

Austria Trend **PREMIUM**

**PARKHOTEL  
SCHÖNBRUNN \*\*\*\***

**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.



## Residieren, wo andere promenieren.

Sie wollen das imperiale Wien genießen und dort flanieren, wo schon viele große Herrscher spazierten? Dann ist das kürzlich renovierte Parkhotel Schönbrunn die ideale Residenz für Sie. Direkt gegenüber dem Tiergarten Schönbrunn – dem ältesten noch existierenden Zoo der Welt – gelegen, macht es Ihnen das ehemalige Gästehaus von Kaiser Franz Joseph leicht, sich selbst kaiserlich zu fühlen. Das Schloß Schönbrunn, sein einzigartig gestalteter Park mit zahlreichen Brunnen, der Gloriette und dem Palmenhaus sind wie auch der Tiergarten nur ein paar Schritte entfernt. Auch die Wiener Innenstadt, wo Kunst, Kultur und Shopping auf Sie warten, ist durch die unmittelbare Nähe zur U-Bahn jederzeit erreichbar.

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

Kaiserlich frühstücken geht bei uns weit über eine Kaisersemmel hinaus. Unser Frühstück bietet Ihnen offenfrische Croissants und eine Auswahl an regionalen Spezialitäten, die auch besondere Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche

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

### **Die Aussicht genießen.**

In unserem gemütlichen Wintergarten serviert Ihnen der Küchenchef mittags und abends kulinarische Kompositionen.

### **k. u. k. – Kaffee und Kuchen.**

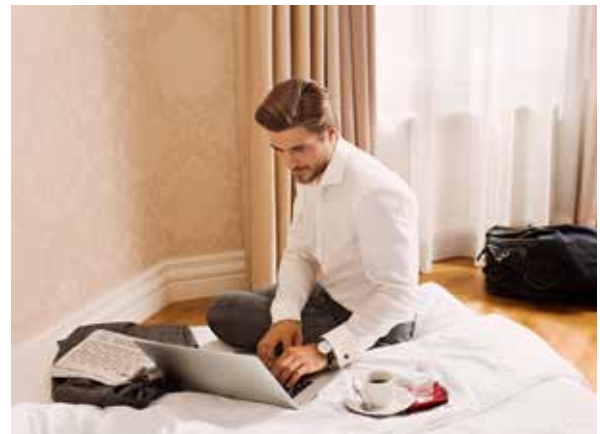
Unser elegantes Schlosscafé lädt Sie ein, bei exquisiten Mehlspeisen und einer Melange der weltberühmten Wiener Kaffeehauskultur zu frönen.

### **Mit Glanz und Gloria.**

In der Gloriette Bar mit einzigartigem Ausblick in die Schönbrunner Allee fühlen Sie sich wie der Kaiser der Welt, während Sie einen Drink aus unserer Auswahl genießen.



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



### 312 Zimmer, davon 6 Suiten

Für einen fürstlichen Aufenthalt im ehemaligen Gästehaus des Kaisers stehen 312 Zimmer inkl. 6 Suiten und 7 barrierefreien Zimmern zur Verfügung. Der Großteil der Zimmer befindet sich in absoluter Ruhelage mit herrlichem Ausblick auf den großzügigen hoteleigenen Park. Die Zimmer überzeugen mit edlem Design, moderner Ausstattung und spiegeln den imperialen Wohnstil wider.

Die 138 **Comfort Zimmer** sind 27 m<sup>2</sup> groß und verfügen über Bad/WC, Klimaanlage, Flatscreen-TV, Zimmersafe, Minibar und kostenlosen WLAN-Zugang.

7 der 111 **Deluxe Zimmer** sind barrierefrei gestaltet. Die Zimmer der Deluxe Kategorie punkten zusätzlich mit einer sehr ruhigen Lage zum hoteleigenen Park. Sie sind zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Comfort Kategorie buchbar.

Unsere 50 **Executive Zimmer** sind 40 m<sup>2</sup> groß, klimatisiert und zum Aufpreis von € 30,- pro Nacht auf die Deluxe Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen an: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / Badeartikel der Marke „Bogner“ / Bademäntel und Slipper / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Besonders geräumig sind die 7 **Executive Deluxe Zimmer** mit 50-60 m<sup>2</sup>. Diese Zimmer bieten ebenfalls alle Annehmlichkeiten der Executive Kategorie. Sie sind zu einem Aufpreis von € 35,- pro Nacht auf die Executive Kategorie buchbar.

