

Austria Trend **COMFORT**

**EVENTHOTEL
PYRAMIDE ******

**BANKETT-
MAPPE**



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

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS

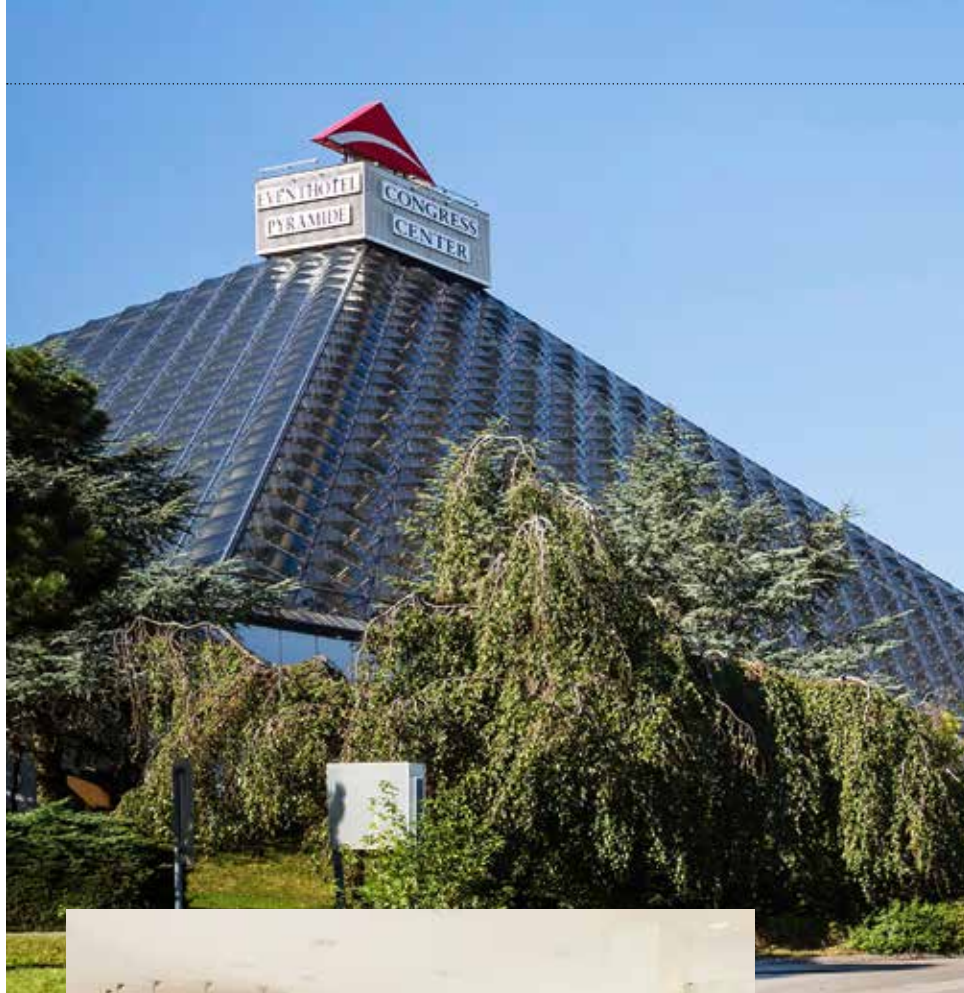




Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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.



Eine Welt voller Wunder.

Nur einen Katzensprung südlich von Wien finden Sie eines der außergewöhnlichsten Hotels im Angebot der Austria Trend Hotels: Eingebettet in eine 45.000 m² umfassende Grünlandschaft, bietet Ihnen die 42 Meter hohe Glas-Pyramide eine einzigartige Business-Location. Darüber hinaus verfügt das Hotel über 461 komfortable 4-Stern-Zimmer, ein modernes Congress-Center, zahlreiche Restaurants und Bars sowie eine großzügige Wellness- und Badelandschaft.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Das erste Highlight erleben Sie im Eventhotel Pyramide schon zur Morgenstund' in Form unseres Frühstücks. Es bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine opulente Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie

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

Spitzen-Auswahl.

Im Anthony's Restaurant verwöhnen wir Sie abends mit einer facettenreichen Auswahl an kulinarischen Genüssen aus aller Welt.

Treffen der Spitzenklasse.

Beliebter Meetingpoint unserer Hotel- und Businessgäste ist die Anthony's Bar. Die vielseitige Auswahl an Weinen, das umfangreiche Cocktailangebot sowie die Kaffee- und Teespezialitäten aus aller Welt werden Sie begeistern.



