

MEETINGS SEMINARE



KONFERENZEN EVENTS

Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn
Schönbrunner Schloßstrasse 38-40
A-1120 Vienna
Tel +43 1 810 17 17-812
Fax +43 1 810 17 17-177
bankett@Courtyard-Vienna.at
www.Courtyard-Vienna.at

Herzlich willkommen...

im Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn! Unsere Mitarbeiter sind um Ihr Wohl und den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung bemüht.

Gerne laden wir Sie ein sich Vorort ein Bild von unserem Haus zu machen und sich persönlich beraten zu lassen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin damit wir uns für Sie Zeit nehmen können.

INHALTSVERZEICHNIS

• HOTELINFORMATION	3
• KONFERENZRÄUME (Kapazitäten, Ausstattung, Technische Geräte im Haus)	4
• GRUNDRISS	5
• KONFERENZPAUSCHALEN	6
• KAFFEENPAUSEN	7
• MENÜS	10
• BÜFFETS	12
• GETRÄNKEANGEBOT	14
• ZUSATZLEISTUNGEN UND RAHMENPROGRAMME	15
• GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN	16
• KONTAKTFORMULAR	19

HOTELINFORMATION

LAGE Einfache und schnelle Erreichbarkeit der Autobahnen A1 und A2, 300 m zu Wiens Touristenattraktion Nr. 1, Schloss Schönbrunn, 150 m zur U-Bahn Linie U4, Station Schönbrunn (nur 10 Minuten bis zur historischen Altstadt bzw. dem Zentrum sowie 30 Minuten bis zum Messegelände)
24 km bis zum Internationalen Flughafen Wien

ZIMMER

Gästezimmer	118
davon Suites	1
davon behindertengerechte Zimmer	2

„THE ROOM THAT WORKS“

Alle Zimmer sind mit individuell regulierbarer Klimaanlage, den luxuriösen Courtyard Betten, Safe, Tee- und Kaffeekocher, Bügeleisen, Bügelbrett und Kühlschrank ausgestattet.

Geschäftsreisende werden weiters den großzügigen Schreibtisch, einen Bürostuhl, Flat Screen/Sat-TV/Video on demand und den High-Speed-Internet-Zugang via Telefon oder WLAN zu schätzen wissen.

GASTRONOMIE

Restaurant

Im Restaurant „La Corte“ verwöhnt Sie unser Küchenchef mit mediterranen & österreichischen Spezialitäten. Weiters steht Ihnen unsere Lobby-Bar mit einem reichhaltigen Getränkeangebot sowie ganztags Burger- und Snackspezialitäten zur Verfügung.

Bar

Unsere Lobby Bar lädt zu einem Drink zwischendurch ein oder ist der ideale Rahmen für den Auftakt oder Ausklang eines erlebnisreichen Abends. Einfach Wohlfühlen und Entspannen!

The Market

In unserem Grab & Go Shop finden Sie ein attraktives Angebot an Getränken und Snacks, die Sie gerne in Ihrem Kühlschrank am Zimmer aufbewahren können.

FREIZEIT

- Mini Gym
- Joggen im Schlosspark Schönbrunn

KONFERENZRÄUME

- 3 multifunktionelle Konferenzräume für 10 bis 70 Personen
- 1 kleiner Break out Raum
- High-Speed & Wireless LAN Internet-Zugang
- State of the Art Technik (Deckenbeamer, Flatscreen, Beschallungsanlage etc.)

GÄSTESERVICE

- Business Corner
- Garage (40 Plätze)
- Wäscheservice

KONFERENZRÄUME

KAPAZITÄTEN

Seminar- raum	Fläche m ²	LxBxH (m)	Parlament	Block	U-Form	Theater	Kosten € Ganz/Halb- Tags
I	27,5	5,50x5x3,20	12	16	12	20	200
							150
II	25,9	5,18x5x3,20	12	16	12	20	200
							150
III	36	7,20x5x3,20	20	20	18	30	200
							150

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

I + II	53,4	10,68x5x3,20	24	28	24	40	245
							180
II + III	61,9	12,38x5x3,20	30	32	30	50	245
							180
I + II + III	89,4	17,88x5x3,20	42	46	42	70	285
							205

