

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL
BRATISLAVA ******

**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.



Sie stehen im Zentrum.

Schon auf den ersten Blick vermittelt das Austria Trend Hotel Bratislava: Die nächsten Tage werden etwas ganz besonderes. In der historischen Altstadt am Beginn der Fußgängerzone gelegen, verbindet sein Äußeres moderne Eleganz mit individuellem Charme. Sein Inneres ist geprägt von Exklusivität und findet in Design und Ausstattung aller Räumlichkeiten sowie dem exzellentem Service seine Vollendung.

Morgenstund' – Das traditionelle Genussfrühstück.

Das Frühstück im Austria Trend Hotel Bratislava wird Ihnen im wahren Sinn die Augen öffnen. Denn Morgenstund' – das traditionelle Genussfrühstück – bietet Ihnen eine exquisite Auswahl an regional und biologisch produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse

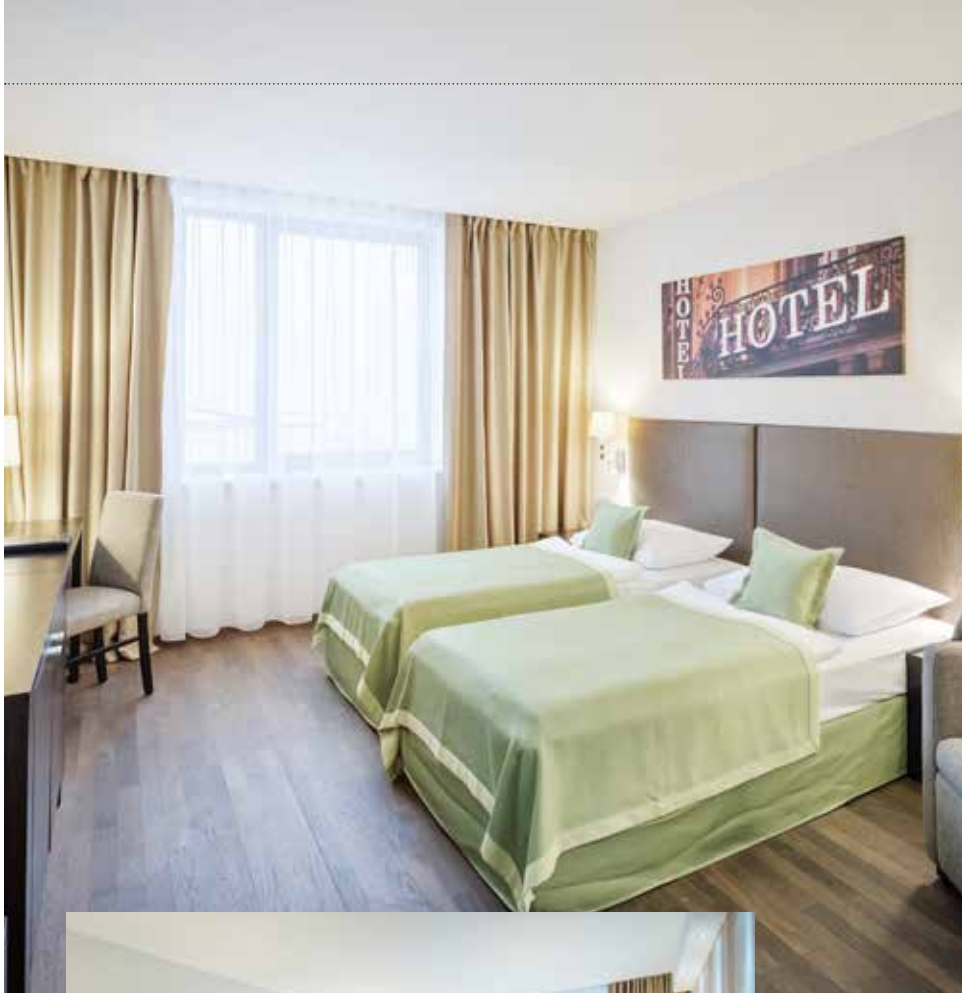
wie laktose-, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt.

