

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL SCHLOSS  
LEBENBERG** \*\*\*\*S

**BANKETT-  
MAPPE**



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

**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS



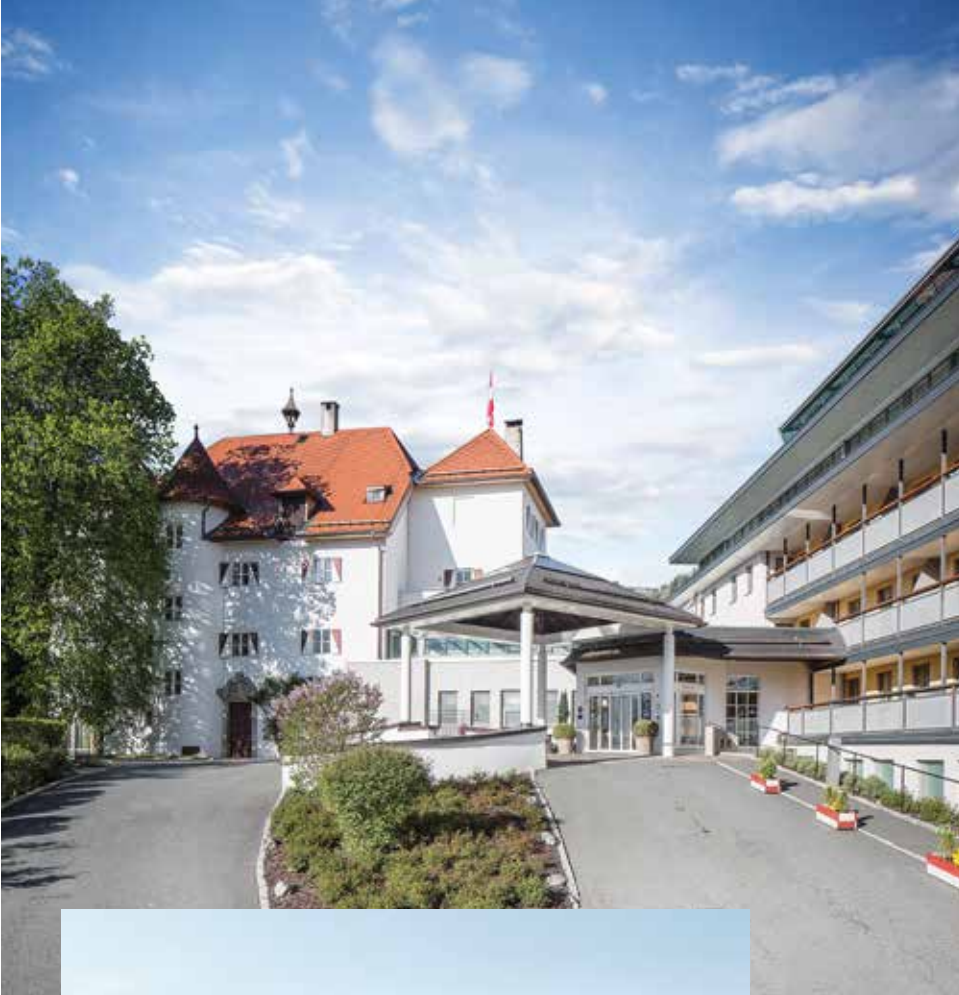


## Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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.





© David Schreyer



## Kein Platz für falsche Bescheidenheit.

Mehr als 400 Jahre thront Schloss Leobenberg schon über den Dächern Kitzbühels. Seit 1967, nach Fertigstellung des über einen Verbindungsgang angeschlossenen Neubaus, wird das Schloss als Hotel betrieben. 2008 wurde es mit Bedacht renoviert, seitdem verbindet es mit seinem denkmalgeschützten Schlossturm den Zauber einer längst vergangenen Zeit mit dem Luxus und Lifestyle eines neuen Jahrtausends.

### **Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.**

Zwischen einem ausgezeichneten Schlaf und einem ausgezeichneten Tag liegt im Hotel Schloss Leobenberg ein ausgezeichnetes Frühstück. Es verwöhnt Sie mit ofenfrischen Croissants und einer exquisiten 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.