- Breitband Internet sowie Wireless Lan
- Individuell regulierbare Klimaanlage
- Stromanschlüsse im Boden
- Beschallungsanlage
- Variable Wände
- Verschiedene Beleuchtungsmöglichkeiten, komplett abdunkelbar
- Telefonanschlüsse

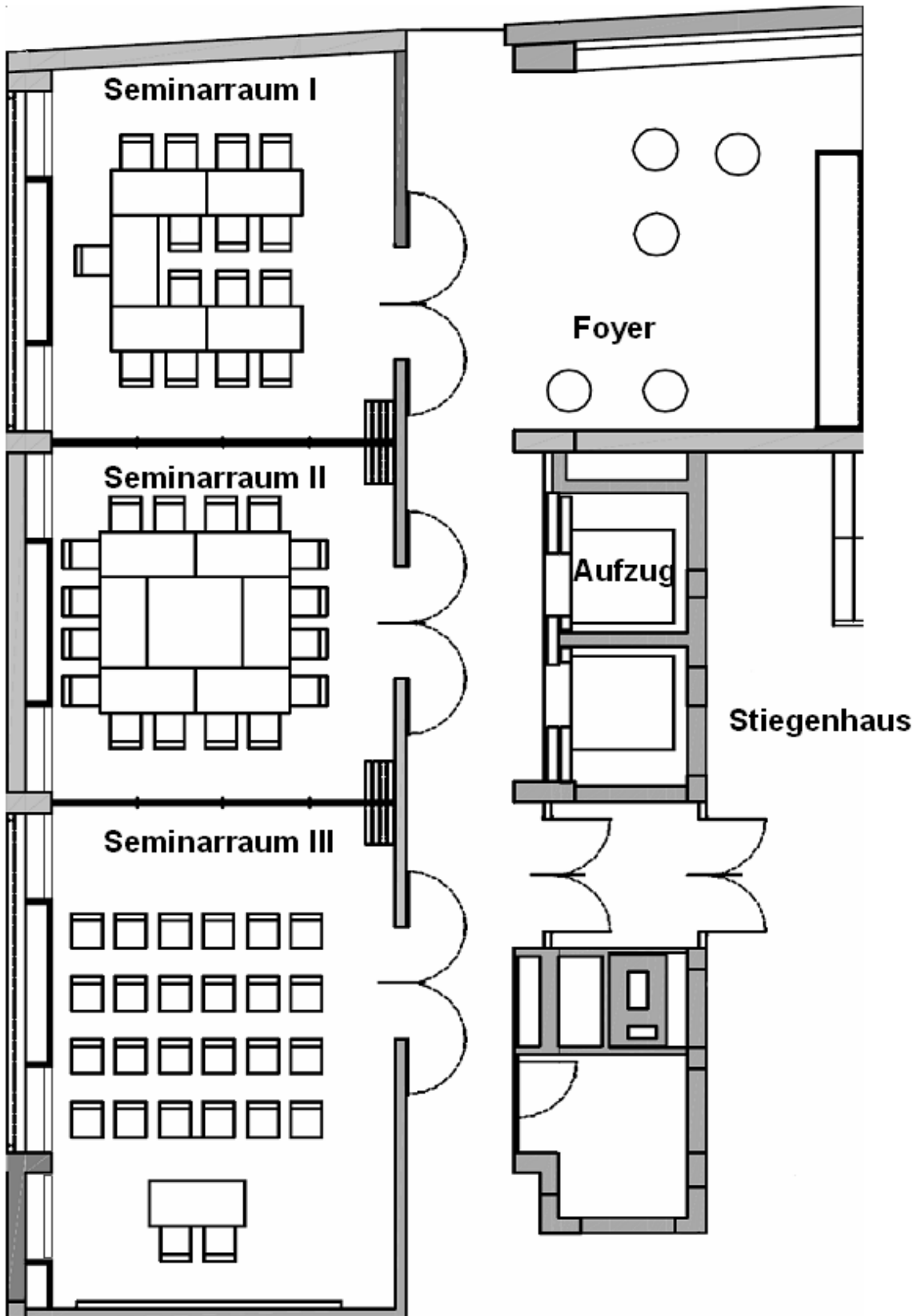
Bitte beachten Sie, dass bei Buchung einer Konferenzpauschale die Raummiete bereits inkludiert ist.

