

Austria Trend

**HOTEL BOSEI \*\*\*\***

# **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.



## Es liegt in der Wiener Natur.

Ob Sie auf einem Städtetrip sind oder Wien aufgrund einer Businessreise besuchen: Das Hotel Bosei ist der ideale Ausgangspunkt. Direkt im Erholungsgebiet Wienerberg und unweit des Stadtzentrums gelegen, macht es Ihnen das zeitgemäß gestaltete Hotel Bosei leicht, sich zu entspannen oder Energie für die nächste Unternehmung zu tanken. Und obwohl es mitten im Grünen liegt, ist die Innenstadt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in wenigen Minuten erreichbar. Kurzum: So komfortabel waren Sie der Natur noch nie nahe.

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

Bereits das Frühstück im Hotel Bosei bringt Sie der Natur ganz nahe. Denn Morgenstund' – das österreichische Genussfrühstück – bietet Ihnen neben offenen Croissants eine feine Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktose-

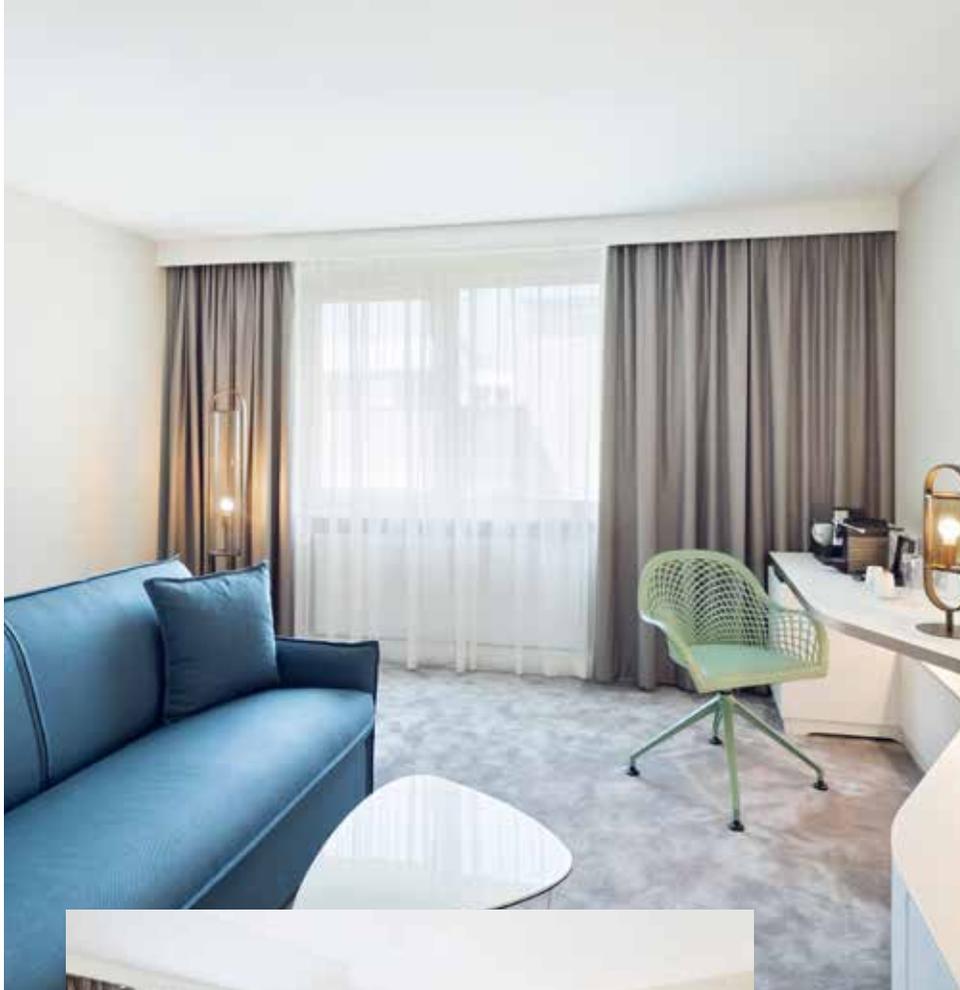
freie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

