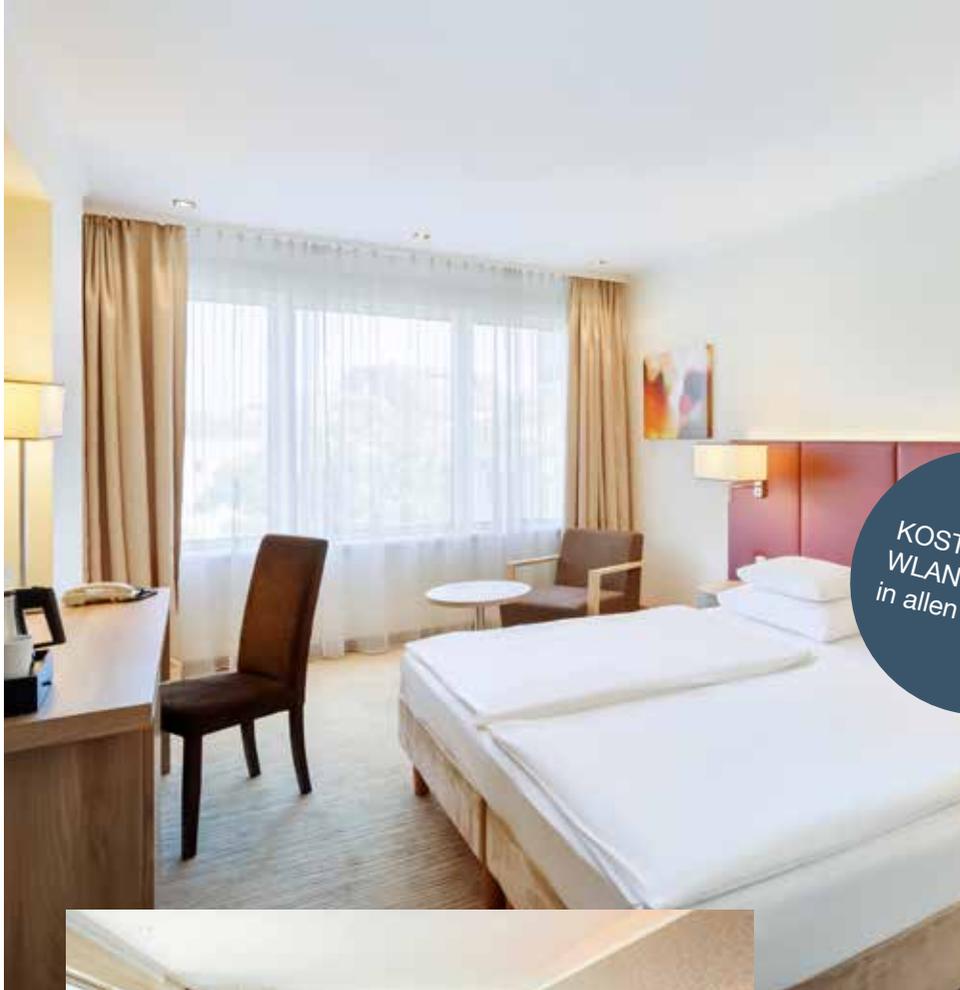
### Frühstück für Genießer:innen

Im Hotel Schillerpark Linz werden Sie bereits am Frühstückstisch vom

Glück verfolgt: bei ofenfrischen Croissants und einer exquisiten Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktose-, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Übrigens sind unsere Tees, der frisch zubereitete Kaffee aus der Espresso Maschine und auch das Müsli nach Hausrezept zu 100% Bio!

### Das glückliche Ende für sich.

Ob erfolgreiches Meeting oder ausgiebige Shopping-Tour – das Café am Park und die klassisch-traditionelle Hotelbar laden Sie ein, besondere Momente auszukosten.



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



**111 Zimmer, davon 7 Suiten**

Unsere 111 modern gestalteten Zimmer sind die Basis für einen entspannenden Aufenthalt. Alle Zimmer sind ausgestattet mit Panoramafenstern, individuell regulierbarer Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar, Safe sowie kostenlosem WLAN.

Im 5. Stock befindet sich eine Sauna sowie ein kleiner Fitnessraum.

Unsere 20 Standard Zimmer sind 19 m<sup>2</sup> - 26 m<sup>2</sup> groß und verfügen im Einzelzimmer über Grand-Lit Betten (1,60 m Breite) und im Doppelzimmer wahlweise über ein Doppelbett oder Twin-Betten.

