

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL SAVOYEN
VIENNA** ****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.



Willkommen im strahlenden Mittelpunkt.

Schon auf den ersten Blick werden Sie merken: Das Hotel Savoyen ist – wie sein Namensgeber Prinz Eugen – von außergewöhnlicher Persönlichkeit. Beheimatet im revitalisierten Gebäude der österreichischen Staatsdruckerei bietet Ihnen das elegante Hotel mit einem lichtdurchfluteten Atrium, einer schicken Executive Lounge und eigenem Fitness- & Vitalbereich ein Lifestyle-Erlebnis der Extraklasse. Die innerstädtische Lage macht es Ihnen leicht, Wien flanierender Weise zu erkunden sowie Geschäftstermine stressfrei wahrzunehmen.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Im Hotel Savoyen wird es Ihnen leicht gemacht, jeden Tag voll auszukosten. Das beginnt schon zur Morgenstund' mit dem österreichischen Genussfrühstück bei offenen Croissants und einer 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.

Zu Gast bei Prinz Eugen.

Im Restaurant Prinz von Savoyen verwöhnt Sie unser Küchenchef mit feinsten, regionalen Gerichten sowie mediterranen Kreationen. Jedes Monat sind neue Spezialitäten auf der Karte zu finden.

Hochgenuss im wahrsten Sinn.

Im Gault Millau 2014 prämierten Hauben-Restaurant Eugenio im 7. Stock mit herrlichem Blick über die Dächer Wiens, serviert Ihnen das Küchenteam kulinarische Hochgenüsse.

Ihr Solo.

Die relaxte Atmosphäre eines Jazz-Clubs macht die Bar Soissons zum idealen Ort für eine lockere Unterhaltung mit Ihren Geschäftspartnern oder ein gemütliches Treffen mit guten Freunden. Neben klassischen Long Drinks, Cocktails und Kaffeespezialitäten werden auch kleine Leckerbissen serviert.



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



309 Zimmer, davon 43 Suiten

Unsere 309 Zimmer überzeugen mit klassisch-moderner Architektur, anspruchsvoller Optik und beinahe „grenzenlosem“ Service. Besonders Highlight sind die Executive Floors im 7. und 8. Stock mit wunderbarem Blick aufs Schloss Belvedere. Alle Zimmer im Executive Floor haben Zugang zur Executive Lounge. Hier wird nicht nur ein exzellentes Frühstück serviert, sondern ebenso ganztägig frische Speisen und Snacks, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee.

Die 238 **Deluxe Zimmer** sind 32-37 m² groß und ausgestattet mit individuell regulierbarer Klimaanlage, Flatscreen-TV, Laptop-Safe und kostenlosem WLAN-Zugang.

Zu einem Aufpreis von € 45,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie kann man in einem der 28 **Executive Zimmer** nächtigen. Sie punkten besonders mit einem Luxus-Badezimmer, das mit Badewanne und getrennter Dusche ausgestattet ist. Außerdem bieten wir Ihnen folgende Executive-Leistungen: Zugang zur Executive Lounge mit exklusivem Frühstück / Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / Badeartikel der Marke „Bogner“ / Bademäntel und Slip-

per / Early Check-in ab 10 Uhr - nach Verfügbarkeit / Late Check-out bis 15 Uhr - nach Verfügbarkeit

Die geräumigen 20 **Suiten** mit einer Größe von 50 m² bieten ebenfalls ein Luxus-Badzimmer sowie Badeartikel der Marke „Bogner“. Die Suiten sind zu einem Aufpreis von € 80,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar.

Von den 15 **Executive Suiten** genießen Sie einen wunderbaren Ausblick über Wien. Die hellen Suiten sind in Wohn- und Schlafbereich geteilt und bieten zusätzlich zur Standardausstattung alle Leistungen der Executive Kategorie an. Die Executive Suiten sind zu einem Aufpreis von € 120,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar.

