

Austria Trend **HOTELS**

BANKETT- MAPPE



Hotel Maximilian & Parkhotel Schönbrunn

**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.

PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****S



Residieren, wo andere promenieren.

Sie wollen das imperiale Wien genießen und dort flanieren, wo schon viele große Herrscher spazierten? Dann ist das kürzlich renovierte Parkhotel Schönbrunn die ideale Residenz für Sie. Direkt gegenüber dem Tiergarten Schönbrunn – dem ältesten noch existierenden Zoo der Welt – gelegen, macht es Ihnen das ehemalige Gästehaus von Kaiser Franz Joseph leicht, sich selbst kaiserlich zu fühlen. Das Schloß Schönbrunn, sein einzigartig gestalteter Park mit zahlreichen Brunnen, der Gloriette und dem Palmenhaus sind wie auch der Tiergarten nur ein paar Schritte entfernt. Auch die Wiener Innenstadt, wo Kunst, Kultur und Shopping auf Sie warten, ist durch die unmittelbare Nähe zur U-Bahn jederzeit erreichbar.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Kaiserlich frühstücken geht bei uns weit über eine Kaisersemmel hinaus. Unser Frühstück bietet Ihnen offenfrische Croissants und eine Auswahl an regionalen Spezialitäten, die auch Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt.

Bei 100% BIO Tee, Kaffee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Die Aussicht genießen.

In unserem gemütlichen Wintergarten serviert Ihnen der Küchenchef mittags und abends kulinarische Kompositionen.

k. u. k. – Kaffee und Kuchen.

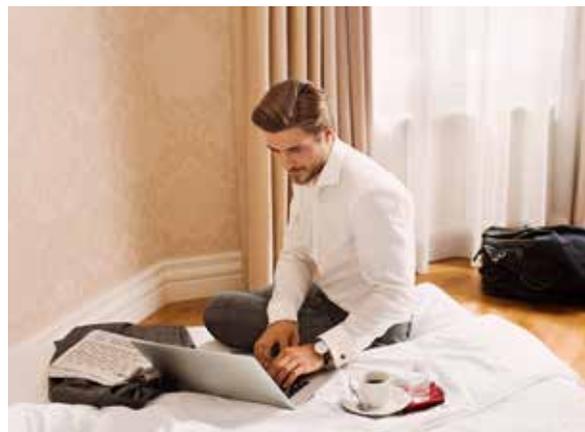
Unser elegantes Schlosscafé lädt Sie ein, bei exquisiten Mehlspeisen und einer Melange der weltberühmten Wiener Kaffeehauskultur zu frönen.

Mit Glanz und Gloria.

In der Gloriette Bar mit einzigartigem Ausblick in die Schönbrunner Allee fühlen Sie sich wie der Kaiser der Welt, während Sie einen Drink aus unserer Auswahl genießen.



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



PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****S

111 Superior Zimmer

27 m², klassisch eingerichtete Zimmer, klimatisiert, teilweise mit Balkon.

73 Deluxe Zimmer

27–30 m², klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche.

97 Executive Zimmer

25–40 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche, teilweise mit Balkon.

14 Junior Suiten

ab 50 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, Nespresso-Maschine, mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

5 Suiten

ab 75 m², mit gemütlicher Sitzecke, Sofa, klimatisiert, Badewanne, Nespresso-Maschine und getrenntem Wohn-/Schlafbereich.

2 Kaisersuiten

130 m², mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, klimatisiert, Nespresso-Maschine, Badewanne und Dusche, Wintergarten mit begehbare Dachterrasse (40 m²), atemberaubender Ausblick auf Gloriette, Palmenhaus und Schloss Schönbrunn

HOTEL MAXIMILIAN ****



Mitglied der kaiserlichen Familie

Auch wenn das Austria Trend Hotel Maximilian ein vergleichsweise junges ist: Seine Historie reicht bis weit in die Vergangenheit. Erzherzog Ferdinand Maximilian Joseph Maria von Österreich wurde im Jahr 1832 im Schloß Schönbrunn geboren – als nächstjüngerer Bruder von Kaiser Franz Joseph I., der dort dazumal seine Gäste unterbrachte.

