

Austria Trend **SMART**

HOTEL ANANAS ****

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.



Wien sehen, hören, riechen, schmecken.

Das Austria Trend Hotel Ananas ist der ideale Ort, um eine Erkundungstour für alle Sinne zu starten. Kostprobe gefällig? In unmittelbarer Nähe erreichen Sie den traditionellen Naschmarkt, Wiens beliebtesten Delikatessenmarkt sowie die prunkvolle Ringstraße an der man sich nie satt sehen kann. In der Albertina, der Secession oder der Wiener Staatsoper können Sie Ihren Hunger nach den schönen Künsten stillen. Und danach bietet Ihnen Österreichs größtes 4-Sterne Hotel genau die Ruhe und Erholung, die Sie brauchen – auch wenn Sie geschäftlich in Wien sind.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Das Frühstück im Austria Trend Hotel Ananas ist nicht nur für sein angenehmes Ambiente bekannt. Morgenstund' – das österreichische

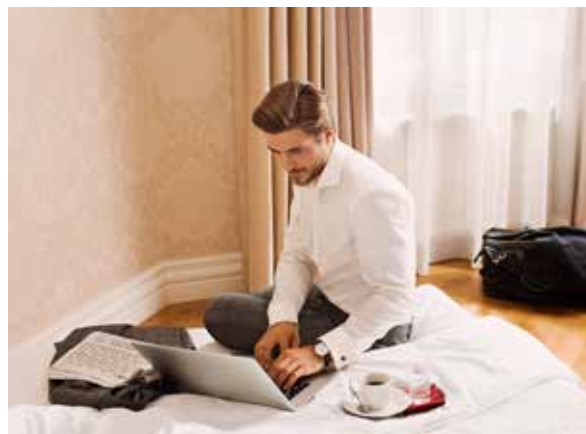
Genussfrühstück bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine exquisite Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor. Exklusiv für unsere Business Gäste wartet im Restaurant Zum Moser das Morgenstund' Businessfrühstück.

Herrliche Kompositionen.

Im Café-Bar Restaurant Johann Strauß ist für alle Liebhaber der Wiener Küche und Kaffeehauskultur ein Platz reserviert. Neben süßen Köstlichkeiten, können Sie hier auch ausgezeichnete Steaks genießen.



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



522 Zimmer, davon 3 Suiten

Unsere 522 Zimmer sind klassisch-modern eingerichtet – einfach gemütlich und komfortabel. Alle Zimmer verfügen über Badewanne oder Dusche und WC, Kosmetikspiegel, Flatscreen-TV, Safe, individuell regulierbare Klimaanlage und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 488 **Classic Zimmer** sind 15-20 m² groß und mit Holzböden der Firma „Weitzer Parkett“ sowie einem modernen Badezimmer ausgestattet.

Die 31 **Executive Zimmer** punkten zusätzlich mit Kingsize-Betten (1,80 m Breite). Sie können zum Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Bei einem Upgrade in die Executive

Kategorie bieten wir Ihnen außerdem 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

Zusätzlich bieten wir Ihnen 3 **individuell eingerichtete Suiten** mit herrlichem Ausblick über die Dächer Wiens. Neben unserer Standardausstattung erwarten Sie in unseren Suiten auch ein modernes Bad mit Badewanne, ein separater Wohnbereich sowie eine Nespresso-Kaffeemaschine und alle Zusatzleistungen der Executivekategorie.



Außer Diskussion.

Egal, um welches Thema es sich bei Ihrem Kongress, Seminar oder Workshop handelt – bei der Wahl der richtigen Location gibt es keine zwei Meinungen.

Im Austria Trend Hotel Ananas stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung 4 voll klimatisierte Konferenzräume mit hochwertiger Seminarausstattung zur Verfügung.

In der angenehmen Atmosphäre fühlen sich Ihre Gäste auch bei Weihnachts- und Hochzeitsfeiern sowie bei Cocktailempfängen rundum wohl.