Die 6 **Suiten** bieten mit bis zu 80 m<sup>2</sup> besonders viel Platz und sind in Wohn- und Schlafbereich geteilt. Sie sind zu einem Aufpreis ab € 85,- pro Nacht auf die Executive Deluxe Kategorie buchbar.



# Weltbewegende Treffen.

Nur wenige Meter vom Parkhotel Schönbrunn wurde schon seit Jahrhunderten über die Zukunft ganzer Völker sinniert. Meetings und Veranstaltungen in dieser geschichtsträchtigen Umgebung sind also von Haus aus für Größeres bestimmt.

- 8 Konferenzräume
- 1 Ballsaal
- repräsentativer Rahmen

Auch wenn es um feierliche Anlässe geht, sind Sie bei uns an der besten Adresse. Sie träumen schon immer von der perfekten Hochzeit – wollen sich wie die Royals fühlen, wenn sie „Ja“ sagen? Galadiner und klassische Bälle im k. u. k. Flair sind genau Ihres? Im Parkhotel Schönbrunn können Sie all diese Träume in einem der wenigen erhaltenen, klassischen Ballsäle Wiens aus der Kaiserzeit verwirklichen.

## Kapazitäten



	☀	m2	⚙	🍽	🪑	📊	🍷	
Franz Josef Saal 1		93	40	35	40	60	70	80
Franz Josef Saal 2		67	24	25	30	35	40	52
Franz Josef Saal 1 + 2		160	64	60	70	100	130	132
Sophie Lounge 1		75	32	26	26	24	35	40
Sophie Lounge 2		35	16	10	8	8	18	20
Sophie Lounge 1 + 2		110	-	-	-	-	-	60
Österreich	✓	150	64	32	44	60	105	150
Ungarn	✓	150	64	32	44	60	105	150
Österreich-Ungarn	✓	300	128	52	60	144	300	300
Ballsaal		405	252	40	30	150	350	220
Ballsaal Galerie		215	142	-	-	-	50	249
Ballsaal mit Galerie		620	394	-	-	-	400	469
Seminar Suite 1222	✓	50	-	16	16	8	35	20
Seminar Suite 1404	✓	50	-	12	14	8	25	15



## Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

	●	●
Franz Josef Saal 1 / Sophie Lounge 1	500,-	750,-
Franz Josef Saal 2 / Sophie Lounge 2	250,-	350,-
Franz Josef Saal 1 + 2	750,-	1.000,-
Österreich / Ungarn	2.000,-	3.000,-
Österreich-Ungarn	4.000,-	5.000,-
Ballsaal	10.000,-	10.000,-
Seminar-Suite 1222 / 1404	250,-	350,-

○ 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

€ 59,-

Tagungspauschale ganztags  
pro Person

€ 69,-

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

€ 66,-

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person

€ 77,-

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

## Erweiterung zur Konferenzpauschale

### Kaiserpause

Kaisersemmel mit Schinken und Kräuter-  
aufstrich <sup>AGM</sup> / Kaisersemmel mit Gouda  
und Rahmbrie <sup>ACGM</sup> / Gugelhupf <sup>ACFGO</sup>  
Variation / Obstkorb mit Handobst  
(3 Stk. pro Person)

pro Person

€ **8,-**

zusätzlich zur Pauschale

### Obstpause

Korb mit Handobst / Fruchtspieße / Joghurt  
mit Crunch & Fruchtmark <sup>AFGH</sup> / Obstkuchen  
der Saison <sup>ADGH</sup> / Smoothies  
(3 Stk. pro Person)

pro Person

€ **7,50**

zusätzlich zur Pauschale

### Energy Pause

Gemüsesticks mit Dipsaucen <sup>CGLM</sup> / Vollkorn-  
tramezzini mit Zucchini-Olivencreme <sup>AFG</sup> /  
Joghurt mit Himbeermark im Glas <sup>G</sup>  
(2 Stk. pro Person)

pro Person

€ **6,50**

zusätzlich zur Pauschale

### Wiener Pause

Jour Semmel mit Schinken und Kräuterauf-  
strich <sup>AGM</sup> / Salzstangerl mit Emmentaler und  
Liptauer <sup>ACGM</sup> / Gugelhupf <sup>ACG</sup> oder Apfel-  
strudel <sup>ACFG</sup> (2 Stk. pro Person)