Besonders exklusiv sind die 8 individuell eingerichteten **Themensuiten** mit bis zu 110 m². Hier kann man zum Beispiel zwischen Panorama Suite, Fitness Suite oder Business Suite wählen. Die Themensuiten sind zu einem Aufpreis von € 230,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar.



Hier trifft sich die ganze Welt.

Schon in der Benennung unserer zahlreichen Veranstaltungsräume nach wichtigen Lebensstationen des Prinz von Savoyen sowie ihm bedeutenden Personen spiegelt sich unser Anspruch nach internationalem Flair in der Ausrichtung von Events. Im Hotel Savoyen wird Ihre Veranstaltung unabhängig von Zweck und Umfang für alle Gäste zu einem Ereignis wahrer Größe.

Für imposante Feierlichkeiten und Konferenzen gibt es im Hotel Savoyen den Ballsaal Olympia-Mancini – den größten seiner Art in Wien. Auf 1056 m² finden bis zu 1.000 Menschen Platz. Durch sein innovatives Raumkonzept kann seine Gesamtfläche flexibel für kleinere Veranstaltungen unterteilt werden. Sie sehen: Im Hotel Savoyen ist alles möglich – von Konferenzen über Bälle bis zu internationalen Großevents.

Jetzt neu: Planen Sie Ihr Event in 3D mit unserem [interaktiven Meeting Planner](#).

Kapazitäten		m2							
Olympia-Mancini	1056	700	-	-	-	600	1000	1000	
Olympia-Mancini 1	227	170	52	102	60	132	200	200	
Olympia-Mancini 1a	114	80	23	42	36	48	90	100	
Olympia-Mancini 1b	112	80	26	42	36	48	90	100	
Olympia-Mancini 2	413	240	74	144	80	220	380	400	
Olympia-Mancini 3	402	240	74	144	80	220	380	400	
Olympia-Mancini 3a	199	120	46	66	56	96	165	180	
Olympia-Mancini 3b	202	120	46	66	56	96	165	180	
Laura Mancini	29	-	10	-	12	-	16	-	
Paris	✓	40	20	16	12	18	18	28	30
Wien	✓	46	30	18	18	24	24	36	30
Turin	✓	54	40	22	24	28	30	45	40
Paris + Wien	✓	86	50	30	30	36	56	72	60
Wien + Turin	✓	100	70	34	42	40	66	90	70
Paris + Wien + Turin	✓	140	90	-	54	-	80	120	100
Ludwig	✓	37	20	14	12	16	16	24	20
Philipp	✓	40	20	14	12	16	16	24	20
Johanna	✓	35	20	14	12	16	16	24	20
Louise	✓	37	20	14	12	16	16	24	20



Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

	●	●
Olympia-Mancini	5.400,-	9.000,-
Olympia-Mancini 1	1.200,-	2.000,-
Olympia-Mancini 1a/1b	600,-	1.000,-
Olympia-Mancini 2/3	2.400,-	4.000,-
Olympia-Mancini 3a/3b	1.200,-	2.000,-
Paris	300,-	450,-
Wien/Turin	420,-	600,-
Paris + Wien/Wien + Turin	630,-	900,-
Paris + Wien + Turin	1.050,-	1.500,-
Ludwig/Philipp/Johanna/Lousie	300,-	450,-

- 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

€ **63,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **73,-**

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

€ **70,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **81,-**

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.



Pressekonferenz- pauschalen

Raummierte / Flipchart / Pinnwand / Blöcke & Stifte / Beamer inklusive
Leinwand sind in der Pressekonferenzpauschale bereits inkludiert.