Kapazitäten	☀	m ²	⊙	⌘	⌘	⌘	⌘	⌘	🍷
Adolf Loos	✓	91	40	36	38	38	70	70	
Otto Wagner	✓	91	50	36	48	48	80	70	
Adolf Loos & Otto Wagner	✓	182	90	-	-	80	150	140	
Gustav Klimt	✓	61	20	22	24	18	50	45	
Oskar Kokoschka	✓	48	-	-	10	-	-	-	

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen

Oskar Kokoschka
€ **500,-**

Gustav Klimt
€ **500,-**

Adolf Loos / Otto Wagner
€ **600,-**

Adolf Loos & Otto Wagner
€ **900,-**

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen

Oskar Kokoschka
€ **350,-**

Gustav Klimt
€ **350,-**

Adolf Loos / Otto Wagner
€ **400,-**

Adolf Loos & Otto Wagner
€ **600,-**



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik
Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags / nachmittags
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 50,-

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. 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

€ 54,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 65,-

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.



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Seminarpausen

In den Kaffeepausen bereitet unser Küchenchef eine abwechslungsreiche Auswahl aus folgenden Snacks für Sie vor.

Pikante Pausen

- Baguette** mit Räucherlachs-Frischkäsetopping ^{ADG} und **Tomatenbruscetta** ^A
- Jour-Salzstangerl** mit Honigschinken ^{ACGMO} und **Jour-Kornspitz** mit Edamer ^{ACGMN}
- Joursemmerl** mit Tomate-Mozzarella ^{AG} und Faschierten Laibchen ^{ACGM}
- Wraps** mit Schinken und Krenrahm ^{ACGO} und **Wraps** mit Liptauer und Paprikastreifen ^{ACG}
- Fingersandwich** mit Putensalami ^{ACMLO} und **Fingersandwich** mit Jerome ^{ACM}
- Vintschkerl** mit Bauernschinken ^{ACHLMO} und **Vintschkerl** mit Österkron ^{ACGH}

Süße Pausen

- Mini-Muffins Schoko + Zitrone ^{ACFGH}
- Topfenbällchen ^{ACG}
- Plunder ^{ACGH}
- Punschwürfel ^{ACEFGH}
- Mini Gugelhupf hell und dunkel ^{ACG}
- Gebackene Topfenschnitte ^{ACG}
- Apfelstreusel ^{ACG}
- Kirschkuchen ^{ACGH}
- Schokoéclairé ^{ACFG}

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

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd [○]	0,33l	€ 2,80
Mineralwasser still [○]	0,33l	€ 2,80
Mineralwasser prickelnd [○]	0,75l	€ 5,40
Mineralwasser still [○]	0,75l	€ 5,40
Almdudler	0,33l	€ 3,60
Coca Cola / light, Sprite	0,33l	€ 3,60
Red Bull	0,25l	€ 4,40
Apfel-, Orangensaft	0,20l	€ 3,30
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25l	€ 2,80
Johannisbeer-, Marillen-, Multivitaminsaft	0,20l	€ 3,30
Tomatensaft	0,20l	€ 3,30
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20l	€ 3,80
Soda	0,25l	€ 1,30
Soda Zitrone	0,25l	€ 1,60

Kaffee & Tee

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,10
Kleiner Brauner ^G	€ 2,80
Großer Brauner ^G	€ 4,10
Melange ^G	€ 3,80
Café Latte ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,80
Verlängerter ^G	€ 3,60
Eiskaffee ACFGHNP	€ 5,10
Heiße Schokolade ^{AGF}	€ 3,90
English Breakfast	€ 3,60
Earl Grey Tee	€ 3,60
Darjeeling	€ 3,60
Grüner Tee	€ 3,60
Pfefferminztee	€ 3,60
Kamille	€ 3,60
Premium Früchte	€ 3,60
Rooibos Vanille Tee	€ 3,60

Biere

Ottakringer Pils ^A	0,20l	€ 2,40
Ottakringer Pils ^A	0,33l	€ 3,20
Ottakringer Pils ^A	0,50l	€ 4,20
Ottakringer Zwickl ^A	0,20l	€ 2,40
Ottakringer Zwickl ^A	0,33l	€ 3,20
Ottakringer Zwickl ^A	0,50l	€ 4,20
Radler ^A	0,50l	€ 4,20
Heineken ^A	0,33l	€ 4,80
Null Komma Josef ^A	0,33l	€ 3,80