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



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 26m² groß und ausgestattet mit Twin-Betten und einer gemütlichen Sitzecke.

Die 185 **Comfort Zimmer** haben eine Größe von 31m² und sind ebenfalls komfortabel mit Sitzecke 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 Badezimbereich / 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 m² 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.



Der Name ist Programm.

Im Eventhotel Pyramide finden Sie die perfekten Voraussetzungen für Veranstaltungen jeder Art, Incentives und Produktpräsentationen. Im Congress-Center stehen Ihnen 20 flexible Konferenzräume und zahlreiche Gruppenarbeitsräume zur Verfügung. Außerdem können Sie 4 Kongressbüros auf 2 Ebenen mieten.

Kapazitäten



	☀	m2	⚙	■	■	■	■	■	🍷
Europa Saal 1	✓	170	80	48	-	90	140	120	
Europa Saal 2	✓	170	80	48	-	90	140	120	
Europa Saal 3	✓	170	80	48	-	90	140	120	
Europa Saal 4	✓	750	350	130	-	380	600	650	
Europa Saal 5	✓	120	64	40	-	70	100	100	
Europa Saal 6	✓	120	64	40	-	70	100	100	
Europa Saal 7	✓	120	64	40	-	70	100	100	
Europa 1+2 oder 2+3	✓	340	160	72	-	160	300	252	
Europa 1+2+3	✓	510	270	-	-	300	400	400	
Europa 1+2+3+4	✓	1.250	650	-	-	600	900	1.100	
Europa 5+6 oder 6+7	✓	240	120	70	-	140	240	180	
Europa 5+6+7	✓	360	180	90	-	210	350	260	
Austria 1	-	29	16	10	10	12	15	-	
Austria 2	-	47	24	15	12	18	30	-	
Austria 3	-	29	16	10	10	-	15	-	
Austria 4	-	38	16	15	10	18	25	-	
Caribic	✓	27	-	-	10	-	-	-	
Safari	✓	46	24	15	16	18	32	28	
Pacific 1	✓	80	40	35	35	46	60	52	
Pacific 2	✓	80	40	35	35	46	60	52	
Pacific 3	✓	80	40	35	35	46	60	52	
Pacific 1+2 oder 2+3	✓	160	80	52	58	100	120	110	
Pacific 1+2+3	✓	240	120	-	-	138	160	180	
Atlantic	✓	115	56	46	52	80	100	100	
Event-Pyramide	✓	2850	1500	-	-	1100	2100	3600	
Kleine Pyramide	✓	1200	350	-	-	-	600	400	
Wintergarten	✓	590	250	-	-	350	-	350	
World of Coffee & Tea	✓	600	-	-	-	-	-	400	
Restaurant Hemingway's	✓	475	230	-	-	-	-	-	





Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.
Sonderpreise für Auf- und Abbauzeiten auf Anfrage.

	●	●
Europa 1 / 2 / 3	820,-	1.450,-
Europa 4	3.000,-	5.500,-
Europa 5 / 6 / 7	620,-	1.090,-
Europa 1+2+3+4	5.500,-	9.700,-
Europa 5+6+7	1.900,-	3.200,-
Austria 1 / 2 / 3 / 4	160,-	280,-
Caribic	200,-	350,-
Safari	250,-	450,-
Pacific 1 / 2 / 3	300,-	520,-
Atlantic	350,-	600,-
Event Pyramide	9.000,-	18.000,-
Kleine Pyramide	4.500,-	9.000,-
Wintergarten	1.520,-	2.720,-
World of Coffee & Tea	620,-	1.100,-
Bungalow A / B / C / D	250,-	450,-

- Raummiete halbtags (6 Std.)
- Raummiete ganztags (12 Std.)

Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **48,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **58,-**

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

€ **52,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **63,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 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.



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.



Brain Food macht schlau

Obst und Gemüse erhöhen die Konzentration daher finden Sie jetzt auch Obst, Joghurtgetränke oder Frucht- bzw. Gemüsesmoothies bei den Kaffeepausen.



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



Kaffeepausen

Gerne servieren wir Ihnen vor Seminarbeginn einen Begrüßungskaffee Ihrer Wahl.