Pauschale „Vital“

Individuell ausgestatteter Tagungsraum

für maximal 3 Stunden

Begrüßungskaffee & Teeauswahl ab 30 Min.
vor Seminarbeginn vor dem Raum

Getränke im Tagungsraum

2 kleine Flaschen pro Person, Kaffee und Tee

Vollkornkastenbrote ^{AGCLND} vital belegt

(frische Aufstriche, Mozzarella & Tomate,
diverse Käsesorten, Fisch)

Ofenfrische gefüllte Croissants

Gemüsesticks & Dips ^G

Frisch gebackene Kuchenauswahl

(Kartoffel- Karottenkuchen, Apfel-Dinkel-
kuchen und Kürbiskuchen) ^{ACGH}

Frisch geschnittenes Obst

pro Person

€ **39,-**

Pauschale „Herzhaft“

Individuell ausgestatteter Tagungsraum

für maximal 3 Stunden

Begrüßungskaffee & Teeauswahl ab 30 Min.
vor Seminarbeginn vor dem Raum

Getränke im Tagungsraum

2 kleine Flaschen pro Person, Kaffee und Tee

kleine gefüllte Ciabattabrötchen ^{ACGDMNH}

Ofenfrische Croissants ^{ACGDMNH}

herzhaft gefüllt

Fruchtkuchen ^{ACG} / **Nusskuchen** ^{ACGH} /

Minikrapfen ^{ACG}

Frisch geschnittenes Obst

pro Person

€ **39,-**



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Wählen Sie die in Ihrer Seminarpauschale enthaltenen Pausensnacks aus unserem Sortiment selbst aus oder lassen Sie sich von der Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Vormittagskaffeepausen

Kaffee und Teeauswahl / frisches geschnittenes Obst
Belegte Brötchen oder pikant gefülltes Jourgebäck AGCFMNLO
oder pikant gefüllte Tramezzini ACEGDLMNO oder pikant gefüllte
Blätterteigtaschen ACGFNO

Nachmittagskaffeepausen

Kaffee und Teeauswahl / frisches geschnittenes Obst
Feines Plundergebäck ACGONE oder Mini-Guglhupf ACG
oder Blechkuchen der Saison ACGO oder
Kokos-Schokoladenkuchen ACFGH

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



Seminarfrühstück & erweiterte Kaffeepausen

Seminarfrühstück

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / kalte und warme Milch / Schinken und Wurst gemischt mit Gemüse garnitur / Käse vom Brett ^G / Österreichischer Schnittkäse ^G / geschnittenes Obst / Müsli ^A / Joghurt ^G / Butter ^G / Marmeladen / Nougatcreme ^{AO} / Honig / pikanter Aufstrich ^G / gemischtes Gebäck ^{ACGF} / 2 Sorten geschnittenes Brot ^{ACGF}

pro Person

€ **23,-**

Kaffeepause „Belvedere“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / frisches Obst / wahlweise Croissants ^{ACEGHO} oder Plunder ^{ACGOHE} oder Muffins ^{ACFGO}

pro Person

€ **8,70**

Kaffeepause „Rennweg“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / frisches Obst / wahlweise gemischtes gefülltes Jourgebäck oder belegte Brötchen ^{ACGFMNLO}

pro Person

€ **9,20**

„Alt Wiener“ Kaffeepause

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / Gugelhupf ^{ACFGO} / Sacherschnitte ^{ACFGHO} / Topfenstrudel ^{ACGO} / Zwetschkenröstermousse

pro Person

€ **12,-**

Kaffee- & Teestation

Permanente Kaffee- und Teeauswahl für die Dauer der Veranstaltung

pro Person

€ **13,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33 l	€ 3,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,20
Coca Cola / light, Sprite, Almdudler	0,33 l	€ 4,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,80
Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 3,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 4,20

Kaffee & Tee

kleiner Espresso ^G	€ 2,90
großer Espresso ^G	€ 4,50
Melange ^G	€ 4,20
Cappuccino ^G	€ 4,20
Verschiedene Teesorten	€ 4,00
Kanne Kaffee (1 Liter)	€ 13,50

Biere

Zipfer Urtyp vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,60
Trumer aus der Flasche ^A	0,33 l	€ 3,60
Zipfer Limetten Radler ^A	0,50 l	€ 4,80
Gösser Naturgold alkoholfrei ^A	0,33 l	€ 4,40