### **Wie die Götter speisen.**

Im Restaurant Residenz erwarten Sie, mehrmals pro Woche untermalt von Harfen-, Zither- oder Klaviermusik, himmlische Arrangements aus Tiroler Spezialitäten und internationalen Kreationen. Abgerundet wird das delikate 4-Gang Wahlmenü von einem opulenten Salat- und Käsebuffet, das keine Wünsche offen lässt.

### **Erliesene Tropfen.**

Unsere Lobby-Bar mit offenem Kamin lädt Sie ein, den Tag entspannt ausklingen zu lassen.



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



#### 150 Zimmer, davon 21 Suiten

Für einen fürstlichen Aufenthalt im ehemaligen Schloss eines Landadeligen stehen 150 Zimmer inkl. 21 Suiten zur Verfügung. Alle Zimmer befinden sich in absoluter Ruhelage mit herrlichem Ausblick auf die Berge und Kitzbühel, sowie mit wunderbarem Waldblick. Die Zimmer überzeugen mit edlem Design sowie moderner Ausstattung und spiegeln den imperialen Wohnstil wider.

Unsere 38 **Classic Zimmer** sind 28-30 m<sup>2</sup> groß und liegen zur ruhigen Waldseite. Alle Zimmer sind standardmäßig mit Badewanne, Flat-screen-TV mit integriertem Radio sowie kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Die 62 **Classic Zimmer „Lebenberg“** bieten einen tollen Blick auf die Kitzbüheler Alpen und die Stadt Kitzbühel. Zusätzlich punkten sie mit Balkon oder Terrasse. Das Classic Zimmer „Lebenberg“ ist zu einem Aufpreis von € 30,- pro Person und Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.

Die 13 geräumigen **Panorama Zimmer** haben eine Größe von 41 m<sup>2</sup> und einen herrlichen Ausblick über die Berge und die weltbekannte Streif. Eine freistehende Badewanne sowie eine Wellnessdusche bieten zusätzlichen Komfort. Das Panorama Zimmer ist zu einem Aufpreis von € 40,- pro Person und Nacht auf die Kategorie Classic Zimmer „Lebenberg“ buchbar.

Unsere 11 **Junior Suiten** sind 42-49 m<sup>2</sup> groß und bestehen aus einem abtrennbaren Wohn- und Schlafraum. Die Junior Suite ist zu einem Aufpreis von € 30,- pro Person und Nacht auf die Panorama Kategorie buchbar.

Viel Raum bieten die 5 **Maisonette Suiten** auf 60 m<sup>2</sup> mit einem Wohn- und Schlafbereich auf 2 Etagen. Zusätzlich verfügen sie über eine Terrasse, Badewanne und Dusche sowie 2 WCs. Die Maisonette Suite ist zu einem Aufpreis von € 30,- pro Person und Nacht auf die Junior Suite Kategorie buchbar.





# Die beste Entscheidung.

Das Hotel Schloss Leoben ist nicht nur der perfekte Ort, um Geist und Körper in Einklang zu bringen, sondern auch der ideale Rahmen für entscheidende Tagungen und Seminare oder einzigartige Events für bis zu 400 Gäste. 5 Räumlichkeiten von 32 m<sup>2</sup> bis zu einer Gesamtkapazität von 420 m<sup>2</sup> und mit moderner Konferenztechnik ausgestattet, stehen zur variablen Nutzung zur Verfügung.

Die festlichen Räumlichkeiten – im Besonderen der Gobelinsaal – stehen selbstverständlich auch für private Feierlichkeiten zur Verfügung.

Kapazitäten  m<sup>2</sup>      

Hahnenkamm 1	✓	32	18	10	18	16	30	30
Hahnenkamm 2	✓	35	24	12	18	18	32	30
Hahnenkamm 3	✓	36	24	12	18	18	32	32
Kitzbüheler Horn	✓	180	100	46	56	90	180	150
Alpenblick (Hahnenkamm 1-3 + Kitzbüheler Horn + Foyer)	✓	420	230	105	105	190	210	400
Panoramaterrasse	✓	130	-	-	-	-	80	120
Gobelinsaal	✓	81	30	30	30	40	60	60
Wintergarten	✓	30	16	6	14	-	20	25
Das Lambergs	✓	100	40	14	20	40	80	80

