

Konferenzen

Meetings

Seminare

Events



Courtyard by Marriott Wien Messe
Trabrennstrasse 4
A-1020 Wien
T: +43 (0)1 727 30 0
F: +43 (0)1 727 30 350
M: event@cy-wien-messe.at
W: www.courtyard-wien-messe.at



INHALT

Konferenzräume + Preise

Konferenztechnik

Internetnutzung

Konferenzpauschalen

Rahmenprogramme

Wegbeschreibung

Geschäftsbedingungen

Kaffeepausen

Menüvorschläge

Cocktails/Empfänge

Buffets

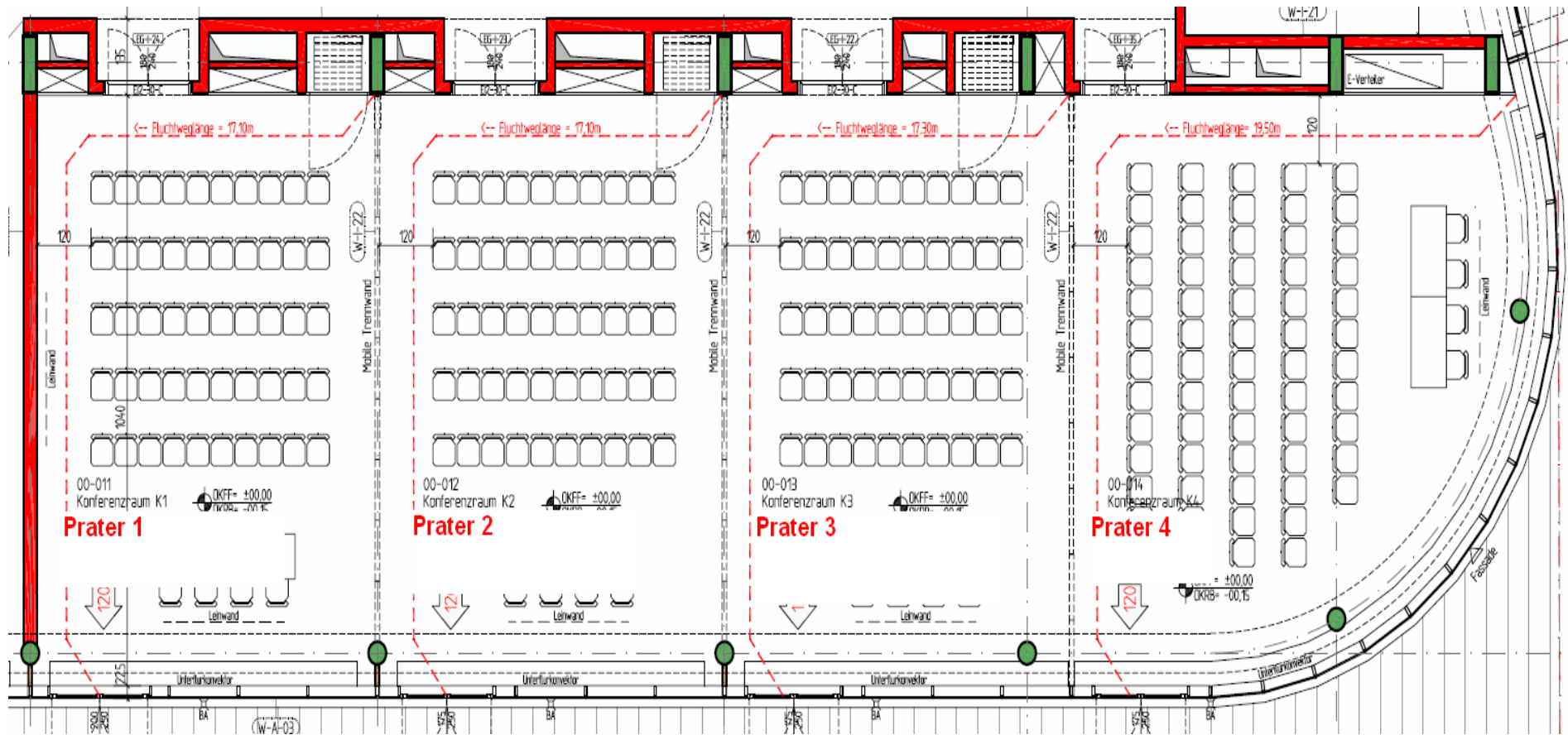
Getränke

Name	LxBxH (m)	Tür BxH	Fläche (m ²)	Theater	Parlament	Block	U-Form	Bankett	Empfang	halbtags Preis in EUR	ganztags Preis in EUR
Prater 1	10,5x7,6x4,3	1,8x2,4	81	70	40	25	25	50	60	420,00	760,00
Prater 2	10,5x7,6x4,3	1,8x2,4	81	70	32	20	20	50	60	420,00	760,00
Prater 3	10,5x7,6x4,3	1,8x2,4	81	70	32	20	20	50	60	420,00	760,00
Prater 4	10,5x10x4,3	1,8x2,4	98	60	40	25	25	60	60	535,00	965,00
Messe 1	6,5x3,7x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 2	6,5x3,7x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 3	6,5x3,7x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 4	6,5x3,7x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 5	6,5x3,8x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 6	6,5x3,8x2,5	1,8x2,4	25	20	-	10	10	-	-	175,00	300,00
Messe 7	6,5x4,8x2,5	1,8x2,4	30	-	-	12	-	-	-	210,00	340,00
Krieau 1	6,5x7,7x2,5	1,8x2,4	50	50	25	20	20	50	50	260,00	460,00
Krieau 2	6,5x7,7x2,5	1,8x2,4	50	50	25	20	20	50	50	260,00	460,00
Krieau 3	6,5x4,2x2,5	1,8x2,4	30	-	-	10	-	-	-	210,00	350,00