Es gibt noch viel zu genießen.

Im hoteleigenen Restaurant verwöhnt sie unser erstklassiges Küchenteam mit Schmankerln aus der Region und Spezialitäten aus aller Welt. Auf Anfrage stellen wir auch gerne einen Business-Lunch oder ein Gala-Dinner für Sie zusammen.

Ende besser, alles bestens.

Die angenehme Atmosphäre an unserer Bar lädt ein, einen erlebnisreichen Tag bei einem Drink entspannt ausklingen zu lassen.



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



199 Zimmer, davon 12 Executive Deluxe Zimmer

Mit dem stilvollen Executive-Club mit eigener Lounge und exklusiven Executive und Executive Deluxe Zimmern wird das Hotel den höchsten Ansprüchen gerecht. Alle 199 Zimmer sind mit Flatscreen-TV, Laptop-Safe, individuell regulierbarer Klimaanlage, Minibar sowie kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Unsere 161 **Deluxe Zimmer** sind 25 m² groß und verfügen über Twin-Betten oder ein Queensize-Bett.

Die 26 **Executive Zimmer** sind 28 m² groß und zusätzlich mit einer Kaffeemaschine ausgestattet. Der Aufpreis von der Deluxe Kategorie

beträgt € 29,00 pro Nacht. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Executiveleistungen: Zugang zur Executive Lounge im 6. Stock / 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

Besonders geräumig sind die 12 **Executive Deluxe Zimmer** mit 35 m². Zusätzlich bieten sie Ihnen eine Sitzgelegenheit mit Couchtisch, eine Kaffeemaschine, ein Badezimmer mit Glaswand sowie alle Sonderleistungen der Executive Kategorie. Die Executive Deluxe Zimmer sind zu einem Aufpreis von € 39,00 pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar.



Mit allen Sinnen tagen.

Idee und Inhaltliches stehen bei einer Veranstaltung im Vordergrund. Deshalb ist der Rahmen entscheidend. Um mit allen Sinnen bei der Sache zu sein, müssen sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen. Darum ist das Austria Trend Hotel Bratislava der ideale Ort für jegliche Art von Veranstaltungen. Neben exklusiver Atmosphäre und allen erdenklichen Komfort bietet es im insgesamt 388 m² großen Seminarbereich 5 variabel nutzbare Räumlichkeiten mit innovativer Ausstattung.

Kapazitäten		m ²						
Morava	✓	82	50	26	36	36	80	70
Dunaj		129	80	36	48	72	120	110
Morava + Dunaj	✓	211	130	60	60	110	220	180
Váh	✓	56	30	20	28	30	54	40
Hron		66	40	24	30	36	70	50
Váh + Hron	✓	122	70	-	-	50	100	100
Executive Saloon		55	40		2x18	2x15	40	50

Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

Morava	350,-	450,-
Dunaj	390,-	490,-
Morava + Dunaj	490,-	590,-
Váh	290,-	390,-
Hron	290,-	390,-
Váh + Hron	390,-	450,-
Executive Saloon	150,-	190,-

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

€ 50,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 60,-

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 Goody 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. 1 alkoholfreies 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

€ 62,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 74,-

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 15 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungs-Trends 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.

Business Frühstück & Kaffeepausen

Business Frühstück

Kaffee und Tee-Auswahl / Fruchtsäfte / Mineralwasser / kalte und warme Milch / Schinken- und Wurstaufschnitt / Käsebrett / Eigerichte / Würstchen / Obst- und Gemüseplatte / Müsli / Natur- und Fruchtjoghurt / Marmeladen / Butter / Auswahl an Brot und Gebäck

pro Person

€ **16,-**

Kaffeepause „Basic“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser

pro Person

€ **3,90**

Kaffeepause „Basic+“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Kirsch- und Apfeltaschen oder traditioneller mährischer Kuchen ¹³⁷

pro Person

€ **5,20**

Kaffeepause „Standard“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Fruchtsäfte / salzige Snacks / Grießkuchen / Obstkorb ¹³⁷