Raummiete	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hahnenkamm 1	130,-	210,-
Hahnenkamm 2	150,-	230,-
Hahnenkamm 3	180,-	250,-
Kitzbüheler Horn	390,-	600,-
Alpenblick	600,-	1.000,-
Gobelinsaal	220,-	290,-
Panoramaterrasse, Wintergarten, Das Lambergs	auf Anfrage	

- 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

€ **48,-**

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 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

€ **56,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person

€ **68,-**

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

Energieförderer 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



## Kaffeepausen

### „Klassisch und Herzhaft“

Kaffee, Tee / Mineralwasser und Fruchtsäfte in Karaffen / frisches Obst / 1 Stück pikant belegtes Jourgebäck / 1 Stück Kuchen <sup>ACGH</sup>

pro Person

€ **11,-**

### Kaffeepause „Gesunde Power“

Kaffee, Tee / Aromatisiertes Wasser / Bircher-müsli / Kornbrötchen mit Putenschinken / Frischer Obstsalat <sup>AGO</sup>

pro Person

€ **13,50**

### Kaffeepause „Zünftige Stärkung“

Kaffee, Tee / Mineralwasser und Fruchtsäfte in Karaffen / 1 alkoholfreies Bier / 1 Paar Frankfurter mit Senf und Brot <sup>AMO</sup>

pro Person

€ **14,50**

### Kaffeepause „create it yourself“

Kaffee, Tee / Mineralwasser und Fruchtsäfte in Karaffen / frisches Obst / Snack Ihrer Wahl

pro Person

€ **10,-**





## Snacks für die Kaffeepause

Hier haben Sie die Möglichkeit, eine Speise für die Kaffeepause „create it yourself“ auszuwählen.

### Pikante Snacks

Pikantes Blätterteiggebäck ACDGHFN  
Pikante Aufstrichbrötchen ACG  
Pikante Ministrudel mit Dip ACDGHFN  
Verschieden gefülltes Jourgebäck ACDGHFN  
Laugenstangerln verschieden gefüllt ACDGHFN

### Süße Snacks

Minirouladen ACGHF  
Schnittvariation ACGHFN  
Plundervariation ACGHN  
Strudelvariation ACGO  
Kuchenvariation ACGHF

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

## Fingerfood

### Canapés mit

Rohschinken / Salami / Beinschinken /  
Räucherlachs / Weichkäse / Schnitt-  
käse / Roastbeef ACDGH

pro Stück

€ **3,50**





# Getränke- angebot

Zu unseren Heißgetränken servieren wir Ihnen Milch <sup>G</sup>, Zucker, Süßstoff und hausgemachte Kekse <sup>ACHO</sup>, zu den anderen Getränken Erdnüsse <sup>E</sup> oder einen Knabber Mix <sup>ACGE</sup>.

## Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,90
Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola / light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler	0,33 l	€ 4,40
Red Bull	0,25 l	€ 5,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,80
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	€ 5,60
Mango-, Ananas-, Multivitamin-, Erdbeere-, Kirsche-, Tomatensaft	0,20 l	€ 3,80
Fuzetea	0,33 l	€ 4,40
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,40

## Heißgetränke

Kleiner Brauner	€ 2,90
Ristretto	€ 2,90
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,50
Großer Brauner	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,50
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 4,20
Latte Macchiato <sup>G</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 4,50
Kännchen Tee	€ 5,90
Assam, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchtetee, Grüner Tee, Red Orange, Rooibos-Vanilla, Morgenkräuter, Vitalkräuter	

## Bier

Zipfer Urtyp vom Fass <sup>A</sup>	0,20 l	€ 2,90	0,30 l	€ 3,90
Edelweiß vom Fass <sup>A</sup>			0,30 l	€ 4,30
Zipfer Limettenradler Flasche <sup>A</sup>			0,33 l	€ 3,90
Gösser Flasche <sup>A</sup>			0,33 l	€ 3,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei Flasche <sup>A</sup>			0,33 l	€ 3,90