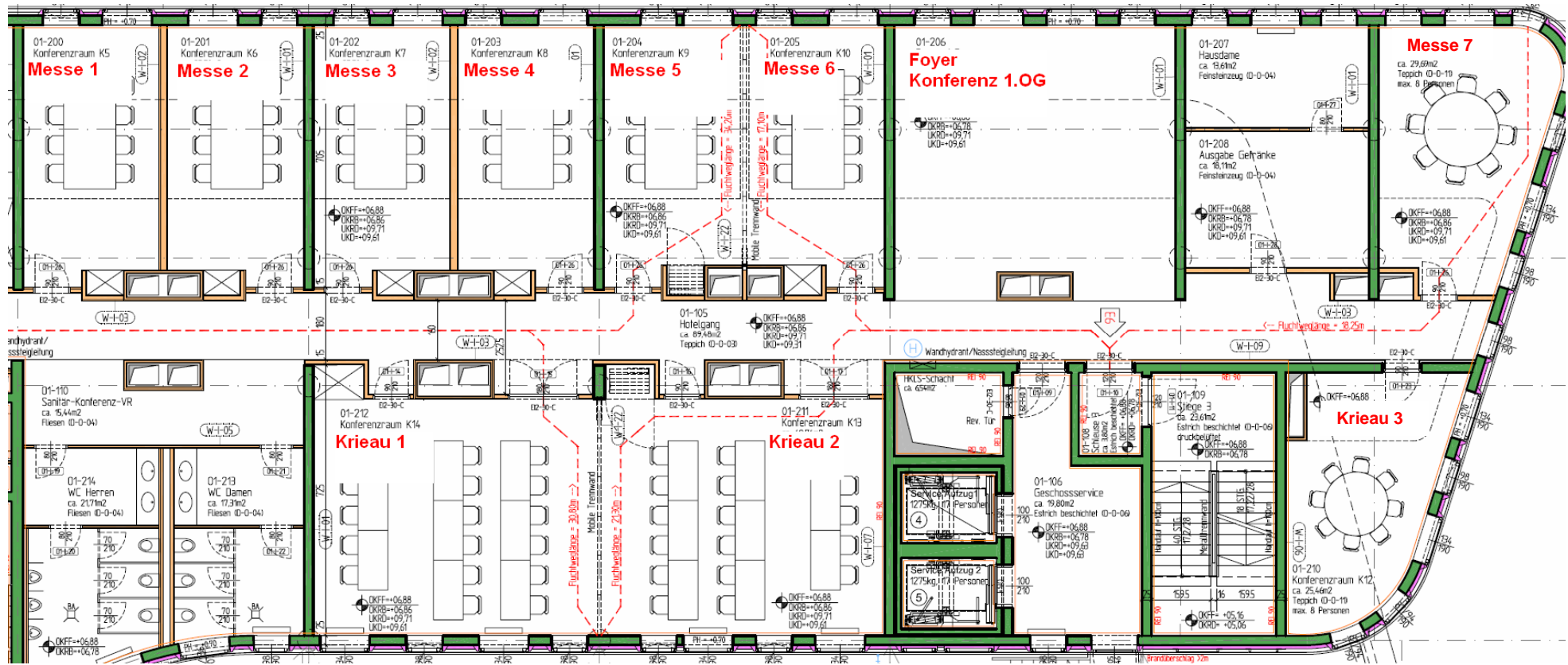
Kombinationsmöglichkeiten

Name	LxBxH (m)	Tür BxH	Fläche (m ²)	Theater	Parlament	Block	U-Form	Bankett	Empfang	halbtags	ganztags
Prater 1+2+3+4	10,5x33x4,3	1,8x2,4	341	380	160	88	84	250	380	1.795,00	3.245,00
Messe 5+6	6,45x7,6x2,5	1,8x2,4	50	40	16	18	15	40	40	350,00	600,00
Krieau 1+2	6,5x15,4x2,5	1,8x2,4	100	80	50	32	40	100	80	520,00	920,00

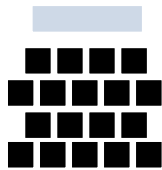
ERDGESCHOSS



1. OBERGESCHOSS



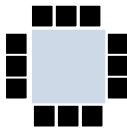
BESTUHLUNGSFORMEN



Theater
Kurzpräsentationen
Vorträge
Workshops



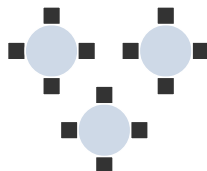
Parlament
Tagungen
Konferenzen
Jahrestreffen
Präsentationen
Workshops



Block
Besprechungen
Kleine Diskussionen
Gruppenarbeiten
Festabende im kleinen Kreis



U-Form
Schulungen
Seminare
Abteilungstreffen
Diskussionsrunden
Workshops



Bankett
Gala Dinner
Festabende
Hochzeiten

KONFERENZTECHNIK

Artikel	Fix installiert in...	Menge	Preis/Stk EUR
Leinwand 320x240	Prater 1 + Prater 4	2	€ 70,00
Leinwand 240x180	Prater 2 + Prater 3	2	€ 50,00
Leinwand 200x150	Krieau 1 + Krieau 2	2	€ 40,00