Ein spannendes Stück österreichische Geschichte wird im Austria Trend Hotel Maximilian zeitgemäß interpretiert: Freuen Sie sich auf einen feudalen Aufenthalt in modernem Ambiente.

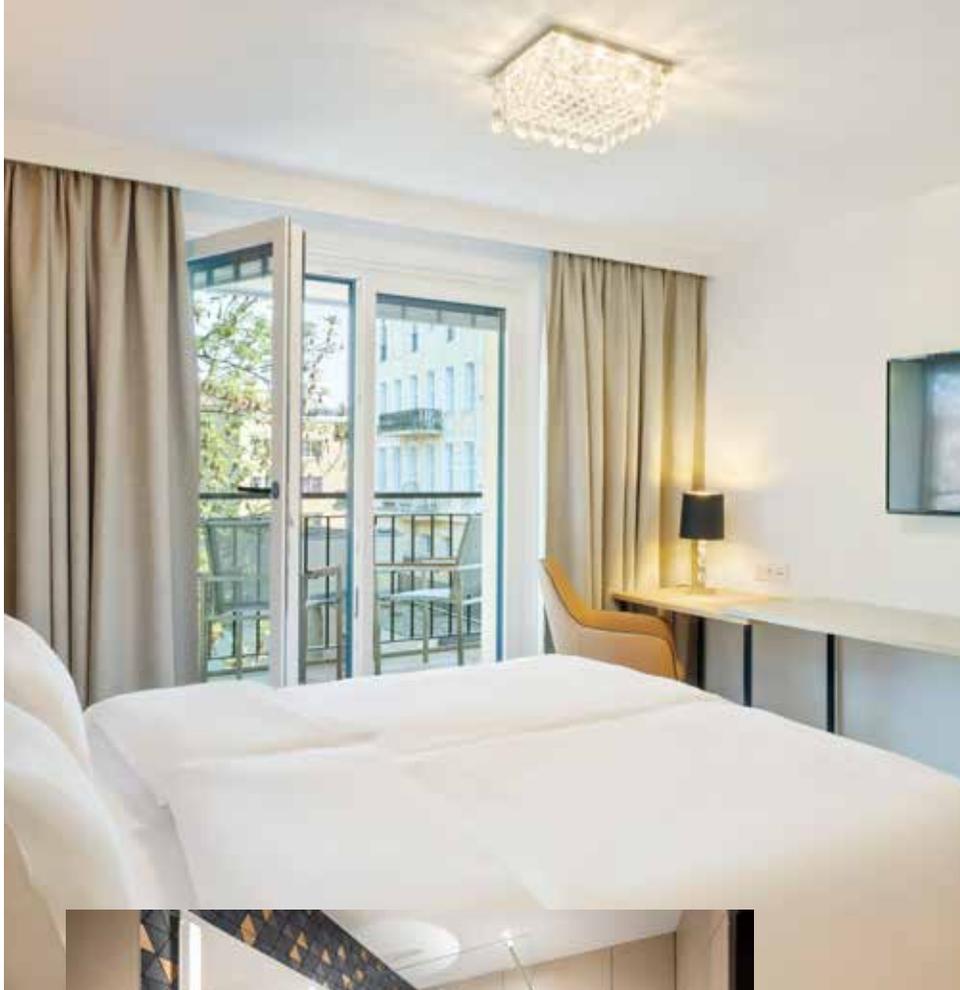
Übrigens ist es nicht nur die Verbundenheit zur kaiserlichen Familie, die das Austria Trend Hotel Maximilian und das Austria Trend Parkhotel Schönbrunn eint. Schließlich sind die Häuser im Erdgeschoss direkt miteinander verbunden. Jedes stilistisch einzigartig und dennoch historisch und örtlich im Einklang.

