

Austria Trend

**HOTEL ASTORIA \*\*\*\***

# BANKETT- MAPPE



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

**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 persönlicher Ansprechpartner samt einem Team von engagierten Mitarbeitern 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.



## Im Lichtermeer voller Highlights.

Sie wollen dem imperialen Wien, seiner großen Zeit als einer der wichtigsten kulturellen Brennpunkte der Welt, nachspüren? Und gleichzeitig nichts von der pulsierenden Metropole, die es heute ist, versäumen? Dann ist das Hotel Astoria ideal für Sie. Der elegant und komfortabel eingerichtete Jahrhundertwendebau liegt mitten im Herzen Wiens, direkt an der Kärntner Straße. So können Sie Wien, ob als Tourist oder Geschäftsreisender, vom ersten Schritt an hautnah erleben.

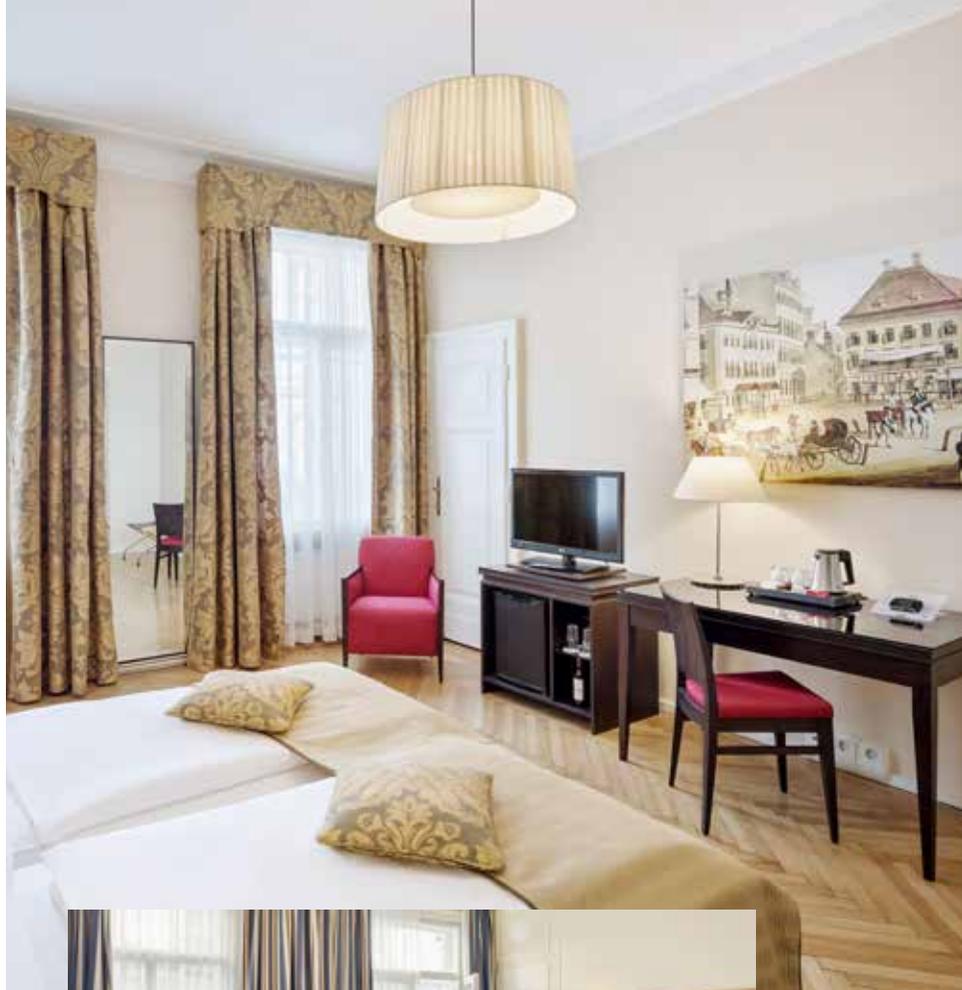
### **Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.**

Wien ist und war auch immer eine Stadt der kulinarischen Genüsse. Im Hotel Astoria können Sie sich schon die Morgenstund' wahrhaftig auf der Zunge zergehen lassen – in Form unseres österreichischen Genussfrühstücks. Ein reichhaltig gestaltetes Buffet bietet Ihnen nicht nur ofenfrische Croissants und eine feine Auswahl an regional produ-