Mobile Faltwand 240x180	mobil (Prater 1-4)	1	€ 50,00
Mobile Leinwand 200x150		2	€ 50,00
Beamer mobil		3	€ 110,00
Beamer fest installiert Prater: 4000 ANSI-Lumen, Krieau: 3000 ANSI-Lumen	Prater 1 +4, Krieau 1	3	€ 110,00
DVD/VCR Player	Prater 1 +4, Krieau 1	3	€ 30,00
DVD/VCR Kombiplayer		1	€ 50,00
Tonanlage (Package inklusive) Schwanenhals- und Funkmikrofon	Prater 1+ 4, Krieau 1	3	€ 180,00
Mikrofon Schwanenhals Funk		3	€ 60,00
Mikrofon Headset		3	€ 60,00
Mikrofon Hand Funk		3	€ 60,00
LCD Monitor 42" für VGA Anschluss	Messe 7 + Krieau 3	2	€ 60,00
46" LCD TV/VCR (incl. DVD)		2	€ 150,00
Flipchart		14	€ 25,00
Pinnwand		14	€ 21,60
Overheadprojektor		1	€ 35,00
Computerboxenset		1	€ 50,00
Moderatoren Koffer		5	€ 25,00
Staffelei		1	€ 15,00
Bühnenelement (1,20m x 2,40m)		3	€ 25,00
VGA Splitter		2	€ 35,00
Telefonspinne		1	€ 75,00
Drucker Small Business s/w		1	€ 60,00

Die oben genannten Preise verstehen sich für im Hotel vorhandene Technik. Gerne mieten wir weitere Konferenztechnik über unseren externen Partner für Sie an. Hinzu kommt je nach Auftragshöhe eine Transport- bzw. Technikerpauschale.