Der Erzherzog bittet zu Tisch.

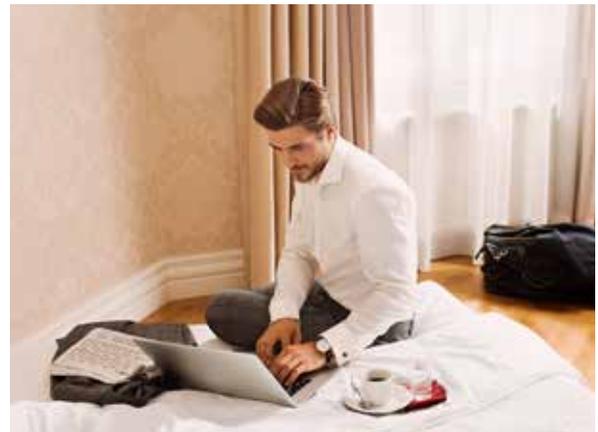
Wie heißt es im Volksmund so schön: „Morgens essen wie ein Kaiser, ...“ Bei uns werden Sie auch den Rest des Tages kulinarisch verwöhnt. Zum Beispiel bei einem reichhaltigen Genussfrühstück oder einem Snack in der hauseigenen Lounge. Die Räumlichkeiten stehen Ihnen ab 12:00 Uhr auch für Cocktailempfänge zur Verfügung. Zudem bietet unsere Terrasse insgesamt 68 Sitzplätze auf zwei Ebenen. Wem der Sinn nach Fine Dining steht, kann das Schlosscafé im benachbarten Austria Trend Parkhotel Schönbrunn besuchen und das à la carte Menü genießen.

Für Kopf und Körper.

Im hoteleigenen Spa haben Sie Gelegenheit, nach einem Tag voller neuer Eindrücke abzuschalten. Gönnen Sie sich eine Auszeit in der Finnischen Sauna oder genießen Sie im Ruhebereich bewusst die Stille. Wer sich vor oder nach dem Shopping-Trip auspowern möchte, findet im Untergeschoss einen Fitnessraum, der mit modernen Technogym-Geräten ausgestattet ist.



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



HOTEL MAXIMILIAN ****

34 Deluxe Zimmer

33 – 35 m², klimatisiert, gemütliche Sitzecke oder Couch, Wasserkocher mit Teeauswahl, exklusive Badeartikel.

7 Deluxe Zimmer mit Balkon

33 – 35 m², klimatisiert, gemütliche Sitzecke oder Couch, Wasserkocher mit Teeauswahl, exklusive Badeartikel, Balkon.



PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****S

Kapazitäten	☀	m ²	⚙	🏠	📊	📅	📅	🍷
Österreich	✓	150	50	34	44	45	110	100
Ungarn	✓	150	50	35	44	45	110	100
Österreich-Ungarn	✓	300	112	60	60	140	300	250
Ballsaal		405	228	40	30	140	300	300
Ballsaal mit Galerie		620	394	-	-	-	400	469
Sophie Lounge 1		75	24	20	24	24	36	40
Sophie Lounge 2		35	16	10	8	8	18	20
Seminar Suite 1222	✓	50	-	15	15	16	25	30
Franz Josef Saal		160	48	46	50	50	80	132
Marie	✓	20	-	-	8	-	-	-
Rudolf	✓	30	-	-	10	-	-	-

HOTEL MAXIMILIAN ****

Kapazitäten	☀	m ²	⚙	🏠	📊	📅	📅	🍷	Sitz- plätze
Lounge	✓	245	60	-	-	-	-	120	65
Terrasse	✓	175	-	-	-	-	-	120	46

Weltbewegende Treffen.

Nur wenige Meter vom Parkhotel Schönbrunn und Hotel Maximilian wurde schon seit Jahrhunderten über die Zukunft ganzer Völker sinniert. Meetings und Veranstaltungen in dieser geschichtsträchtigen Umgebung sind also von Haus aus für Großes bestimmt.