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

Wein

Weinviertel DAC [○]	0,125 l	€ 5,40
Weingut Weinrieder		
Welschriesling [○]	0,125 l	€ 4,40
Weingut Tscheppe		
Classic Cuvée [○]	0,125 l	€ 4,90
Weingut Aumann		
Zweigelt [○]	0,125 l	€ 4,70
Weingut Pasler		

Sekt & Champagner

Grand Reserve Meinel [○]	0,10l	€ 5,40
Sekt-Orange [○]	0,10l	€ 5,40
Sekt Piccolo [○]	0,20l	€ 7,60
Kir Royal [○]	0,10l	€ 6,10
Prosecco [○]	0,10l	€ 3,70
Prosecco Spumante [○]	0,75l	€ 25,60
Gobillard Tradition brut [○]	0,75l	€ 99,00
Moët & Chandon Brut [○]	0,75l	€ 110,00
Veuve Clicquot Vintage [○]	0,75l	€ 180,00

Sherry, Portwein & Vermouth

Sherry Manzanilla Pasada [○]	5cl	€ 8,80
Sherry dry [○]	5cl	€ 5,40
Sandeman rot [○]	5cl	€ 5,40
Martini dry [○]	5cl	€ 4,90
Martini bianco [○]	5cl	€ 4,90
Martini rosso [○]	5cl	€ 4,90



Stehbuffet

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!

Lassen Sie sich von einer Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Kalte Snacks

- Fingersandwich mit Räucherlachs ^{ACDGM}
- Fingersandwich mit Eiaufstrich ^{ACGM}
- Fingersandwich mit Salami ^{ACGMO}
- Fingersandwich mit Edamer ^{ACGM}
- Fingersandwich mit Putenschinken ^{ACGMO}
- Spieße von Tomaten und Mozzarella mit Pesto ^G
- Mini Wrap gefüllt mit Sauerrahm, Räucherlachs und Salatjuliene ^{ACDG}
- Bruschetta ^{ACG}
- Gemügesticks mit Dipsaucen:
Knoblauchrahm ^G / Cocktailsauce ^G / Sweet Chili Sauce ^{ACMO}

Warme Snacks

- Kleine Wiener Schnitzel ^{ACG}
- Kleine faschierte Laibchen ^{ACGM}
- Puten Sate-Spießchen ^{EFGNO}
- Gemüsequiche ^{ACGLP}
- Schafskäse und Blattspinat im Knusperteig ^{AG}
- Hühnerbruststreifen gebacken ^{ACG}
- Mini Pizza Margaritha ^{AG}
- Warme Schinkenkipferl ^{ACFGMP}
- Mini Frühlingsrolle ^{ACF}

Kleine Süßspeisen

- Schokoladeneclair ^{ACFG}
- Früchteplunder ^{ACGH}
- Zimtschnecke ^{ACGH}
- Schokocroissant ^{ACGH}
- Topfengolatsche ^{ACGH}
- Topfenbällchen ^{ACG}
- Schokomousse ^{CFGH}
- Kirschkuchen ^{ACGH}
- Apfelstrudel ^A

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

Stehbuffet 1

4 kalte / 5 warme Snacks /
4 kleine Süßspeisen

pro Person

€ 23,-

Stehbuffet 2

4 kalte / 6 warme Snacks /
5 kleine Süßspeisen

pro Person

€ 26,-

Stehbuffet 3

6 kalte / 8 warme Snacks /
6 kleine Süßspeisen

pro Person

€ 31,-





Menü- und Buffetvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Abendessen in Menüform oder als Buffet. Unser Küchenchef wählt für Sie eine optimale Speisen-Kombination aus.