INTERNET PREISE

iBAHN Techniker

Kernzeit an Werktagen: 8.00 bis 19.00 Uhr

Halbtagespreis: **EUR 250,00** (bis zu 4 Stunden)

Ganztagespreis: **EUR 500,00** (bis zu 8 Stunden)

Außerhalb der Kernzeit werden EUR 75,00 pro Stunde pro Techniker berechnet

Kernzeit am Wochenende und an Feiertagen: 9.00 bis 17.00 Uhr

Halbtagespreis: **€350,00** (bis zu 4 Stunden)

Ganztagespreis: **€700,00** (bis zu 8 Stunden)

Außerhalb der Kernzeit berechnen wir €100,00 pro Stunde pro Techniker

iBAHN Connect 1-25 Nutzer

1 Stunde pro Nutzer: **EUR 6,95** (nur mit Kreditkarte)

1 Tag pro Nutzer: **EUR 15,00** (mit Kreditkarte oder Konferenzcode)

26-50 Nutzer

Ganztags = EUR 500,00

Bitte beachten: Für Veranstaltungen ab dieser Größe wird ein iBAHN Techniker empfohlen!

51-100 Nutzer

Ganztags = EUR 1.000,00, Techniker inklusive für bis zu 4 Stunden

Bitte beachten: Für Veranstaltungen ab dieser Größe wird ein iBAHN Techniker empfohlen!

Ab 100 Nutzer

Preis nach Vereinbarung

Extras:

IP Adresse

EUR 50,00 einmalig/Adresse

Reservierung Bandbreite

EUR 250,00

iBAHN Videokonferenz

bis zu 2h = **EUR 500,00**

bis zu 4h = **EUR 800,00**

bis zu 8h = **EUR 1.000,00**

KONFERENZPAUSCHALEN

Halbtages-Konferenzpauschale

RAUMMIETE

TAGUNGSTECHNIK

1 Flipchart
1 Pinnwand
1 Leinwand
Beamer
Seminarblöcke und Stifte

1 KAFFEEDAUSE

Kaffee- & Teespezialitäten
Mineralwasser
Süßer/würziger Imbiss nach Wahl der Küche
Frisches Obst

3-GANG MITTAGSMENÜ

Nach Wahl der Küche
Buffet ab 20 Personen

1 alkoholfreies Getränk pro Person inkludiert

TAGUNGSGETRÄNKE

1 Fruchtsaft
1 Mineralwasser

EUR 60,00 pro Person und Tag

Gerne können Sie die Pauschale auch ohne Mittagmenü zu **EUR 45,00** pro Person und Tag buchen.

Sollten Sie statt dem Mittagmenü ein Abendmenü wünschen, so wird hier ein Aufschlag von **EUR 3,00** pro Person verrechnet.

Alle Preise gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen und für einen Raum der entsprechenden Größe.

KONFERENZPAUSCHALEN

Ganztages-Konferenzpauschale

RAUMMIETE

TAGUNGSTECHNIK

1 Flipchart
1 Pinnwand
1 Leinwand
Beamer
Seminarblöcke und Stifte

2 KAFFEIPAUSEN

Kaffee- & Teespezialitäten
Mineralwasser
Süßer/würziger Imbiss nach Wahl der Küche
Frisches Obst

3-GANG MITTAGSMENÜ

Nach Wahl der Küche
Buffet ab 20 Personen

1 alkoholfreies Getränk pro Person inkludiert

TAGUNGSGETRÄNKE

1 Fruchtsaft
2 Mineralwasser

EUR 70,00 pro Person und Tag

Gerne können Sie die Pauschale auch ohne Mittagmenü zu **EUR 55,00** pro Person und Tag buchen.

Sollten Sie statt dem Mittagmenü ein Abendmenü wünschen, so wird hier ein Aufschlag von **EUR 3,00** pro Person verrechnet.

Alle Preise gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen und für einen Raum der entsprechenden Größe.