Wein

Riesling ^o	0,75 l	€ 32,00
Göttweiger Berg		
Edlinger, Kremstal, Niederösterreich		
Gelber Muskateller ^o	0,75 l	€ 32,00
Rabl		
Langenlois, Niederösterreich		
Grüner Veltliner, GrüVe ^o	0,75 l	€ 32,00
Jurtschitsch		
Langenlois, Niederösterreich		
Zweigelt ^o	0,75 l	€ 32,00
Martin Pasler		
Jois, Burgenland		
Blaufränkisch ^o	0,75 l	€ 32,00
Gober		
Horitschon, Mittelburgenland		

Prosecco, Sekt & Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial ^o	0,75 l	€ 129,00
Gobillard Brut Tradition ^o	0,75 l	€ 116,00
Bründlmayer Sekt Brut Rosé ^o	0,75 l	€ 65,00
Schlumberger Sparkling ^o	0,75 l	€ 48,00
Breganze Prosecco ^o	0,75 l	€ 24,40
Kattus Haussekt ^o	0,75 l	€ 36,90

Aperitifs

Cranberry Sekt ^o	€ 6,30
Sekt / Sekt Orange ^o	€ 6,30
Prosecco / Prosecco Orange ^o	€ 4,30
Aperol Spritz ^o	€ 4,80
Hugo ^o	€ 6,70
Martini bianco / dry / rosso ^o	4 cl € 5,60
Taylor's Select Reserve Port ^o	4 cl € 5,20

Digestifs / Spirituosen

Fernet Branca	4 cl	€ 6,90
Grappa Sarpa di Poli	4 cl	€ 9,50
Johnnie Walker Red Label	4 cl	€ 6,80
Stolichnaya Wodka	4 cl	€ 7,20

Cocktails

Caipirinha	€ 9,50
Mojito	€ 9,80
Gin Fizz	€ 8,90
Whisky Sour	€ 9,50
Mai Tai	€ 9,90





Getränke- pauschalen

Empfangscocktail- pauschale

Sekt / Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Knabbergebäck

30 Minuten pro Person

€ **12,-**

jede weitere viertel Stunde
€ 3,00 pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 2 Stunden

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person

€ **26,-**

jede weitere Stunde
€ 6,00 pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 4 Stunden

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person

€ **36,-**

jede weitere Stunde
€ 6,00 pro Person laut Garantiezahl



Snacks & Fingerfood

Gerne können Sie die Fingerfood-Auswahl unserem Küchenchef überlassen. Er stellt Ihnen zu €18,00 pro Person eine Variation aus vier pikanten und einem süßen Fingerfood pro Person zusammen. (Mind. 10 Personen)

Mini-Bagels gefüllt mit

Frischkäse und Räucherlachs AG	€ 4,50
Hühnercurrysalat und Rucola DG	€ 3,80
Thunfisch und Oliven GM	€ 3,80
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto LCDG	€ 3,40

Baguettebrötchen mit

Räucherlachs und Kapernbeere AGDO	€ 3,10
ungarischer Salami und Pfefferoni AGMNO	€ 2,90
Truthahnschinken und Mango AGMN	€ 2,50
Pfefferkarree und Senfgurke AGMO	€ 2,40
Rahmbrie und Trauben AGENH	€ 2,70
Roastbeef und Silberzwiebel AGDM	€ 2,90
Beinschinken und Essiggemüse AGMNO	€ 2,40
Antipasti und Oliven AGO	€ 2,70

Ciabatta gefüllt mit

Mozzarella und Tomaten AGFCLO	€ 2,65
Prosciutto und Parmesan ACGLO	€ 3,10
Räucherlachs und Rucola AGD	€ 3,30
Ricotta und Paprika AG	€ 3,10
Thunfischcreme AGCLND	€ 3,10
Salami und Artischocken AGMN	€ 3,10

Preise pro Stück / Bitte beachten Sie bei allen Sorten die Mindestbestellmenge von je 5 Stück.