## Wein

G'Spritzter weiß oder rot <sup>O</sup>	1/4 l	€ 4,90
G'Spritzter süß <sup>O</sup>	1/4 l	€ 4,90
Aperol Spritzer <sup>O</sup>	1/4 l	€ 7,90
Prosecco Aperol <sup>O</sup>	1/4 l	€ 7,90
Hugo <sup>O</sup>	1/4 l	€ 7,90
<b>Grüner Veltliner Stephanus 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 4,70
Weixelbaum, Kamptal		
<b>Riesling Federspiel 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 5,20
Weingut Domäne Wachau, Weissenkirchen		
<b>Chardonnay Felsenstein 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 5,30
Brigit Braunstein, Leithaberg		
<b>Gelber Muskateller 2017</b>	1/8 l	€ 5,50
Vorspannhof Mayr, Kremstal		
<b>Kitz The Legend weiß 2015</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 5,20
Weingut E. Scheibhofer, Andau, Neusiedlersee		
<b>Rosé Salzl 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 4,80
Seewinkelhof, Illmitz		
<b>Merlot Wendelin</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 5,30
Gols, Burgenland		
<b>Zweigelt Selection 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 4,90
Neusiedlersee, DAC		
<b>Cabernet Sauvignon Selection 2017</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 5,50
Salzl, Neusiedlersee		
<b>Kitz The Legend rot 2015</b> <sup>O</sup>	1/8 l	€ 6,60
Scheibhofer, Andau, Neusiedlersee		

## Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Rivani <sup>O</sup>	0,10 l	€ 5,70
Kattus Sekt <sup>O</sup>	0,10 l	€ 5,00
Drappier Brut <sup>O</sup>	0,10 l	€ 14,50
Drappier Rosé <sup>O</sup>	0,10 l	€ 14,50
Prosecco Rivani <sup>O</sup>	0,75 l	€ 39,00
Bründelmayer Rosé <sup>O</sup>	0,75 l	€ 54,00
Champagner Drappier Brut <sup>O</sup>	0,75 l	€ 85,00
Champagner Drappier Rosé <sup>O</sup>	0,75 l	€ 85,00
Dom Brut Schlumberger <sup>O</sup>	0,75 l	€ 55,00



# Menüvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen in Menüform oder als Buffet. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs das Menü Ihrer Wahl oder lassen Sie sich von einer saisonalen Auswahl überraschen. Zusätzlich bereiten wir ein buntes Salatbuffet für Sie vor.

## Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella-Salat** mit Pinienkernen, Mango und Pesto AGLHO
- Oktopus** mit Wassermelone, Jungzwiebel, Chorizo, Schalotten und Knoblauchbaguette ADFGOR
- Beef Tartare** mit salziger Butter, Kapernbeeren, Kürbis, Salat und Tramazzini ACGLMO
- **Tiroler Variation mit Kren, Essiggurken und Zwiebelbrot** AGMO
- Avocado-Gurken-Tatare** mit Paprika- Salsa und Rucola- Pesto FGHO
- Geflämmter Feta** mit Couscous Salat, Feige, Honig und Friséesalat AFGLO

## Suppen

- **Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch** ACGLO
- Hühnerbouillon** mit Profiteroles und Junglauch ACGLO
- Petersilienwurzelsuppe** mit Flusskrebse und Pesto BGLHO
- Tomatencremesuppe** mit Croutons und Basilikum AGLO
- Steinpilzconsommé** mit sautierten Schwammerl und Kerbel LO
- Gurkenrahmsuppe** mit Dillschaum FGLO

## Zwischengerichte

- Garnele** mit Glasnudeln, Gurke, Erdnuss und Sprossen BEFNO
- Trüffelbandnudeln** mit Wildkräutersalat AGL
- **Blunzentravioli mit rahmigem Kraut, Speckschaum und confierter Tomate** ACGLMO

## Hauptspeisen

- Fleischgerichte:**
- Perlhuhnbrust** mit Rollgerstelrisotto, Roter Rübe und geflämmtem Lauch AGLO
- Backhendl** mit Kartoffel-Gurkensalat, Rosmarin-Preiselbeeren und Vogerlsalat ACGLMO
- **Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln** ALMO
- Schweinefilet** mit Brezelknödel, Wirsing-Salat und Bierjus ACGLMO
- **Rindsbackerl mit Pastinake, Brokkoli, Pfefferoni und Portweinsauce** GLMO
- Roastbeef** mit Maiscreme, Minimais, Popcorn und BBQ Lack GLMO
- Kalbsrahmgulasch** mit Sauerrahm, Spätzle und Brokkoli ACGLO
- Lammkrone** mit Tomatenravioli, Weintraube, Oliventapenade, Tomatensud und Kerbel ACGLMO