KONFERENZPAUSCHALEN

All in-Konferenzpauschale

RAUMMIETE

TAGUNGSTECHNIK

1 Flipchart
1 Pinnwand
1 Leinwand
Beamer
Seminarblöcke und Stifte

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

Kaffee- & Teespezialitäten

2 KAFFEIPAUSEN

Kaffee- & Teespezialitäten
Mineralwasser
süßer/würziger Imbiss nach Wahl unseres Küchenchefs
Frisches Obst
Unlimitierte Konferenzgetränke

3-GANG MITTAGSMENÜ

Nach Wahl der Küche
Buffet ab 20 Personen

Mineralwasser unlimitiert

TAGUNGSGETRÄNKE

unlimitierte Konferenzgetränke (Fruchtsäfte und Mineralwasser)

EUR 75,00 pro Person und Tag

Gerne können Sie die Pauschale auch ohne Mittagmenü zu **EUR 64,00** pro Person und Tag buchen.

Sollten Sie statt dem Mittagmenü ein Abendmenü wünschen, so wird hier ein Aufschlag von **EUR 3,00** pro Person verrechnet.

Alle Preise gelten ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen und für einen Raum der entsprechenden Größe.

RAHMENPROGRAMME/ EVENTMÖGLICHKEITEN

Ob sportlich aktiv, unterhaltsam, für Ihr Firmen Incentive oder Ihre private Feier – Wien bietet Ihnen unzählige Eventmöglichkeiten für Ihr individuelles Rahmenprogramm.

Gerne unterstützen wir Sie aktiv bei der Planung Ihres Rahmenprogrammes. Bitte sprechen Sie uns an!

Erste Eindrücke haben wir Ihnen zusammengestellt:

- Kochkurs mit dem Küchenchef Dennis Schütt im hoteleigenen Restaurant
- Weinverkostung in einem typischen österreichischen Heurigen
- Weinberg- und Weinkellertour
- geführte Stadt- und Museumstour
- Führung durch die UNO
- Besuch eines Trabrennens (Rennbahn gegenüber vom Hotel)
- Donaufahrt in die berühmte Weinregion Wachau
- Pferdekutschenfahrt von der Innenstadt zum Schweizerhaus im Prater
- Cocktail im Prater Riesenrad
- Golfen auf der Driving Range direkt in der Krieau gegenüber vom Hotel

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



WEGBESCHREIBUNG

ANREISE MIT DEM PKW

Norden: B7, A22, aus Richtung Brno / Nordwesten: A22, aus Richtung Stockerau

- Folgen Sie der Beschilderung A2/Graz/Reichsbrücke/(B8)
- Verlassen Sie die A22 an der Anschlussstelle (4) Richtung Reichsbrücke/(B8)/Zentrum
- Fahren Sie nach der Reichsbrücke rechts ab Richtung Klosterneuburg(B10)/Budapest
- An der nächsten Kreuzung rechts abbiegen
- Folgen Sie dem Handelskai(B14) und der Beschilderung Messezentrum/Courtyard by Marriott
- Biegen Sie rechts in die Meiereistraße ein
- Biegen Sie bei der 2. Ampel nach Handelskai vor der Unterführung rechts in die Vorgartenstraße ein und fahren Sie Richtung Parkhaus D
- Folgen Sie der Beschilderung Courtyard by Marriott, biegen Sie in die 2. Straße links (Trabrennstraße) ein

Südosten: A4, aus Richtung Bratislava, Flughafen Wien

- Wechseln Sie auf die A23 Richtung Prag/Handelskai
- Verlassen Sie die A23 Abfahrt Handelskai
- Biegen Sie links Richtung Messezentrum/Handelskai ab
- Folgen Sie dem Straßenverlauf Richtung Courtyard by Marriott/Parkhaus Messe Halle D
- Biegen Sie links in die Meiereistraße ein
- Biegen Sie bei der 2. Ampel nach Handelskai vor der Unterführung rechts in die Vorgartenstraße ein und fahren Sie Richtung Parkhaus D
- Folgen Sie der Beschilderung Courtyard by Marriott, biegen Sie in die 2. Straße links (Trabrennstraße) ein

Süden: A2, aus Richtung Graz, Klagenfurt, Slowenien

- Wechseln Sie am Knoten Wien Inzersdorf von der A2 auf die A23 Richtung Prag/Handelskai
- Verlassen Sie die A23 Abfahrt Handelskai
- Biegen Sie links Richtung Messezentrum/Handelskai ab
- Folgen Sie dem Straßenverlauf Richtung Courtyard by Marriott/Parkhaus Messe Halle D
- Biegen Sie links in die Meiereistraße ein
- Biegen Sie bei der 2. Ampel nach Handelskai vor der Unterführung rechts in die Vorgartenstraße ein und fahren Sie Richtung Parkhaus D
- Folgen Sie der Beschilderung Courtyard by Marriott, biegen Sie in die 2. Straße links (Trabrennstraße) ein

