

Austria Trend

**HOTEL EUROPA  
SALZBURG**

**BANKETT-  
MAPPE**



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

**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS

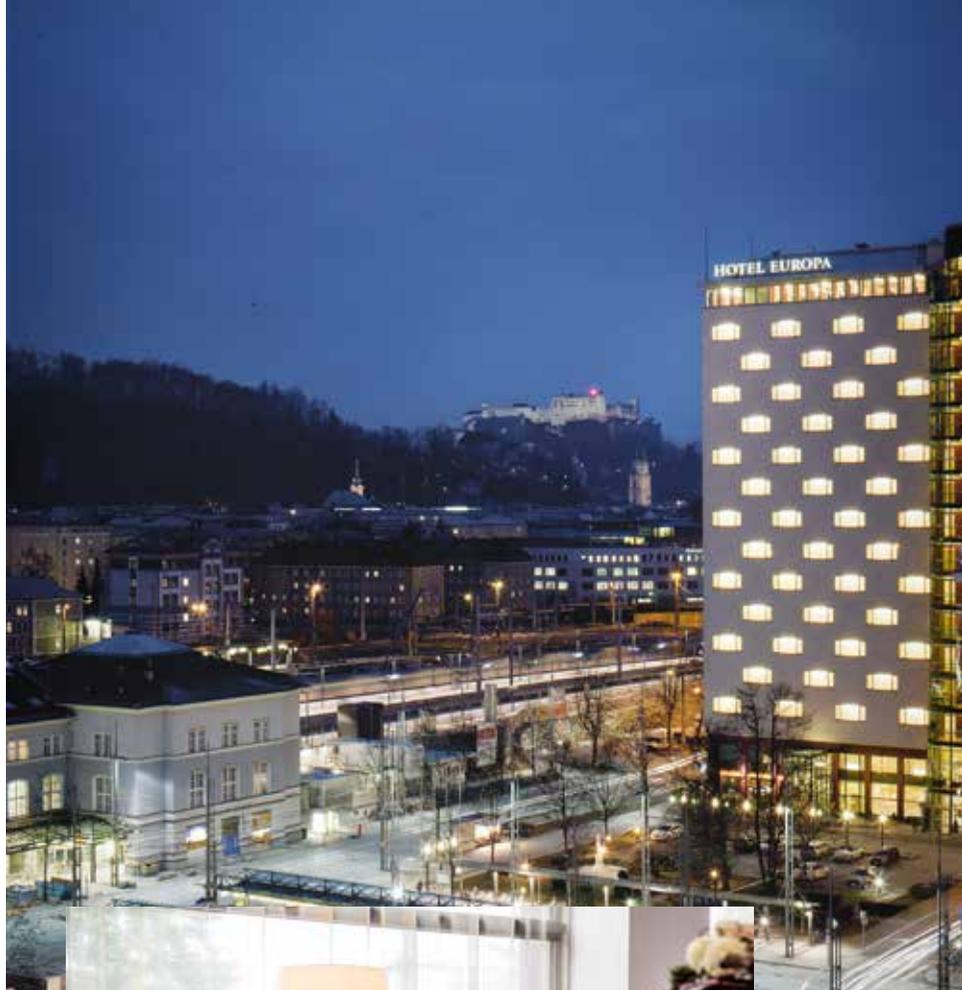




## Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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.**

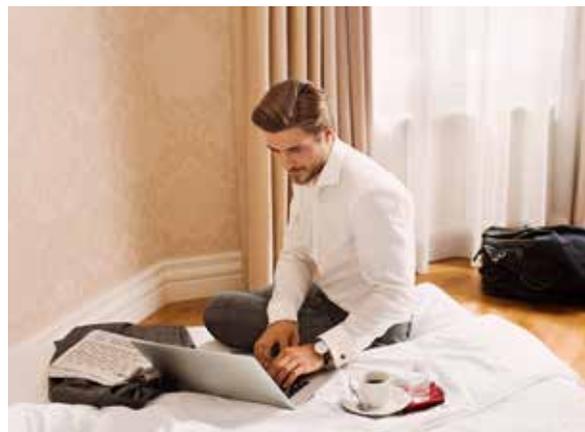
Lassen Sie sich im Panorama-Restaurant von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen, während Sie die einmalige Aussicht über die Mozartstadt genießen. Ob leichter Business-Lunch oder romantisches Dinner – wir treffen immer die richtige Geschmacksnote.