pro Person

€ **6,50**

zusätzlich zur Pauschale

### Klassische Pause – Gern genommen

Open Face Sandwiches nach Wahl des  
Küchenchefs <sup>ACDEGHMNO</sup> / Jour Plunder-  
gebäck <sup>ACEGHO</sup> (2 Stk. pro Person)

pro Person

€ **6,-**

zusätzlich zur Pauschale

### Modern & Anders

Wrap mit Hühnerbrust und Paprika <sup>AG</sup> / Spie-  
ße mit mariniertem Gemüse / Fruchtmousse  
mit Mark im Glas <sup>G</sup> (3 Stk. pro Person)

pro Person

€ **7,50**

zusätzlich zur Pauschale





Kulinarik  
am Puls  
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



## Kaffeepausen

### Begrüßungskaffee

Kaffee der Firma Meindl und Sonnentor-Teeauswahl

pro Person

€ **5,-**

### Kaffeepause Schönbrunn

Kaffee / Teeauswahl / Sandwiches ACDEGHMNO / Plunder

pro Person

€ **11,-**

### Energy Pause

Kaffee / Teeauswahl / Gemüsesticks mit Dipsaucen CGLM / Vollkorntramezzini mit Zucchini-Olivencreme AFG / Joghurt mit Himbeermark im Glas G

pro Person

€ **11,50**

### Wiener Pause

Kaffee / Teeauswahl / Jour Semmel mit Schinken und Kräuteraufstrich AGM / Salzstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGM / Gugelhupf ACG oder Apfelstrudel ACFG

pro Person

€ **11,50**

### Obstpause

Kaffee / Teeauswahl / frischer Obstkorb / Fruchtspieße / Joghurt mit Crunch & Fruchtmark AFGH / Obstkuchen der Saison ACGH / Smoothies

pro Person

€ **12,50**

### Kaiserpause

Kaffee / Teeauswahl / Kaisersemmel AGM mit Schinken und Kräuteraufstrich ACGM / Kaisersemmel mit Gouda und Rahmbrie / Gugelhupf Variation ACFG0 / frisches Obst

pro Person

€ **13,-**

Mindestbestellmenge: 5 Pausen

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

# Snacks für die Kaffeepause

## Gefülltes Jour Gebäck

Semmel mit Schinken und Kräuteraufstrich AGM	€ 3,00
Semmel mit Gouda und Rahmbrie ACGM	€ 2,90
Salzstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGM	€ 2,90
Kürbiskernweckerl mit geräucherter Putenbrust	€ 2,90
Kornspitz mit Schinkenspeck und Krenrahm	€ 3,00
Semmel mit geräuchertem Lachs und Krenrahm	€ 3,00

## Openface Sandwiches

Mit gebeiztem Lachs & Wachtelei	€ 3,00
Mit Mailänder Salami und Essiggurkerl	€ 3,00
Mit Mozzarella und Tomaten	€ 2,90
Mit Rahmbrie am Vollkornbrot	€ 2,90
Mit Roastbeef und Perlzwiebel	€ 3,00
Mit rosa gebratenem Kalbsrücken und Thunfischcreme	€ 3,00

## Wraps

Mit Thunfisch und Oliven ADGO	€ 3,00
Mit Roastbeef und Paprika AGM	€ 3,10
Mit gebratener Hühnerbrust und Guacamole AG	€ 2,90
Mit geräuchertem Lachs und Dillsenfauce ADM	€ 3,00

## Tramezzini

Mit Zucchini-Olivencreme und Lammfilet AFG	€ 3,20
Mit Beinschinken und Gouda ACFGM	€ 2,80
Mit Räucherlachs ACDFGMO	€ 3,00

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 5 Stück

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

## Individuelles

Babymozzarella und Kirschtomaten Spieße G	€ 2,20
Paprikamousse im Glas mit mariniertem Gemüse G	€ 2,50
Gemüsesticks mit Dipsaucen CGLM	€ 2,50
Griechischer Salat mit Schafskäse im Glas GO	€ 2,60

## Süßes & Fruchtiges

Obstkuchen der Saison ACGH	€ 2,80
Gugelhupf ACFG	€ 2,50
Apfelstrudel ACFG	€ 2,50
Jour Plunder ACEGHO	€ 2,00
Croissants ACG	€ 1,90
Teegebäck ACGH	€ 2,00
Milchreis im Glas mit Passionsfruchtsauce G	€ 2,50
Birchermüsli im Glas mit Beeren AFGH	€ 2,40
Fruchtspieße	€ 2,50
Müsliriegel AFG	€ 1,70
Fruchtjoghurt im Glas G	€ 1,70
Handobst	€ 1,50
Joghurt mit Crunch & Fruchtmark AFGH	€ 2,50



# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still <sup>○</sup>	0,33 l	€ 3,00
Vöslauer prickelnd / still <sup>○</sup>	0,75 l	€ 6,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,40
Almdudler	0,35 l	€ 3,40
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,20
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,50
Pago Säfte Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,40
	1,00 l	€ 7,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 5,00
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,10
	0,50 l	€ 4,20

## Heißgetränke

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 2,60
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 3,90
Melange <sup>G</sup>	€ 3,60
Café Latte <sup>G</sup>	€ 3,60
Cappuccino <sup>GAF</sup>	€ 3,60
Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,30
Einspanner <sup>G</sup>	€ 4,50
Heiße Schokolade <sup>GAF</sup>	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>GAF</sup>	€ 4,10
Assam Tee	€ 3,90
Darjeeling Tee	€ 3,90
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 3,90
English Breakfast Tee	€ 3,90
Fair Trade Highland Green Tea	€ 3,90
Pfefferminztee	€ 3,90
Vitalkräuter	€ 3,90
Kamillentee	€ 3,90
Früchtetee Auslese	€ 3,90
Rooibos Vanilla Tee	€ 3,90
mit Zitrone oder Milch <sup>G</sup>	€ 0,50

## Bier

Zipfer vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Zipfer <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Trumer Pils <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Zipfer Radler <sup>A</sup>	0,30 l	€ 3,70
Zipfer Radler <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Edelweiß Weizenbier hefetrüb <sup>A</sup>	0,50 l	€ 5,30
Schlossgold alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,60

## Wein

<b>Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 27,00
Weingut Topf Straß, Strassertal, Kamptal		
<b>Riesling Federspiel</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 29,00
Domäne Wachau Dürnstein, Wachau		
<b>Sauvignon Blanc Steirische Klassik</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 33,00
Weingut Tement Berghausen, Südsteiermark		
<b>Zweigelt Classic</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 27,00
Weingut Netzl Göttlesbrunn, Carnuntum		
<b>Blafränkisch Klassik</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 29,00
Weingut Gager Deutschkreutz, Mittelburgenland		
<b>Cuveé Classic</b> <sup>○</sup>	0,75 l	€ 30,00
Weingut Aumann Tribuswinkel, Thermenregion		

## Prosecco, Sekt & Champagner

Brioso Prosecco DOC Spumante <sup>○</sup>	0,10 l	€ 4,50
	0,70 l	€ 24,00
Kattus No. 1 <sup>○</sup>	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rose <sup>○</sup>	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Perrier Jouet Brut <sup>○</sup>	0,75 l	€ 95,00
Moët & Chandon Brut <sup>○</sup>	0,75 l	€ 103,00
Veuve Clicquot Vintage <sup>○</sup>	0,75 l	€ 107,00





## Getränkepauschalen

### Aperitifpauschale

1 Stunde	€ 18,50
2 Stunden	€ 29,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale

2 Stunden	€ 25,00
3 Stunden	€ 33,00
4 Stunden	€ 41,00
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 8,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale alkoholfrei

1 Stunde	€ 10,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 6,50

Inklusive alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person

### Getränkepauschale inkl. Sekt

2 Stunden	€ 29,50
3 Stunden	€ 37,50
4 Stunden	€ 45,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum  
Preisangabe pro Person



## Menüvorschläge

Bitte wählen Sie jeweils 1 der nachfolgenden Speisen pro Gang im Vorhinein aus.

### Kalte Vorspeisen

**Tafelspitzsülzchen** <sup>CLO</sup> mit Linsensprossen und Kürbiskernöl <sup>MO</sup>  
**Räucherforellenmousse** <sup>DG</sup>  
 mit Carpaccio von Roten Rüben und Kren <sup>AFGMO</sup>  
**Kürbismousse** <sup>AGM</sup> mit geräucherter Entenbrust <sup>AFMO</sup>

### Suppen

**Rinderconsommé** mit Grießnockerl <sup>ACGL</sup>  
**Wiener Erdäpfelsuppe** mit Steinpilzen <sup>ACGL</sup>  
**Perlhuhnconsommé** mit Kräuterfrittaten <sup>ACGL</sup>