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

Kalte Canapés mit

Roastbeef, Senfgurke und Sauce Remoulade MCLA	€ 3,75
Lachstartar, Wachtelei und Ketakaviar MCLAD	€ 3,75
Weinkäse und Trauben-Walnusschutney MCLDAON	€ 3,75
Beinschinken, Krentopfen und Kapernbeere MCLAGO	€ 3,75
Shrimpscocktail und Dille MCLDAGB	€ 3,75

Warme Snacks

Tempura Garnelen gebacken ACB	€ 3,40
Mini Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch oder vegetarisch	€ 2,75
Blätterteig-Lachskipferl ADG	€ 3,40
Würstel im Blätterteig AG	€ 3,40
Mini Cheeseburger ACGMLO	€ 3,40
Quiche mit Spinat ACG	€ 2,75

Petit Fours

Nusswürfel mit Amarenakirsche ACGHD	€ 2,80
Mini Kardinalschnitte ACG	€ 2,80
Pralinenschnitten ACGF	€ 2,80
Crème Brûlée mit Mandarinenfilets ACG	€ 2,80
Doboswürfel ACGFH	€ 2,80
Pariser Spitz ACGF	€ 2,80
Esterhazywürfel ACGFH	€ 2,80





Stehbuffet

Hier finden Sie Vorschläge für Cocktailbuffets (Mindestpersonenanzahl 25 Personen), um Ihren Stehempfang kulinarisch abzurunden. Die Speisen werden an einem Buffet angeboten, Aufpreise für Flying Service kalkulieren wir gerne individuell anhand der Personenanzahl.

Habsburg Buffet

Rosa gebratene Entenbrust ^M
auf Apfel-Rotkrautsalat
Ziegenkäse im Zucchini-mantel ^{GO}
mit Trauben Chutney und Walnussbrotchip ^{AH}
Tartar vom marinierten Flusskrebss
und Avocado ^{BGMO}
auf getoastetem Dill-Tramezzini ^{AFG}

Geschmorte Schweinsbackerl
mit Erdäpfel-Kürbispüree ^{AGLMNO}
Blätterteig-Lachs-Strudel
auf cremigem Blattspinat ^{ACDG}
Gefüllte Mini Paprika ^{GLO}
auf Honig-Paradeiserragout

Rosmarin-Cremebrulee
mit frischen Feigen ^{CG}
Nougat-Grießterrine
im Baumkuchenmantel ^{AGHC}
Marzipan-Mohnstrudel
mit confierten Zwetschken ^{ACFGH}

pro Person
€ 35,-

Bourbon Buffet

Roast-Beefröllchen
mit Kräuterfrischkäse ^{GM}
Heilbuttschnitte
mit Apfel-Dillgelee ^{DGLMN}
Tomate-Mozzarella
mit Oliven-Basilikumpesto ^{BCGO}

Spinat-Schafkäseknödel
auf Paradeiser-Ragout ^{ACFGO}
Ochsenfleischtascherl
auf Grammelkraut ^{ACG}
Garnelenspieß
auf warmen Glasnudelsalat ^{ABFGO}

Mohnschnitte
mit Pfirsichgelee ^{ACG}
Doboswürfel
mit Schlagobers ^{ACEFGH}
Apfelstrudel
im Glas ^{AG}

pro Person
€ 35,-



Menüvorschläge

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen, stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von der Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Kuvert

Gemischtes Gebäck & Butter, individuelle Menükarten & Kerzen, pro Person € 4,- zuzüglich zum Menüpreis

