

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL EUROPA
SALZBURG ******

**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.



Das beste Haus für Ihr Wunsch-Konzert.

Sie suchen ein Hotel in Salzburg, das – wie man in Österreich sagen würde – alle Stücke spielt? Höchster Komfort, erstklassiger Service, beste Lage, beeindruckender Blick über die Stadt – all das und noch mehr bietet Ihnen das Hotel Europa Salzburg. Mitten im Herzen der Mozartstadt gelegen, lädt das Haus mit internationalem Flair ein, Salzburg flanierender Weise zu entdecken sowie sich vor der nächsten Unternehmung oder wichtigen Terminen zu entspannen.

Morgenstund’ – Das österreichische Genussfrühstück.

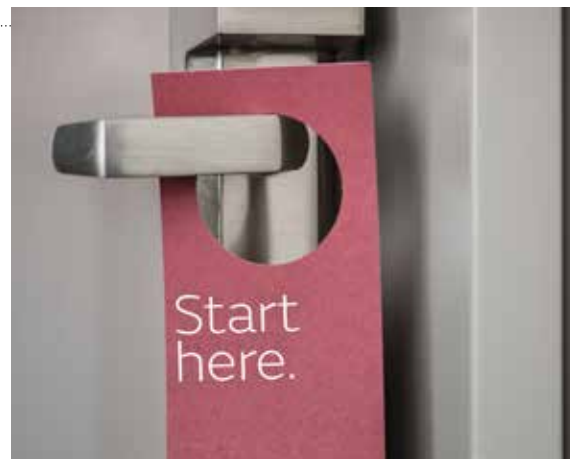
Schon der Auftakt des Tages im Hotel Europa Salzburg ist genial komponiert: Unser Frühstück bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine exquisite Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, auch laktose-, glutenfrei und vegetarisch. Bei 100% BIO Tee, Kaffee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Meisterwerke Stück für Stück genießen.

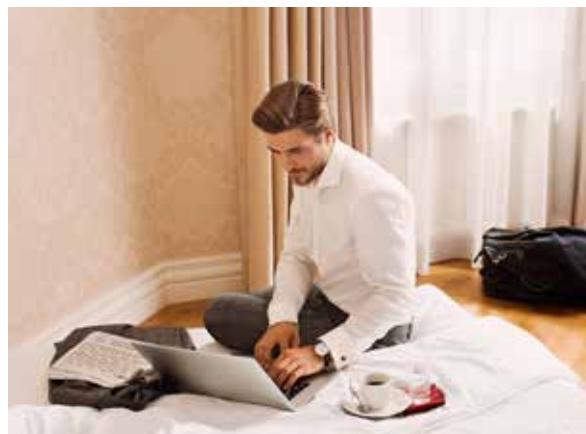
Lassen Sie sich im Panorama-Restaurant von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen, während Sie die einmalige Aussicht über die Mozartstadt genießen. Ob leichter Business-Lunch oder romantisches Dinner – wir treffen immer die richtige Geschmacksnote.

Der perfekte Schluss-Akkord.

In der einmaligen Atmosphäre unserer Café-Bar wird jedes Sektglas zur Zauberflöte. Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie einen erfolgreichen Tag bei einem Drink in Ihrem ganz persönlichen Rhythmus ausklingen.



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



103 Zimmer, davon 4 Superior Executive Zimmer

In unseren 103 Zimmern finden Sie alles, um sich wohlfühlen: warmes Ambiente, erstklassiges Service, Klimaanlage, Radio, Kabel-TV, Telefon, Internet, Minibar, Haarfön und kostenlosen WLAN-Zugang. Wählen Sie zwischen Classic, Executive und Superior Executive Zimmern auf 13 Etagen, die meisten mit traumhafter Aussicht auf die Salzburger Altstadt.

Die 71 **Classic Zimmer** sind 24-27 m² groß und mit Queensize Bett oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 28 **Executive Zimmer** sind 24-27 m² groß und zu einem Aufpreis von € 35,00 pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.