### Hauptgerichte

**Gebratenes Zanderfilet** auf Paprikakraut mit Butternudeln <sup>ACDG</sup>  
**Tafelspitz** mit Cremespinat, Rösterdäpfel,  
 Schnittlauchsauce und Apfelkren <sup>ACGLMO</sup>  
**Girardi Rostbraten** <sup>AGLMO</sup>  
 mit Serviettenknödel <sup>ACG</sup> und glasiertem Gemüse

### Desserts

**Mohr im Hemd** <sup>ACFGH</sup>  
**Milchrahmstrudel** mit Bourbon-Vanillesauce <sup>ACFGHO</sup>  
**Apfelstrudel** mit Schlagobers <sup>ACFGHO</sup>

Suppe / Hauptspeise / Dessert pro Person ab	€ <b>35,-</b>
Vorspeise / Hauptspeise / Dessert pro Person ab	€ <b>38,-</b>
4-Gang Menü pro Person ab	€ <b>41,-</b>
Kuvert pro Person	€ <b>2,80</b>

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

# Buffetvorschlag



## Mediterranes Buffet

**Carpaccio vom Rind** mit Grana und Rucola <sup>G</sup>  
**Vitello Tonnato** <sup>CDM & Vitello Tartufo</sup> <sup>G</sup>  
**Prosciutto San Daniele** mit Melone und Grissini  
**Gegrilltes und mit Oliven und Kräutern mariniertes Gemüse**  
**Geräucherter Thunfisch und Butterfisch** <sup>DO</sup>  
**Mousse vom Peperonata** <sup>AG</sup>  
**Burrata mit Tomaten** und Basilikum-Pesto <sup>G</sup>  
**Salate der Saison** mit Rotwein-Kräuter Vinaigrette <sup>CMO</sup>  
und Balsamico Dressing <sup>O</sup>

**Minestrone** alla Milanese <sup>ACL</sup>

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch** <sup>ADG</sup>  
mit Oliven-Rosmarin Erdäpfeln und Tomatenragout  
**Saltimbocca vom Schweinsfilet** mit Salbeiglace <sup>ALO</sup>  
und rahmigen Gnocchi <sup>ACG</sup>  
**Gebratene Beiriedschnitte** mit Barolosauce <sup>ALO</sup> und Polentakrusteln <sup>CG</sup>  
**Fiocchetti** mit Birnen und Gorgonzola in Nussbutter <sup>ACGHL</sup>  
**Gebratenes und glasiertes Gemüse** <sup>G</sup>

**Panna Cotta** <sup>G</sup>  
**Fruchtsalat** mit Maraschino  
**Amaretto Tiramisu** <sup>ACGH</sup>  
**Mocca Mousse** <sup>ACFGH</sup>  
**Limetten-Grießflammerie** <sup>AG</sup>

pro Person ab

€ **45,-**

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



## Audiovisuelle Ausstattung

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

## Standardausstattung im Seminarraum

- teilweise Tageslicht
- teilweise klimatisierbar
- WLAN

## AV Ausstattung

Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
Rednerpult	€ 50,00
Moderationskoffer	€ 50,00



## Datenprojektor

Datenprojektor XGA, 2400 Lumen inkl. Leinwand	€ 150,00
Slide Advancer mit Laserpointer	€ 20,00

## Tonanlage

Mobile Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen	€ 150,00
jedes weitere Mikrofon	€ 75,00
(max. 8 Handfunkmikrofone, 1 Headset)	

## Integrierte Tonanlage im Raum Österreich-Ungarn

Tonanlage inklusive 1 Mikrofon	€ 75,00
Tonanlage inklusive 2 Mikrofonen	€ 150,00

Sie können zwischen Handfunkmikrofonen und Headsets wählen

## Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m (20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)	€ 30,00
Tanzboden, pro m <sup>2</sup>	€ 30,00
Ambientelicht (in verschiedenen Farben einstellbar), je nach Saalgröße	auf Anfrage



## Zusätzliche Konferenzleistungen

### **Garderobe**

Die Garderoben sind im Haus fix installiert und werden von uns verwaltet. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte Euro 25,00 pro Person und angefangener Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

### **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, stellen wir gerne den Kontakt zu einem Fotografen für Detailabsprachen 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.

### **Parkmöglichkeiten**

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 26,50 zur Verfügung. Parktickets sind an der Rezeption erhältlich.

### **Personal**

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



---

# Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in 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.