Menüvorschlag I

Kräftige Rindssuppe
mit Gemüseperlen^L und Grießnockerl^{ACG}
Junghuhnbrust auf cremigem Blattspinat
und feinen Bandnudeln^{ACG}
Zweierlei Schokoladenmousse
mit Erdbeermark und Löffelbiskuit^{CFGA}

pro Person

€ **28,-**

Menüvorschlag II

Pastinakencremesuppe
mit karamellisierten Äpfeln^{LAGO}
Forellenfilet mit Wurzelgemüse,
junge Erdäpfel und Sauce Bernaise^{DLGCO}
Nougatknödel mit Butterbrösel^{ACGHF}
und Weichselragout

pro Person

€ **32,-**

Menüvorschlag III

Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen^L
und Kräuterfrittaten^{ACG}
Geschmorte Beiriedschnitte mit Fisolen-
bündchen und Butternockerl^{AGLMOC}
Frischer Fruchtsalat
mit exotischem Südfruchtsorbet

pro Person

€ **35,-**

Menüvorschlag IV

Spinat-Sauerrahmtörtchen
mit Schalottenchutney^{CGO}
Klare Hühnersuppe mit Kaiserschöberl^{ACL}
Gebrautes Schweinsfilet
mit Wirsinggemüse und
gebackenem Polentatascherl^{ACGO}
Topfenockerl mit Kürbiskernbrösel
auf Pfirsichmark und marinierten Beeren^{AGC}

pro Person

€ **37,-**

Menüvorschlag V

Gemischter Blattsalat mit gebratenem
Schafkäse im Speckmantel^{GO}
Zucchinicrèmesuppe
mit Schinkenstreifen^{AGL}
Kalbsvögel in Kapern-Obersauce
mit Paprikagemüse und Gnocchi^{AGLMOC}
Warmer Nussauflauf
mit Traubenröster^{ACGH}

pro Person

€ **38,-**

Menüvorschlag VI

Matjes Rahmsülzchen
auf Rote Rüben Carpaccio mit Oberskren
Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel^{LACFG}
Schnitte vom Kalbsrücken
auf Paprika-Pfeffersauce^{AGOC} mit Erdäpfel-
brioche und Portobello-Lauchgemüse
Marillentarte mit gebrannten Mandeln^{ACGH}
und Marzipanespuma

pro Person

€ **42,-**

Buffetvorschläge

Österreichisches Buffet

Rindfleischsuzl mit Kernölmarinade und Salatgarnitur ^{LO}
Tiroler Rohschinken mit Essiggemüse und Krentopfen ^{GO}
Räucherforellenmousse auf Feldsalat mit Dillsauce ^{DCGM}

Salat-Buffet Erdäpfel-Vogerlsalat ^O / Krautsalat ^O / Dill-Gurkensalat ^O / Tomatensalat ^O mit Zwiebelmarinade / 2 verschiedene Blattsalate / Essig & Öl Bar / Kürbiskerne / Kernöl / Speckkrusteln
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

Hühnersuppentopf ^L mit Nudeln ^{AC}, Hühnerfleisch und Gemüsewürfel ^L
Erdäpfelcrèmesuppe ^{AG} mit Grammelertasche ^A

Gebratenes Welsfilet ^D auf Dillfisolien ^{AG} mit Nelkenreis ^G
Gekochter Tafelspitz ^D mit Cremespinat ^{AG},
Apfelkren ^O und Rösterdäpfel ^G
Ausgelöstes Backhuhn mit frittiertes Petersilie ^{ACFG}
Erdäpfel-Gemüsegröstel ^G mit frischem Kren

Strudelvariation von Apfel ^{ACFGH} und Topfen ^{ACGO} mit Vanillesauce ^{CG}
Sachernschnitte mit Schlagobers ^{ACFG}
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtcreme ^G

pro Person

€ **39,-**
ab 25 Personen

Savoyen Buffet

Rindersaftschinken auf Apfel-Selleriesalat ^{LG}
Fenchel-Flusskrebsterrine mit Ingwer-Ananaskompott ^{BCDFGLM}
Tomaten-Mozzarellacocktail mit Basilikumpesto ^{CGO}

Salat-Buffet Erdäpfelsalat ^{MO} / Tomatensalat ^O / grüner Salat / Gurkensalat ^O / Krautsalat ^O mit Speck / Fisolensalat ^O / Vogerlsalat / 3 verschiedene Dressings / Essig & Öl Bar / Croutons / Speckwürfel / Kürbiskerne / Sonnenblumenkerne / Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