Buffet 1

4 kalte Vorspeisen
5 Hauptspeisen
3 Desserts

pro Person

€ **39,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

Buffet 2

5 kalte Vorspeisen
1 Suppe
5 Hauptspeisen
4 Desserts

pro Person

€ **41,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

Buffet 3

5 kalte Vorspeisen
1 Suppe
6 Hauptspeisen
5 Desserts

pro Person

€ **44,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person



Start
here.



3-Gang Menü

Suppe / Hauptspeise / Dessert

pro Person

€ **30,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

4-Gang Menü

Kalte Vorspeise / Suppe /
Hauptspeise / Dessert

pro Person

€ **34,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

5-Gang Menü

Kalte Vorspeise / Suppe / Zwischengang /
Hauptspeise / Dessert

pro Person

€ **48,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

6-Gang Menü

Kalte Vorspeise / Suppe / Zwischengang /
Sorbet zur Wahl / Hauptspeise / Dessert

pro Person

€ **53,50**

zuzüglich Kuvert € 3,50 pro Person

Kalte Vorspeisen

- Pikanter böhmischer Eisalat ^{CM}
- Geräucherter Schinkenspeck mit Schwarzwurzelsalat ^{GO}
- Feine Leberpasteten mit Preiselbeeren ^{GM}
- Filets von der geräucherten Bachforelle mit Dilloberskren ^{DGO}
- **Donauschill** mit feinem Wurzelwerk ^{DLO}
- Feurig marinierte Paprikaschoten
dazu Erdäpfelsalat mit geröstetem Speck ^O
- Parfait von der Entenleber
auf Ingwer-Orangen Salat und gerösteten Ciabatta ^{ACGO}
- **Lauwarmer Tafelspitz** mit Wurzelgemüse,
frischen Kräutern und Kernöl ^{LMO}
- Mousse vom pochierten Wildlachs im luftigen Blätterteigschälchen
auf Gurken-Limetten-Dill Vinaigrette ^{ACDGO}

Suppen

- Kartoffelcremesuppe mit Schinkenwürfeln und Steinpilzen ^{GL}
- **Rindssuppe** mit Fritatten ^{ACGLM}
- **Rindssuppe** mit Grießnockerl ^{ACGLM}
- **Rindssuppe** mit Leberknödel ^{ACGLM}
- Rieslingschaumsüppchen mit frittierten Pastinaken ^{AGO}
- Paprikaschaumsüppchen mit Schlagobershaube und Erdäpfelchip ^{AGO}

Hauptspeisen

- Gefüllte Kalbsbrust ^{AC}
- Budweiser Bierbraten ^{ACG}
- Weißes Ragout von der Hühnerbrust ^{ACGO}
- **Krautfleckerln** ^{AC}
- Faschierte Laibchen ^{ACM}
- „Girardi“ Rindsbraten ^{ACGO}
- Schweinsfilet „Lueger“ ^{ACG}
- Kaiserschnitzel vom Kalb in Zitronen-Kapernsauce ^{ALMO}
- **Wiener Schnitzel** ^{ACG}
- **Backhenderl** ^{ACG}
- Kartoffel – Gemüseauflauf gratiniert ^{CGL}
- Lachsfilet unter Sesamkruste auf Senfkörnersauce ^{ADGMNO}
- Gebatener Lammrücken ^{ALMO}
- Kalbsroulade gefüllt mit einer Farce
vom roten Paprika auf Blattspinat ^{AGLMO}
- Forellenfilet „Müllerin“ ^{AD}
- Zanderfilet mit frischen Kräutern vom Rost ^{AD}
- St. Petersfischfilet mit Kürbiskernen gebraten ^{ADM}
- Gemüse Cous-Cous ^G
- Gemüselasagne ^{ACG}
- Spinatstrudel mit Schafkäse ^{ACG}

Beilagen (3 Beilagen + 1 Gemüsebeilage pro Buffet)

- Serviettenknödel ^{ACG}
- Kroketten ^{ACG}
- Petersilkartoffeln ^G
- Bratkartoffeln
- Röstkartoffeln
- Butterreis ^G
- Basmatireis
- Tagliatelle ^{ACG}