pro Person

€ **6,90**

Kaffeepause „Package I“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Fruchtsäfte / Apfelkuchen / Mini Schokoladensnack / Mozzarella-Tomaten-Tapas / Mini Ciabatta mit Thymianlinsen und Gemüse / Apfel ¹³⁷⁹¹⁰

pro Person

€ **7,90**

Kaffeepause „Package I“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Fruchtsäfte / Apfelstrudel / Mini Vanillesnack / Panini mit Streichkäse und geräucherterem Fleisch / Ciabatta mit Kichererbsenaufstrich und Geflügelschinken / Obstkorb ¹³⁷⁹¹⁰

pro Person

€ **7,90**

Kaffeepause „Vegan“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Fruchtsäfte / Wasser mit Zitrone und Minze / Humus mit Gemüsesticks / 2 hausgemachte vegane Aufstriche + Brot / glutenfreies, veganes Dessert / frischer Veggie-Shot / Obstkorb ¹³⁷⁹¹¹

pro Person

€ **9,90**

Kaffeepause „Deluxe“

Kaffee und Tee-Auswahl / 1 Mineralwasser / Fruchtsäfte / Wasser mit Zitrone und Minze / Auswahl an gemischten Canapés (Lachs, Schinken, Käse) / hausgemachte Muffins / Donuts / Tapas (Käse, Oliven, getrocknete Tomaten, Prosciutto, Mozzarella/Tomaten, gegrillte Zucchini auf Kräuterbutter) / Obstkorb ¹³⁷⁹¹⁰¹¹

pro Person

€ **9,90**

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd / still	0,25 l	€ 2,50
Römerquelle Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50
Coca Cola / light, Fanta, Sprite, Tonic	0,33 l	€ 2,80
Vinea	0,25 l	€ 2,80
Red Bull	0,25 l	€ 5,00
Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,00

Heißgetränke

Espresso		€ 2,60
Tee		€ 2,60

Wein

Hauswein, weiß		
Rízling Vlašský	1,0 l	€ 19,00
Karpatska Perla Jagnet	0,1 l	€ 2,60

Hauswein, rot		
Frankovka Modrá	1,0 l	€ 19,00
Karpatska Perla Jagnet	0,1 l	€ 2,60

Sekt

Prosecco	0,1 l	€ 2,60
----------	-------	--------

Bier

Krombacher / Flasche	0,33 l	€ 3,10
Krombacher / alkoholfrei	0,33 l	€ 3,10

Getränke- pauschale 1

Mineralwasser / alkoholfreies Getränk / Kaffee

pro Person

€ **7,00**

Getränke- pauschale 2

Mineralwasser / alkoholfreies Getränk / 1 Glas
Wein (weiß oder rot) / Kaffee

pro Person

€ **9,50**

Getränke- pauschale 3

Welcome Drink / Mineralwasser / alkoholfreies Getränk / 1 Glas Wein (weiß oder rot) /
Bier / Kaffee

pro Person

€ **13,80**





Menüvorschläge

Hier finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Menü. Gerne stellt unser Küchenchef ein Menü nach Saison oder Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Menü 1

Kartoffelcremesuppe mit Petersilie ¹⁷
Schweinefleisch
 gefüllt mit Speck, Zwiebel und Pilzen dazu
 Gnocchi und Gemüserahmsauce ¹³⁷¹⁰
Apfelstrudel ¹³⁷

pro Person

€ **22,-**

Menü 2

Hühnersuppe mit Nudeln ¹³
Gratinierter Fisch mit Tomaten, Kapern
 und Käse, serviert mit Kräuterkartoffeln
 und glasierten Karotten ³⁷
Apfelkuchen ¹³⁷

pro Person

€ **20,-**

Menü 3

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,
 Gurken und cremigem Knoblauchdressing ⁷
Tomatensuppe
 mit Käse ⁷
Hühnerbrust gefüllt mit Rosinen und Salbei
 mit cremigem Risotto ¹⁷
Karamell-Profiteroles ¹³⁷