Bei einem Upgrade erhalten Sie folgende Zusatzleistungen:

Welcome Drink Gutschein / alkoholfreie Minibar inklusive / Bett-
hupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich /
Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out -
nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Genießen Sie den wunderbaren Ausblick über die Salzburger Altstadt von unseren 4 **Superior Executive Zimmern** im 10.- 14. Stock. Diese 45 m² großen Zimmer sind zu einem Aufpreis von € 45,00 pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar und bieten Ihnen die gleichen Zusatzleistungen wie in der Executive Kategorie.



Ob Firmenfeier oder Hochzeit: Sie geben uns den Einsatz.

Damit auf Ihrer Veranstaltung alles perfekt zusammenspielt, muss alles harmonisch aufeinander abgestimmt sein und der bestmöglichen Präsentation Ihres Werkes dienen. So wie in der Businessetage des Hotel Europa Salzburg: Sie bietet Ihnen 3 Veranstaltungsräume in verschiedenen Größen. Alle Räumlichkeiten verfügen über Tageslicht und Klimaanlage.

Auch das Panorama-Restaurant steht Ihnen für Veranstaltungen zur Verfügung. Ob Sektempfang, geschäftliche Feiern oder private Anlässe – Sie geben den Takt an.

Kapazitäten		m2						
Böhm	✓	26	10	8	10	10	20	20
Reinhardt	✓	40	30	20	16	24	40	50
Jedermann	✓	88	60	20	20	34	80	100

Raummiete
wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

Böhm	110,-	130,-	90,-	200,-
Reinhardt	130,-	150,-	110,-	260,-
Jedermann	180,-	250,-	140,-	400,-
Panorama-Restaurant	300,-	600,-	600,-	

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags
- Raummiete abends
- Ausstellung



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **47,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **54,-**

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. 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

€ **51,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **58,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 7 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.

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle still/prickelnd	0,33 l	€ 2,80
Römerquelle still/prickelnd	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	€ 3,60
Red Bull	0,25 l	€ 4,40
Pago Fruchtsäfte diverse Sorten	0,20 l	€ 3,30

Kaffee

Espresso klein ^G		€ 2,70
Verlängerter ^G		€ 3,60

Bier

Radler ^A	0,30 l	€ 3,30
Stiegl ^A	0,30 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 4,00
Weißbier hell/dunkel ^A	0,50 l	€ 4,60

Wein

Grüner Veltliner ^O	1/8 l	€ 3,60
Zweigelt ^O	1/8 l	€ 3,60

Aperitif

Glas Prosecco ^O	0,10 l	€ 4,50
Aperol Spritzer ^O	1/4 l	€ 5,60

Getränkepauschale ALL INCLUSIVE

Alkoholfreie Getränke / Bier /
Wein / Kaffee / Tee

4 Stunden pro Person

€ **31,-**

7

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





Snacks zum Cocktailempfang

Kalte Cocktailhappen

Beinschinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse ^G	€ 2,80
Gemügesticks mit Dip ^G	€ 2,80
Serrano mit Honigmelone	€ 2,80
Rahmbrie mit Weintrauben ^G	€ 2,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Limettenrahm ^{DG}	€ 2,80
Tomaten Mozzarella Salat im Glas ^{GH}	€ 2,80

Canapés

Haussalami mit Oliven ^{AG}	€ 2,50
Camembert mit Nuss ^{AGH}	€ 2,50
Räucherlachs mit Dillobers ^{ADG}	€ 2,50
Liptauer auf Vollkornbrot ^{AGH}	€ 2,50
Pfefferkarreeschinken mit Gurkerl ^{AGM}	€ 2,50

Warme Cocktailhappen

Gegrillte Hühnerspieße ^{FGH}	€ 2,90
Würzige Fleischbällchen in Tomatensauce ^{ACG}	€ 2,90
Würstchen im Blätterteig ^{AG}	€ 2,90
Gebackene Mozzarellasticks ^{ACG}	€ 2,90
Garnelen im Backteig ^{AB}	€ 3,50
Mini Burger ^{ACG}	€ 3,50
Schinkenkipferl ^{AG}	€ 3,50
Frühlingsrollen mit Chilisauce ^{AM}	€ 3,50
Mini Wiener ^{ACG}	€ 3,50