TECHNISCHE GERÄTE IM HAUS (kostenlos in den Pauschalen)

Pinwand	€ 20,00
Flipchart	€ 15,00
Leinwand	€ 25,00
Moderationskoffer	€ 20,00
Laser Pointer	€ 18,00
Funkmikrofon (Headset)	€ 20,00
Funkmikrofon	€ 20,00
Tischmikrofon	€ 20,00
Overheadprojektor	€ 30,00
Deckenbeamer (Konferenzraum III)	€ 75,00
DVD/VCR Player	€ 45,00
Plasma TV50"	€ 50,00
Technikerstunde	€ 50,00

Darüber hinaus mieten wir gerne jegliche weitere Veranstaltungstechnik für Sie an!

GRUNDRISS



KONFERENZPAUSCHALEN

Buchbar ab 10 Personen

Ausstattung

Unsere technischen Geräte im Haus (Seite 4)
Seminarblöcke und Stifte
Internetzugang im Tagungsraum für den Vortragenden

1-2 Kaffeepause (je nach Pauschale)

Kaffee
Verschiedene Teesorten
Mineralwasser
Apfelsaft
Orangensaft
Speisenangebot aus unseren individuellen Kaffeepausen (Seite 7)

3 Gang Mittagmenü

Bitte wählen Sie aus unseren Menüs (Seite 10)

oder Büffets ab 20 Personen

Bitte wählen Sie aus unseren Büffets (Seite 12)

Alkoholfreie Getränke

Unlimitiert im Tagungsraum und im Restaurant

Halbtags € 50,00 pro Person/Tag

Ganztags € 60,00 pro Person/Tag

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Gerne begrüßen wir Ihre Gäste mit frisch gebrühtem Kaffee (einem kleinen Teebuffet) und luftigem Plundergebäck

Aufpreis pro Person € 3,00

KAFFEIPAUSEN

DIE ÖSTERREICHISCHE KAFFEEJAUSE BY MARRIOTT

Eine Auswahl der beliebtesten österreichischen Jausenspezialitäten aus den österreichischen Marriott-Hotels. Gerne servieren wir Ihnen z.B.

- Jour-Kaisersemmerl mit einem kleinen Wiener Schnitzel
- frisches Schwarzbrot mit cremigem Liptauer
- eine kräftige Erdäpfelsuppe mit Speck
- hausgemachten Apfelstrudel
- Linzer Torte mit gerösteten Mandeln
- saftiges Bischofsbrot

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir vormittags eine Auswahl an eher würzigen und nachmittags eher süßen Speisen. Gerne stimmen wir dies jedoch auf Ihre Pausenzeiten und Bedürfnisse ab.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei kleineren Gruppen eine selektierte Auswahl der angegebenen Speisen serviert wird.

SCHLOSSPARK SCHÖNBRUNN PICKNICK

Eine bunte Mischung an köstlichen Mehlspeisen und Desserts, die das Herz jeder Naschkatze höher schlagen lässt. Am Vormittag erweitern wir Ihre Pause um würzige Speisen. Gerne servieren wir Ihnen z.B.

- herzhaft belegte Baguetteecken
- Landbrot mit g'schmackigen Aufstrichen
- knusprige Blätterteigstangerl
- liebevoll dekorierte Jourplunder
- herrlich saftige Topfenkuchen
- luftige Croissants gefüllt mit Schokoladencreme
- zart blättrige Cremeschnitten

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir vormittags eine Auswahl an eher würzigen und nachmittags eher süßen Speisen. Gerne stimmen wir dies jedoch auf Ihre Pausenzeiten und Bedürfnisse ab.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei kleineren Gruppen eine selektierte Auswahl der angegebenen Speisen serviert wird.