Begrüßungskaffee Standard

Kaffee / verschiedene Teesorten / Teegebäck

pro Person

€ **3,20**

Begrüßungskaffee Deluxe

Kaffee / verschiedene Teesorten / (¼l) Fruchtnektar / ofenfrisches Plundergebäck (1½ Stk pro Person) / frisches Obst

pro Person

€ **5,80**

Kaffeepause Spezial

Kaffee / verschiedene Teesorten / (¼l) Fruchtnektar / Mineralwasser / ofenfrisches Plundergebäck / pikante Brötchen (je 1½ Stk pro Person) / frisches Obst

pro Person

€ **10,60**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,30 l	€ 2,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola	0,33 l	€ 3,70
Apfel-, Orangensaft / Coca Cola	1 l	€ 12,00

Kaffee

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

Bier & Wein

Bier vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,60		
Grüner Veltliner ^o	0,125 l	€ 2,70	1 l	€ 19,00
Blauer Zweigelt ^o	0,125 l	€ 2,90	1 l	€ 20,00

Aperitifs

Prosecco ^o	€ 4,90
Sekt / Sekt Orange ^o	€ 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 o.ä. Hauswein

4 Stunden pro Person

€ **26,-**

Getränkepauschale DELUXE

zu einem Aufpreis von € 5,- pro Person
können Sie aus unseren erlesenen Weinen
(Rot- und Weißwein, 0,75l) auswählen

4 Stunden pro Person

€ **34,-**



Snacks & Fingerfood

Baguettebrötchen und Fingersandwiches

Brie mit Nüssen und Trauben ^{AGH}	€ 3,10
Pfefferkarree mit Gurkerl ^{AGM}	€ 3,10
Geräucherte Putenbrust mit Früchten ^A	€ 3,10
Salami mit Maiskölbchen ^{AM}	€ 3,10
Beinschinken mit Kren ^A	€ 3,10
Geräucherter Lachs mit Kapernbeeren ^{AD}	€ 3,50
Roastbeef mit Ei ^{AC}	€ 3,50
Geräucherte Entenbrust mit Spargel ^A	€ 3,50
Parmaschinken mit Melone ^{AG}	€ 3,50

Kalte Canapés

Parmaschinken mit Grissini ^{AG}	€ 2,50
Mozzarella mit Kirschtomaten und Ruccola ^{AG}	€ 2,50
Rohschinken mit Melone ^A	€ 2,50
Brie mit Trauben und Nüssen ^{AH}	€ 2,50
Geräucherter Lachs mit Wachtelei ^{AC}	€ 2,50
Geflügelleberparfait mit Apfel-Honiggelée ^A	€ 2,50
Kalbsfilet orientalisches ^A	€ 3,20

Warme Canapés

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

Süße Köstlichkeiten

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





Vorschläge für Stehbuffets

Cocktail-Buffer I

Röllchen vom norwegischen Räucherlachs mit Kräutergervais ^{DG}
 Babymozzarella und Kirschtomaten auf Ruccola in Balsamicocrème ^G
 Schwarzwälderschinken auf Kürbis-Dinkelbaguette ^A
 Geräuchertes Welsfilet auf Buchweizenblinis und Creme fraiche ^{ACDG}
 Walnussbrot mit steirischem Weinkäse und Weintrauben ^{AGH}

Gebackene Knuspergarnelen „Oriental“ mit Chilli-Koriandersauce ^{BEFN}
 Schwedische Fleischbällchen mit Pilzmelange und Kräutern ^G
 Warme Zwiebel-Speckküchlein ^{ACG}
 Gebackenes Schweinsfilet in Haselnusspanade ^{ACGH}

Früchte in dunkler Schokolade getunkt ^G
 Baumkuchenpralinen ^{ACG}
 Mürbteigartelettes mit Waldbeeren ^{ACG}

pro Person

€ **26,-**

Cocktail-Buffer II

Kartoffelsalat mit Lachskaviar im asiatischen Löffel ^D
 Geräucherter Thunfisch auf Daikonkresse und Senfdressing ^{DM}
 Mille Feuille vom gebeizten Lachs mit Ricotta ^{ACD}
 Würziger Thai Beef Salat im Gurkenkörbchen ^{EFN}
 Rohschinken „San Daniele“ mit Melonencocktail

Hühnerfilet in Kokosnußpanade mit Mango-Hollandaise ^{ACGH}
 Feurige Jalapenoschoten mit Cheddar Käse ^{ACG}
 Filetspitzen vom Angusrind mit Balsamicozwiebeln
 Lachsfilet in der Sesamkruste auf Teriyakisauce ^{DEFN}