### **Genuss oder Genuss.**

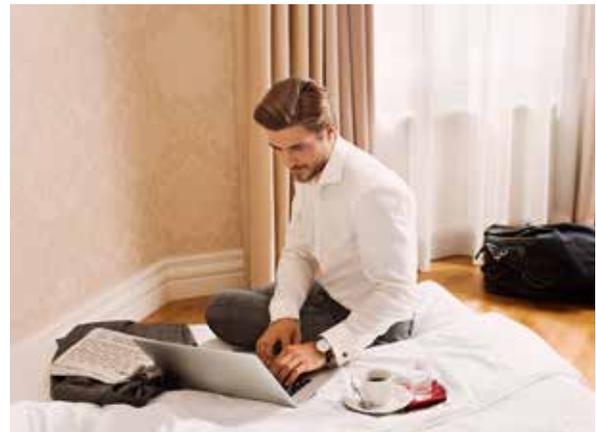
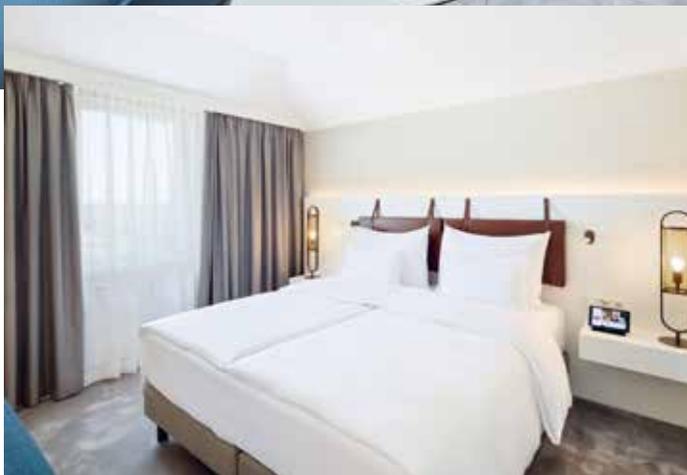
In unserem Restaurant können Sie direkt im Hotel Bosei aus einer Vielfalt an Spezialitäten wählen. Ob exklusiver Business-Lunch oder legeres Dinner. Hier werden Sie kulinarisch verwöhnt.

### **Essentielles genießen.**

Mit einem gemütlichen regionalen Drink in unserer Bar können Sie den Tag bei stimmungsvollem Ambiente ausklingen lassen.



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



#### **202 Zimmer, davon 7 Suiten**

Von unseren Zimmern haben Sie einen wunderbaren Ausblick auf den Süden Wiens, den Golfplatz und die Skyline des Businessparks Vienna. Alle Zimmer verfügen über individuell regulierbare Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar, Kaffee- und Tee-Station und kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere **195 Superior Zimmer** sind 23 m<sup>2</sup> groß und mit Twin- oder Doppelbetten ausgestattet.

Die **Suite** ist zu einem Aufpreis von 50,- pro Nacht auf die Superior

Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade erhalten Sie folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

Die geräumigen **Suiten** haben eine Größe von 40 - 44 m<sup>2</sup> und punkten darüber hinaus mit Queensize-Bett, getrenntem Wohn- und Schlafbereich, individuell regulierbarer Klimaanlage, ausziehbarem Sofa, Wohnbereich mit Sitzgruppe und Flatscreen-TV mit integriertem Radio, Bademantel sowie einer Kaffeemaschine.



## Alles im grünen Bereich.

Ob Tagung, Präsentation oder private Feierlichkeit – das Hotel Bosei bietet einen Rahmen, der jede Veranstaltung bereichert. Umgeben von satter Natur erübrigt sich die Frage, wie man auf einen grünen Zweig kommt, fast wie von selbst. 7 Banketträumlichkeiten für bis zu 150 Personen stehen Ihnen zur Wahl. Mit Tageslicht und hochwertiger Seminarsausstattung bieten sie die besten Voraussetzungen für die ideale Präsentation Ihrer Projekte.

Kapazitäten	☀	m <sup>2</sup>	⊙	🏠	⊞	🏢	🍷
Mira	✓	44	12	12	14	16	20
Polaris gesamt	✓	186	70	45	50	80	150
Polaris I	✓	90	30	24	28	40	60
Polaris II	✓	90	30	24	28	40	60
Atlas & Canopus	✓	88	30	22	24	36	55
Atlas	✓	42	12	10	12	12	20
Canopus	✓	46	18	16	18	18	30
Naos & Electra	✓	88	30	22	24	36	55
Naos	✓	42	12	10	12	12	20
Electra	✓	46	18	16	18	18	30



## Raummiete

wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen.

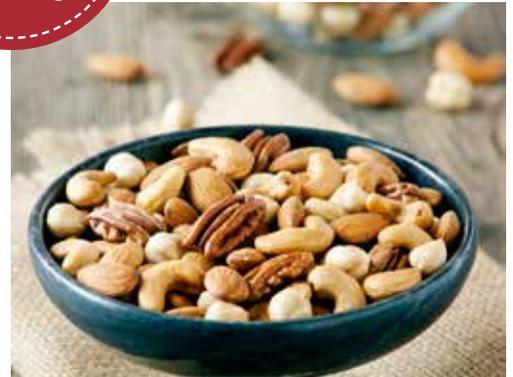
	●	●
Mira	290,-	490,-
Polaris I / Polaris II	590,-	890,-
Polaris gesamt	890,-	1.490,-
Atlas / Naos	290,-	490,-
Canopus / Electra	290,-	490,-
Atlas & Canopus	590,-	890,-
Naos & Electra	590,-	890,-

● Raummiete halbtags

● Raummiete ganztags

Preise für Raummietungen können saisonbedingt abweichen.

Kulinarik  
am Puls  
der Zeit



## Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik  
Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars  
Konferenzgetränke  
Kaffeepause vormittags / nachmittags  
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags  
pro Person ab

€ **66,-**

Tagungspauschale ganztags  
pro Person ab

€ **74,-**

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 ab

€ **71,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person ab

€ **82,-**

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.