- 9 Konferenzräume
- 1 Ballsaal
- 1 Terrasse
- 1 Hotelgarten
- 1 Dachterrasse

Auch wenn es um feierliche Anlässe geht, sind Sie bei uns an der besten Adresse. Sie träumen schon immer von der perfekten Hochzeit – oder einem gemütlichen Cocktailempfang in Symbiose mit Tradition und Moderne? Galadiners und klassische Bälle im k. u. k. Flair sind genau Ihres? Das Parkhotel Schönbrunn und das Hotel Maximilian sind ideale Locations um all diese Träume zu verwirklichen.



Raummiete

wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen.

PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****S

	●	●
Sophie 1	600,-	850,-
Sophie 2	350,-	450,-
Franz Josef Saal	750,-	1.000,-
Österreich/Ungarn	1.500,-	2.500,-
Österreich-Ungarn	2.800,-	4.500,-
Ballsaal	auf Anfrage*	auf Anfrage*
Seminar-Suite 1222	650,-	850,-
Marie	350,-	450,-
Rudolf	350,-	450,-

HOTEL MAXIMILIAN ****

	●	●
Lounge	1.500,-	-
Terrasse	750,-	-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags

*gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **72,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **82,-**

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

€ **79,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **89,-**

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.



Tagen in der Kaiser Suite

In den Kaiser Suiten des Austria Trend Parkhotel Schönbrunn trifft kaiserlicher Charme auf den Puls der Zeit. Neben der modernen Ausstattung und dem royalen Flair lädt die Dachterrasse dazu ein, die Zeit auf Ihrem Event zu genießen oder den Kopf bei der Seminarpause durchzulüften. Der atemberaubende Blick auf das Palmenhaus, die Gloriette und das Schloß Schönbrunn ist einzigartig und bei jedem Event ein Highlight. Ein weiteres Plus: Die Suiten befinden sich abseits des regulären Meetinggeschehens und bieten daher mehr Privatsphäre für Ihre Veranstaltung.

Kapazitäten Kaisersuiten

	☀	m2	⊙	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘
Innenbereich	✓	130	-	-	6	-	24	40	15	
Außenbereich	✓		-	-	-	-	40	40	-	

Raummiete

	●	●
Kaisersuite #1502	1.000,-	1.700,-
Kaisersuite #1523	1.000,-	1.700,-





Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee der Firma Meidl und Sonnentor-
Teeauswahl

pro Person

€ **5,-**

Kaffeepause „Schönbrunn“

Kaffee / Teeauswahl /
Sandwiches ACDEGHMNO / Plunder ACFGHO
(ist in der Tagungspauschale enthalten)

pro Person

€ **12,50**

Kaffeepause „Wien“

Ofenfrisches Jourgebäck gefüllt mit Schinken,
Roastbeef und Käse / Zimt-Nuss-Schnecken,
Briochekipferl / frischer Obstkorb ACGHN

pro Person

€ **16,-**

Kaffeepause „Gesund durch den Tag“

Smoothies oder frische Säfte / saisonaler
Obstkorb / Brotvariation mit regionalem Käse
und vegetarischen Aufstrichen / Bircher-Müsli /
Nüsse und Kürbiskerne ACEGH

pro Person

€ **16,-**

oder € 3,50 Aufpreis bei Buchung
der Tagungspauschale

Kaffeepause „Jausenzeit“

Rustikales Gebäck / österreichische Käsevaria-
tion mit Weintrauben, Oliven und Walnüssen /
Schinkenvariation / hausgemachter Liptauer /
Senf, Essigkurkel, Pfefferoni und frisch gerie-
bener Kren ACGHLMON

pro Person

€ **16,-**

oder € 3,50 Aufpreis bei Buchung
der Tagungspauschale

Canapés und Fingerfood

.....
■ 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!
.....

Gerne können Sie die Fingerfood-Auswahl unserem Küchenchef überlassen. Er stellt Ihnen für € 15,00 pro Person eine Variation aus drei pikanten und zwei süßen Häppchen zusammen (mind. 10 Personen).