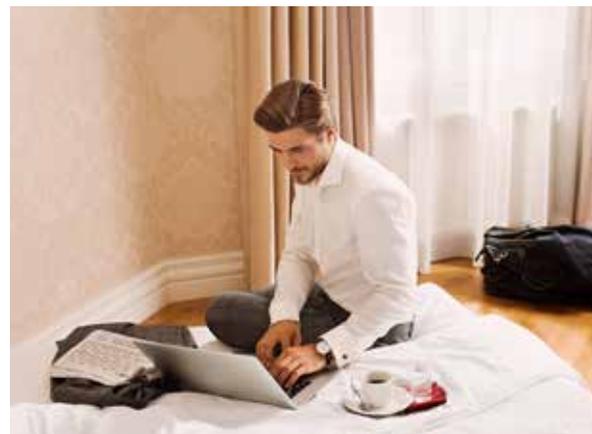
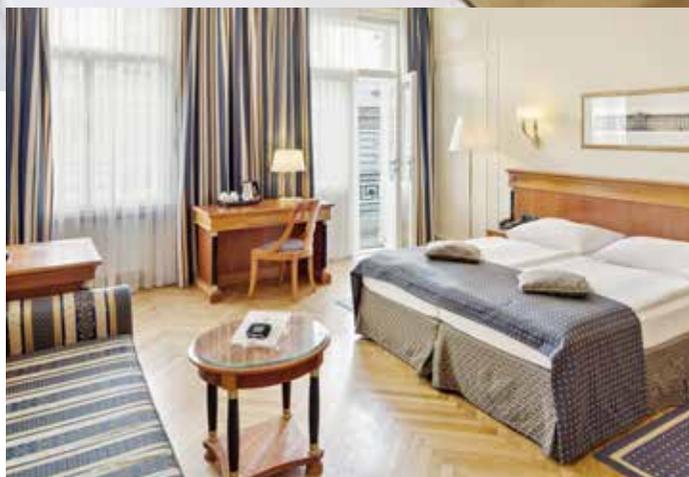
zierten Spezialitäten, sondern berücksichtigt überdies auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir auf die Produkte des österreichischen Bio-Pioniers Sonnentor.

### **Astoria Bar.**

In unmittelbarer Nähe unseres Hotels finden Sie zwar zahlreiche erstklassige Cafés, Restaurants und Bars. Sollten Sie aber nach einem intensiven Tag den Abend vollkommen stressfrei im Hotel ausklingen lassen wollen oder sich vor dem Ausgehen einfach noch einen Snack oder Drink gönnen wollen: Im eleganten Ambiente der Astoria Bar warten kleine Snacks, Kuchen, Kaffee sowie ausgesuchte Spirituosen und Weine.



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



#### 128 Zimmer, davon 8 Suiten

Elegante Zimmer, Möbel im Stil der Jahrhundertwende, charmant, traditionell und ausgesprochen komfortabel. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer und verfügen über Parkettboden, Flatscreen-TV mit Radio, Minibar, Safe und kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere 42 **Classic Zimmer** sind 16-23 m<sup>2</sup> groß und als Einzel- oder Doppelzimmer verfügbar. Sie sind mit Queensize-Matratze oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 27 **Comfort Zimmer** sind 24-28 m<sup>2</sup> groß – komfortable, geräumige Zimmer in klassischem Design.

Unsere 18 **Deluxe Zimmer** sind 28-35 m<sup>2</sup> groß. Diese Zimmer wurden in den kaiserlichen Farben Rot und Gold neugestaltet und bieten ein hochwertiges Marmorbad.

26 großzügige **Executive Zimmer** mit 28-33 m<sup>2</sup> sind in den oberen Stockwerken gelegen. Die Zimmer sind in den kaiserlichen Farben Rot und Gold gehalten sowie mit einem luxuriösen Marmorbad ausgestattet.

Die 7 **Superior Executive Zimmer** sind 22-28 m<sup>2</sup> groß und in klassischem Wiener Stil eingerichtet. Sie verfügen über Klimaanlage und ein luxuriös ausgestattetes Badezimmer.

Unsere großzügigen 8 **Suiten** punkten mit einer Größe von 45-55 m<sup>2</sup>. Die geräumigen Eckzimmer im Stil der Jahrhundertwende sind mit Sitzecke und teilweise mit dekorativem Kamin ausgestattet.

Bei einem Upgrade von der Classic/Deluxe Kategorie in die Comfort Kategorie für € 25,00 und von Comfort in die Executive Kategorie für € 45,00 oder Superior Executive Kategorie für € 65,00 bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.