FITNESS POWER BREAK

Achten Sie auf eine gesunde und vitaminreiche Ernährung Ihrer Teilnehmer. Hier stellen wir Ihnen eine ausgewogene Kaffeepause zusammen, die leicht ist und ein energiereiches Weiterarbeiten fördert. Gerne servieren wir Ihnen z.B.

- gesund belegtes Vollkornbrot mit knackigem Salat
- Früchte- und Gemüsesaftcocktails
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dipps
- Wraps mit proteinreicher Hendlbrust und Tomate
- hausgemachte Müsliriegel
- frische Obst- und Früchtespieße
- Joghurt mit Nüssen und Früchten

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir vormittags eine Auswahl an eher würzigen und nachmittags eher süßen Speisen. Gerne stimmen wir dies jedoch auf Ihre Pausenzeiten und Bedürfnisse ab.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei kleineren Gruppen eine selektierte Auswahl der angegebenen Speisen serviert wird.

'BEST OF AMERICA' COFFEE BREAK

Hier bereiten wir die beliebtesten amerikanischen Snacks aus dem Marriott Heimatland zu. Ob süß oder würzig, hier finden Ihre Gäste bekannte Klassiker der amerikanischen Küche wieder. Gerne servieren wir Ihnen z.B.

- Bagles mit verschiedener Bestreuung gefüllt mit Räucherlachs und Creamcheese
- knusprige chicken wings mit scharfem Dipp
- Hot Dogs mit Röstzwiebeln, Senf und Ketchup
- New York Cheese Cake mit Karamell verfeinert
- süße Donuts mit verschiedenen Glasuren
- Blaubeerpfannkuchen (Pan Cakes) mit Ahornsirup
- herrlich schokoladige Brownies

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir vormittags eine Auswahl an eher würzigen und nachmittags eher süßen Speisen. Gerne stimmen wir dies jedoch auf Ihre Pausenzeiten und Bedürfnisse ab.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei kleineren Gruppen eine selektierte Auswahl der angegebenen Speisen serviert wird.

THE COURTYARD TEA TIME

Bei dieser Pause können Ihre Gäste der klassischen Tea Time huldigen. Zu unserem ausgewählten Teesortiment reichen wir passende Speisen. Gerne servieren wir Ihnen z.B.

- typische Sandwiches belegt mit Lachs, Schinken oder Gurkenscheiben
- hausgemachte Buchweizenblinis mit Forellenkaviar
- luftige Blätterteigpastetchen
- eine bunte Auswahl an kleinem Teegebäck
- Karottenkuchen
- Kirsch-Rhabarber- Crumble mit Schlagobers

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir vormittags eine Auswahl an eher würzigen und nachmittags eher süßen Speisen. Gerne stimmen wir dies jedoch auf Ihre Pausenzeiten und Bedürfnisse ab.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei kleineren Gruppen eine selektierte Auswahl der angegebenen Speisen serviert wird.

MENÜS

La Corte Basic Menüs:

BELLA ITALIA

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Obershaube

Mit Pesto gebratenes Schweinsfilet auf mediterranem Gemüse und Lorbeerkartoffeln

Limonen Panna Cotta mit Zitrusfrüchtesalat

VIENNA CALLING

Wiener Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln und Majoran

Wiener Schnitzel von der Edelpute mit Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeerkompott

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

LIGHTLUNCH SISSI

Ziegenkäse Kräuter Terrine mit knackigem Blattsalat und Joghurtdressing

Landhendlbrust auf Buttergemüse und Schupfnudeln

Flammierte Früchte mit Zitronensorbet

LUNCH FRANZ

Tafelspitzsuppe mit Fritatten und Schnittlauch

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Cremespinat

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Wir bitten Sie, uns evtl. Sonderwünsche (Vegetarier, Allergien,...) bis spätestens 2 Stunden vor dem geplanten Beginn bekannt zu geben.

