

Austria Trend **COMFORT**

**EVENTHOTEL  
PYRAMIDE \*\*\*\***

**HOCHZEITS-  
GUIDE**



Auf meiner Hochzeit muss  
ich nur eines. Strahlen.





## Die Spitze des Glücks.

Wir sind der Meinung, dass jede Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis sein sollte und einen möglichst exklusiven und unverwechselbaren Rahmen verdient. Deswegen ist das Austria Trend Eventhotel Pyramide eine Hochzeits-Location, die all Ihre Wünsche und Vorstellungen garantiert erfüllen wird. Alleine die 42 Meter hohe Glas-Pyramide ist eine einzigartige Kulisse, die Ihrer Hochzeit eine außergewöhnliche Atmosphäre verleiht. Halten Sie Ihren großen Tag vor dieser architektonischen Besonderheit fest oder setzen Sie Ihre Liebe im 4.000 m<sup>2</sup> großen Garten in Szene. Dieser ist auch perfekt geeignet für einen malerischen Sektempfang oder gar eine stimmungsvolle, romantische Trauung im Grünen.

Kapazitäten		m <sup>2</sup>		
Europa 1/2/3	✓	170	80	120
Europa 4	✓	750	350	650
Europa 5/6/7	✓	120	64	100
Event Pyramide	✓	2.850	1.500	3.600
Kleine Pyramide	✓	1.200	350	400
Restaurant Hemingway's	✓	475	230	-
Raummiete auf Anfrage				



## Eventhotel Pyramide Hochzeitsspackage

Raummiete für den Festsaal / 1 Glas Aperitif – Sekt & Sekt mit verschiedenen Fruchtsäften (Orange, Holunder) / **Getränkepauschale** für 5 Stunden – alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hausweine), Bier, Espresso und Tee (nach Ablauf der 5 Stunden werden Getränke nach Verbrauch verrechnet) / **Hochzeitsbuffet** / **Mitternachtsimbiss** – Gulaschsuppe mit frischem Gebäck / **Tischdekoration** – Stoffservietten, Kerzen und Menükarten nach Absprache gemäß Ihren Wünschen / **Hochzeitsnacht** für das Brautpaar in der Hochzeitssuite inklusive Frühstück im Restaurant Hemingway's

pro Person ab

€ **75,-**



## Agape

Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen hält unser Hotel zahlreiche schöne Ecken für Sie bereit.

### Baguettebrötchen und Fingersandwiches

Brie mit Nüssen und Trauben <sup>AGH</sup>	€ 3,10
Pfefferkarree mit Gurkerl <sup>AGM</sup>	€ 3,10
Geräucherte Putenbrust mit Früchten <sup>A</sup>	€ 3,10
Salami mit Maiskölbchen <sup>AM</sup>	€ 3,10
Beinschinken mit Kren <sup>A</sup>	€ 3,10
Geräucherter Lachs mit Kapernbeeren <sup>AD</sup>	€ 3,50
Roastbeef mit Ei <sup>AC</sup>	€ 3,50
Geräucherte Entenbrust mit Spargel <sup>A</sup>	€ 3,50
Paraschinken mit Melone <sup>AG</sup>	€ 3,50

### Kalte Canapés

Paraschinken mit Grissini <sup>AG</sup>	€ 2,50
Mozzarella mit Kirschtomaten und Ruccola <sup>AG</sup>	€ 2,50
Rohschinken mit Melone <sup>A</sup>	€ 2,50
Brie mit Trauben und Nüssen <sup>AH</sup>	€ 2,50
Geräucherter Lachs mit Wachtelei <sup>AC</sup>	€ 2,50
Geflügelleberparfait mit Apfel-Honiggelée <sup>A</sup>	€ 2,50
Kalbsfilet orientalisches <sup>A</sup>	€ 3,20