Westen: A1, aus Richtung Salzburg, Linz, Passau

- Von der A1 kommend, folgen Sie der A21 Richtung Graz/Wien Südost/Flughafen
- Verlassen Sie die A21 und fahren Sie weiter auf die A2
- Wechseln Sie am Knoten Wien Inzersdorf von der A2 auf die A23 Richtung Prag/Handelskai
- Verlassen Sie die A23 Abfahrt Handelskai
- Biegen Sie links Richtung Messezentrum/Handelskai ab

Folgen Sie dem Straßenverlauf Richtung Courtyard by Marriott/Parkhaus Messe Halle D

- Biegen Sie links in die Meiereistraße ein
- Biegen Sie bei der 2. Ampel nach Handelskai vor der Unterführung rechts in die Vorgartenstraße ein und fahren Sie Richtung Parkhaus D
- Folgen Sie der Beschilderung Courtyard by Marriott, biegen Sie in die 2. Straße links (Trabrennstraße) ein

Alternative

- Folgen Sie der A1 Richtung Zentrum
- Folgen Sie dem Straßenverlauf Richtung Zentrum/Hietzinger Kai/Schönbrunner Straße
- Fahren Sie die Lothringerstraße/Heumarkt (B1) entlang, Richtung Prater/Messezentrum
- Folgen Sie der Beschilderung Prater/Messezentrum
- Biegen Sie bei der zweiten Ausfahrt rechts in die Ausstellungsstraße ein, folgen Sie der Beschilderung Messezentrum und biegen Sie rechts in die Vorgartenstraße ein
- Folgen Sie der Beschilderung Courtyard by Marriott, biegen Sie in die 1. Straße rechts (Trabrennstraße) ein

Garagenparkplatz im Hotel

EUR 18,00 pro Tag

WEGBESCHREIBUNG

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Vom Flughafen zum Hotel:

Flughafenbus Linie 1273

Flughafen Wien Schwechat - Morzinplatz/Wien Schwedenplatz (Endstation)

Dauer	20 Minuten
Abfahrt	30 Minuten Takt
Erste Abfahrt vom Flughafen	6:20 Uhr
Letzte Abfahrt vom Flughafen	0:20 Uhr
Kosten Bus	EUR 6,00 pro Erwachsenen (bis Schwedenplatz)
U4 Schwedenplatz bis Schottenring	
U2 Richtung Stadion bis Station Krieau	
Kosten U-Bahn	EUR 1,80 pro Erwachsenen

CAT (City Airport Train)

Flughafen Wien Schwechat - Landstraße/Wien Mitte

Dauer	16 Minuten
Abfahrt	30 Minuten Takt
Erste Abfahrt vom Flughafen	6:05 Uhr
Letzte Abfahrt vom Flughafen	0:05 Uhr
Kosten CAT	EUR 8,00 pro Erwachsenen, einfache Fahrt
inklusive Rückfahrt	EUR 15,00 pro Erwachsenen
U4 bis Schottenring, U2 Richtung Stadion bis Station Krieau	
Kosten U-Bahn	EUR 1,80 pro Erwachsenen

S-Bahn S7

Flughafen Wien Schwechat – Praterstern (S-Bahn Richtung Wien Floridsdorf)

Dauer	28 Minuten
Abfahrt	30 Minuten Takt von 5.39-23.09 Uhr und 60 Minuten Takt von 23.10-05.39 Uhr
Kosten S-Bahn	EUR 1,80 pro Erwachsenen
U2 Richtung Stadion bis Station Krieau	
Kosten U-Bahn	EUR 1,80 pro Erwachsenen

Taxi

Flughafen Wien Schwechat – Courtyard by Marriott Wien Messe, Trabrennstraße 4 im
2. Bezirk

Dauer	ca. 15 Minuten
Kosten	ca. EUR 30,00

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

1. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für den Beherbergungsvertrag oder die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels, sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels. Der Beherberger /Vermieter ist die Gesellschaft, die das Hotel führt und wird begrifflich auch als „Hotel“ bezeichnet.