Pikante Häppchen

Rosa gebratenes Roastbeef auf Baguette mit Kräutercreme ^{AGM}	€ 3,50
Prosciutto & Parmesan auf Ciabattabaguette ^{AG}	€ 3,50
Mailänder Salami auf Kornbaguette mit Rollino ^{ACGLN}	€ 3,50
■ Gefülltes Jourgebäck mit Beinschinken und Brie ^{ACGLO}	€ 3,50
Hühnerbrustwrap mit Rucola und Cocktailsauce ^{ACGMO}	€ 3,50
■ Blätterteigkipferln gefüllt mit Schinken ^{ACGL}	€ 3,50
Quiche belegt mit Spinat und Feta-Käse ^{ACGL}	€ 3,50
Lachstatar auf Baguette ^{ACDGM}	€ 3,50
■ Laugenstangerl mit Emmentaler und Liptauer ^{ACGMO}	€ 3,50
Camembert mit Feigensenf, Erdbeeren & Nüssen ^{AGHM}	€ 3,50
Vegetarischer Gemüsewrap mit Salat ^{ACGLMO}	€ 3,50
Wrap mit Hummus und Gurke an Limette ^{AGHMO}	€ 3,50
Blätterteigtascherl gefüllt mit Tomaten und Paprika ^{ACGH}	€ 3,50
Blätterteigtascherl gefüllt mit Blattspinat-Schafkäse ^{AGLO}	€ 3,50
Gemüsetatar auf Pumpernickel & Crème fraiche ^{AGLMO}	€ 3,50
Bruschetta mit Paradeiser & Basilikum ^{AO}	€ 3,50
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Rucola im Glas ^{GL}	€ 3,50

Dessert

Veganer Bananen-Nussbrownie ^{AHEF}	€ 3,50
■ Mini Apfelstrudel ^{AH}	€ 3,50
■ Sacherwürfel ^{AGHC}	€ 3,50
Topfentarte mit Himbeere ^{ACG}	€ 3,50
Schokoladenmousse-Passionsfruchtwürfel ^{AGHC}	€ 3,50
Nougat-Karameltartelettes ^{AGHC}	€ 3,50

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 5 Stück

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



Getränke- angebot

Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still [○]	0,33 l	€ 3,40
Vöslauer prickelnd / still [○]	0,75 l	€ 7,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 4,00
Almdudler	0,35 l	€ 4,00
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,90
Pago Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,70
	1,00 l	€ 8,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 5,50
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 4,40

Heißgetränke

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,20
Kleiner Brauner ^G	€ 3,10
Großer Brauner ^G	€ 4,20
Melange ^G	€ 4,20
Caffè Latte ^G	€ 4,30
Cappuccino ^{GAF}	€ 4,30
Verlängerter ^G	€ 3,70
Heiße Schokolade ^{GAF}	€ 4,30
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{GAF}	€ 4,60
Assam Tee	€ 4,40
Darjeeling Tee	€ 4,40
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 4,40
English Breakfast Tee	€ 4,40
Fair Trade Highland Green Tea	€ 4,40
Pfefferminztee	€ 4,40
Vitalkräutertee	€ 4,40
Kamillentee	€ 4,40
Früchtetee Auslese	€ 4,40
Rooibos Vanilla Tee	€ 4,40
mit Zitrone oder Milch ^G	€ 0,90

Bier

Ottakringer vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,90
Ottakringer vom Fass ^A	0,50 l	€ 5,40
Ottakringer Bio Zwickel ^A	0,33 l	€ 4,10
Ottakringer Bio Zwickel ^A	0,50 l	€ 5,80