La Corte Deluxe Menüs:

GREAT BRITAN

Räucherlachs mit Krenmousse, Zupfsalat und Kräuterdressing

Tranche vom rosa Roastbeef auf gebratenen Kartoffeltalern, dazu saisonales Gemüse

Trifle von Waldbeeren und Topfen

Aufpreis pro Person € 8,50

Preis ohne Konferenzpauschale € 25,50

VIVE LA FRANCE

Crème brulée von der Gänsestopfleber mit Kumquatsragout und Brioche

Coq au vin - Junghähnchenbrust in einer Weißweinsauce mit Marktgemüse und gerüffeltem Kartoffelpüree

Mousse von der dunklen Schokolade mit Kirschenragout

Aufpreis pro Person € 10,50

Preis ohne Konferenzpauschale € 27,50

Ist Ihr Wunschmenü nicht dabei? Gerne kontaktiert Sie unser Küchenchef um ein passendes kulinarisches Begleitprogramm für Ihre Veranstaltung zu erstellen.

BÜFFETS (Büffets sind erst ab einer Anzahl von 20 Gästen buchbar)

AMERICAN BURGER BÜFFET

Vorspeisen

Caesarsalat mit Parmesan und gegrillten Hendlbruststreifen
Knackiger Römersalat mit unserem hausgemachten Dressing und gegrillten Hendlbruststreifen

Waldorfsalat mit gehackten Walnüssen
Fein geschnittener Sellerie und Äpfel mit einer würzigen Marinade und gehackten Walnüssen

Shrimp Cocktail
Shrimpsalat mit frischer Ananas und Mango, hausgemachter Cocktailsauce, Erdnüssen und Dill

Gegrilltes Knoblauch- und Kräuterbrot

Hauptspeisen

Burgerbüffet
Stellen Sie sich Ihren Wunschburger zusammen. Eine große Auswahl an Zutaten und Additional stehen Ihren Gästen zur Verfügung (z.B. knackiger Salat, Cheddar, Emmentaler, Zwiebel, Tomatenscheiben, Gurken, Chili, Parmesan, Rucola, Ketchup, Majonaise, Senf, BBQ- Sauce, Röstzwiebel, eingelegtes Gemüse,...)

Chickenwings
Der Klassiker für Hendlfans, knusprig gebraten, serviert mit BBQ- und Cocktailsauce sowie Zwiebelringen

Vegetarisches Schwarzbier Chili
Ein feurig feines Chili mal ganz ohne Fleisch. Dafür mit viel frischem Gemüse, Cashew- Nüssen und dunklem Bier abgeschmeckt. Dazu servieren wir ofenfrisches Weißbrot.

French Fries, Wedges, Onion Rings
Die passenden Beilagen für ein richtiges Burgerspektakel sind natürlich auch dabei

Dessert

Key Lime Pie
Der typische Limonenkuchen aus Florida. Mit frischen Limonen und herrlich zartem Butterkeks-Boden.

Blueberry Pan Cakes
Fruchtige Blaubeerpfannkuchen mit Staubzucker, Vanilleeis, und Ahornsirup

Aufpreis pro Person € 11,50

Preis ohne Konferenzpauschale € 28,50

LA DOLCE VITA

Vorspeisen:

Insalate

Ein frisches Salatbuffet mit Tomaten, Gurken, Rucola, Erdäpfel und grünem Blattsalat. Dazu unser Hausdressing sowie ein Balsamicodressing.

Antipasti

Mit Kräutern gegrilltes Gemüse, italienischer Rohschinken, würziger Parmesan, fruchtige eingelegte Oliven...

Caprese

Reife Tomaten und zarter Mozzarella mit Basilikumpesto und Pinienkernen verfeinert

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Olivenciabatta und Weißbrot

Hauptspeisen:

Pizza

Unsere hausgemachte Pizza aus dem Steinofen, belegt mit reifen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und frischen Zutaten. Hier bereiten wir Ihnen eine Auswahl an klassischen und modernen Varianten des beliebten italienischen Klassikers.

Pasta

Frische Spaghetti und Penne mit unseren beliebten Saucenvariationen. Natürlich mit frischen Kräutern und geriebenem Parmesan.

Dessert

Panna Cotta

Dieses vollmundige Obersdessert bereiten wir mit echter Vanille und Orangenzeste zu. Dazu gibt es ein saisonales Früchteragout (z.B. Erdbeer, Rhabarber, Marille,...)

