

Austria Trend **SMART**

HOTEL LASSALLE ****

BANKETT- MAPPE



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





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.



Immer da, wo was los ist.

Was ist Ihnen an einem Hotel am wichtigsten? Vermutlich, dass es Ihnen die Möglichkeit gibt, alles zu machen, was Sie sich vorgenommen haben. Darum bekommen Sie im Hotel Lassalle alles, was Sie dazu brauchen – aber nichts, was Sie dabei aufhält: Ein komfortables Zimmer mit klassischer Ausstattung mitten in einem der aufstrebenden Bezirke Wiens mit großartiger Infrastruktur. Durch die Nähe zur U-Bahn steht auch spontanen Entdeckungsreisen außerhalb des Bezirks nichts im Weg.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Wer viel vor hat, muss gut essen. Darum ist uns die wichtigste Mahlzeit des Tages besonders wichtig. Morgenstund' – das österreichische Genussfrühstück – bietet Ihnen ofenfrische Croissants und ausgewählte

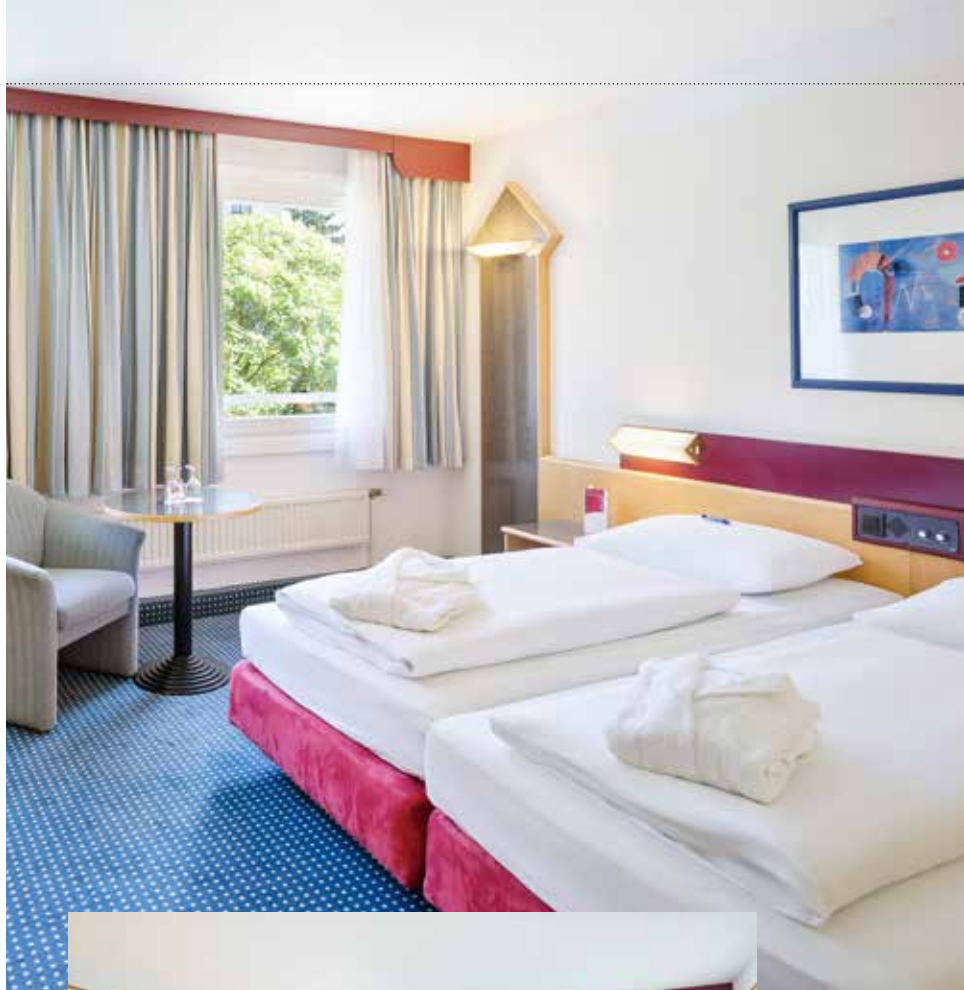
regional produzierte Spezialitäten, die auch besondere Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigen. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Restaurant.