Die 84 Superior und Premium Zimmer warten mit besonders exklusiver Ausstattung. Diese Zimmer können Sie zum Aufpreis von € 10,- bis € 40,-

pro Nacht auf die Standard Kategorie buchen. Zusätzlich bieten wir folgende Executive Leistungen: Welcome Drink Gutschein/Alkoholfreie Minibar inklusive/Betthupferl/Badeartikel der Marke „Bogner“/Bademäntel und Slipper/Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr/Late Check-out – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Ein besonderes Highlight bieten unsere 7 Suiten mit 31 bis 44 m<sup>2</sup> Wohnfläche. Die Suiten verfügen wahlweise über Panoramabad mit Glasfront zum Wohn/Schlafbereich oder Panoramabad mit Infrarotkabine. Eine Flasche Sekt, hausgemachte Pralinen, Obst, Bademantel, Nespresso-Kaffee und die alkoholfreien Getränke aus der Minibar runden das Angebot ab. Die Suiten können zum Aufpreis von € 70,- pro Nacht auf die Standard Kategorie gebucht werden.



# Überlassen Sie Ihren Erfolg nicht dem Zufall.

Seminare, Firmenfeiern, Jubiläen oder andere Festivitäten – im Hotel Schillerpark Linz sind Veranstaltungen kein Glücksspiel. Als führendes Businesshotel in der oberösterreichischen Landeshauptstadt bieten wir Ihnen die optimalen Bedingungen für private wie geschäftliche Events: 5 Räume mit Tageslicht stehen zur Verfügung, professionelle Seminartechnik und die Möglichkeit zur elektrischen Abdunkelung helfen Ihnen, Ihr Projekt immer im besten Licht zu präsentieren.

Kapazitäten		m <sup>2</sup>						
Steyr	✓	94	48	38	28	35	80	80
Wels	✓	94	48	38	28	35	80	80
Enns	✓	44	16	14	12	14	30	20
Urfahr	✓	54	24	18	18	20	48	30
Ried	✓	47	16	14	12	14	40	20
Steyr+Wels	✓	188	104	60	60	70	140	120
Enns+Wels	✓	138	64	-	-	50	120	100
Enns+Steyr+Wels	✓	232	136	-	-	90	170	140

Raummiete			
Steyr/Wels/Urfahr/Ried	250,-	350,-	450,-
Enns/Urfahr/Ried	150,-	200,-	300,-
Enns+Wels	400,-	550,-	750,-
Steyr+Wels	500,-	700,-	900,-
Enns+Steyr+Wels	650,-	900,-	1.200,-

-  Raummiete halbtags
-  Raummiete ganztags
-  Raummiete ganztags + abends



Kulinarik  
am Puls  
der Zeit



## Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags  
pro Person ab

€ 59,-

Tagungspauschale ganztags  
pro Person ab

€ 69,-

Die 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

## 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

€ 69,-

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person ab

€ 79,-

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**  
Energieförderer 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.



# Getränkeangebot

## Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / mild / still	0,33 l	€ 3,10
Vöslauer mit frischem Zitronensaft	0,33 l	€ 3,80
Almdudler, Fanta	0,30 l	€ 3,40
Almdudler, Fanta	0,50 l	€ 5,40
Coca Cola, light, zero	0,33 l	€ 3,40
Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 3,40
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,40
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,40
Tomatensaft	0,25 l	€ 3,30
Pago Vitaminnektar, Marille, Mango	0,20 l	€ 3,60
Johannisbeer, Erdbeer, Zwetschke		
Frischer Orangensaft	0,25 l	€ 4,90
Red Bull® Energie Drink	0,25 l	€ 5,10
<b>Jugendgetränke:</b>		
Sprite mit Sodawasser	0,50 l	€ 3,80
Hollersaft mit Sodawasser	0,50 l	€ 3,80

## Heißgetränke

Heiße Schokolade <sup>G</sup>		€ 3,30
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>G</sup>		€ 3,80
Glas Tee		€ 3,10
Kännchen Tee: Assam, Darjeeling, Earl Grey, Früchte		€ 4,20
Kännchen Kaffee		€ 4,30
Kleiner Espresso		€ 2,80
Verlängerter		€ 3,10
Koffeinfreier Kaffee		€ 3,10
Melange <sup>G</sup>		€ 3,60
Großer Espresso		€ 3,80
Café Latte <sup>G</sup>		€ 3,90
Cappuccino mit Milchschaum <sup>G</sup>		€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers <sup>G</sup>		€ 3,80
Häferkaffee <sup>G</sup>		€ 4,10

## Bier

Ottakringer hell <sup>A</sup>	0,20 l	€ 2,90
Ottakringer hell <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Ottakringer hell <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,20
Die Weisse <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,40
Radler <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Radler <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,20
NullKommaJosef <sup>A</sup> alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70

