

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL EUROPA
SALZBURG ******

HOCHZEITS- GUIDE



Auf meiner Hochzeit muss
ich nur eines. Strahlen.

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





Auf Wolke 7 im 15. Stock.

Wer träumt nicht davon, am Tag der eigenen Hochzeit auf Wolken zu schweben? Im Hotel Europa Salzburg bekommen Ihre Hochgefühle einen angemessenen Rahmen. Denn unser Panorama-Restaurant im 15. Stock ist der ideale Ort, um Ihr Glück im stilvollen und modernen Ambiente zu feiern. Zu Ihren Füßen breitet sich die malerische Altstadt Salzburgs aus und direkt gegenüber blicken Sie auf die märchenhafte Festung Hohensalzburg. Wenn es nach einem genussvollen Hochzeitsessen mit dem exzellenten Service unseres Hauses langsam Abend wird, eröffnet sich dem Brautpaar und seinen Gästen das traumhafte Panorama der Mozartstadt bei Nacht. Dieses lässt sich am besten bei einem Glas Champagner bestaunen.

Kapazitäten

		m ²		
Böhm	✓	26	10*	20
Reinhardt	✓	40	30*	50
Jedermann	✓	88	60*	100
Panorama-Restaurant	✓	147	80*	150

Raummiete auf Anfrage

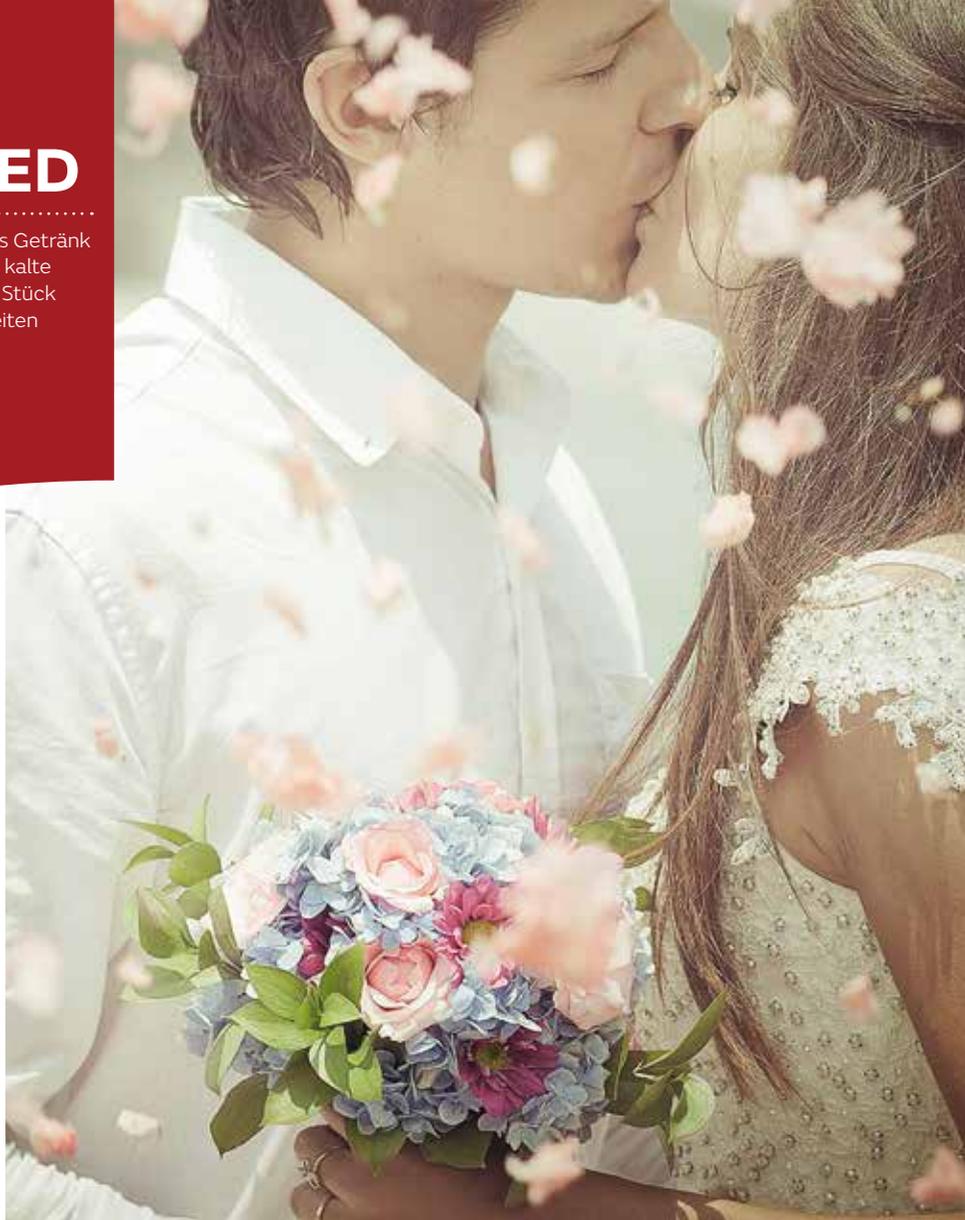
*beinhaltet eckige Tische

AGAPE JUST MARRIED

Prosecco / Prosecco Orange / alkoholfreies Getränk
exkl. Energy Drinks / kleines Bier / 3 Stück kalte
Häppchen / 3 Stück warme Häppchen / 1 Stück
aus unserer Auswahl an süßen Köstlichkeiten

pro Person

€ **14,50**



Für den traditionellen Empfang nach der Trauung und vor dem Festessen können Sie aus folgenden Möglichkeiten wählen:

Kalte Cocktailhappen

Beinschinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse ^G
Gemüsesticks mit Dip ^G
Salamitütchen mit Oliven
Rahmbrie mit Weintrauben ^G
Geräuchertes Forellenfilet mit Limettenrahm ^{DG}
Tomaten Mozzarella Salat im Glas ^{GH}

Canapées