Süße Köstlichkeiten

Kleiner Kuchenmix ^{ACG}	€ 3,10
Creme im Glas ^G	€ 3,10
Schokoladenmousse ^{AGH}	€ 3,10
Exotischer Fruchtsalat	€ 3,10



Menü und Buffetvorschläge

Bitte finden Sie nachstehend unsere Buffet- und Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung. Gerne steht Ihnen unser Bankett-Team bei der Auswahl hilfsbereit zur Seite.

3-Gang Menü

- 1 Suppe oder 1 Vorspeise
- 1 Hauptspeise (3 zur Wahl)
- 1 Dessert

pro Person ab

€ **21,-**

Mittags-Buffet

- Salatbuffet
- Suppe oder Vorspeise
- 3 Hauptspeisen (Fisch, Fleisch, vegetarisch)
- Dessert

pro Person ab

€ **23,-**

4-Gang Menü

- 1 Suppe
- 1 Vorspeise
- 1 Hauptspeise
- 1 Dessert

pro Person ab

€ **27,-**

Business Dinner Buffet

- Salate
- 1 Suppe
- 3 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 3 Desserts
- Käseplatte

pro Person ab

€ **29,-**



Speisenauswahl

Vorspeisen

- Sautierte Austernpilze auf Feldsalat-Bouquet ^{GO}
- Räucherlachstartar mit Dillsenfauce ^{DGMO}
- Prosciutto mit Honigmelone
- Caprese mit Basilikumpesto ^{GH}

Suppen

- Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl ^{ACGL}
- Spinatcremesuppe mit Pinienkerne ^{GH}
- Knoblauchcremesuppe nach „Salzburger Art“ ^{AGO}
- Karotten-Ingwer Suppe ^G

Hauptspeisen

- Gegrilltes Saiblingsfilet mit Safransauce ^{ADG}
auf Blattspinat und Basmati-Kräuterreis
- Rosa gebratene Schweinemedallions in Pfeffersauce ^{AGO}
mit buntem Gemüse und Kartoffelbällchen
- Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Kräuterspätzle ^{ACGOL}
- Gefüllte Poulardenbrust auf Korbelsauce und Tagliatelle ^{ACGO}
- Spinat-Schafskäse-Strudel in Tomaten-Zucchini-Ragout ^{ACG}

Desserts

- Schokoladen Soufflé ^{ACG}
- Topfen-Nougat-Knödel mit süßen Bröseln ^{ACFGH}
- Helles Mousse au chocolat mit Beerenragout ^{AGH}
- Eispalatschinken mit Schokoladensauce ^{ACG}

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



Buffetvorschläge



Österreichisches Schmankerl-Buffer

Hausgemachte Tafelspitzsülze ^{LO}
Räucherfisch Nockerl auf Rucolasalat ^{DGO}
Salzburger Schinkenspeck
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce ^{DMO}

Kürbiscremesuppe mit Petersilienschaum ^{GO}
Rinderkraftsuppe mit Schinkenschöberl ^{ACG}

Kartoffel-Lauchstrudel auf Tomatenragout ^{AO}

Frisches Salatbuffet nach Saison ^{GO}

Fein gekochter Kalbstafelspitz ^L
Ausgelöstes Backhendl in Kürbiskernpanade ^{ACG}
Welsfilet vom Grill in Weißweinsauce ^{ADO}

Röstkartoffel / Cremespinat / Wildreis / Kartoffel-Gurkensalat ^{AGMO}

Topfen-Heidelbeerstrudel ^{ACG}
Sachertorte mit Schlagobers ^{ACGH}
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ACG}
Apfelringe im Backteig ^{AG}
Österreichische Käseauswahl ^G

pro Person ab

€ **38,-**

Italienisches Buffet Venezia

Eingelegter Ziegenkäse mit Parmaschinken ^G
Vitello Tonnato und Kapernbeeren ^{DO}
Gegrillte Tomaten mit Bruschetta ^A
Caprese ^{GH}