### Warme Canapés

Würstchen im Blätterteig <sup>ACG</sup>	€ 2,80
Schinkenkipferl <sup>ACG</sup>	€ 2,80
Lachskipferl <sup>ACD</sup>	€ 2,80
Vegetarisches Cocktailgebäck <sup>ACL</sup>	€ 2,80
Mini Quiche <sup>ACG</sup>	€ 2,80
Kleine Wiener Schnitzel <sup>ACG</sup>	€ 2,80
Schweinsfilet mit Speck an Rosmarinzweigen <sup>G</sup>	€ 2,80
Shrimps „Tempura“ <sup>BEFN</sup>	€ 3,90
Lachsspießchen <sup>DEFN</sup>	€ 3,90
Entenbrustspießchen „Teriyaki“ <sup>EFN</sup>	€ 3,90
Frittierte Frühlingsrollen <sup>EFN</sup>	€ 3,90
Saté Spießchen mit Erdnußsauce <sup>EFN</sup>	€ 3,90

### Süße Köstlichkeiten

Mini Schnitten <sup>ACGHO</sup> (Pfirsich-Topfen, Früchte, Linzer, Topfen-Mohn)	€ 2,10
Mini Schnitten <sup>ACGHO</sup> (Sacher, Tiramisu, Trüffel, Schoko-Williams, Esterhazy)	€ 2,40
Mini Strudel <sup>ACGHO</sup> (Apfel, Topfen, Marille, Kirsche)	€ 2,40
Petits fours, gemischt <sup>ACGHO</sup>	€ 2,40

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,30 l	€ 2,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,60
Coca Cola	0,33 l	€ 3,40
Apfel-, Orangensaft / Coca Cola	1 l	€ 12,00

## Kaffee

Kaffee pro Portion	€ 2,80
Kaffee pro Kanne	€ 14,90

## Bier & Wein

Bier vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,60		
<b>Grüner Veltliner</b> <sup>o</sup>	0,125 l	€ 2,70	1 l	€ 19,00
Sandgrube 13 Winzervereinigung Krems				
<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>o</sup>	0,125 l	€ 2,90	1 l	€ 20,00
Sandgrube 13 Winzervereinigung Krems				

## Aperitifs

Prosecco <sup>o</sup>	€ 4,90
Sekt / Sekt Orange <sup>o</sup>	€ 6,00
Bellini (mit Pfirsichmark)	€ 5,50
Testa Rossa (mit Waldbeerenmark)	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 4,10
Campari Soda, Orange	€ 5,90

## Getränkepauschale STANDARD

Alkoholfreie Getränke / Bier vom Fass /  
Kaffee / Tee / Standard-Weine: Grüner  
Veltliner & Blauer Zweigelt von der  
Winzervereinigung Krems, Sandgrube 13

4 Stunden pro Person

€ **24,-**

## Getränkepauschale DELUXE

zu einem Aufpreis von € 5,- pro Person  
können Sie aus unseren erlesenen Weinen  
(1 Rot- und 1 Weißwein) auswählen

4 Stunden pro Person

€ **29,-**



# Buffetvorschläge

Unser Küchenchef hat Ihnen mehrere Möglichkeiten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr ganz persönliches Festessen wählen können.

Nach fixer Buchung laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein.



## Standard-Buffer I

**Auswahl mediterraner Antipasti**  
an Ruccola mit Grana Padano <sup>G</sup>  
**Frisches aus der Räucherfischkammer**  
mit Oberskren <sup>DG</sup>  
**Delikate Schinkenvariation** an Essiggemüse <sup>M</sup>  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubäck,**  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Französische Zwiebelsuppe**  
mit Käsecroutons <sup>AGL</sup>

**Pikante Strudelvariation** mit Kräuterdip <sup>AG</sup>  
**Fischgrillade** mit Würzbutter  
und glacierten Kirschtomaten <sup>ADG</sup>  
**Putenmedaillons** „Saltim Bocca“