pro Person

€ **25,-**

Menü 4

Entenleber-Terrine mit Cranberry-Creme
 und hausgemachtem Blätterteig ¹³⁷
Erbsschaumsuppe
 mit Croutons ¹⁷
Sirloin Steak
 mit Petersilien-Pilz Sauce, Röstkartoffeln
 und Broccoli ⁷
Gratiniertes Eis
 auf Kuchen mit warmen Himbeeren ¹³⁷⁸

pro Person

€ **28,-**

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

Buffetvorschläge

Buffet a la Chef

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef ein saisonales Buffet zusammen. Von Vorspeisen über Suppen, Salate, Hauptspeisen und Beilagen bis zu Desserts und frischen Früchten soll dieses Buffet keine Wünsche offen lassen. Sollten Sie doch noch einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie uns das bitte rechtzeitig wissen.

pro Person

€ **23,-**

Buffet 1

Mosaik vom Gefügel mit Gemüse⁹
Käseauswahl⁷⁸
Kalbspastete³⁷
Käse-Spinat-Dreiecke⁷
Gefüllte Eier³⁷
Auswahl an Brot und Gebäck mit Butter¹
Verschiedene Salate

Rindsrouladen gefüllt mit gegrilltem Gemüse⁹¹⁰
Fischfilets in Parmesankruste mit Oliven⁴⁷
Hühnerfleisch auf Kräutern¹⁷
Gebuttertes Frühlingsgemüse⁷⁹
Bratkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin
Pasta "Verdura"¹⁹
Gemüse-Paella⁹

Petit fours¹³⁷⁸
Mini Rouladen¹³⁷
Mini Tiramisu¹³⁷

pro Person

€ **25,-**

Buffet 2

Käseroulade mit Trauben⁷
Käseauswahl⁷⁸
Schinkenaufschnitt
Geflügel-Cornetto⁷
Auswahl an Brot und Gebäck mit Butter¹
Verschiedene Salate

Gespickter Rindsbraten mit Pilzsauce¹⁷¹⁰
Spinat-Gnocchi¹³⁷
Hühnerbrust „Sopron“¹³⁷
Gegrilltes Gemüse³⁷
Bratkartoffeln
Pasta¹³⁷
Reis Jambalaya³⁹

Strudelvariation¹³⁷⁸
Früchtekuchen¹³⁷⁸
Geschnittene Früchte

pro Person

€ **27,-**

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 Services

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 als auch Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Fix installierter Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- Hospitality Desk
- LCD Raumbeschriftung

Weitere Technik im Hotel

Sound Package 1	€ 290,00
Sound System inkl. 1 Funkmikrofon und 3 Tischmikrofonen	
Übersetzungspackage 1	€ 610,00
Übersetzungstechnik (ISO Kabine)	
Kopfhörer (max. 100 Stück)	
Technische Unterstützung	
Handmikrofon / Krawattenmikrofon	€ 50,00
Tischmikrofon	€ 20,00
Zusätzlicher Kopfhörer	€ 2,00
Zusätzlicher Beamer	€ 150,00
Zusätzliche Leinwand	€ 100,00
VHS/DVD Player & TV	€ 100,00
Audio Aufnahme inkl. Datenträger und Techniker	€ 100,00
Video Aufnahme inkl. Datenträger und Techniker	€ 250,00
Laptop inkl. kabellose Maus	€ 100,00
Podium/Bühne 4x2 m	€ 250,00
Technikerpreis pro Tag	€ 140,00

Zusätzliche Ausstattung

Stuhlhussen / Stück	€ 4,00
DJ Service	€ 450,00
Garderobenpersonal / Stunde	€ 10,00
Parkgebühr für Parkgarage / 1 Stunde	€ 2,50



Zusätzliche Konferenzleistungen

Personal

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

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.

Unterhaltung

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

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Zahlen nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **2** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **3** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **4** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **5** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **6** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **7** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **8** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **9** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **10** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **11** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **12** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **13** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **14** 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.