

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL
SALZBURG WEST ******

**BANKETT-
MAPPE**



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

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS

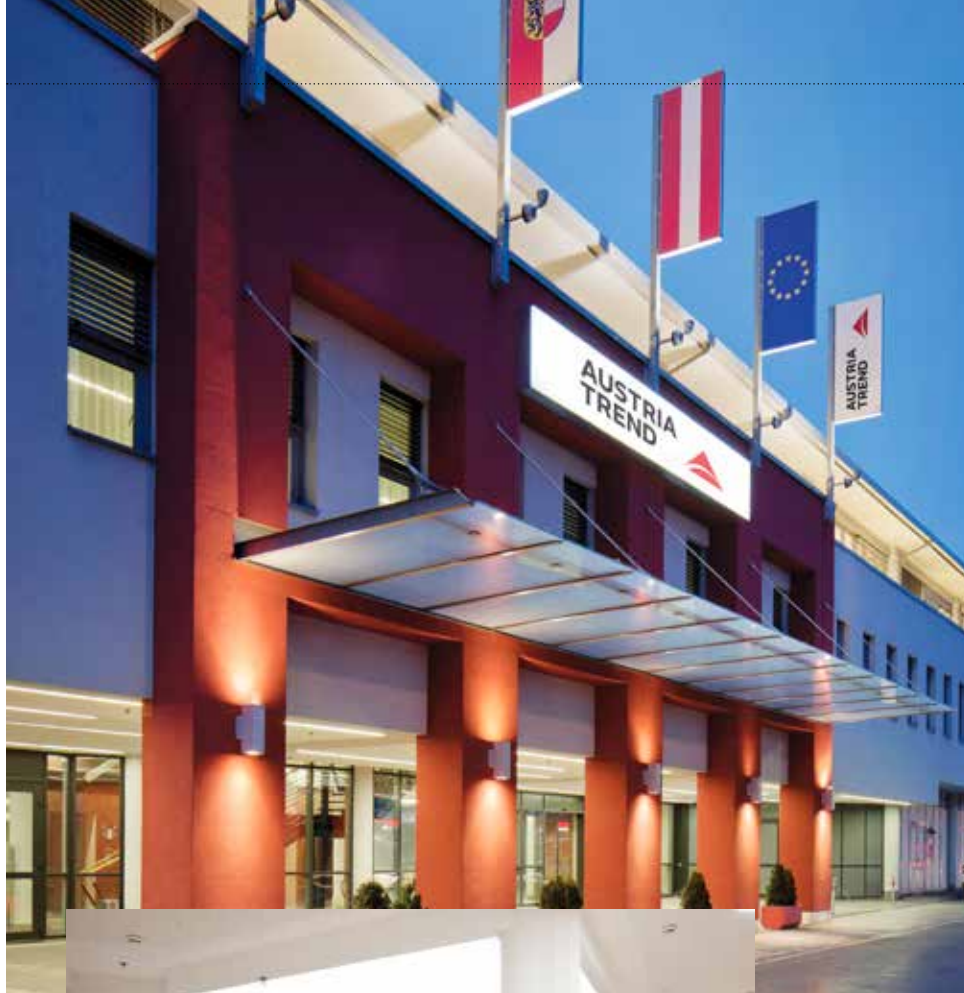




Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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 milden Westen.

Sie besuchen Salzburg, wollen aber nicht rundum die Uhr den touristischen Trubel mitbekommen, sondern rundum alles bekommen, was Ihnen gerade beliebt? Willkommen im Hotel Salzburg West! Dieses zeitgemäße Hotelgebäude gliedert sich nahtlos in das erst 2009 eröffnete Designer Outlet Salzburg ein. Und trotzdem ist die Salzburger Altstadt mit all ihren Sehenswürdigkeiten und kulturellen Angeboten mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur 15 Minuten entfernt.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Auch wenn die Sonne bekanntlich im Osten aufgeht, bringt Sie das Hotel Salzburg West schon zur Morgenstund' zum Strahlen. Unser Frühstück bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie

laktose-, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Tee, Kaffee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Aus allen Himmelsrichtungen.