**Saisonales Gemüse** <sup>G</sup>  
**Reis Pilaw** <sup>G</sup>  
**Rosmarinkartoffeln**

**Fruchttascherl**  
in Haselnusskrokant und Vanillesauce <sup>ACGH</sup>  
**Waldbeertartelletes** <sup>ACG</sup>  
**Mangomousse** an Fruchtmalerei <sup>CG</sup>

pro Person  
**€ 31,-**

Couvert € 3,00 pro Person

## Standard-Buffer II

**Melange von roten & gelben Kirschtomaten**  
mit Babymozzarella in Basilikum Pesto <sup>G</sup>  
**Rosa gebratene Entenbrust**  
an marinierten Backpflaumen  
**Gepfeffertes Roastbeef** an Waldorfsalat <sup>HL</sup>  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubäck,**  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Kräftige Rindssuppe** mit Frittaten <sup>ACGL</sup>

**Fischbrasserade**  
auf Gurkenrahm-Dillsauce <sup>ADG</sup>  
**Schweinsfilet „Colbert“**  
**Mariniertes Maispouardenbrüstchen**  
an Waldpilzragout

**Gemischtes Kartoffelgebäck**  
**Butterreis** <sup>G</sup>  
**Gemüsefächer** der Saison <sup>G</sup>

**Glacierte andalusische Mandeltorte** <sup>AH</sup>  
**Schnittenvariation** <sup>ACGHO</sup>  
**Fruchtsalat und Schokomousse** im Glas <sup>CG</sup>

pro Person  
**€ 34,-**

Couvert € 3,00 pro Person

## Standard-Buffer III

**Rohschinken „San Daniele“**  
mit Melonencocktail  
**Mediterranes Gemüseantipasti** <sup>G</sup>  
**„Vitello Tonnato“**  
mit Thunfisch-Kaperncreme <sup>DM</sup>  
**Norwegischer Räucherlachs**  
mit Honig-Senf-Dillsauce <sup>DM</sup>  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubäck,**  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Würzige Minestrone** <sup>L</sup>

**Tortellini „Tricolore“** in Tomaten Pesto <sup>A</sup>  
**Fischgrillade** an „Bouillabaisse“ Gemüse <sup>ADL</sup>  
**Beiriedmedaillons**  
auf grüner Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>  
**Gekräuterte Putenbrustfilets** an Rosmarinjus

**Bunte Marktgemüsevariation** <sup>G</sup>  
**Ofengebratene Kartoffeln**  
**Butterreis** <sup>G</sup>  
**Spirelli** <sup>A</sup>

**Nougatmoussepyramide**  
an Fruchtmalerei <sup>CGH</sup>  
**Marillentascherl**  
mit Zart-Bitter Schokolade <sup>ACGH</sup>  
**Süsse Strudelvariation** <sup>AG</sup>  
**Weisse Moccacreme**  
mit Cappucinoschaum <sup>ACGH</sup>  
**Frischer Obstsalat**

pro Person  
**€ 36,-**

Couvert € 3,00 pro Person



## Deluxe-Buffer I

**Kirschtomaten-Babymozzarella** melange  
an Basilikum Pesto <sup>G</sup>  
**Norwegischer Räucher- und Graved Lachs**  
mit Dill-Honig-Senfauce <sup>DL</sup>  
**Rosa gebratene Flugentenbrust**  
mit Feigen und Cumberland Sauce  
**Gepfeffertes Roastbeef**  
auf Waldorfsalat und Sprossensortiment <sup>HL</sup>  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubgebäck**,  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Klare Hühnerbouillon**  
mit traditioneller Einlage <sup>AL</sup>

**Gemüse-Tofulaibchen** auf Wokgemüse <sup>EFN</sup>  
**Gegrillte Lammnüsschen**  
auf feinem Rattatouille  
**Lachsgrillade**  
an mediterraner Gemüsevariation <sup>D</sup>  
**Schweinsfiletmignons**  
auf Eierschwammerlragout