Der Beherbergungsvertrag und/oder Vermietungsvertrag, oder vereinbarte Leistungen und Lieferungen des Hotels werden begrifflich als „Vertrag“ bezeichnet. Der Kunde/Besteller wird begrifflich auch als „Vertragspartner“ bezeichnet. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

Geschäftsbedingungen des Veranstalters/Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde.

2. Beherbergung – Beginn und Ende

Der Vertragspartner hat das Recht, so das Hotel keine andere Bezugszeit anbietet, die gemieteten Räume ab 14.00 Uhr des vereinbarten Tages („Ankunftstag“) zu beziehen. Wird ein Zimmer erstmalig vor 6.00 Früh in Anspruch genommen, so zählt die vorhergehende Nacht als erste Übernachtung. Die gemieteten Räume sind durch den Vertragspartner am Tag der Abreise bis 12.00 freizumachen. Das Hotel ist berechtigt, einen weiteren Tag in Rechnung zu stellen, wenn die gemieteten Räume nicht fristgerecht freigegeben sind. Der Vertragspartner hat keinen Anspruch darauf, dass sein Aufenthalt verlängert wird. Kündigt der Vertragspartner einen Wunsch auf Verlängerung des Aufenthalts rechtzeitig an, so kann der Beherberger der Verlängerung des Vertrages zustimmen. Das Hotel trifft dazu keine Verpflichtung. Reist der Vertragspartner vorzeitig ab, so ist das Hotel berechtigt, das volle vereinbarte Entgelt zu verlangen.

3. Rücktritt vom Vertrag

Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Bei Rücktritt des Vertragspartners ist das Hotel berechtigt, das vereinbarte Entgelt in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. War für ein bestelltes Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes plus Getränkepauschale multipliziert mit der vereinbarten Personenanzahl in Rechnung gestellt.

Das Hotel ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender, falscher oder unvollständiger Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Veranstalters oder Zwecks gebucht werden; das Hotel einen begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen Absatz 1 (Geltungsbereich) vorliegt; der Vertragspartner bzw. der Gast von den Räumlichkeiten einen erheblich nachteiligen Gebrauch macht oder durch sein rücksichtsloses, anstößiges oder sonst grob ungehöriges Verhalten den übrigen Gästen, dem Eigentümer, dessen Angestellten oder den im Hotel wohnenden Dritten gegenüber das Zusammenwohnen verleidet oder sich gegenüber diesen Personen einer mit Strafe bedrohten Handlung gegen das Eigentum, die Sittlichkeit oder die körperliche Sicherheit schuldig macht; der Vertragspartner von einer ansteckenden Krankheit oder einer Krankheit, die über die Beherbergungsdauer hinausgeht, befallen wird oder sonst pflegebedürftig wird; der

Vertragspartner die vorgelegten Rechnungen bei Fälligkeit innerhalb einer zumutbar gesetzten Frist (3 Tage) nicht bezahlt. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Falls ein Gast bis 18 Uhr des vereinbarten Ankunftsstages nicht erscheint, besteht keine Beherbergungspflicht, es sei denn, dass ein späterer Ankunftszeitpunkt vereinbart wurde.

4. Stornierungs- und Reduktionsklausel von Zimmerkontingenten

Sollten keine separaten Bedingungen vereinbart worden sein, gilt folgendes:

Ein kostenloses Vollstorno bzw. eine Reduktion der Zimmer ist bis 90 Tage vor Anreise möglich. Stornierungen und Reduktionen sind schriftlich an das Hotel zu übermitteln und an den Group & Event Coordinator zu adressieren.

Innerhalb des Zeitraumes Vertragsunterzeichnung bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn, ist eine kostenfreie Reduktion von 30% der gebuchten Zimmer möglich. Für jedes über die 30% hinaus reduzierte Zimmer wird eine Reduktions-Stornogebühr in Höhe von 20% des gebuchten Zimmerumsatzes für den gebuchten Aufenthalt fällig.

Innerhalb des Zeitraumes 59 Tagen bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn, ist eine weitere kostenfreie Reduktion von 20% der dann gebuchten Zimmer möglich. Für jedes über die 20% hinaus reduzierte Zimmer wird eine Reduktions-Stornogebühr in Höhe von 50% des gebuchten Zimmerumsatzes für den gebuchten Aufenthalt fällig.