- Gemüsebeilagen:
- Naschmarktgemüse ^G
 - In Butter geschwenkte Fisolen ^G
 - Schwarzwurzeln mit Tomaten und frischen Kräutern
 - Mediterranes Grillgemüse

Dessert

- Punschkrapfen ^{ACEFGHNPO}
- Gebackene Topfentorte ^{ACGHP}
- Mousse von weißer und brauner Schokolade ^{CFGH}
- Weincreme mit Trauben ^{CGO}
- Böhmische Powidltascherl ^{ACG}
- Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{ACEFGHNPO}
- Bienenstich ^{ACEFGHNPO}
- Obstküchlein ^{ACG}
- Cafécreme ^{ACFG}
- Schokospitz ^{ACFG}
- Pralinenknödel im Nussmantel auf Weichselkompott ^{ACFGH}

Buffetauswahl

- Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten ^O
mit folgenden Dressings sind in jedem Buffet inkludiert:
Essig-Öl Dressing ^{MO}
Knoblauchdressing ^{AG}
Thousand Islanddressing (American) ^{ACGM}
French Dressing ^{ACGM}



Business Lunch Buffet

Für Ihren Business Lunch stellt unser Küchenchef eine ansprechende Auswahl aus den folgenden Speisen zusammen. Unter 20 Personen wird ein 3-Gänge Menü angeboten.

Vorspeisen

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit folgenden Dressings ^O:
Essig-Öl Dressing ^{MO}
French Dressing ^{ACGM}
Joghurdressing ^{AG}
dazu Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam ^N, Leinsamen, Croutons aus Weißbrot ^A, geröstete Speckstreifen, Schwarzbrotcroutons ^{AFGN}

Kaltes Roastbeef pikant garniert ^{MO} mit Remouladensauce ^{ACGMO}
Gebratene Hühnerstreifen auf Wurzel-Sprossensalat ^{FO}
Antipasti Gemüse ^O mit Mozzarella ^G
■ **Alt Wiener Rindfleischsalat mit Kernöl und gekochten Eiern** ^{CLMO}
Schinkenvariation pikant garniert ^{MO}

Suppen

Karotten-Ingwersuppe ^{AG}
Zucchinicremesuppe ^{AG}
Champignonrahmsuppe ^{AG}

■ **Alt Wiener Erdäpfelsuppe** ^{GL}

Paprikaschaumsuppe ^{AG}
Einlagen Rindssuppe: Frittaten ^{ACG}, Leberknödel ^{ACGM},
Grießnockerl ^{ACG}, Kaiserschöberl ^{ACG}, Gemüsepofesen ^{ACG}

Hauptspeisen

Putenröllchen mit Gemüse-Semmelfülle in Dillsauce ^{ACGLO}
mit Petersilerdäpfel ^G und buntem Gemüse ^G
Saltimbocca vom Schweinsrücken in Rahmsauce ^{AGLMO}
mit Spiralen ^{ACG} und Zucchini-Karottengemüse ^G
Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanier ^{ACG} mit Butterkartoffeln ^G
Rindfleischstreifen in Cognacrahm ^{AGLMO} mit Polentastrudel ^{ACG}
und Marktgemüse ^G

Hauptspeisen

Lachsfilet mit Blattspinat im Strudelblatt ^{ACD}
mit Weißweinsauce ^{AGO} und Gemüsereis
Petersfisch im Weinbackteig ^{ACDO} mit Basilikumkartoffeln ^G
und Sauce Tyrolienne ^{ACGMO}
Forellenfilet in Mandelbutter ^{DH} mit Basmatireis
Gegrillte Zanderstreifen ^D mit Knoblauchbutter ^G
und Gemüse-Erdäpfelgröstl ^L
Fischgrillmix (Forelle, Lachs und Zander) ^D mit Kräuterbutter ^G,
Wildreis und Broccoli ^G
Gemüsecurry mit Kokosmilch und Kichererbsen ^A
Paprika-Krautstrudel ^A mit Kümmel-Soja Fond ^{AF}
Asiatische Gemüsepfanne mit Tofustreifen ^{AFO} mit Basmatireis
Penne mit mediterranem Gemüse ^A
Gemüse-Couscous ^A