Ob Business-Lunch, Themenbuffet oder gemütliches Abendessen: Im Restaurant Globetrotter steht Ihnen ein harmonisches Potpourri aus regionalen, nationalen und internationalen Spezialitäten zur Auswahl.

Zum Abend Rot. Und mehr.

Genießen Sie den Sonnenuntergang im Hotel Salzburg West in der hoteleigenen Lounge-Bar bei einem Glas Wein oder Cocktail aus unserem Angebot.



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



152 Zimmer, davon 13 Suiten

Genießen Sie den Komfort unserer 152 klassisch eingerichteten Zimmer. Sie sind alle ausgestattet mit Flatscreen-TV, Klimaanlage, Minibar, beheizbarem Fußboden und Spiegel im Badezimmer sowie kostenlosem WLAN-Zugang.

Unsere 92 **Classic Zimmer** sind 20 m² groß und mit Einzel-, Doppelbett oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 36 **Executive Zimmer** sind 23 m² groß und zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / alkoholfreie Minibar inklusive / Obstteller / Betthupferl / VIP

Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Unsere 11 **Superior Executive Zimmer** sind 29 m² groß und zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade genießen Sie ebenfalls alle Zusatzleistungen der Executive Kategorie.








Die geräumigen 13 **Suiten** sind 34 m² groß und verfügen über einen getrennten Wohn-/Schlafbereich sowie über ein Schlafsofa. Sie sind zu einem Aufpreis von € 30,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar und bieten Ihnen alle Zusatzleistungen der Executive Kategorie.









Immer die richtige Richtung.

Das Hotel Salzburg West bietet Ihnen die besten Rahmenbedingungen für richtungsweisende Meetings, Seminare und Kongresse. 7 großzügig angelegte Veranstaltungsräumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung.

Selbstverständlich steht Ihnen das Hotel Salzburg West und sein kompetentes Event-Team auch bei der Ausrichtung von geschäftlichen Feiern und privaten Festen gerne zur Verfügung.

Kapazitäten		 m2						
Gatwick	✓	145	80	45	50	90	130	130
Leonardo	✓	132	80	45	50	70	120	120
Schwechat	✓	77	40	25	30	36	60	65
Kloten	✓	144	90	45	50	90	160	130
Rhein-Main	✓	144	90	45	50	90	160	130
Orly A	✓	52	30	20	24	24	40	55
Orly B	✓	53	30	20	24	24	40	55
Orly A+B	✓	105	60	40	48	50	100	110

Raummiete wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.			
Gatwick / Kloten / Rhein-Main	240,-	460,-	680,-
Leonardo	220,-	420,-	600,-
Schwechat	135,-	250,-	370,-
Orly A / Orly B	105,-	180,-	260,-

-  Raummiete halbtags
-  Raummiete ganztags
-  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 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

€ **51,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **58,-**

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



Kaffeepausen

„Pikant und Vital“

Kaffee / Teeauswahl / Fruchtsaft / Mineralwasser / Obstsalat im Glas / wahlweise gemischtes gefülltes Jourgebäck, belegte Brötchen, Tramezzini oder pikante Plunder

pro Person

€ **7,50**

„Süß und Fruchtig“

Kaffee / Teeauswahl / Fruchtsaft / Mineralwasser / Obstsalat im Glas / wahlweise süßer Plunder, Kuchen, Strudel oder Muffins

pro Person

€ **7,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

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

Kaffee

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

Bier

Radler ^A	0,30 l	€ 3,30
Gösser vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,10
Gösser Alkoholfrei ^A	0,33 l	€ 4,00
Edelweiß Weißbier ^A	0,50 l	€ 4,60

Aperitif

Glas Prosecco ^o	0,10 l	€ 3,80
Aperol Spritzer ^o	0,125 l	€ 6,50
Campari Soda	4 cl	€ 5,20
Campari Orange	4 cl	€ 5,50