### **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 m<sup>2</sup> groß und mit Queensize Bett oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 28 **Executive Zimmer** sind 24-27 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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	8	20	20
Reinhardt	✓	40	30	20	16	16	40
Jedermann	✓	88	60	20	20	40	100

Raummiete  
wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

Böhm	120,-	160,-	100,-	200,-
Reinhardt	140,-	180,-	120,-	260,-
Jedermann	210,-	280,-	190,-	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 ab

€ **56,-**

Tagungspauschale ganztags  
pro Person ab

€ **66,-**

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 ab

€ **61,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person ab

€ **71,-**

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.

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Römerquelle still/prickelnd	0,33 l	€ 2,90
Römerquelle still/prickelnd	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	€ 3,90
Red Bull	0,25 l	€ 4,40
Pago Fruchtsäfte diverse Sorten	0,20 l	€ 3,40

## Kaffee

Espresso klein <sup>G</sup>	€ 2,70
Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,70

## Bier

Radler <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,90
Bier vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,90
Alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 4,00
Weißbier hell/dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	€ 4,90

## Wein

Grüner Veltliner <sup>o</sup>	1/8 l	€ 3,70
Zweigelt <sup>o</sup>	1/8 l	€ 3,70

## Aperitif

Glas Prosecco <sup>o</sup>	0,20 l	€ 7,00
Aperol Spritzer <sup>o</sup>	1/4 l	€ 7,50
Hugo Spritzer <sup>o</sup>	1/4 l	€ 7,50

## Getränkepauschale ALL INCLUSIVE

Alkoholfreie Getränke / Bier /  
Wein / Kaffee / Tee

4 Stunden pro Person

€ **34,50**

7

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





## Snacks zum Cocktailempfang

### Kalte Cocktail Happen

Gefülltes Jourgebäck pikant gemischt ACGM	€ 2,80
Brötchen mit Gemüseaufstrich (vegan) AG	€ 2,80
Hummus mit gegrilltem Gemüse (vegan) AN	€ 2,80
Bruschetta mit Tomate und Basilikum (vegan) A	€ 2,80
Rahm-Brie mit Weintrauben und Feigensenf AGM	€ 2,80
Melone Prosciutto Spieß	€ 2,80
Blinis mit Lachs und Honig-Senf ACM	

### Kleine Suppe im Glas serviert

Kalte Gazpacho mit Oliven Spieß (vegan) L	€ 3,50
Kalte Gurkensuppe mit Dill (vegan) G	€ 3,50
Warme Kürbissuppe mit Kernöl G	€ 3,50

### Warme Cocktail Happen

Kalbsrahm Gulasch mit Nockerl ACGL	€ 4,50
Mini Schnitzel mit Erdäpfel-Salat ACML	€ 4,50
Mini Köfte mit Hummus im Glas ACNG	€ 4,20
Thai-Hendl-Curry mit Basmatireis EHLM	€ 4,20
Quinoa Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip (vegan)	€ 3,80
Kichererbsen Tikka Masala mit Basmatireis (vegan) FHL	€ 4,20

### Süße Köstlichkeiten

Kokos Panna Cotta mit Mango (vegan)	€ 3,20
Schokomousse mit Beeren CEGH	€ 3,20
Crème Brûlée CG	€ 3,20
Kleine Kuchen ACGH	€ 2,80

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!



## Menüvorschläge

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

### Kalte Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeizter Forelle mit Kren-Rahmgurke <sup>DGO</sup>

- **Tafelspitz** mit Kernöl und Feldsalaten <sup>ACFGLMO</sup>
- Tomaten Gazpacho** mit Mozzarella und Basilikum <sup>GO</sup>
- Bunte Blattsalate** mit Caesar-Dressing und gegrillten Hühnerstreifen <sup>CGM</sup>

### Suppen

- **Klare Rindsuppe** mit Grießnockerl oder Frittaten mit Gemüsebrunnoise <sup>ACG</sup>
- Kartoffelcremesuppe** mit sautierten Pilzen <sup>GLO</sup>
- Kokos-Currysuppe** mit Garnele <sup>ABGO</sup>
- Samtsuppe vom Muskatkürbis** mit Chiliöl <sup>AGO</sup>

### Hauptspeisen

Fleischgerichte:

- Gegrillte Schweinemedallions** mit Pfeffersauce, Kräuterspätzle und erlesenem Gemüse <sup>ACGLMO</sup>
- Zartes Kalbshuftsteak** mit Kräuterkruste an gedünstetem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>AG</sup>
- Gegrilltes Entrecôte** mit Rotweinsaft, Speckbohnen und Kartoffel-Knoblauchpüree <sup>ACGLMO</sup>
- Gebratene Maishähnchenbrust** mit Rosmarinsaft, Butterreis und Marktgemüse <sup>GLO</sup>