Desserts

■ **Apfelstrudel mit Schlagobers** ^{AG}
Erdbeerschnitte ^{ACG}
Schwarzwälder ^{ACGHO}
■ **Sacherschnitte** ^{ACGH}
Profiterol mit Vanille- und Schokosauce ^{ACG}
Panna Cotta mit Erdbeersauce ^G
Crème Caramel ^{CG}
Marillencreme mit Schokosauce ^{ACG}
Schokomousse ^{CGHO}
Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeersauce ^G
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ^{ACGO}
Crepestation ^{ACG}
■ **Topfenpalatschinken mit Vanillesauce** ^{ACG}
Pralinenknödel in Mandelbrösel mit Kirschen ^{ACGH}
Grießflammerienockerl mit Pfirsichkompott ^{ACG}
Powidltascherl mit Butterbrösel ^{ACG}



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.

Standardausstattung im Seminarraum

- Beamer
- Leinwand
- Pinwand
- Flipchart
- WLAN
- Telefon im Tagungsraum
- Nutzung des Business Centers

Gegen Aufpreis ist folgende weitere Ausstattung im Hotel verfügbar. Gerne geben wir die Preise für Ihre gewünschte Technikausstattung auf Anfrage bekannt.

- Rednerpult
- Tanzboden
- Kopierservice
- Fax-Service
- Flatscreen-TV
- Moderatorenkoffer

Ton

Aktivboxenpaar (für Laptop oder CD/MP3/DVD, für ca. 50 Personen)	€ 50,-
Tonanlage 1 (inkl. Mischpult, EQ, Verstärker, 1 Boxenpaar mit Stativ, Mikrophon nach Wahl, 1 DI Box, ca. 100 PAX)	€ 200,-
Tonanlage 2 (inkl. Mischpult, EQ, Verstärker, 2 Boxenpaare mit Stativ, 3 Mikrofone nach Wahl, 1 DI Box, ca. 200 PAX)	€ 300,-
Schwanenhalsmikrofon (Tischmikrofon inkl. Tischstativ)	€ 18,-
Funkmikrofon (Handmikrofon, Headsetmikrofon, Ansteckmikrofon)	€ 60,-

Projektoren XGA

Projektor mind. 3.000 ANSI-Lumen, XGA	€ 75,-
Projektor mind. 4.500 ANSI-Lumen, XGA	€ 120,-
Projektor mind. 6.500 ANSI-Lumen, XGA	€ 390,-
Projektor mind. 9.000 ANSI-Lumen, XGA	€ 690,-

Konferenztechnik

Laptop	€ 100,-
Telefonkonferenzanlage	€ 70,-
Dolmetschanlagen	Preise auf Anfrage

Dienstleistungen

Transportpauschale klein (PKW, Kleinbus)	€ 65,-
Transportpauschale groß (Transporter, LKW)	€ 150,-
Installation pro Stunde	€ 80,-
Tagespauschale Betreuung (max. 10h)	€ 395,-
Minimum Pauschale 3h	€ 250,-
jede weitere begonnene Stunde	€ 80,-

Die oben genannten Mietpreise verstehen sich exklusive 20% USt. Bitte beachten Sie, dass Transport und Aufbaukosten noch nicht berücksichtigt sind.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Unterhaltung

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

Tischwäsche

Tischwäsche in den Farben Weiß und Champagner stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung. Sollten Sie andere Farben wünschen, können wir diese für Sie gegen Aufzahlung organisieren.

Dekoration

Auf Wunsch können wir Ihnen die Kontaktdaten unserer Floristin übermitteln, um den passenden Blumenschmuck für Ihre Feierlichkeiten zusammenzustellen.

Parkmöglichkeiten

Unsere hauseigene Garage steht Ihnen nach Verfügbarkeit als Parkmöglichkeit zur Verfügung. Für alle Seminarteilnehmer können wir diese zu einem Spezialpreis anbieten.

Personal

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

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 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 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.