Wein

Winzer Krems Grüner Veltliner ^o	0,125 l	€ 2,80
Winzer Krems Blauer Zweigelt ^o	0,125 l	€ 3,00
Grüner Veltliner Terrassen ^o	0,75 l	€ 22,00
Weingut Jurtschitsch, Langenlois		
Grüner Veltliner „Freiheit“ ^o	0,75 l	€ 31,00
Weingut Nigl, Senftenberg		
Riesling Federspiel Terrassen ^o	0,75 l	€ 26,00
Weingut Domäne Dürnstein		
Wachau, Niederösterreich		
Welschriesling ^o	0,75 l	€ 23,00
vom Pössnitzberg		
Weingut Tscheppa		
Pössnitzberg/Südsteiermark		
Chardonnay Classic ^o	0,75 l	€ 28,00
Weingut Fritz Wieninger		
Stammersdorf/Wien		
Sabathini ^o	0,375 l	€ 12,30
Weingut Erwin Sabathi		
Leutschach, Südsteiermark		

Cuvée Franz ^o	0,75 l	€ 23,00
Cuvée Blaufränkisch, Merlot		
Weingut Weninger		
Horitschon/Mittelburgenland		
Zweigelt Riedencuvée ^o	0,75 l	€ 23,00
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn		
Zweigelt ^o	0,75 l	€ 25,00
Weingut Umathum Frauenkirchen		
Neusiedlersee, Burgenland		
Blaufränkisch ^o	0,75 l	€ 32,00
Weingut Umathum		
Frauenkirchen/Neusiedlersee		
St. Laurent ^o	0,75 l	€ 32,00
Weingut Umathum, Neusiedlersee		
Zweigelt ^o	0,375 l	€ 12,30
Weingut Umathum Frauenkirchen		
Neusiedlersee, Burgenland		
Pinot Grigio ^o	0,75 l	€ 25,00
del Veneto IGT Cantina Sacchetto		
Trebaseleghe/Venetien		
Sangiovese ^o	0,75 l	€ 27,00
Umbria IGT		
Azienda Vinicola Falesco		
Montefiascone/Umbrien		
Mompertone Monferrato Rosso D.O.C. ^o	0,75 l	€ 34,00
60% Barbera, 40% Syrah		
Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba		
Antinori Villa Rosso IGT ^o	0,75 l	€ 40,00
60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon,		
15% Merlot, 5% Syrah		
Toscana IGT, Marchesi Antinori, Firenze		

Getränkepauschale ALL INCLUSIVE

Alkoholfreie Getränke / Bier /
Wein / Kaffee / Tee

4 Stunden pro Person

€ **29,-**





Snacks zum Cocktailempfang

Kalte Cocktailhappen

Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot AFGM	€ 2,00
Schinkenröllchen mit Paprika-Nusstopfen GH	€ 2,00
Weinkäse mit Trauben GH	€ 2,00
Pikanter Geflügelcocktail ACFGML	€ 2,00
Salzburger Schinkenspeck mit Honigmelone G	€ 2,50
Pikanter Rindfleischsalat mit Kernöl LM	€ 2,50
Marinierter Mozzarella mit Cherrytomaten GL	€ 2,50
Roastbeefröllchen mit pikantem Gemüsetartar ACFLM	€ 3,50
Räucherlachsrose mit Oberskren auf Erdäpfelpuffer CDGLMO	€ 3,50

Canapées

mit Haussalami CFGLM	€ 3,00
mit Räucherlachs CDFGLM	€ 3,00
mit Liptauer GM	€ 3,00
mit Salzburger Rohschinken CFGLM	€ 3,00

Warme Cocktailhappen

Faschierte Fleischbällchen auf Erdäpfel-Gurkensalat ACGL	€ 2,50
Gebackene Mozzarellasticks ACG	€ 2,50
Lachskipferl ACDG	€ 3,00
Hühner Paprika Snack ACFG	€ 3,00
Mini Pizza AFGM	€ 3,00
Schinkenkipferl mit Kräuterdip ACFG	€ 3,00
Frühlingsrollen auf Wokgemüse ACFGLO	€ 3,00
Hühnerbrust Nuggets mit Erdäpfel-Gurkensalat ACL	€ 3,00