Tiramisu

„Zieh mich hoch“ ist die wörtliche Übersetzung dieser allseits beliebten Süßspeise. Wir bereiten unser Tiramisu mit hochwertigem Espresso und frischesten Zutaten am gleichen Tag für Sie zu

Salata di frutta

Frischer Fruchtsalat mariniert mit Zitrone, Maraschino und Minze

Aufpreis pro Person € 7,50

Preis ohne Konferenzpauschale € 24,50

GETRÄNKEANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light,		
Fanta, Sprite, Almdudler, Eistee	0,33lt.	€ 2,90
div. Pago (Fruchtsäfte)	0,2 lt.	€ 2,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,2 lt.	€ 2,90
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,25lt.	€ 2,80
Apfel- oder Orangensaft gespritzt	0,5 lt.	€ 3,90
Gasteiner prickelnd, natur	0,33lt.	€ 2,60
Gasteiner prickelnd, natur	0,75lt.	€ 5,10
Soda Zitrone	0,25lt.	€ 1,90
Red Bull	0,2 lt.	€ 4,10

Kaffee

Espresso klein		€ 2,30
Espresso gross		€ 3,30
Melange		€ 3,10
Café Latte		€ 3,40
Cappuccino		€ 3,10
Verlängerter		€ 3,10
Heisse Schokolade		€ 3,20
Tee		€ 3,00

Bier

Zipfer Urtyp	0,3 lt.	€ 3,50
Zipfer Urtyp	0,5 lt.	€ 4,10
Heineken	0,3 lt.	€ 3,80
Heineken	0,5 lt.	€ 4,60
Schlossgold (alkoholfrei)	0,5 lt.	€ 4,10
Weihenstephaner hefetrüb	0,5 lt.	€ 4,40
Edelweiss kristallklar	0,5 lt.	€ 4,40

Wein / Schaumwein

Grüner Veltliner Jurtschitsch	0,1 lt.	€ 3,10
Pinot Grigio San Anna	0,1 lt.	€ 3,10
Blaufränkisch Heinrich	0,1 lt.	€ 3,50
Montepulciano Barone	0,1 lt.	€ 3,50
Prosecco	0,1 lt.	€ 3,50
Prosecco	0,75lt.	€ 25,00
Sekt/Sekt Orange	0,1 lt.	€ 3,70

ZUSATZLEISTUNGEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Das Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn ist Ihnen bei der Vorbereitung und Organisation wichtiger Zusatzleistungen Ihrer Veranstaltung gerne behilflich. Was immer Sie benötigen, wir besorgen und vermitteln Ihnen alle Dienstleistungen.

GARDEROBE

Als Garderobe stellen wir kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Wir möchten darauf hinweisen, dass für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernommen werden kann.

BLUMEN UND KERZEN

Für den Veranstaltungsrahmen arrangieren wir gerne den farblich passenden, themenbezogenen Blumenschmuck. Nachdem die Dekoration individuell für Ihren Anlass und den Raum entsprechend abgestimmt wird, können wir Ihnen den Kostenrahmen nach Ihren Vorgaben und Wünschen kalkulieren.

MENÜKARTEN

Dem Anlass entsprechend können wir gerne die Gestaltung der Menükarten für Sie übernehmen. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

FOTOGRAF

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung wünschen, organisieren wir gerne einen Fotografen und stellen den Kontakt für Detailabsprachen her.

MITARBEITER

Bis 00:00 Uhr sind unsere Servicemitarbeiter in Ihrer Veranstaltung inkludiert. Ab 00:00 Uhr erlauben wir uns, Ihnen pro Servicemitarbeiter und begonnener Stunde € 25,00 unter Hinzuziehung einer Stunde nach dem offiziellen Veranstaltungsende in Rechnung zu stellen.

PARKPLÄTZE

Ausreichend Parkplätze stehen Ihnen in unserer Garage zur Verfügung.

Tagespreis pro PKW (nur während der Veranstaltung)	€ 8,00
Tagespreis für Hausgäste (mit Übernachtung)	€ 17,00

RAHMENPROGRAMME

Das Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn stellt Ihnen gerne ein Rahmenprogramm zusammen, das Ihren ganz persönlichen Wünschen entspricht.