**Serviettenknödel** <sup>ACG</sup>  
**Herzoginkartoffeln**  
**Tagliatelle** <sup>A</sup>  
**Sommerliches Gemüse** <sup>G</sup>

Live Cooking:  
**Gebratener Reis „Nasi Goreng“**  
mit Rindfleisch oder Vegetarisch <sup>BCEFN</sup>

**Nougatpyramide**  
mit marinierten Waldbeeren <sup>CGH</sup>  
**Creme Caramel**  
mit gerösteten Pistazien <sup>CGH</sup>  
**Mohr im Hemd** <sup>AGH</sup>  
**Österreichische Schnittenvariation** <sup>ACGHO</sup>  
**Frischer Fruchtsalat** mit Maraschino

pro Person

€ **38,-**

Couvert € 3,00 pro Person

## Deluxe-Buffer II

**Mediterranes Gemüse**  
**Antipasti** auf Ruccola <sup>G</sup>  
**Frisches aus der Räucherfischkammer**  
mit Oberskren <sup>DG</sup>  
**„Vitello Tonnato“**  
mit Thunfisch-Kaperncreme <sup>DM</sup>  
**Rohschinken „San Daniele“**  
mit Melonencocktail und Grissini <sup>A</sup>  
**Würzig marinierte Shrimps und Neuseeland**  
**Grünrandmuscheln**  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubgebäck**,  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Klare Rinderbouillon**  
mit Kaspessknödeln <sup>ACGL</sup>

**Steinpilzravioli** mit brauner Butter  
und knusprigen Kräutern <sup>AG</sup>  
**Gebratene Schweinemedallions**  
auf Portweinglace und Rotweinschalotten  
**Goldbarschfilet** an Fenchelgemüse <sup>AD</sup>  
**Putenmedallions „Saltim Bocca“**  
mit Rosmarinjus  
**Gegrillte Beiriedsteaks**  
an grüner Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>

**Saisonaler erlesener Gemüsefächer** <sup>G</sup>  
**Serviettenknödel** <sup>ACG</sup>  
**Reis Pilaw** <sup>G</sup>  
**Ofengebratene Kartoffeln**

Live Cooking:  
**Paella „Valencia“** frisch zubereitet  
in der Riesenpfanne <sup>BDR</sup>

**Hausgemachte Petit Fours** <sup>ACGH</sup>  
**Creme Caramel** mit Zitrusfrüchtesalat <sup>CG</sup>  
**Baked Alaska** mit Honigweichseln <sup>ACGO</sup>  
**Warme Marillentascherl**  
mit Bourbon-Vanillesauce <sup>ACG</sup>  
**Bananenschnitten**  
mit Pina Coladaschaum <sup>ACGO</sup>

pro Person

€ **41,-**

Couvert € 3,00 pro Person

## Deluxe-Buffer III

**Gepfeffertes Roastbeef** an Waldorfsalat <sup>HL</sup>  
**Variation von Räucher- und Graved Lachs**  
mit Honig-Senf-Dillsauce <sup>DM</sup>  
**Würzige Fleischbällchen**  
an marinierten Pilzen  
**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
auf Portwein-Backpflaumen  
**Spinat Casarechi** in sonnengetrockneter  
Tomatensauce und Kapern <sup>A</sup>  
**Ikarimi Lachsspiesschen** mit Shrimps  
und Sweet Chilli-Koriander Dip <sup>BDF</sup>  
**Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet**  
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten  
**Ofenfrisches Brot und Joubgebäck**,  
Butter und Margarine <sup>AG</sup>

**Kräftige Bouillon** von der Maispoularde  
mit Gemüsepelren <sup>L</sup>

**Tournedos vom Kalbsrückenfilet**  
mit Pilzrahmsauce <sup>G</sup>  
**Coq au Vin** mit Apfelrotkraut,  
Williamskartoffeln und Majoransaft <sup>L</sup>  
**Gebratenes Red Snapperfilet**  
an „Bouillabaisse“ Gemüse <sup>L</sup>  
**Spanferkelroulade** auf Malzbiersauce