## Meetings mit hoher Kultur.

Im Astoria treffen sich Vergangenheit und Zukunft. Denn in der geschichtsträchtigen Umgebung unseres Hotels bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen, um gemeinsam die Ideen und Konzepte von morgen zu entwickeln.

Vier erstklassig ausgestattete und vollklimatisierte Veranstaltungsräume mit Tageslicht für bis zu 100 Personen stehen Ihnen dafür zur Verfügung.

Wo die Jahrhundertwende aufs neue Jahrtausend trifft, werden Events für alle Gäste zu einem geschichtsträchtigen Ereignis: Nutzen Sie die Möglichkeit und buchen Sie einen unserer Salons zur Veranstaltung von Empfängen, Firmenfeiern oder Pressekonferenzen.

Kapazitäten	☀	m <sup>2</sup>	⦿	🏠	🏢	🏢	🏢	🏢	🍷
Führich	✓	94	-	35	40	40	90	100	
Hanl	✓	40	-	14	14	12	20	35	
Kleiner Salon	✓	43	-	16	20	12	25	40	
Großer Salon	✓	92	-	35	35	40	80	80	

**Raummiete halbtags**  
wenn Sie unsere  
Tagungspauschale  
nicht in Anspruch nehmen

Kleiner Salon / Hanl  
**€ 300,-**

Großer Salon / Führich  
**€ 400,-**

**Raummiete ganztags**  
wenn Sie unsere  
Tagungspauschale  
nicht in Anspruch nehmen

Führich  
**€ 680,-**

Hanl  
**€ 480,-**



Kulinarik  
am Puls  
der Zeit



## Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags  
pro Person

€ **61,-**

Tagungspauschale ganztags  
pro Person

€ **71,-**

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

€ **66,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person

€ **76,-**

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

## Snacks für die Kaffeepause

In Ihrer Pauschale inkludiert:

### Vormittagspause

- Kaffee- und Teeauswahl
- Frisches Obst
- Pikantes Blätterteiggebäck ACG
- Pikante Aufstrichbrötchen ACGM
- Süßer Snack ACGO

### Nachmittagsjause

- Kaffee- & Teeauswahl
- Frisches Obst
- Schnitten- oder Strudelvariationen ACGO
- Plundervariationen ACGO
- Pikanter Snack ACGO

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.





## Erweiterte Kaffeepausen

### Begrüßungskaffee

Nespresso<sup>G</sup> / Sonnentor Teeauswahl

pro Person

€ **4,60**

### Naschmarkt Pause

Nespresso<sup>G</sup> / Sonnentor Teeauswahl /  
Mineralwasser / Fruchtsaft / Erlesenes  
Plundergebäck<sup>ACEG</sup> / Fruchtplatte  
(1 Stück pro Person)

pro Person

€ **12,-**

### Führich Pause

Nespresso<sup>G</sup> / Sonnentor Teeauswahl /  
Mineralwasser / Fruchtsaft / Erlesenes  
Plundergebäck<sup>ACEG</sup> / Saisonale  
Brötchen<sup>ACGM</sup> / Schnittenvariation<sup>ACG</sup> /  
Fruchtplatte  
(1 Stück pro Person)

pro Person

€ **17,-**

### Vitaminpause

Nespresso<sup>G</sup> / Sonnentor Teeauswahl /  
Verschiedene Fruchtsäfte / Gemüsesticks  
mit Dip<sup>ACGM</sup> / Saisonale Canapés<sup>ACG</sup> /  
Petit Fours<sup>ACG</sup> / Fruchtojoghurt<sup>G</sup> /  
Müsliwahl<sup>AEG</sup>  
(1 Stück pro Person)

pro Person

€ **17,-**

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd / still	0,33 l	€ 3,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola, Cola Zero, Almdudler	0,33 l	€ 3,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,70
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,90
Johannisbeer-, Marillen-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,70
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,70
Soda	0,25 l	€ 1,70
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,90

## Heißgetränke

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,50
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 3,10
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 4,50
Wiener Melange <sup>G</sup>	€ 4,20
Café Latte <sup>G</sup>	€ 4,00
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 4,00
Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,80
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 4,50
English Tee Assam	€ 4,20
Earl Grey Tee	€ 4,20
Chinesischer Grüner Tee	€ 4,20
Pfefferminztee	€ 4,20
Ingwer Zitronen Gewürztee	€ 4,20
Walderdbeer Früchtetee	€ 4,20
Früchtetraum	€ 4,20

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Kaffee koffeinfrei,  
oder auch mit laktosefreier Milch.