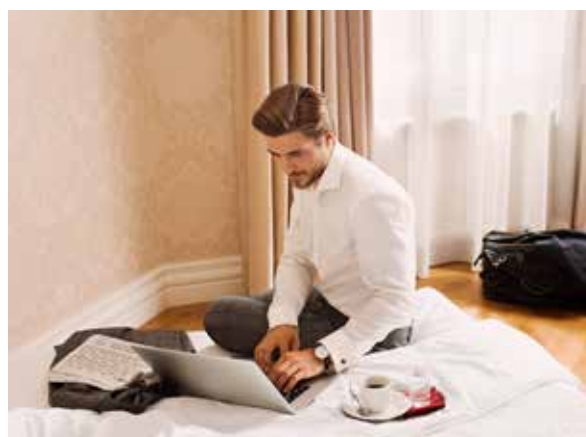
Im Restaurant bekochen wir Sie gerne für private Feiern oder Business-Lunches.

Calafatti Bar.

Den Tag bei einem Drink entspannt ausklingen lassen? Im lockeren Ambiente der Calafatti-Bar kein Problem.



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



140 Zimmer, davon 4 Suiten

Unsere 140 Zimmer sind klassisch und komfortabel eingerichtet und laden zum Entspannen nach Ihrer Veranstaltung ein. Alle Zimmer sind ausgestattet mit Flatscreen-TV, Minibar, Safe und kostenlosem WLAN-Zugang.

Die 97 **Classic Zimmer** sind 23 m² groß, 7 davon können auch als Triple-Zimmer gebucht werden. Es gibt hier sowohl Raucher- als auch Nichtraucherzimmer.

Unsere 39 **Executive Zimmer** können zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Bei diesem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Besonders geräumig sind die 4 **Suiten** mit 40 m² und separatem Wohn- und Schlafbereich. Zusätzlich bieten sie 2 Flatscreen-TVs, einen Doppelwaschtisch sowie alle Zusatzleistungen der Executive-Kategorie. Die Suiten sind zu einem Aufpreis von € 40,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.



Ein Meeting muss sich nicht wie ein Meeting anfühlen.

In unserem Haus lässt es sich zwar gut ruhen, aber bei Meetings schläft trotzdem keiner ein. Schon die Namen unserer Meetingräume, „Donau“ und „Remise“, vermitteln, dass wir Ihnen mehr als bloßen Raum zum Meeten bieten wollen – selbst wenn Sie rein beruflich in der Stadt sind. Schließlich geht es Ihnen wie uns, um das bestmögliche Ergebnis.

Über die rein funktionellen Aspekte hinaus, schaffen die beiden Räume mit viel Tageslicht in Kombination mit unserem Serviceangebot eine besonders angenehme Atmosphäre, die allen Seminaren, Konferenzen oder Tagungen gut tut.

Kapazitäten		m2						
Donau	✓	60	-	20	20	24	40	60
Remise	✓	30	-	12	12	12	24	25

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere Konferenzpau-
schale nicht in Anspruch nehmen

Donau
€ **400,-**

Remise
€ **200,-**

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere Konferenzpau-
schale nicht in Anspruch nehmen

Donau
€ **300,-**

Remise
€ **150,-**

Die Seminarräume sowie das Restaurant können gerne auf Anfrage ab 18:00 Uhr angemietet werden.



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.



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.



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Erweiterte Kaffeepausen

Bei Schönwetter haben Sie vom Seminarraum „Donau“ direkten Zugang zum Garten, zur Terrasse sowie zum Pavillon, wo wir für Sie gern die Kaffeepausen arrangieren können.

Kaffeepause „Lassalle“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / frisches Obst / Plundergebäck ABCEFGH

pro Person
€ 6,00

Kaffeepause „Remise“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / frisches Obst / Sandwiches ABCEFL

pro Person
€ 6,20

Kaffeepause „Alt Wien“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / frisches Obst / Gugelhupf ACFG0 / Topfenstrudel AEG / Briochekipferl mit Butter & Marmeladen CAGF

pro Person
€ 8,00

Kaffeepause „Mediterran“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / frisches Obst / Jouregebäck mit Grillgemüse ABLO / Crostini ABCDFGL / Pannetone ABCFGL

pro Person
€ 9,50



Getränkepauschalen

Empfangskaffee

Zur Begrüßung der Teilnehmer reichen wir Kaffee und Tee, sowie eine Auswahl an Teegebäck ^{AFGH}

pro Person

€ **3,-**

Konferenzgetränke im Raum

Pro Teilnehmer stellen wir 4 Getränke im Raum bereit (Mineralwasser und eine Auswahl an Fruchtsäften)

pro Person

€ **10,-**

NESPRESSO Pauschale

Bereitstellung einer NESPRESSO Maschine inkl. Kaffeeauswahl für den ganzen Tag

pro Person (bis 20 Personen)