Haussalami mit Oliven ^{AG}
Camembert mit Nuss ^{AGH}
Räucherlachs mit Dillobers ^{ADG}
Liptauer auf Vollkornbrot ^{AGH}
Pfefferkarreeschinken mit Gurkerl ^{AGM}

Warme Cocktailhappen

Saté Spieße auf Dillgurken ^{FGH}
Würzige Fleischbällchen in Tomatensauce ^{ACG}
Putencurry im Glas ^G
Würstchen im Blätterteig ^{AG}
Gebackene Mozzarellasticks ^{ACG}
Garnelen im Backteig ^{AB}
Mini Burger ^{ACG}
Schinkenkipferl ^{AG}
Frühlingsrollen mit Chilisauce ^{AM}
Mini Wiener ^{ACG}

Süße Köstlichkeiten

Kleiner Kuchenmix ^{ACG}
Creme im Glas ^G
Schokoladenmousse ^{AGH}

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

GETRÄNKE-PAUSCHALE

Alkoholfreie Getränke / Bier / Wein / Kaffee / Tee

4 Stunden pro Person

€ **31,-**

Alkoholfrei

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

Kaffee

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

Aperitif

Glas Prosecco ^o	0,10 l	€ 4,50
Aperol Spritzer ^o	1/4 l	€ 5,60
Hugo ^o	1/4 l	€ 5,60

Bier

Radler ^A	0,30 l	€ 3,30
Stiegl ^A	0,30 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 4,00
Weißbier hell/dunkel ^A	0,50 l	€ 4,60

Wein

Grüner Veltliner ^o	1/8 l	€ 3,60
Zweigelt ^o	1/8 l	€ 3,60
Grüner Veltliner Terrassen ^o	0,75 l	€ 24,50
Weingut Jurtschitsch Langenlois		
Chardonnay Classic ^o	0,75 l	€ 34,50
Weingut Fritz Wieninger Stammersdorf/Wien		
Cuvée Franz ^o	0,75 l	€ 26,00
Blaufränkisch, Merlot Weingut Weninger Horitschon/Mittelburgenland		
St. Laurent ^o	0,75 l	€ 40,00
Weingut Umathum Neusiedlersee		

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco ^o	0,75 l	€ 19,40
Schlumberger ^o	0,75 l	€ 41,00
Moët & Chandon ^o	0,75 l	€ 189,00

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





Probeessen

Nach fixer Buchung laden wir Sie gerne in unser Haus zu einem Probeessen für 2 Personen ein.