Fischgerichte:

- Gegrillter Wels** mit Gewürzbutter auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln <sup>ADGO</sup>
- Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet** mit Kräutermilch, Kartoffelrösti und Karfiol pom carrée <sup>DGM</sup>
- St. Petersfischfilet-Lachsspieß** in Kräuterbutter mit Zitronenpolenta und Junglauch <sup>DG</sup>

### Desserts

- Honigparfait** mit Neapolitaner Crumble und Kardamom-Kirschen <sup>CGH</sup>
- Schokoladenmousse** und Nougatknödel an geeister Vanillesauce <sup>CFGH</sup>
- Vanille Panna Cotta** und Tiramisunockerl an marinierten Beeren <sup>ACG</sup>

2-Gang Menü pro Person € 29,-

3-Gang Menü mit Suppe pro Person € 36,-

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person € 36,-

4-Gang Menü pro Person € 46,-

# Buffetvorschläge



## Österreichisches Schmankerl Buffet

Rindfleischsalat mit Kernöl LMO  
Rote Rüben Carpaccio mit Schafskäse und Walnüsse GH  
Geräucherte Forelle mit marinierten Apfel-Krautsalat DGHO

Essenz vom Rind mit Grießnockerl CGHLO

- Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ACG
- Käsespätzle mit Röstzwiebel ACG
- Bachforelle mit Wurzelgemüse und Kren ADHLO
- Apfelstrudel mit Schlagobers ACGH
- Kaiserschmarren mit Apfelmus ACG
- Sachertorte mit Schlagobers ACGH

pro Person ab

€ 46,-

## Italienisches Buffet

Anti Pasti mit Melone, Prosciutto, Parmesan und Olive GO  
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pesto GHO  
Tomate-Mozzarella mit Rucola und Pesto GHO

Vegetarische Minestrone mit Zitrone AGO

Piccata alla Milanese mit Tomatensauce und Spaghetti ACGO  
Dorade mit Oliven, Kapern, Tomaten und Polenta-Taler ACDGO  
Überbackene Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola ACGO

Panna Cotta mit saisonalen Früchten G  
Profiterol mit Schokoladenmousse ACGO  
Espresso-Creme mit Cantuccini ACGH

pro Person ab

€ 46,-

# Buffetvorschläge

## Buffet Vital

Bulgur Salat mit Granatapfel und Minze <sup>AGH</sup>  
Hummus mit Fladenbrot <sup>AN</sup>  
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Schafskäse <sup>OG</sup>

Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe (Vegan) <sup>H</sup>

Linsen Dal mit Basmatireis <sup>FGHO</sup>  
Hawaiianisches Poké mit Bulgur und mariniertem Lachs <sup>DFHMN</sup>  
Zucchini-Haferflocken Laibchen mit Tzatziki <sup>ACG</sup>

Chia Kokos Pudding mit saisonalen Früchten <sup>H</sup>  
Obstplatte

pro Person ab

€41,-

## Buffet Salzburg

Karreespeck mit Kren  
Bachforellenmousse mit Oberskren und buntem Salat <sup>DGO</sup>  
■ Tafelspitzsulze mit Tomatenvinaigrette <sup>LO</sup>  
Gebeiztes Saiblingsfilet mit eingelegten Pilzen <sup>DO</sup>

- Alt Salzburger Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons <sup>AGO</sup>
- Salzburger Festtagssuppe <sup>ACGL</sup>

- Lauwarm marinierter Tafelspitz mit feinem Wurzelgemüse <sup>L</sup>

Salatbuffet <sup>GO</sup>

Salzburger Bierfleisch <sup>AGO</sup>  
Gebratene Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung <sup>ACGLO</sup>  
Kalbsbeuschel <sup>AMO</sup>

Spinatspätzle / Semmelknödel / Röstgemüse <sup>ACG</sup>

- Apfelstrudel mit Vanillerumsauce <sup>AG</sup>
- Scheiterhaufen <sup>ACG</sup>
- Zwetschkencreme im Glas <sup>G</sup>
- Schokoladen Birnen Kuchen <sup>ACGO</sup>
- Internationale Käseauswahl <sup>G</sup>

pro Person ab

€41,-



## 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 2 Stunden wird ein Tagessatz von € 8,00 und für 12 Stunden wird ein Tagessatz von € 15,00 verrechnet.

---

# 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 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 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.