### 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!

## Hauptspeisen

### Fischgerichte:

- Forelle** mit Safranrisotto, sautiertem Spinat, Pinienkernen und Zitronenschaum DFGLHO
- Meeresfrüchtersotto** mit Pak Choi, Curryschaum und Wan Tan BFDEGLNOR
- Lachsravioli** in weißer Tomatensauce mit rotem Zwiebel und Rucola ACDGLO
- Wolfsbarsch** mit zweierlei Quinoa, Orangen-Fenchel und Rote-Rüben-Schaum ADFGO
- Saibling** mit Zitronengrasrisotto, Zuckerschoten und Balsamicoschaum DFGLHO
- Seehecht** mit Gürkengemüse, Maismuffin und Limettenschaum ACDFGLO

### Vegetarisch:

- **Schwammerlragout mit Semmelknödel und Kresse** ACGLO
- **Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Bergkäse, Cocktailtomaten und Schnittlauch** ACGLO
- Ofenkartoffel** mit Sauerrahm, fermentiertem Knoblauch und Cocktailtomate GLMO
- **Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat** ACGLO
- **Erdäpfelblatli** mit rahmigem Sauerkraut, Petersiliencreme und Radieschen AGLM

## Desserts

- Orangen Panna Cotta** mit Minzpesto und Orangenfilets GHO
- Schokoladen-Limettenbrownie** mit Mojitocreme und Schokoladenerde ACFGHO
- Variation von der Schokolade** mit Karamell-Knusper ACFGHO
- Vanille Crème brûlée** mit Haselnuss CGH
- Cheesecake** mit Granatapfel und Rosmarin ACGHO
- **Apfelstrudel mit Vanillesauce und Minze** ACGHO

3-Gang Menü ab	€ 35,-
4-Gang Menü ab	€ 55,-
5-Gang Menü ab	€ 70,-

# Buffetvorschläge

Unsere Buffets eignen sich ideal ab 40 Personen, aber nicht unter 30 Personen.

## Tiroler Buffet

pro Person ca.

€ **54,-**

### Vorspeisenplatten

- **Bauernspeck** mit Bergkäse, Beiserl, Grammelschmalz und Liptauer GLMO
- **Verschiedene Sülzen** (Schwein, Rind, Schwammerl) mit Kernöl und roten Zwiebeln LO
- **Räucherfischterrinen** mit Honig-Senf dazu Vogerlsalat DGLMO
- **Essiggemüse** mit frischem Kren und Butter dazu Bauernbrot AGM

### Salate

Kartoffelsalat, Saure Extrawurst, Krautsalat, Rote-Rüben-Salat LMO  
Karottensalat, Bohnensalat, Linsensalat, Nudelsalat ACGO  
Blattsalate der Saison  
Drei verschiedene Dressings & Toppings CGLMO

### Suppen

- **Kräftige Rindssuppe** mit Leberknödel und Gemüsewürfel ACGLO
- **Knoblauchsuppe** mit Schwarzbrotcroutons und Petersilie AGLO

### Fleisch und Fisch

- **Tafelspitz, Blut- und Leberwurst, Schweinekrustenbraten** LMO
- **Backhendl** im Kürbis-Mantel mit Preiselbeeren ACG
- **Bachsaibling** mit Zitrone DG

### Vegetarisch

- **Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ACG
- **Rollgerstelrisotto** mit roten Rüben und Mangold AGLO

### Beilagen

Semmelknödel, Kartoffel-Gemüse-Gröstl, Butterreis, Röstkartoffeln ACG  
Sauerkraut, Brokkoli, Cremespinat GLMO

### Saucen

Holunder-Bier-Jus, Krensaucen, Limettensauce LMO

### Desserts

- **Karamellierter Apfelschmarren** mit zweierlei Röster ACGHO
- **Grießtörtchen** mit Fruchtsauce und Minze ACGHO
- **Mohn-Ribisel-Törtchen**, dazu frische geschnittene Früchte ACGH



# Buffetvorschläge

Unsere Buffets eignen sich ideal ab 40 Personen,  
aber nicht unter 30 Personen.

## Mediterranes Buffet

pro Person ca.