Klare Fischsuppe ^{DL} mit Stangensellerie und Flusskrebse ^B
Kürbiscremesuppe ^{AGLO} mit Schwarzbrotchip ^A und Kernöl

Kalbsbutterschnitzel ^{ACM} in Thymianjus ^{ACGMO}
mit Pastinakenpüree ^G und Erbsen-Maisgemüse
Gebratenes Lachsfilet ^D auf Sojabohnengemüse ^{FG} mit Basmatireis ^G
Mediterrane Gemüselasagne ^{ACG} mit Tomaten-Chilidip

Zwetschkenstreuselkuchen ^{ACG}
Kaffeecremeschnitte ^{ACFG}
Sauerrahm-Mohnmousse mit Kirschen ^{GG}
Dukatenbuchteln mit Powidl gefüllt und Vanillesauce ^{ACG}

pro Person

€ **42,-**
ab 25 Personen

Buffetvorschläge



Belvedere Buffet

Röllchen von der geräucherten Putenbrust
mit Frischkäse und Karotten-Walnussalat ^{GH}
Terrine von der roten Rübe mit marinierten Zuckerbörsen ^{GO}
Hausebeizter Saibling ^G im Dillmantel auf cremigem Gurkensalat ^{GO}

Salat-Buffet Erdäpfelsalat ^{MO}/Tomatensalat ^O/grüner Salat /Gurkensalat ^O/Krautsalat ^O mit Speck /Fisolensalat /Vogersalat /3 verschiedene Dressings /Essig & Öl Bar /Croutons /Speckwürfel /Kürbiskerne /Sonnenblumenkerne /Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

Klare Hühnersuppe mit Wurzelgemüse ^L und Kaiserschöberl ^{AC}
Birnen-Selleriecremesuppe ^{AGO} mit Schwarzbrotchips ^A

Braisiertes Kalbsvögel ^{AGLMO}
auf Kohlrabigemüse ^{GO} mit jungen Erdäpfeln ^G
Gebratene Lachsforelle ^D auf Orangen-Fenchel ^O mit Basmatireis ^G
Mit Couscous gefüllte Paprikaschoten in Honig-Paradeiser Ragout ^O

Topfenockerl ^{ACG} in Kürbiskernbrösel ^{AFG} und Beerenröster
Apfelstrudel im Glas ^{AG}
Grießflammerie mit Nougatkern ^{AGH}
Buttermilchschnitte mit Pfirsichgelee ^{ACG}

pro Person

€ **42,-**
ab 25 Personen

Alt Wiener Buffet

Schinkenrollen mit Gemüsemayonnaisesalat ^{CFGM}
Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Schnittlauchmarinade ^{LMO}
Champignon-Zucchinisalat mit Schaffrischkäse ^{GO}

Salat-Buffet Erdäpfelsalat ^{MO}/Tomatensalat ^O/grüner Salat /Gurkensalat ^O/Krautsalat ^O mit Speck /Fisolensalat ^O/Vogersalat /3 verschiedene Dressings /Essig & Öl Bar /Croutons /Speckwürfel /Kürbiskerne /Sonnenblumenkerne /Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

Alt Wiener Suppentopf ^L
mit Rindfleisch, Nudeln ^{AC}, Gemüse und Fritatten ^{ACG}
Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen ^{AGLO}

Pochiertes Rinderfilet mit warmer Schnittlauchsauce ^{ACG}
Zwiebel-Rösterdäpfel ^O und Wurzelgemüse ^{GL}
Kalbsgulasch ^{ACLMO} und **Palfyknoedel** ^{ACG} mit Gemüsejulienne ^L
Gebrautes Zanderfilet ^D auf Paprikaragout ^O mit Braterdäpfel
Variation von Kraut- und Schinkenfleckerl ^{ACG}

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster ^{ACGO}
Grießflammerie mit Fruchtspiegel ^{AG}
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce ^{ACGO}

pro Person

€ **48,-**
ab 25 Personen

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.