Menüvorschläge

Sommermenü I

Serrano Schinken mit Honigmelone
Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ^{ACGL}
Gespicktes Kalbsnüsschen
im Rosmarinsafterl mit Buttergemüse und Erdäpfel-Gratin ^{GLO}
Gebackene Apfelradeln
mit Walnusseis ^{ACGH}

pro Person

€ **34,-**

Wintermenü I

Schafskäseterrine im Karottenmantel
mit Tomaten-Kürbiskernpesto ^{GH}
Steinpilzcremesuppe mit Croûtons ^{ACG}
Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinerücken
mit Speckbohnen und Serviettenknödel ^{ACGO}
Nusspalatschinken mit Ahornsirup ^{ACEGH}

pro Person

€ **34,-**

Sommermenü II

Vitello Tonnato mit Rucola ^{DFG}
Wiesenkräuter-Süppchen
mit Blätterteig Fleurons ^{ACG}
Geschmorte Rindsroulade
in kräftiger Rotweinsauce mit Marktgemüse und Butterspätzle ^{ACGLO}
Eispalatschinken
mit Schokoladensauce und Schlagobers ^{ACFG}

pro Person

€ **49,-**

Wintermenü II

Graved Lachs mit Dill-Senfauce ^{OM}
Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons ^{ACGOL}
Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Bernaise, Marktgemüse und Kroketten ^{ACGHOL}
Powidltascherl mit Zwetschkenröster ^{ACGO}

pro Person

€ **49,-**

Buffetvorschläge



Sommer Buffet

San Daniele Schinken mit Rucola und gehobeltem Parmesan ^G
Frische Blatt- und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings ^{GO}
Brot und Butter ^{ACG}

Jungzwiebelsuppe mit Kräutercroûtons ^{ACG}

Spinat-Cannelloni in Gorgonzolarahmsauce ^{ACG}
Gegrilltes Saiblingsfilet in Zitronenbutter mit Basmatireis ^{ADG}
Züricher Kalbsrahmgaschnetzelt
mit Marktgemüse und Erdäpfelrösti ^{ACGLO}

Verschiedene Mehlspeisen und Kuchen ^{ACFGH}
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen ^G
Frisches Obst

pro Person

€ **39,-**

Winter Buffet

Kalter Schweinebraten mit eingelegtem Gemüse ^{GO}
Italienische Antipasti ^{GO}
Frische Blatt- und Gemüsesalat mit verschiedenen Dressings ^{GO}
Brot und Butter ^{ACG}

Karotten-Ingwersuppe mit Honig-Croûtons ^{ACGO}

Kürbislasagne mit gehobeltem Parmesan ^{ACGO}
Gebrautes Zanderfilet in Dillbutter mit Tomatenreis ^{ADG}
Rinderfiletspieß in Pfefferrahmsauce
mit Marktgemüse und Folienerdäpfeln ^{GL}

Schoko-Kokoskuchen mit Vanillesauce ^{ACFGH}
Internationale Käseauswahl mit Trauben ^G
Frisches Obst

pro Person

€ **39,-**



Klangvoll schöne Feste.

Technik im Hotel

Beamer und Leinwand
Beleuchtung und Tonanlage

kostenfrei
auf Anfrage

Dekorationselemente

Menü- und Tischkarten
Kerzen und Kerzenständer
Blumendekoration
Hochzeitstorte

kostenfrei
kostenfrei
auf Anfrage
auf Anfrage





Zusätzliche Leistungen

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.