Pariser Spitz ^{ACG}
 Mandeln in Bitterschokolade ^H
 Orangentrüffel ^G
 Gefüllte Babyananas mit Limonencrème ^G

pro Person

€ **29,-**

Buffetvorschläge



Standard-Buffer I

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

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons ^{AGL}

Pikante Strudelvariation mit Kräuterdip ^{AG}
Fischgrillade mit Würzbutter
und glacierten Kirschtomaten ^{ADG}
Putenmedaillons „Saltim Bocca“

Saisonales Gemüse ^G
Reis Pilaw ^G
Rosmarinkartoffeln

Fruchttascherl
in Haselnusskrokant und Vanillesauce ^{ACGH}
Waldbeertartelletes ^{ACG}
Mangomousse an Fruchtmalerei ^{CG}

pro Person
€ **32,-**

Kuvert € 3,00 pro Person

Standard-Buffer II

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

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten ^{ACGL}

Fischbrasserade
auf Gurkenrahm-Dillsauce ^{ADG}
Schweinsfilet „Colbert“
Mariniertes Maispouardenbrüstchen
an Waldpilzragout

Gemischtes Kartoffelgebäck
Butterreis ^G
Gemüsefächer der Saison ^G

Glacierte andalusische Mandeltorte ^{AH}
Schnittenvariation ^{ACGHO}
Fruchtsalat und Schokomousse im Glas ^{CG}

pro Person
€ **35,-**

Kuvert € 3,00 pro Person

Standard-Buffer III

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

Würzige Minestrone ^L

Tortellini „Tricolore“ in Tomaten Pesto ^A
Fischgrillade an „Bouillabaisse“ Gemüse ^{ADL}
Beiriedmedaillons
auf grüner Pfefferrahmsauce ^G
Gekräuterte Putenbrustfilets an Rosmarinjus

Bunte Marktgemüsevariation ^G
Ofengebratene Kartoffeln
Butterreis ^G
Spirelli ^A

Nougatmoussepyramide
an Fruchtmalerei ^{CGH}
Marillentascherl
mit Zart-Bitter Schokolade ^{ACGH}
Süsse Strudelvariation ^{AG}
Weisse Moccacreme
mit Cappucinoschaum ^{ACGH}
Frischer Obstsalat

pro Person
€ **37,-**

Kuvert € 3,00 pro Person

Buffetvorschläge

Deluxe-Buffer I

Kirschtomaten-Babymozzarella melange
an Basilikum Pesto ^G
Norwegischer Räucher- und Graved Lachs
mit Dill-Honig-Senfsauce ^{DL}
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Feigen
und Sc.Cumberland
Gepfeffertes Roastbeef
auf Waldorfsalat und Sprossensortiment ^{HL}
Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet
mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
Ofenfrisches Brot und Joubgebäck,
Butter und Margarine ^{AG}

Klare Hühnerbouillon
mit traditioneller Einlage ^{AL}

Gemüse-Tofulaibchen auf Wokgemüse ^{EFN}
Gegrillte Lammnüsschen
auf feinem Rattatouille
Lachsgrillade
an mediterraner Gemüsevariation ^D
Schweinsfiletmignons
auf Eierschwammerlragout

Serviettenknödel ^{ACG}
Herzoginkartoffeln
Tagliatelle ^A
Sommerliches Gemüse ^G

Live Cooking:
Gebratener Reis „Nasi Goreng“
mit Rindfleisch oder Vegetarisch ^{BCEFN}

Nougatpyramide
mit marinierten Waldbeeren ^{CGH}
Creme Caramel
mit gerösteten Pistazien ^{CGH}
Mohr im Hemd ^{AGH}
Österreichische Schnittenvariation ^{ACGH}
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

pro Person

€ 39,-

Kuvert € 3,00 pro Person

Deluxe-Buffer II

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

Klare Rinderbouillon
mit Kaspessknödeln ^{ACGL}

Steinpilzravioli mit brauner Butter
und knusprigen Kräutern ^{AG}
Gebratene Schweinemedallions
auf Portweinglace und Rotweinschalotten
Goldbarschfilet an Fenchelgemüse ^{AD}
Putenmedallions „Saltim Bocca“
mit Rosmarinjus
Gegrillte Beiriedsteaks
an grüner Pfefferrahmsauce ^G

Saisonaler erlesener Gemüsefächer ^G
Serviettenknödel ^{ACG}
Reis Pilaw ^G
Ofengebratene Kartoffeln