Wein

Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“[○]	0,75 l	€ 32,00
Weingut Topf Straß, Strassertal, Kamptal		
Zweigelt bio [○]	0,75 l	€ 32,00
Weingut Johannahof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion		
Wiener Gemischter Satz DAC [○]	0,75 l	€ 36,00
Weingut Stift Klosterneuburg, Nussberg, Wien		
Sauvignon Blanc Kitzecker [○]	0,75 l	€ 42,00
Weingut Wohlmuth Kitzeck, Südsteiermark		
Blafränkisch Ried Hochäcker [○]	0,75 l	€ 38,00
Weingut Kerschbaum Horitschon, Mittelburgenland		
Cuveé Classic [○]	0,75 l	€ 33,00
Weingut Aumann Tribuswinkel, Thermenregion		

Prosecco, Sekt & Champagner

Brioso Prosecco DOC Spumante [○]	0,10 l	€ 5,50
	0,70 l	€ 36,00
Kattus No. 1 [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rose [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Moët & Chandon Brut [○]	0,75 l	€ 125,00
Veuve Clicquot Vintage [○]	0,75 l	€ 135,00

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Getränkepreise des Hauses.

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





Getränke- pauschalen

Aperitifpauschale

30 Minuten

€ 18,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke
(lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale

2 Stunden

€ 32,00

3 Stunden

€ 42,00

4 Stunden

€ 52,00

Erweiterung um 1 Stunde, je

€ 10,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke
(lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

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



Jahreszeiten Menüs

Buchbar bis 50 Personen

Bitte wählen Sie jeweils eine der Hauptspeisen bis 10 Tage vor der Veranstaltung aus:

Frühlingsmenü (März-Mai)

Frischkäse-Mousse in Zucchini-mantel

auf Salatbouquet & Paprika-Kräutervinaigrette GLO

Karotten-Limetten-Schaumsuppe mit Blätterteigstangerl ACGLN

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Blattspinat auf mediterranem Risotto und Naturjus AGL

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Erdäpfel-Gemüse-Gröstl mit Krensaucе DGL

oder

Geschmorte Paprika gefüllt mit Cous-Cous auf Ratatouille-Gemüse HLN

Joghurt-Rhabarberschnitte mit Erdbeer-Holunderragout ACGH

Sommermenü (Juni-August)

Symphonie von Mozzarella und Tomate auf bunten Blattsalaten GLO

Zucchinicremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons ACGL

In Waldhönig marinierte Maishendlbrust mit Natursauce, Kräuterrahm-Polenta und glacierten Kirschtomaten AGLO

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Mangold-Mango-Gemüse mit Fettuccine und Weißweinschaum ACDGLO

oder

Soja-Geschnetzeltes mit asiatischen Wokgemüse „süß-sauer“ im Basmati-Reis-Ring FLN

Dreierlei von der Beere (Creme/Sorbet/frische Beeren) G

Preise pro Person

Suppe / Hauptspeise / Dessert

€ 42,-

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

€ 46,-

4-Gang Menü

€ 52,-

Couvert

inkludiert

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

Herbstmenü (Sept.-Nov.)

Krenmousse mit Räucherlachs an bunten Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette GLO

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube & Kürbiskernöl GLO

Rosa gebratenes Schweinsfilet in Prosciutto-Mantel auf Kürbis-Blattspinat-Risotto GLO

oder

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln DGH

oder

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt auf Tomaten-Basilikum-Sauce und sautierten Pilzen ACGL

Warmes Nusstörtchen mit Nougatsauce und Apfel-Zimtkompott ACEGH

Wintermenü (Dez.-Feb.)

Waldorfsalat mit Pastinaken und Naturjoghurt EGH

Cremesuppe von der gelben Paprika mit Sesamstangerl ACGLN

Gebratener Kalbstafelspitz mit Natursauce dazu Erdäpfel-Sellerie-Püree und Zucchini-gemüse AGLO

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet mit leichter Riesling-Sauce auf Rote Rüben-Risotto ADLO

oder

In Olivenöl leicht gebratene Zucchini-Karottenlaibchen auf Tomaten-Jungzwiebel-Ragout ACFL