€ **7,00**

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



Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser still oder prickelnd [○]	0,33 l	€ 2,60
Mineralwasser still oder prickelnd [○]	0,75 l	€ 5,00
Coca Cola / light, Sprite, Almdudler	0,33 l	€ 3,20
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,60
Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,20 l	€ 3,60
Johannisbeersaft	0,20 l	€ 3,00
Marillensaft	0,20 l	€ 3,00
Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,00
Soda Zitron	0,25 l	€ 1,70
Soda Himbeer	0,25 l	€ 1,80

Heißgetränke

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,70
Kleiner Brauner ^G	€ 2,50
Großer Brauner ^G	€ 3,60
Melange ^G	€ 3,40
Café Latte ^G	€ 3,40
Cappuccino ^G	€ 3,40
Heiße Schokolade ^G	€ 3,50
Kännchen Tee ^G	€ 3,20

Biere

Gösser vom Fass ^A	0,20 l	€ 2,30
Gösser vom Fass ^A	0,30 l	€ 2,90
Gösser vom Fass ^A	0,50 l	€ 3,90
Gösser Märzen in der Flasche ^A	0,30 l	€ 3,20
Gösser Naturradler ^A	0,50 l	€ 4,00
Zipfer Limettenradler ^A	0,30 l	€ 3,00
Weizenbier naturtrüb ^A	0,50 l	€ 3,90
Gösser Kracherl alkoholfrei ^A	0,30 l	€ 3,50
„Null Komma Josef“ alkoholfrei ^A	0,30 l	€ 3,60

Sekt

Sekt Schlumberger [○]	0,10 l	€ 5,10
Sekt Orange [○]	0,10 l	€ 3,60
Sekt Aperol [○]	0,10 l	€ 4,50

Wein

Weißwein gespritzt [○]	0,25 l	€ 3,30
Landler Weiß – Hauswein [○]	0,125 l	€ 2,70
Weingut Tscheppa, Südsteiermark		
Grüner Veltliner – Pepp Green [○]	0,125 l	€ 3,10
Weingut Gruber, Niederösterreich		
Welschriesling [○]	0,125 l	€ 3,60
Weingut Tscheppa, Südsteiermark		
Cuvee Sabathi 2012 [○]	0,125 l	€ 3,70
Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark		
Altemura Fiano 2012 [○]	0,125 l	€ 4,60
Masseria Alemura – Alqulien, Italien		
Blauer Zweigelt [○]	0,125 l	€ 2,80
Weingut Tscheppa, Südsteiermark		
Merlot [○]	0,125 l	€ 3,70
Weingut Wendlin, Burgenland		
Zweigelt 2012 [○]	0,125 l	€ 3,50
Weingut Umathum, Burgenland		
Blauer Zweigelt [○]	0,25 l	€ 5,70
St. Paulus, Niederösterreich		
Blaufränkisch 2011 [○]	0,125 l	€ 3,70
Weingut Goldenits, Burgenland		
Tollo Montepulciano 2010 [○]	0,125 l	€ 4,40
Cantina Tollo – Abbruzzen, Italien		
Rosé Zweigelt 2013 [○]	0,25 l	€ 4,50





Menü- und Buffetvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen in Menüform oder als Buffet.

3-gängiges Menü

ab 7 Personen
1 Suppe oder 1 Vorspeise
1 Hauptgang
1 Dessert

pro Person

€ **25,-**

Buffet

ab 15 Personen
1 Suppe oder 1 Vorspeise
2 Hauptgänge zur Wahl
Salatbuffet
1 Dessert

pro Person

€ **31,-**

10

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





Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit Partnern aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Standardausstattung im Seminarraum

Beamer
Leinwand
Pinnwand
Flipchart
WLAN
Empfangstisch
Moderationskoffer
Klimaanlage
Tageslicht

Zusätzliche technische Ausstattung

Pinnwand	kostenlos
Flipchart	kostenlos
TV-Station mit DVD	€ 45,-
CD-Player	kostenlos
Datenbeamer	halbtags € 45,-
Datenbeamer	ganztags € 90,-
Beamertisch	kostenlos
Laptop inkl. Maus	kostenlos
Telefonkonferenzanlage (exkl. Telefongebühren)	pro Tag € 150,-



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.

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

Beim Hotel befinden sich 36 Garagenplätze zu einem vergünstigten Preis von € 9,- pro Tag. Die öffentlichen Parkplätze rund um das Hotel werden als gebührenpflichtige Kurzparkzone geführt. Diese gilt von Montag bis Freitag (09:00 - 19:00 Uhr) und am Samstag (09:00 - 13:00 Uhr).

Personal

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

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.