Süße Köstlichkeiten

Kuchenvariation ACFGH	€ 2,00
Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout CGO	€ 2,50
Topfcreme auf Mangoragout GO	€ 3,00
Verschiedene Käsewürfel mit Trauben und Oliven GH	€ 3,50



Vorschläge für Ihr Stehbuffet

Buffet

Roastbeefröllchen mit pikantem Gemüsesalat ^{ACFLM}
Räucherlachsrose mit Oberskren auf Erdäpfelpuffer ^{CDGLMO}
Marinierter Mozzarella mit Cherrytomaten ^{GL}

Frühlingsrollen auf Wokgemüse ^{ACFGLO}
Faschierte Fleischbällchen auf Erdäpfel-Gurkensalat ^{ACGL}
Schinkenkipferl mit Kräuterdip ^{ACFG}
Mini Pizza ^{ACG}

Kuchenvariation ^{ACFGH}
Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout ^{CGO}
Topfencreme auf Rhabarberröster ^{GO}

pro Person

€ **25,-**

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



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
1 Dessert

pro Person ab

€ **20,-**

4-Gang Menü

1 Suppe
1 Vorspeise
1 Hauptspeise
1 Dessert

pro Person ab

€ **25,-**

Business Dinner Buffet

Salate
1 Suppe
3 Vorspeisen
3 Hauptgänge
3 Desserts

pro Person ab

€ **32,-**



Speisenauswahl

Vorspeisen

- Geräucherter und Graved Lachs** mit Oberskren und Erdäpfelpuffer ^{CDGLMO}
- Gemüse-Frischkäseterrine** mit Kressecreme ^{FGL}
- Salzburger Rohschinken** mit Honigmelone ^G
- Tomaten und Mozzarella** mit Basilikumpesto ^G

Suppen

- Rindsuppe** mit Frittaten ^{ACEFGHL} oder Grießnockerl ^{ACFH}
- Tomatencremesuppe** mit Obershaube ^{AFGLO}
- Broccolisuppe** mit Croûtons ^{AFGLO}

Hauptspeisen

- Gedämpftes Buntbarschfilet** auf Wurzelgemüsesauce mit Gemüserais ^{DGLO}
- Gefülltes Schweinefilet** auf Pefferrahmsauce mit Marktgemüse und gebackenen Erdäpfelspalten ^{AGO}
- Zwiebelrostbraten** mit Speckbohnen und Serviettenknödel ^{ACGLMO}
- Putenmedaillons** in Kräuterrahmsauce mit Karottengemüse und Butterspätzle ^{ACGLO}
- Spinat-Schafskäsestrudel** auf Tomaten-Paprikaragout mit Salzerdäpfel ^{DFGL}

Desserts

- Apfelstrudel** mit Vanillesauce ^{ACFGHNO}
- Topfen-Nougatknödel** in Nussbrösel mit Beerenragout ^{ACEFGHO}
- Helles und Dunkles Schokolademousse** mit Himbeeren ^{CGO}
- Kürbiskernparfait** mit Hollerröster ^{CGO}

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



Buffetvorschläge



Österreichisches Schmankerl-Buffer

Hausgemachte Spanferkelsülze^{LO}
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren^{DG}
Salzburger Schinkenspeck^G
Lachs mit Honigsenfauce^{DM}

Grießnockerlsuppe^{AGL}

Salatbuffet

Gekochter Tafelspitz
mit Semmelkren und Rösterdäpfeln^{AGLO}
Mariniertes Backhendl
mit Erdäpfel-Bohnensalat^{ACFGL}
Gebratenes Zanderfilet
mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfeln^{AGHL}
Gemüsestrudel
mit Schnittlauchsaucе^{ACFGL}

Apfelstrudel mit Vanillesauce^{ACFGHNO}
Sachertorte mit Schlagobers^{ACFG}
Kaiserschmarrn mit Apfelmus^{ACG}
Österreichische Käseauswahl^G

pro Person ab

€ 36,-

Ab 50 Personen wird die Vorspeise serviert.