Lebkuchen-Orangenschnitte mit Kumquat-Ragout ACGHO

Baukastenprinzip für Menüs



Buchbar bis 50 Personen

Bitte wählen Sie jeweils 1 Gang aus den folgenden Optionen aus:

COUVERT (inkludiert)

Ofenfrisches Gebäck mit frischer Gartenkräuterbutter und hausgemachtem Aufstrich AEGHL

VORSPEISE

Frischkäse-Mousse im Zucchini-mantel auf Salatbouquet & Paprika-Kräutervinaigrette GLO

Carpaccio vom marinierten Alpenrind mit leichtem Zitronenpfeffer und frisch gehobeltem Parmesan LMO

Mozzarella-Bällchen mit marinierten Cherrytomaten, dazu frisches Basilikum-Pesto GLO

Variation vom geräucherten Lachs- und Forellen-Tatar auf Salatbouquet DGLO

Knackige Blattsalate mit gebratenen Mangostreifen und Tofu-Stücken (Vegan) LO

SUPPE

Kräftige Tafelspitzconsommé mit klassischen Einlagen (zur Wahl Grießnockerln, Frittaten, Fadennudeln, Leberknödeln) ACGL

Klassische Wiener-Erdäpfelsuppe mit Wurzelgemüse und Speckstreifen GLO

Gelbe Paprikacremesuppe mit Croutons ACGL

Cremesuppe vom Lauch mit Karottenstroh AGL

Tomatencremesuppe mit Croutons ACL

Vegane Schaumsuppe von der Karotte mit leichtem Limetten-Geschmack FL

HAUPTSPEISEN

Gebratene Maishendlbust in Natursauce mit glacierten Äpfeln und sautierten Erdäpfel-Blattspinat-Nudeln ACGLO

Beef Stroganoff mit frischen Pilzen, Essiggurkerln und frischen Gartenkräutern, dazu Butterspätzle ACGLMO

Saltimbocca vom Kalb gefüllt mit Rohschinken, Salbei und Portweinsauce, dazu Trüffelnudeln und mediterranes Gemüse ACGLMO

Rosa gebratene Medaillons vom Schwein im Speckmantel mit Thymianjus, dazu Erdäpfel-Sellerie-Püree und glacierte Karotten AGLMO

Gefüllte Putenroulade mit Tomate, Mozzarella und Basilikum in Natursauce, dazu Erdäpfel-Gnocchi mit Gartengemüse ACGLO

In Zitronenöl gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat-Risotto DGLO

Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln und Zitronenbittersauce, dazu Petersilienkartoffeln ADGHL

Geschmorte Paprika gefüllt mit Cous-Cous auf italienischem Gemüse-Ragout FHL

Soja-Geschnetzeltes mit asiatischem Wokgemüse „süß-sauer“ im Basmatireis-Ring FHLNO

DESSERT

Warme Kokosreisbällchen mit Himbeerragout und Litschisorbet AFH

Cheesecake mit Kirschragout AF

Warmes Apfel-Nusstascherl mit karamellisierten Nüssen und Birnenkompott ACEH

Karamell-Passionsfruchttörtchen mit Schokoladeneis und Krokant ACGH

Warmes Grießsoufflé mit Marillenragout und Pistazieneis ACEG

Schokomoussekuppel mit Beerenspiegel ACGH

Preise pro Person

Suppe / Hauptspeise / Dessert

€ 42,-

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

€ 46,-

4-Gang Menü

€ 52,-

Couvert

inkludiert

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

Baukastenprinzip für Buffets



Buchbar ab 30 Personen

Bitte wählen Sie aus den untenstehenden Optionen:

4x Vorspeise

1x Suppe

4x Hauptspeise

4x Dessert

Das Salatbuffet ist obligatorisch inbegriffen.