**Gedämpfter Jasminreis**  
**Getreiderisotto** <sup>G</sup>  
**Erlesene Gemüsevariation** <sup>G</sup>  
**Gemischtes Kartoffelgebäck**

Live Cooking:  
**Zimtbraten vom Kalbsrücken**  
mit Rahmsauce und glacierten Pfirsichen <sup>G</sup>  
**Kaiserschmarren** aus der Riesenpfanne <sup>ACG</sup>

**Wiener Petit Fours**  
**Grand Manier Terrine** mit Zwergorangen-  
ragout und Zart-Bitter Schokolade <sup>ACG</sup>  
**Parfümiertes Schokomousse**  
im Martiniglas und Waldbeeren <sup>CG</sup>  
**Fruchtige Mürbteigschalen**  
mit Vanillecreme <sup>ACG</sup>  
**Weißer und Dunkler Schokobrunnen**  
mit filetierten Früchten

pro Person

€ **44,-**

Couvert € 3,00 pro Person



## Klangvoll schöne Feste.

---

### Tonanlage

---

inkl. Handfunkmikrofon und Stativ  
(Boxen je nach Raumgröße)

ab € 216,00

---

### Dekorationselemente

---

Tischdekoration – Stoffservietten, Kerzen und Menükarten nach  
Absprache gemäß Ihren Wünschen. Gerne sind wir behilflich bei der  
Auswahl zusätzlicher Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine  
Partnerfirma, welche auf Ihre Bedürfnisse eingeht und das passende  
Ambiente kreiert.





## Zusätzliche Leistungen

### **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. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte € 28,- pro Person und angefangene Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

### **Unterhaltung**

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

### **Fotograf**

Um den schönsten Tag in Ihrem Leben festzuhalten, organisieren wir Ihnen gerne unseren Fotografen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

### **Reinigung**

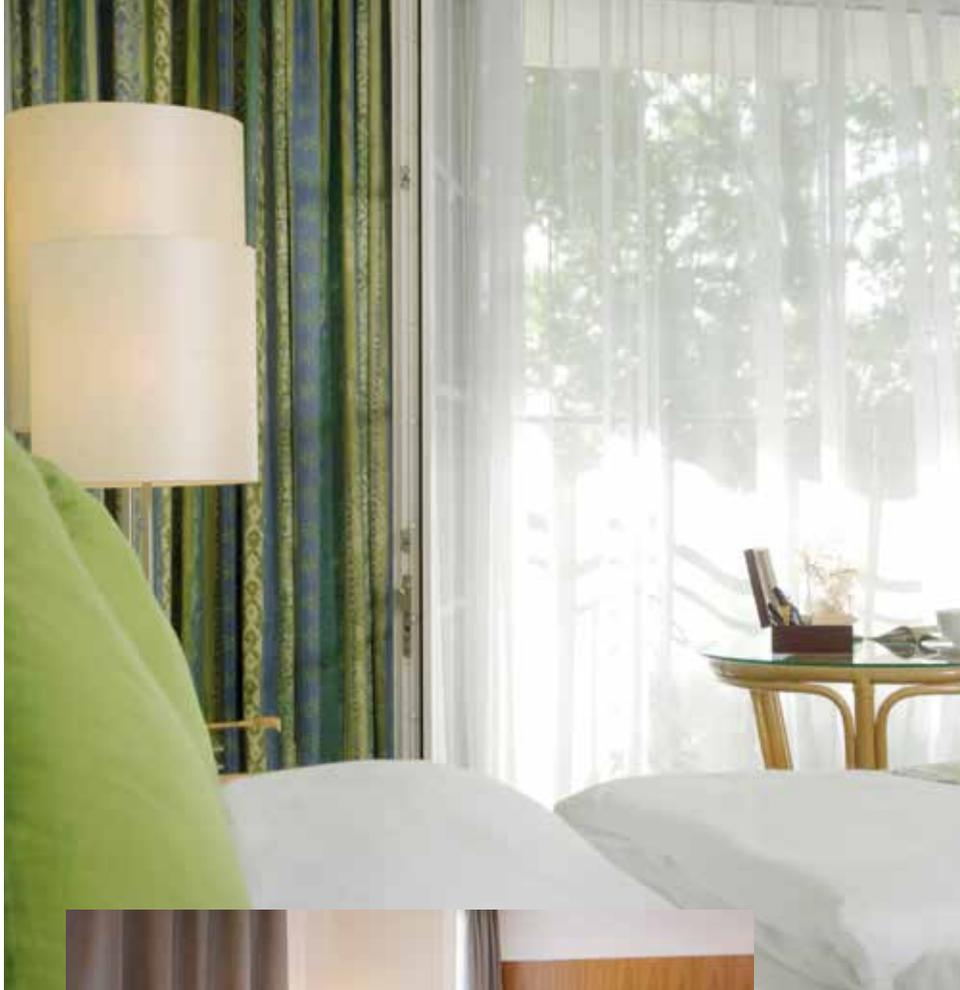
Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand nach Ausmaß der Verunreinigung in Rechnung gestellt.