Live Cooking:
Paella „Valencia“ frisch zubereitet
in der Riesenpfanne ^{BDR}

Hausgemachte Petit Fours ^{ACGH}
Creme Caramel mit Zitrusfrüchtesalat ^{CG}
Baked Alaska mit Honigweichseln ^{ACGO}
Warme Marillentascherl
mit Bourbon-Vanillesauce ^{ACG}
Bananenschnitten
mit Pina Coladaschaum ^{ACGO}

pro Person

€ 42,-

Kuvert € 3,00 pro Person

Deluxe-Buffer III

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

Kräftige Bouillon von der Maispoularde
mit Gemüsepelren ^L

Tournedos vom Kalbsrückenfilet
mit Pilzrahmsauce ^G
Coq au Vin mit Apfelrotkraut,
Williamskartoffeln und Majoransaft ^{1 L}
Gebratenes Red Snapperfilet
an „Bouillabaisse“ Gemüse ^L
Spanferkelroulade auf Malzbiersauce

Gedämpfter Jasminreis
Getreiderisotto ^G
Erlesene Gemüsevariation ^G
Gemischtes Kartoffelgebäck

Live Cooking:
Zimtbraten vom Kalbsrücken
mit Rahmsauce und glacierten Pfirsichen ^G
Kaiserschmarren aus der Riesenpfanne ^{ACG}

Wiener Petit Fours
Grand Manier Terrine mit Zwergorangen-
ragout und Zart-Bitter Schokolade ^{ACG}
Parfümiertes Schokomousse
im Martiniglas und Waldbeeren ^{CG}
Fruchtige Mürbteigschalen
mit Vanillecreme ^{ACG}
Weißer und Dunkler Schokobrunnen
mit filetierten Früchten

pro Person

€ 45,-

Kuvert € 3,00 pro Person

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.

Standardausstattung im Seminarraum

- teilweise Tageslicht
- teilweise mit Klimaanlage bzw. Lüftung
- LCD-Projektor inklusive Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- WLAN
- Stromanschlüsse für Standardequipment für Referenten

Standard AV Ausstattung

Flipchart	€ 18,00
Pinnwand	€ 24,00
Präsentationslaptop	€ 120,00

Datenprojektor

Projektoren 1024x768 (4:3 - XGA)	
3.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 96,00
6.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 540,00
15.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel inkl. 2 m Alusäule geskirtet	€ 1.344,00
Projektoren 1920x1080 (16:9 - Full)	
4.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m DVI und HDMI Kabel	€ 216,00
8.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 696,00
15.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 1.908,00

Leinwand

Leinwand (488x274)	€ 168,00
Leinwand (630x350)	€ 300,00

Tonanlage

inkl. Handfunkmikrofon und Stativ (Boxen je nach Raumgröße)	ab € 216,00
--	-------------

Zusätzliche Mikrofone

Handfunkmikrofon	€ 72,00
Funkmikrofon - Headset	€ 72,00
Tischmikrofon	€ 24,00

Technisches Personal

Veranstaltungstechniker pro Stunde	€ 96,00
Veranstaltungstechniker Tagesspauschale (10 Stunden)	€ 474,00

Preise verstehen sich exklusive Transport, Aufbau und technischer Betreuung. Abweichungen vom angegebenen Preis sind möglich.





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. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte Euro 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.

Dekoration

Die Event-Pyramide mit ihrer riesigen Palmeninsel und den einzelnen exotischen Pflanzengruppierungen sowie die in allen gewünschten Farben erstrahlende 42 Meter hohe Glaspyramide bieten eine einzigartige Kulisse für Ihr Event.

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Fotograf

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, organisieren wir Ihnen gerne einen Fotografen oder stellen für Detailabgesprächen den Kontakt für Sie 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.

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

Es stehen Ihnen 600 (gebührenpflichtige sowie kostenlose) Parkplätze vor dem Hotel zur Verfügung. Für unsere Hotel- und Seminargäste 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.

Executive Club Lounge

Mit der Executive Club Lounge bieten wir unseren Business Gästen einen besonderen Service. Die Lounge ist auf der Executive Etage gelegen und von 07:00 bis 24:00 Uhr geöffnet. Zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person haben Sie Zugang zu folgenden Zusatzangeboten: "Morning Coffee" 07:00 - 11:00 Uhr mit Croissants, Kuchen, Marmelade, Kaffee und Tee / Ganztägig Tee, Espresso, Fruchtsäfte, frisches Obst / Pikante Snacks 17:00 - 19:00 Uhr / Internationale Zeitungen & Magazine / Business Corner mit Computer und Drucker.

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 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 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.