## Wein

GRÜNER VELTLINER DAC <sup>O</sup> / Weingut Domäne Baumgartner Untermarkersdorf, NÖ	0,125 l	€ 4,10
	0,75 l	€ 24,60
inkl. 0,75l Sodawasser		
ZWEIGELT <sup>O</sup> / Weingut Domäne Baumgartner Untermarkersdorf, NÖ	0,125 l	€ 4,10
	0,75 l	€ 24,60
inkl. 0,75l Sodawasser		
Gespritzter weiß oder rot <sup>O</sup>	0,25 l	€ 3,50
Aperolspritzer <sup>O</sup>	0,25 l	€ 5,20

## Sekt

Glas Kattus Sekt <sup>O</sup>	0,10 l	€ 4,40
Hugo <sup>O</sup>	0,25 l	€ 5,20
Prosecco Canella Valdobbia <sup>O</sup>	0,10 l	€ 4,10
Schlumberger Sparkling <sup>O</sup>	0,75 l	€ 35,00

## Bitters, Weinbrand, Cognac

Averna	2 cl	€ 3,80
Fernet Branca	2 cl	€ 3,80
Underberg	3 cl	€ 3,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,80
Remy Martin	2 cl	€ 6,10

## Whisky

Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 6,50
Jim Beam	4 cl	€ 6,50
Chivas Regal	4 cl	€ 8,20

## Spirituosen

Vodka Absolut	2 cl	€ 3,50
Beefeater Gin	2 cl	€ 3,80
Freihof Obstler, Marillenschnaps, Williamsbirn	2 cl	€ 3,20
Bacardi	2 cl	€ 3,10
Grand Marnier	2 cl	€ 4,80
Cointreau	2 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 3,50



## Menü- und Buffetvorschläge

### 3-gängiges Menü

1 kalte Vorspeise  
2 Hauptgerichte zur Auswahl  
1 Dessert

pro Person

€29,-

### Buffet

1 kalte Vorspeise  
Suppe klar oder gebunden  
Hauptspeise Fisch, Fleisch und vegetarisch,  
Schmankerl aus unserer Patisserie

pro Person

€33,-





## Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Die folgende Übersicht ist nur ein Auszug der technischen Möglichkeiten, die wir Ihnen, unter Berücksichtigung einer rechtzeitigen Bestellung, bieten können. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

### Business Service

Unseren Hotel- und Seminargästen steht ein Computer mit Internet sowie ein Drucker zur freien Benutzung zur Verfügung. Weiters ist es möglich, an der Rezeption Dokumente zu drucken sowie Faxe zu senden.

## Standardausstattung im Seminarraum

- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- TV- und Videogerät (nach Verfügbarkeit)
- Empfangstisch
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)

## Zusätzliche Technik im Hotel auf Anfrage

Flipchart mit Papier und 2-3 Stifte	€ 18,-
Overhead 250 Watt, inkl. Leinwand und 4 Stiften	€ 28,-
Pinnwand	€ 20,-
Diaprojektor mit Karussell und Projektionstisch	€ 35,-
VHS Player mit 51 cm Farbmonitor	€ 50,-
Standmikrofon	€ 20,-
Funkmikrofon	€ 46,-
Rednerpult	kostenlos

## Technik zum Anmieten

Mikrofon	€ 20,-
Videokamera und Diaprojektor mit Schiene	€ 42,-
Laptop	€ 204,-
Videobeamer	€ 180,-
VHS Player	€ 36,-
Farbmonitor 51 cm	€ 48,-
Farbmonitor 70 cm	€ 58,-
Videokamera und 70 x 72 cm Farbmonitor	€ 115,-

## Technische Betreuung

Tontechniker (für bis zu 3 Stunden)	€ 300,-
pro zusätzlicher Stunde	€ 96,-
Technikerstunde	
Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr	€ 48,-
Samstag	€ 72,-
Sonn- und Feiertag	€ 96,-
Pauschale von Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr	€ 325,-



Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive aller Steuern und Abgaben. Für die An- und Abholung werden einmalig € 35,- in Rechnung gestellt.



## Zusätzliche Konferenzleistungen

### Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Sollten Sie eine persönlich betreute Garderobe wünschen, so können wir diese gerne gegen einen Aufpreis anbieten.

### Dekoration

Auf Wunsch können wir Ihnen die Kontaktdaten unserer Floristin übermitteln, um den passenden Blumenschmuck für Ihre Feierlichkeiten zusammenzustellen.

### Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

### Fotograf:in

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, organisieren wir Ihnen gerne unsere Fotograf:innen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

### Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter:in und angefangener Stunde € 25,00 in Rechnung zu stellen.

### Parkmöglichkeiten

Die Garage im Hotelgebäude bietet eine einfache und sichere Parkmöglichkeit für 35 Fahrzeuge. Sonderpreis für Tagungsteilnehmer:innen: € 6,50 tagsüber, € 18,00 über Nacht. Mehrere Parkhäuser stehen in der näheren Umgebung 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 SO<sub>2</sub>) **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.