€ **49,-**

### Vorspeisen

**Prosciutto** mit Honigmelone und Rucola <sup>HO</sup>  
**Sardellen** mit Gremolata und Knoblauchbrot <sup>ADGO</sup>  
**Antipasti** <sup>O</sup>

### Salate

Tomaten-Mozzarella-Basilikum, Meeresfrüchte-Salat,  
Nudel-Oliven-Salat, Brotsalat <sup>ABCDGLMOR</sup>  
Blattsalate (Rucola, Vogerl, Lollo Bianco, Lollo Rosso, Romana)  
Balsamico-Dressing, Feigensenf-Vinaigrette, Caesar-Dressing <sup>CDFGLMO</sup>

### Suppen

**Minestrone** mit Parmesan <sup>ACGLO</sup>  
**Rindsuppe** mit Gemüsejulienne <sup>CGLO</sup>

### Fleisch und Fisch

**Huhn** mit Zitrone, Rosmarin und Knoblauch  
**geschmortes Lamm, Saltimbocca** <sup>MO</sup>  
**Garnelen, Wolfsbarsch, Lachs** <sup>BDGO</sup>

### Vegetarisch

**Zucchini** mit Schafskäse und Gemüse Couscous <sup>AGL</sup>  
**Pasta** mit Trüffelrahmsauce <sup>ACGLO</sup>

### Gemüse und Beilagen

Mediterranes Gemüse, Riesenchampignons,  
Rosmarinkartoffeln, Risotto <sup>GLO</sup>

### Desserts

**Tiramisu** <sup>ACGHO</sup>  
**Panna Cotta** auf Himbeersauce <sup>GO</sup>  
**Früchte der Saison**

# Buffetvorschläge

Unsere Buffets eignen sich ideal ab 40 Personen, aber nicht unter 30 Personen.

## Grillbuffet

pro Person ca.

€ **56,-**

### Vorspeisen

**Rosa Roastbeef** mit Sauce tatar und Radieschen ACDGMO  
**Räucherlachs** mit Sauce Claudio und Zitronenpfeffer DGLMO  
**Mozzarella** mit Avocado und Tomatenpesto GHO

### Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Bohnensalat ACGLMO  
Vier verschiedene Blattsalate der Saison und 3 Dressings GLMO

### Suppen

**Geeiste Melonen-Chili-Suppe** mit Prosciutto ACGLO  
**Rindsuppe** mit Profiteroles ACGLO

### Fleisch und Fisch vom Grill

**Mediterran mariniertes Brisket, Grillhendl, Nürnberger, Blunzenwurst**  
**Schweinenackensteaks** mit geschmorten Zwiebeln  
**Tomahawk Steaks, Lammkotelett, Spareribs** ACGLO  
**Garnelen** mit Zitronengras und Limette BG  
**Wolfsbarsch** in der Folie gegart mit Kräutern DG

### Vegetarisch

**Ofenkartoffel** mit Knoblauch-Sauerrahm GO  
**Gemüse Couscous** mit geschmorten Tomaten und Rucola AGLO  
**Pasta** mit Tomaten-Oliven-Sauce und Parmesan ACGLO

### Gemüse und Beilagen

Maiskolben, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Reis G

### Dipsaucen

BBQ-Sauce, Cocktailsauce, Senf, Ketchup, Curry CDFGLMNO

### Desserts

**Panna Cotta** mit Fruchtsauce GO  
**Obstplatte bzw. frische Obstvariationen**



## 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

Fix installierte Beamer mit absenkbarer Leinwand  
Beschattung mittels elektrischer Jalousien  
Flipcharts  
Pinnwände  
Empfangstisch  
Mehrfachstecker & Verlängerungskabel  
Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren € 0,25 je Einheit)  
Kostenloses WLAN  
Standard Tonanlage inkl. Lautsprecher  
Multimedia-Presenter

### Zusätzliche Technik im Hotel

Handfunkmikrofon pro Tag	€ 35,00
Headset pro Tag	€ 48,00
Laptop	€ 140,00
Rednerpult	kostenfrei





## Zusätzliche Konferenzleistungen

### **Hospitality Desk**

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

### **Unterhaltung**

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

### **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.

### **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.

### **Fotograf**

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

### **Parkplätze**

Ausreichend Parkplätze stehen kostenlos zur Verfügung.

---

# 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 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 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.