### **Transfer-Service**

Gerne organisieren wir für Sie Flughafentransfers und sonstige Fahrten  
**Flughafen – Hotel** Limousine ab € 48,- / Minivan ab € 58,-  
**West- / Hauptbahnhof – Hotel** Limousine ab € 38,- / Minivan ab € 48,-  
**Hotel – Wien** Limousine ab € 25,- / Minivan ab € 35,-  
(abhängig vom Bezirk)

### **Parkplatz**

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Parkanlage vor dem Hotel kostenpflichtig ist. Für unsere Gäste gelten folgende Sonderpreisregelungen: € 1,50 pro angefangene Stunde, maximal werden 10 Stunden pro Tag verrechnet. Als Alternative können wir Ihnen ein Event-Tagesticket zu € 7,- anbieten.



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



## Eine Welt voll Wunder.

### 461 Zimmer, davon 39 Suiten

Alle 422 Zimmer und 39 Suiten sind in modernen, stimmungsvollen Farben gehalten und laden zum Entspannen nach einem anstrengenden Tag ein. Die Zimmer verfügen über Klimaanlage, Minibar-Service, Zimmersafe sowie kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere 98 **Classic Zimmer** sind 26m<sup>2</sup> groß und ausgestattet mit Twin-Betten und einer gemütlichen Sitzcke.

Die 185 **Comfort Zimmer** haben eine Größe von 31m<sup>2</sup> und sind ebenfalls komfortabel mit Sitzcke eingerichtet.

Alle 59 **Deluxe Zimmer** verfügen über Parkettböden sowie Flatscreen-TVs und sind modern ausgestattet. Das Deluxe Zimmer können Sie zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.

Zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie können Sie eines der 80 **Executive Zimmer** buchen. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen an: Zugang zur Executive Lounge / Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Checkout – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die 39 **Suiten** gliedern sich in 31 Classic Suiten, 7 Deluxe Suiten und 1 Executive Suite. Mit separatem Wohn- / Schlafzimmer, Couch sowie einer Größe bis zu 61 m<sup>2</sup> sind die geräumigen Suiten optimal zum Entspannen. Der Aufpreis beträgt € 40,- pro Nacht auf die Classic Kategorie. Ein Upgrade in die exklusive Executive Suite können Sie für € 55,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.



## Checkliste

### 12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotografen buchen



### 8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

### 4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



### 8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



### 4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

### 1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



### TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!

Eventhotel Pyramide\*\*\*\*  
 Parkallee 2, 2334 Vösendorf  
 Tel.: +43-1-699 00-3118  
 bankett.eventhotel.pyramide@austria-trend.at

---

# Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen 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 hergestellte 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.