Weiters sind von unserem Hotel aus die kulturellen Sehenswürdigkeiten Wiens bestens erreichbar. Unser Rezeptionsteam ist Ihnen bei der Auswahl Ihres Rahmenprogramms gerne behilflich.

Beispiele:

- Geführte Stadtbesichtigungen im Fiaker, Bus oder zu Fuss
- Oper-, Theater- und Musicalbesuche
- Besichtigung der Schlosses Schönbrunn
- Orangerie Schönbrunn mit Konzert
- Tierpark Schönbrunn
- Wiener Heurigenbesuch – „Ein Muss“, um die Wiener Gemütlichkeit kennen zu lernen

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

Sie finden nachstehend allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen (Bankettvereinbarungen) im Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn, die Vertragsbestandteile des von Ihnen (In der Folge "Veranstalter" genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung. Der Veranstalter hält das Hotel für sämtliche Schäden, insbesondere Verwaltungsstrafen, die aus der Nichteinhaltung der gewerberechtlichen und sonstigen Vorschriften, insbesondere aus der Nichtabführung von Abgaben, herrühren, schad- und klaglos.

1. GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONENANZAHL

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass das Hotel bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen und der Speisenauswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden zusätzlich verrechnet. Sollte die garantierte Personenanzahl um mehr als 10 % überschritten werden (gilt ab einer Anzahl von 50 Personen), bitten wir um Ihr Verständnis, dass die gewünschte Speisenfolge unter Umständen nicht serviert werden kann.

2. 1. STORNIERUNG VON VERANSTALTUNGEN

Bei einer Stornierung bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet. Erfolgt eine Stornierung bis zu 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50 % des gesamten gebuchten Umsatzes in Rechnung gestellt, bis zu 3 Tagen 75 % des gesamten gebuchten Umsatzes und innerhalb von 3 Tagen werden 100 % des gesamten gebuchten Umsatzes verrechnet.

2. 2. STORNIERUNG VON ZIMMERN

Falls nicht anders vereinbart, gilt:

Stornos bis zu 4 Wochen vor Ankunft kostenlos

Stornos 4 – 2 Wochen vor Ankunft 25% des gesamten Buchungswertes bzw. der stornierten Zimmeranzahl

Stornos 2 – 1 Woche vor Ankunft 50% des gesamten Buchungswertes bzw. der stornierten Zimmeranzahl

Stornos 7 Tage oder weniger vor Ankunft 100% des gesamten Buchungswertes bzw. der stornierten Zimmeranzahl

3. PREISE

Unsere angebotenen Preise verstehen sich, soweit im Einzelnen nichts Abweichendes geregelt ist, inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienung. Gültig bis auf Widerruf. Wir verweisen auf die jeweils gültige Preisliste.

4. GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden die Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Der Auftraggeber unterwirft sich der Bezifferung durch das Hotel.

5. VERANSTALTUNGEN NACH MITTERNACHT

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht dauern und die Anwesenheit von Mitarbeitern erfordern, wird ein Aufschlag von € 25,00 pro Stunde und Mitarbeiter zusätzlich verrechnet.

6. VOM VERANSTALTER MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf einer ausdrücklichen Genehmigung durch das Hotel. Von Seiten des Hotels kann dafür ein Pauschalbetrag verrechnet werden.

7. TECHNIKARBEITEN

Sind für Veranstaltungen technische Arbeiten von Fremdfirmen erforderlich, so werden die entstehenden Kosten dem Veranstalter zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet. Die Fremdfirma darf nur mit Genehmigung des Hotels Arbeiten, bzw. Änderungen am Hoteleigentum vornehmen.

8. WERTSACHEN

Wertsachen wie Maschinen, Bilder, Bargeld, Ausstellungsgegenstände, usw., welche(s) von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden/ wird, unterliegen/unterliegt keinesfalls der Haftung des Hotels.