## Biere

Ottakringer Helles <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,30
Heineken <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,30
Ottakringer Zitrus Radler <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,60
Ottakringer Null Komma Josef <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,20

## Sekt & Champagner

Sekt Schlumberger <sup>o</sup>	0,10 l	€ 6,00
Sekt Schlumberger Orange <sup>o</sup>	0,10 l	€ 6,00
Prosecco <sup>o</sup>	0,10 l	€ 4,00
Prosecco Salatin <sup>o</sup>	0,75 l	€ 23,20
Schlumberger Gold <sup>o</sup>	0,75 l	€ 35,90
Gobillard Tradition brut <sup>o</sup>	0,75 l	€ 110,10

## Wein

Gespritzter weiß / rot <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,40		
<b>Chardonnay<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 4,30	0,75 l	€ 25,00
Weingut Pasler Jois, Neusiedlersee, Burgenland				
<b>Grüner Veltliner<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 4,70	0,75 l	€ 28,00
Mayer am Pfarrplatz, Nußdorf, Wien				
<b>Riesling Federspiel<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 7,20	0,75 l	€ 42,00
Jamek Joching, Wachau				
<b>Weißburgunder Vollmondwein<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 5,40	0,75 l	€ 32,00
Christ, Jedlersdorf, Wien				
<b>Zweigelt Zantho<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 4,70	0,75 l	€ 28,00
Umatham&Peck Andau, Neusiedlersee, Burgenland				
<b>Wiener Trilogie<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 5,40	0,75 l	€ 32,00
(Zweigelt-Merlot-Cabernet Sauvignon) Wieninger, Stammersdorf, Wien				
<b>Beerenauslese<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 7,80	0,75 l	€ 29,00
Weingut Ziniel St. Andrä, Zicksee, Burgenland				
<b>Blaifränkisch<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 5,10	0,75 l	€ 30,00
Weingut J. Heinrich Deutschkreutz, Oberpullendorf				
<b>Pinot Noir<sup>o</sup></b>	0,125 l	€ 5,10	0,75 l	€ 30,00
Scheibelhofer Andau, Neusiedlersee, Burgenland				





## Getränke- pauschalen

### Open Bar I

Prosecco <sup>o</sup> / Prosecco Orange <sup>o</sup> / Hauswein <sup>o</sup>  
(Gruber Green Pepp und Red Pepp, Gruber,  
Röschitz, NÖ) / Bier <sup>A</sup> / Limonaden / Frucht-  
säfte / Mineralwasser

4 Stunden pro Person

€ **44,-**

### Open Bar II

Hauswein <sup>o</sup> (Gruber Green Pepp und Red  
Pepp, Gruber, Röschitz, NÖ) oder Prosecco <sup>o</sup> /  
Prosecco Orange <sup>o</sup> / Bier <sup>A</sup> / Limonaden /  
Fruchtsäfte / Mineralwasser

4 Stunden pro Person

€ **40,-**

### Open Bar III

Mineralwasser / Fruchtsäfte / Kaffee <sup>G</sup> / Tee

4 Stunden pro Person

€ **32,-**

jede weitere Stunde € 8,- pro Person

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.





.....

■ Ein Stück Österreich beginnt...

...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahnen-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!

.....

## Vorschlag für Ihren Empfang

### Fingerfood-Bufferet Astoria

Gefülltes Jourgebäck mit Schinken und Aufstrichen AFG  
Räucherlachs auf Erdäpfelpuffer mit Kräuterrahm ACDGO  
Minifrühlingsrollen mit Dip AFL

Gebackene Hühnerstreifen AC  
Kalbsbutterschnitzel mit Püree ACFG  
Gebratene Zanderstücke auf Cremepolenta ACDGL  
Marinierte Chilinudeln mit Räuchertofu ACEFHLNO

Gebackene Nougatknödel auf Waldbeeren ACGO

■ Wiener Früchteblechkuchen ACG

pro Person

€ **29,-**

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.



# Menü-/Buffetvorschläge für Ihre Ganz-/Halbtagspauschale

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs das Menü Ihrer Wahl.