VORSPEISEN

Tartar vom gebeizten Lachs mit Vogersalat im Glas ^{DGL}

Carpaccio vom marinierten Alpenrind mit leichtem Zitronenpfeffer und frisch gehobeltem Parmesan ^{LMO}

Mozzarella-Bällchen mit marinierten Cherrytomaten und frischem Basilikum-Pesto ^{GLO}

Tafelspitz-Carpaccio mariniert mit steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Kren ^{LMO}

Dünne Scheiben vom Prosciutto mit Honig und Zuckermelonen-Perlen ^O

Veganer Cous-Cous-Salat mit Gemüse auf Blattsalat chiffonade im Glas ^{HLO}

Salatbuffet „Parkhotel“ mit Jourgebäck und Butter ^{ACGHLM}

SUPPE

Kräftige Tafelspitzconsommé mit klassischen Einlagen (zur Wahl Grießnockerln, Frittaten, Fadennudeln, Leberknödel) ^{ACGL}

Klassische Wiener Erdäpfelsuppe mit Wurzelgemüse und Speckstreifen ^{GLO}

Pastinaken Cremesuppe mit frischer Gartenkresse ^{GL}

Tomatencremesuppe mit Croutons ^{ACL}

Vegane Schaumsuppe von der Karotte mit leichtem Limetten-Geschmack ^{FL}

HAUPTSPEISE

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, dazu Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{AGL}

Zart rosa gebratenes Schweinsfilet im Blätterteigmantel mit Thymianjus dazu Zucchini-Kartoffeln-Würfel ^{AGLO}

Putenroulade gefüllt mit Spinat, Tomaten und Mozzarella, dazu Rahmsauce und Basmatireis ^{AGLO}

Zarte Tranchen vom Roastbeef im Kräutermantel an Pfeffersauce mit Erdäpfelgratin und knackigem Gartengemüse ^{AGLMO}

Gebratener Milchkalbsrücken mit Morchelrahmsauce, dazu sautierte Erdäpfelnudeln mit Kräutern und glaciertes Karottengemüse ^{ACGLMO}

In Kräutern gebratenes Zanderfilet auf italienischem Gemüse-Ragout mit feinen Nudeln ^{ACDEL}

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet an Limettensauce auf Zuckerschoten-Paprika-Gemüse und Basmatireis ^{DGL}

Soja-Geschnetzeltes mit asiatischem Wok-Gemüse und Basmatireis ^{EFHL}

Knackige Gemüse-Reispfanne „Paella“ mit gebratenem Tofu ^{EFHL}

Geschmorte Paprika gefüllt mit Cous-Cous und Gemüse auf Tomaten-Jungzwiebel-Ragout ^{LH}

DESSERTS

Pekannuss-Kuchen ^{ACEGH}

Topfenoberschnitte ^{ACG}

Buchteln mit Vanillesauce ^{ACG}

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ACG}

Banoffee (Bananen Karamell) ^{ACG}

Grießflammerie mit Kirschkompott ^{ACG}

Cheesecake mit Kirschen ^{AF}

Schokocreme mit Orangen im Glas ^{FH}

pro Person

€ **54,-**



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

- Teilweise Tageslicht
- Klimatisierbar
- WLAN
- Beamer/Leinwand oder LED-Screen

AV Ausstattung

Moderationskoffer	€ 15,00
Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
White Board	€ 20,00
Rednerpult	€ 50,00

Tonanlage

Mobile Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen	€ 150,00
jedes weitere Mikrofon	€ 75,00

Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m (20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)	€ 30,00
Tanzboden, pro m ² (max. 16 m ²)	€ 30,00
Ambientelicht (in verschiedenen Farben einstellbar), je nach Saalgröße	€ 300,00 – € 600,00





Green Hotel

Das Austria Trend Parkhotel Schönbrunn ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Garderobe

Die Garderoben sind im Haus fix installiert und werden von uns verwaltet. Wir erstellen gerne ein individuelles Angebot.

Unterhaltung

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

Dekoration

Das Event-Design ist abhängig von Ihrem individuellen Konzept. Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl der Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Fotograf:in

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Parkmöglichkeiten

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 35,00 zur Verfügung.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter:in und angefangener Stunde € 39,00 in Rechnung zu stellen.

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.