9. MUSIK

Sollte der Veranstalter während der Veranstaltung musikalische Darbietungen planen, so ist er verpflichtet, dem Hotel die Details rechtzeitig bekannt zu geben. Die dafür notwendige Anmeldung bezüglich AKM und Vergnügungssteuer hat rechtzeitig seitens des Veranstalters zu erfolgen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters. (Bestellers). Der Veranstalter hält das Hotel hinsichtlich aller Schäden schad- und klaglos, die aus der nicht rechtzeitigen Anmeldung bezüglich AKM und Vergnügungssteuer bzw. aus der nicht rechtzeitigen Abführung von AKM-Beiträgen und Vergnügungssteuerbeträgen herrühren.

10. DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Hotel mitzuteilen und die Bewilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch Fachpersonal durchgeführt werden, und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Abbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

11. RAUMMIETEN

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hause vorhanden.

12. HAFTUNG

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst und diese sind dem Hotel voll zu ersetzen. Gegebenfalls wird das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit und keinesfalls für das Verschulden von Drittfirmen.

13. KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel ist, unbeschadet seines Entgeltanspruches, berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a. die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet,
- b. der Ruf sowie die Sicherheit des Hotels gefährdet sind,
- c. im Falle höherer Gewalt.

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen gegenüber dem Hotel berechtigt.

Des weiteren können beide Vertragspartner bis spätestens 3 Monate vor dem vereinbarten Termin ohne Angabe von Gründen und ohne Entrichtung von Stornogebühren vom Vertrag zurücktreten.

14. RECHNUNGSLEGUNG

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind nach Erhalt ohne Abzüge zahlbar.

15. VERWENDUNG DES HOTELNAMENS ODER HOTELLOGOS

Die Verwendung des Hotelnamens oder Logos für Medien, Drucksorten, usw. ist nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Hotels gestattet. Wurde das Hotel nicht informiert, so steht es diesem frei, die Veranstaltung kostenfrei zu stornieren.

16. GELTUNGSBEREICH

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Hotel gelten nur für Verträge mit Personen, die nicht Verbraucher im Sinne des § 1 KSch G sind.

17. GERICHTSTAND

Als Gerichtsstand ist Wien vereinbart.

KONTAKTFORMULAR

Bitte senden Sie dieses Formular per Fax oder Email ausgefüllt an uns zurück. Wir werden Ihnen umgehend ein speziell auf Sie Maßgeschneidertes Angebot zukommen lassen.

FIRMA

Firmenname*
Strasse*
PLZ & Ort*
Land*

KONTAKT

Anrede Herr Frau
Titel
Vorname
Name*
Position
Telefon*
Fax
E-mail*

ZEITPUNKT DER VERANSTALTUNG

1ster Tag (Datum & Uhrzeit)
Letzter Tag (Datum & Uhrzeit)

Sonstige Anforderungen oder Ausweichtermine

Zimmerkontingent

Anreise
Abreise
Anzahl Einzelzimmer
Anzahl Doppelzimmer

Zusätzliche Anforderungen

VERANSTALTUNG

Anlass*
Teilnehmeranzahl*
Anzahl der benötigten Räume

Konferenzpauschale

Halbtagspauschale à € 50,00 Ganztagspauschale à € 60,00

Bitte beachten Sie, dass bei Buchung einer Konferenzpauschale die Raummiete bereits inkludiert ist.

*dieses Feld bitte ausfüllen.

ANFORDERUNGEN AN DEN TAGUNGSRAUM

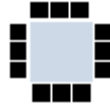
Bevorzugte Bestuhlung



Theater



Parlament



Block



U-Form



Bankett

Technisches Equipment

- 1 Flipchart
- 1 Leinwand
- 1 Moderationskoffer
- 1 Overheadprojektor
- 1 Pinwand
- 1 Beamer

Sonstige Bemerkungen

Courtyard by Marriott Wien Schönbrunn

Schönbrunner Schloßstrasse 38-40

A-1120 Vienna

Tel +43 1 810 17 17-812

Fax +43 1 810 17 17-177

bankett@Courtyard-Vienna.at

www.Courtyard-Vienna.at / www.Courtyard-Vienna.com

*dieses Feld bitte ausfüllen.