## Suppen

- Klare Rindssuppe mit klassischen Einlagen ACGO
- Saisonale Gemüsecremesuppe ACGO
- Bier-Knoblauchcremesuppe mit Croutons ACGO

## Vorspeisen

- Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Kräuterrahm ACDGO
- Rindfleischsülz mit Paprika-Kräutervinaigrette LO
- Wienerwaldräucherschinken mit Melone und Rucolapesto H
- Marinierte Chilinudeln mit Räuchertofu ACEFHN

## Vegetarisches

- Nudeln mit süß-saurem Gemüse ACEFHL
- Steirischer Wurzelsud mit Räuchertofu und Salzerdäpfel DL
- Linsen-Kokoscurry mit Wildreis AEFL

## Fleischgerichte

- Sous-vide gegarter Schweinerücken auf getrüffelten Lauchrahmockerl ACGO
- Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel AGO
- Geschnetzeltes von der Hühnerbrust in Pilzrahm mit Kräuterreis AGO

## Fischgerichte

- Gebrautes Lachsfilet auf Wasabi Püree mit grünen Bohnen ADG
- Im Wurzelsud poschirtes Seefischfilet mit Salzerdäpfel ADGO
- Gebackenes Zanderfilet mit Petersilerdäpfel ACDO

## Desserts

- Gebackene Nougatknödel auf marinierten Waldbeeren ACGO
- Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce ACGO
- Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ACGO
- Variation von Wiener Blech- und Streuselkuchen ACGO

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

# Buffetvorschläge



## ■ Buffet - Österreichische Küche

Frischkäseterrine mit Roter Rübe <sup>GLO</sup>  
Räucherlachs auf Erdäpfelpuffer mit Kräuterrahm <sup>ACDGO</sup>  
Geschmortes Wurzelgemüse  
mit Schafskäse, Speck und Kräutersalat <sup>GLMO</sup>

Klare Rindssuppe mit klassischen Einlagen <sup>ACGLO</sup>

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffel,  
Cremespinat, Schnittlauchsaucе und Apfelkren <sup>ACGLMO</sup>  
Wiener Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree <sup>ACFG</sup>  
Gebratenes Rotes Wallerfilet  
mit warmer Kräuterbutter und Wildreis <sup>ADGL</sup>  
Käsespätzle mit Röstzwiebel <sup>ACG</sup>

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce <sup>ACGO</sup>  
Joghurtcreme mit Früchten <sup>GO</sup>  
Topfenschmarren mit Zwetschkenröster <sup>ACGO</sup>

pro Person

€ 40,-

## Buffet - International

Mozzarella Bambini mit Tomate & Rucola  
und Sonnenblumenkern Pesto <sup>CGM</sup>  
Roastbeef mit Sauce Cumberland und Sauce Tartare <sup>CGM</sup>  
Tatar Variation von Rind und Lachs  
mit roter Zwiebelmarmelade und Senfmayonnaise <sup>CDGLMO</sup>

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse und Tarhonya <sup>ACL</sup>  
Getrüffelte Cremesuppe mit Kräuteröl <sup>AGO</sup>

Gebratener Kalbsrücken auf Champignoncreme  
mit Pommes Duchesse <sup>ACGLO</sup>  
Saltimbocca von der Hühnerbrust  
auf Bandnudeln mit Paradeiseraucе <sup>ACGLO</sup>  
Fish & Chips vom Zander mit Zitrone und Essig <sup>ACDFO</sup>  
Linsen-Kokoscurry mit Basmatireis <sup>AEFH</sup>

Mousse au Chocolate mit Amarena Kirschen <sup>CGO</sup>  
Crema catalana mit Früchten <sup>CGO</sup>  
Warme Zimtschnecken mit Zuckerguss <sup>ACG</sup>

pro Person

€ 46,-



## Audiovisuelle Ausstattung

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

### Business Service

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

## Standardausstattung im Seminarraum

- Tageslicht
- Individuell klimatisierbar
- Beamer inkl. Leinwand oder TV+Clickshare
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- WLAN
- Stromanschlüsse für Standardequipment
- Mehrfachstromstecker
- Beschilderung des Seminarraums
- Telefon im Konferenzraum
- Moderationskoffer

## Zusätzliche Technik im Hotel

Beamer + Leinwand	€ 150,00
Flipchart mit Papier und Stiften	€ 30,00
Pinnwand	€ 30,00
Laptop	€ 200,00
Tonanlage mit Mikrofon	€ 150,00
Flatscreen TV mit Clickshare	€ 350,00





## 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.

### **Blumen**

Für Ihre Veranstaltung arrangieren wir gerne den farblich passenden, themenbezogenen Blumenschmuck. Nachdem die Dekoration individuell für Ihren Anlass und den Raum entsprechend abgestimmt wird, können wir Ihnen den Kostenrahmen nach Ihren Vorgaben und Wünschen kalkulieren.

### **Personal**

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

### **Menükarten**

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos 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.