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.

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.

Personal

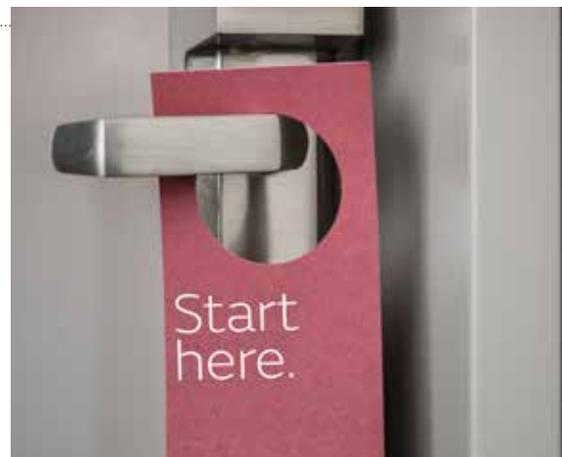
Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 29,00 in Rechnung zu stellen.

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

Es gibt einen privaten Hotelparkplatz mit direktem Zugang zum Hotel. Ab 6 Stunden wird ein Tagessatz von € 6,00 und für 12 Stunden wird ein Tagessatz von € 10,00 verrechnet.



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



Das beste Haus für Ihr Wunsch-Konzert.

103 Zimmer, davon 4 Superior Executive Zimmer

In unseren 103 Zimmern finden Sie alles, um sich wohlfühlen: warmes Ambiente, erstklassiges Service, Klimaanlage, Radio, Kabel-TV, Telefon, Internet, Minibar, Haarfön und kostenlosen WLAN-Zugang. Wählen Sie zwischen Classic, Executive und Superior Executive Zimmern auf 13 Etagen, die meisten mit traumhafter Aussicht auf die Salzburger Altstadt.

Die 71 **Classic Zimmer** sind 24-27 m² groß und mit Queensize Bett oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 28 **Executive Zimmer** sind 24-27 m² groß und zu einem Aufpreis von € 30,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.

Bei einem Upgrade erhalten Sie 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

Genießen Sie den wunderbaren Ausblick über die Salzburger Altstadt
von unseren 4 **Superior Executive Zimmern** im 10.- 13. Stock.
Diese 45 m² großen Zimmer sind zu einem Aufpreis von € 40,-
pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar und bieten Ihnen
die gleichen Zusatzleistungen wie in der Executive Kategorie.



Checkliste

12 BIS 10 MONATE VORHER

- Hochzeitstermin festlegen
- Budget aufstellen
- Angebotsanfrage im Austria Trend Hotel
- Gästeliste zusammenstellen
- Reservierung im Austria Trend Hotel
- Fotografen buchen



8 BIS 6 MONATE VORHER

- Hochzeitsbekleidung aussuchen
- Musik buchen
- Hochzeitsreise organisieren
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Anmeldung bei Standesamt/Kirche
- Einladungen versenden

4 BIS 3 MONATE VORHER

- Eheringe aussuchen
- Suite für Hochzeitsnacht buchen
- Reservierung der Hotelzimmer
- Speisen/Agapen absprechen
- Hochzeitstorte bestellen
- Ablauf der Trauung fixieren
- Blumenschmuck bestellen



8 WOCHEN VORHER

- Dankschreiben vorbereiten
- Sitzordnung an Austria Trend Hotel senden
- Gastgeschenke / Gästebuch organisieren
- Polterabend
- Probestyling / Kleideranprobe
- Zu- und Absagen überprüfen



4 BIS 2 WOCHEN VORHER

- Tisch- und Menükarten entwerfen
- Ehegelübde/Dankesrede vorbereiten
- Ablauf mit Austria Trend Hotel besprechen

1 WOCHE VORHER

- Koffer für Hochzeitsreise packen
- Wetter einplanen
- Kleid / Anzug abholen



TAG DER HOCHZEIT

Tief durchatmen und Hochzeit im Austria Trend Hotel genießen!

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.