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 3,10
Rauch Säfte, diverse Sorten	0,2 l	€ 4,10
Almdudler	0,33 l	€ 4,50
Coca Cola	0,33 l	€ 4,50

## Heißgetränke

Cappuccino <sup>G</sup>	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,40
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 2,90
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 4,40
Melange <sup>G</sup>	€ 3,90
Verlängerter <sup>G</sup>	€ 3,60
Hot chocolate <sup>G</sup>	€ 4,30
Sonnentor Tee, diverse Sorten	€ 3,90

## Alkoholische Getränke

Ottakringer Bier <sup>A</sup>	0,30 l	€ 4,20
Topf, Grüner Veltliner „Strassertal“ Kamptal DAC	0,125 l	€ 5,30
Johannes Reinisch, Zweigelt BIO	0,125 l	€ 5,30
Weißer Spritzer	0,25 l	€ 3,60
Aperol Spritz	0,25 l	€ 5,90
Hugo	0,25 l	€ 5,90
Sekt Kattus Cuvee No.1 <sup>O</sup>	0,1 l	€ 5,90
Sekt Kattus Cuvee No.1 <sup>O</sup>	0,75 l	€ 42,00

## Getränkepauschalen\*

1 Stunde	pro Person	€ 11,50
2 Stunden	pro Person	€ 23,00
4 Stunden	pro Person	€ 46,00

\*Weinauswahl: Grüner Veltliner (Topf, „Strassertal“ Kamptal DAC) und Zweigelt BIO (Johanneshof Reinisch)  
Ottakringer Bier | alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) | Kaffee und Tee  
Sämtliche Getränke können auch nach Verbrauch abgerechnet werden.



# Menü- vorschläge

Unser Küchenchef erstellt Ihnen gerne saisonale Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung.

## 3-gängiges Menü

Vorspeise oder Suppe

Hauptspeise

Dessert

pro Person exklusive Getränke ab

€ **40,00**

## 4-gängiges Menü

Suppe

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

pro Person exklusive Getränke ab

€ **49,00**

## 5-gängiges Menü

Suppe

Kalte Vorspeise

Warme Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

pro Person exklusive Getränke ab

€ **65,00**

Couvert à € 3,80 pro Person: 2 Stück Jourgebäck inklusive Butter & Aufstrich

Im Preis inkludiert sind individuelle Menükarten, welche auch gerne mit Logos oder Schriftzügen versehen werden.

Gerne bereitet Ihnen unsere Küche ein Menü für bis zu 30 Personen zu.

Für über 30 Personen wird ein Aufschlag berechnet (abhängig von Personenanzahl).



# Buffetvorschläge

## Buffet

Der zeitlose Klassiker, ideal für jede Tageszeit und Veranstaltung

3 Vorspeisen  
3 Hauptspeisen  
3 Desserts

pro Person exklusive Getränke ab

€ **40,00**

## Fingerfoodbuffet

Kleine Häppchen, welche auch für einen Ausklang oder ein Stehbuffet geeignet sind

4 Vorspeisen  
4 Hauptspeisen  
4 Desserts

pro Person exklusive Getränke ab

€ **49,00**

## Gala-Buffer

Exquisite und feine Speisen, geeignet für abendliche Veranstaltungen

Ab  
4 Vorspeisen  
4 Hauptspeisen  
4 Desserts

pro Person exklusive Getränke ab

€ **65,00**

Im Preis inkludiert sind individuelle Menükarten, welche auch gerne mit Logos oder Schriftzügen versehen werden.

Gerne bereitet Ihnen unsere Küche ein Buffet ab 30 Personen zu.  
Für unter 30 Personen wird ein Aufschlag berechnet (abhängig von Personenanzahl).

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

- Beamer inkl. Leinwand oder LG Flatscreen
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)
- WLAN
- Klimaanlage
- Tageslicht
- Moderationskoffer

## Zusätzlich verfügbare Technik im Hotel

Flipchart mit Papier und Stiften	€ 25,-
Pinnwand	€ 25,-
CD Player	auf Anfrage
Notebook	€ 150,-
Tonanlage (inkl. 2 Mikrofone)	ab € 350,-
Bühne (4 Elemente à 2x1m)	€ 200,-

Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive aller Steuern und Abgaben. Preisänderungen vorbehalten - Stand 2023.



### Green Hotel

Das Austria Trend Hotel Bosei ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.



## Zusätzliche Konferenzleistungen

### Kostenfreie Parkmöglichkeiten

Gerne stellen wir Ihren Seminarkunden unsere Parkplätze direkt vor dem Hotel bzw. in unmittelbarer Nähe nach Verfügbarkeit kostenlos 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.

### 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.

### Beschilderung

Zur zusätzlichen Gestaltung der Raumbeschriftung können Sie uns gerne Ihr Firmenlogo übermitteln.

### Unterhaltung

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



### 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.

### Fotograf oder Fotobox

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

### Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 40,00 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 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 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.