Business Services

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

- Teilweise mit Tageslicht
- Individuell klimatisierbar
- Saalbeleuchtung dimmbar
- LCD-Projektor inklusive Leinwand (evtl. mit Zusatzkosten)
- Flipchart (evtl. mit Zusatzkosten)
- Pinnwand (evtl. mit Zusatzkosten)
- WLAN
- Telefon im Tagungsraum
- Stromanschlüsse für Standardequipment
- Mehrfachstromstecker für Referenten
- Beschilderung des Konferenzraums

Internetzugang

Unser Haus verfügt über ein offenes Netzwerk. Somit steht unseren Gästen im gesamten Haus inklusive Zimmer, Veranstaltungsräume und öffentlicher Bereiche kostenlos WLAN zur Verfügung. Gerne arrangieren wir für Sie eine exklusive Bandbreite oder passen unser Internet nach Möglichkeit Ihren speziellen Bedürfnissen an. Bitte schicken Sie uns Ihre konkreten Anforderungen bis spätestens 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn und wir lassen Ihnen Ihr individuelles Angebot zukommen lassen. Die Kosten hierfür sind abhängig von Ihren Anforderungen.

Audiovisuelle Ausstattung

Datenprojektor XGA, 2400 Lumen inkl. Leinwand	€ 210,00
Slide Advancer mit Laserpointer	€ 25,00
Leinwand entsprechend Raumgröße	€ 30,00
Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
Pinnwand beidseitig bespannt	€ 25,00
Rednerpult	€ 50,00
Bühnenelement 2x1m inkl. Teppich (20,40,60 oder 80 cm hoch)	€ 40,00
Konferenztelefon (exkl. Konferenzleitung & Gesprächsgebühren)	€ 150,00

Equipment via externer Zulieferer*

Laptop mit Maus	€ 120,00
DVD Player	€ 30,00
Datenprojektor XGA, 9000 Lumen	€ 828,00
Datenprojektor Full HD, 3000 Lumen	€ 144,00
Datenprojektor Full HD, 8000 Lumen	€ 948,00
Leinwand 310x235 cm (4:3)	€ 96,00
Leinwand 405x229 cm (16:9)	€ 120,00
Flachbildschirm 32", inklusive Tischstativ	€ 60,00
Flachbildschirm 42", inklusive Bodenstativ	€ 90,00

Tontechnik auf Anfrage

Weiteres Equipment

Gerne holen wir ein individuelles und maßgeschneidertes Angebot von unseren Zulieferern ein. Eine unvollständige Liste der weiteren Möglichkeiten:

Bühnenausleuchtung / Ambientlicht / Voting System / Dolmetschanlagen / Tonaufzeichnung / Live-Kamera / Videomitschnitt
Tanzfläche / Stuhlhussen / Pflanzendekoration

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





Zusätzliche Konferenzleistungen

Garderobe

Die Garderoben sind im Haus fix installiert und werden von uns verwaltet. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte € 28,00 pro Person und angefangener Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

Rednerpult

Sie möchten Ihr Firmenlogo auf dem Rednerpult präsentieren? Geben Sie uns eine Woche vor Seminarbeginn Ihr Firmenlogo oder einen anderen Aufdruck bekannt und wir produzieren für Sie eine fixe Einlage für unser Rednerpult. So können Sie bei jeder weiteren Veranstaltung darauf zurückgreifen!

Unterhaltung

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

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.

Fotograf

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, organisieren wir Ihnen gerne unseren Fotografen oder stellen für Detailabsprachen 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.

Tiefgarage

Bitte berücksichtigen Sie, dass die angeschlossene Parkgarage des Hotel Savoyen Vienna von einer Betreiberfirma kostenpflichtig geführt wird. Die Kosten pro Stunde belaufen sich auf € 2,90. Pro Tag werden € 18,00 in Rechnung gestellt.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Mitarbeiter und angefangener Stunde € 28,00 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.