Toskanische Tomatensuppe mit Knoblauchcroûtons ^{AGO}
Rindsuppe mit Parmesan Schöberl ^{ACG}

Gnocchi in Austernpilzsauce mit Parmesan ^{ACG}

Frisches Salatbuffet nach Saison ^{GO}

Saltimbocca alla Romana ^G
Geschmorte Lammkeule ^{ACGLO}
Wolfsbarsch al forno mit Tomaten und Oliven ^{DGO}

Rosmarinkartoffeln / Polenta-Soufflé / Mediterranes Schmorgemüse ^{AG}

Tiramisu ^{ACEFGHO}
Erdbeer Panna Cotta ^G
Amarettoparfait ^{CGO}
Cappuccinocreme ^{GO}
Italienische Käseauswahl ^G

pro Person ab

€ **38,-**

Buffetvorschläge

Buffet Vital & Leicht

Glasnudelsalat mit gebratenen Shrimps ^{FGR}
Gebackene Tofuwürfel auf saisonalem Salat ^{FGO}
Hausgemachte Ravioli mit Hummerbuttersauce ^{CGRO}

Hühnerconsommé mit Julienne Gemüse ^{LM}
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln ^{GH}

Miesmuscheln im Wurzelsud mit Knoblauch ^{GRO}

Leichtes Salatbuffet ^{GO}

Vollkornlaibchen mit Safranschaum ^{AG}
Exotisches Gemüsecurry mit Sojasprossen ^{FGO}
Gedämpfte Seezunge auf Junglauch ^{ADG}

Bouillonkartoffel / Blattspinat / Vollkornpenne / duftender Jasminreis ^{ACG}

Eingelegtes Marillenkompott ^O
Topfenmousse mit frischen Beeren ^{GO}
Luftige Creme von der Babyananas ^G
Erdbeerknödel auf Waldbeersauce ^{AGHO}
Auswahl an fettarmen Käse ^G

pro Person ab

€ 34,-

Buffet Salzburg

Karreespeck mit Kren
Bachforellenmousse mit Oberskren und buntem Salat ^{DGO}
Tafelspitzsulze mit Tomatenvinaigrette ^{LO}
Gebeiztes Saiblingsfilet mit eingelegten Pilzen ^{DO}

Alt Salzburger Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons ^{AGO}
Salzburger Festtagssuppe ^{ACGL}

Lauwarm marinierter Tafelspitz mit feinem Wurzelgemüse ^L

Salatbuffet ^{GO}

Salzburger Bierfleisch ^{AGO}
Gebratene Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung ^{ACGLO}
Kalbsbeuschel ^{AMO}

Spinatspätzle / Semmelknödel / Röstgemüse ^{ACG}

Apfelstrudel mit Vanillerumsauce ^{AG}
Scheiterhaufen ^{ACG}
Zwetschkencreme im Glas ^G
Schokoladen Birnen Kuchen ^{ACGO}
Internationale Käseauswahl ^G

pro Person ab

€ 34,-



Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir 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 als auch Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Beamer
- Leinwand (2 m x 2 m)
- Flipchart
- Pinwand
- Referententisch
- Telefon im Tagungsraum
- Moderationskoffer
- WLAN

Technikerstunde

Haustechnikerstunde

€ 75,00



Zusätzliche Konferenzleistungen

Hospitality Desk

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen „Hospitality Desk“ im Empfangsbereich zur Verfügung.

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.

Unterhaltung

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

Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

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.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 49,00 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.

Parkplätze

Es gibt einen privaten Hotelparkplatz mit direktem Zugang zum Hotel. Ab 6 Stunden wird ein Tagessatz von € 6,00 und für 12 Stunden wird ein Tagessatz von € 10,00 verrechnet.

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.