Italienisches Buffet Venezia

Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato und Kapernbeeren^{ACDFGL}
Gemüse Anti-Pasti^L
Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto^G

Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan^{FGL}

Salatbuffet

Saltimbocca alla romana
(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Natursauce und Butterreis)^{GLO}
Hühnerkeulen in Olivensauce mit Rahmpolenta^{AGLO}
Buntbarschfilet
mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Penne Rigate^{ACDGO}
Spinat-Ricotta-Cannelloni
in Parmesansauce und sautierten Cherrytomaten^{ACG}

Panna Cotta^G
Tiramisu^{ACGH}
Amaretto-Kirschschnitte^{ACFGO}
Italienische Käseauswahl^{GH}

pro Person ab

€ 36,-

Buffetvorschläge

Buffet Vital & Leicht

Rote Rüben-Carpaccio mit Balsamico Krensaucе GO
Gemüse-Frischkäseterrine mit Kresserahm FGL
Putenschinkenstanizel mit Hüttenkäse CFGL
Mozzarella und Tomaten mit Balsamikumpesto G

Apfel-Selleriecremesuppe AFGLO

Salatbuffet

Gefülltes PutenschnitzeI in Zitronenjус mit Petersilienerdäpfel-Püree FGLO
Pochiertes Lachsfilet in leichter Riesling-Sauce mit Gemüse-Ingwernudeln ACDGO
Dinkel-Tomaten Risotto mit frischem Parmesan AGFLO
Spinat-Schafskäsestrudel mit Joghurdip ACFGL

Leichte Grießflammerie mit Himbeeren AGO
Feines Früchteragout mit Minz-Joghurt GO
Obstkuchen Variation ACEFGHNO
Auswahl an fettarmen Käse GH

pro Person ab

€ 36,-

Ab 50 Personen wird die Vorspeise serviert.

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

Buffet Globetrotter

Roastbeefröllchen mit pikantem Gemüsesalat ACFGLM
Graved Lachs mit Dillsenfсauce DM
Mozzarella und Tomaten mit Balsamikumpesto G
Rohschinken mit Honigmelone G

Broccolicremesuppe AFGLO

Salatbuffet

Geschmorte Lammstelzen in Rosmarinsauce und Olivenpolenta FGLO
Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Marktgemüse und Kroketten AGO
Safranrisotto mit Meeresfrüchten DGLOR
Feine Zwiebel-Lauch-Torte ACGLO

Strudelvariationen AFGH

Tiramisu ACGH

Sachertorte ACFG

Internationale Käseauswahl GH

pro Person ab

€ 36,-



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.

Standardausstattung im Seminarraum

- Deckenbeamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- Referententisch
- Telefon im Tagungsraum
- High Speed Internet Anschluss in allen Seminarräumen

Verfügbare Technik im Hotel

Mikrophon/Headset	€ 50,00
Flatscreen 42"	€ 100,00
Bühne (2 Meter x 6 Meter)	€ 100,00
Rednerpult	€ 30,00
Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00

Technikerstunde*

Technikerstunde:	
Montag bis Freitag (08:00 – 18:00 Uhr)	€ 66,00
Technikerstunde:	
Samstag, Sonn- und Feiertag, werktags ab 18:00 Uhr	€ 99,00

*Bei dauerhafter Anwesenheit des Technikers im Raum



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.

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.

Unterhaltung

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

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 30,00 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

Unseren Gästen steht die Tiefgarage des Designer Outlets zur Verfügung. Bei der Tiefgarageneinfahrt P1 bitte die rechte Einfahrt nehmen und bis ins 2. Untergeschoss fahren. Dort finden Sie unsere Lifte, die Sie direkt ins Hotel bringen.

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.