Innerhalb des Zeitraumes von 29 Tagen bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, ist eine weitere kostenfreie Reduktion von 10% der dann gebuchten Zimmer möglich. Für jedes über die 10% hinaus reduzierte Zimmer wird eine Reduktions-Stornogebühr in Höhe von 80% des gebuchten Zimmerumsatzes für den gebuchten Aufenthalt fällig.

Ab 13 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden im Falle einer Reduktion oder Stornierung 100% des gebuchten Zimmerumsatzes für den gesamten Aufenthalt in Rechnung gestellt.

5. Stornierungs- und Reduktionsklausel von Veranstaltungen

Eine kostenfreie Stornierung aller reservierten Räumlichkeiten ist bis 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin möglich. Die Kündigung der reservierten Räume innerhalb von 8 Wochen vor Beginn der Veranstaltung bringt eine zugunsten des Hotels gerichtete Entschädigung mit sich:

Kündigung bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Veranstaltungsumsatzes

Kündigung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 70% des Veranstaltungsumsatzes

Kündigung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% des Veranstaltungsumsatzes

Kündigung bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 100% des Veranstaltungsumsatzes und 100% der Kosten für die Speisenbestellung, ausgehend von der garantierten Personenanzahl.

6. Garantie der teilnehmenden Personen

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. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der garantierten Mindestzahl können bei der Abrechnung nicht berücksichtigt werden. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden zusätzlich verrechnet. Sollte die garantierte Personenanzahl um mehr als 5 Prozent überschritten werden, bitten wir um Ihr Verständnis, dass die gewünschte Speisenfolge unter Umständen nicht serviert werden kann. Sollte dem Hotel keine Mindestzahl der teilnehmenden Personen bis 3 Tage vor Veranstaltung vorliegen, wird automatisch die ursprünglich im Vertrag vereinbarte Teilnehmerzahl als Garantiezahl und Basis für die Verrechnung herangezogen.

7. Besondere Bedingungen für Veranstaltungen (Bankett)

Wertsachen

Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente etc. welche(s) von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden/wird, können/kann kostenlos nach Maßgabe freier Kapazität im Safe des Hotels deponiert oder an der Garderobe zur Aufbewahrung abgegeben werden. Ansonsten wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Getränkeabrechnung:

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden die Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen:

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Musik:

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir sie höflichst, die notwendigen Anmeldungen bei AKM und Vergnügungssteuer (bei MA 4, Tel. +43 (01) 42800/2449) rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen. Für Ihre Kalkulation ersuchen wir Sie, die unter der Rubrik „Bei Musik inkl. VgSt.“ angegebenen Preise heranzuziehen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Dekoration:

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstige Gegenstände dem Hotel mitzuteilen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden und die Dekoration muss dem Stil des Hauses entsprechen. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Abbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters. Verbleiben vom Veranstalter verwendete Dekorationsgegenstände länger als zwölf Stunden nach Beendigung der Veranstaltung in den gemieteten Räumlichkeiten, so gilt als angemessene Lagergebühr 50% der vereinbarten Raummiete als vereinbart. Müllreste werden auf Kosten des Veranstalters entsorgt, wenn diese nicht innerhalb von sechs Stunden nach der Veranstaltung entfernt sind.

Raummieten:

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden. Technische Geräte sowie deren Energiebedarf sind darin nicht enthalten.

Räumung der Veranstaltungsräume:

Der Veranstalter hat die von Ihm benutzten Räume bis zum vereinbarten Termin zu räumen. Ist lediglich ein Kalendertag als Räumungstermin vereinbart, so hat die Räumung bis 14:00 Uhr des betreffenden Tages zu erfolgen. Hält der Veranstalter den Räumungstermin nicht ein, so ist das Hotel berechtigt, auf Kosten und Gefahr des Veranstalters sämtliche eingebrachte Gegenstände zu entfernen und bei Dritten zu lagern.

8. Haftung

Der Veranstalter haftet für die Beschädigung oder Verluste des Hotels, vor, während und unmittelbar nach der Veranstaltung durch dessen Kunden, Gäste und Beauftragte mit dem tatsächlichen Verursacher zur ungeteilten Hand.

Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss eigener Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Schadenersatzansprüche gegenüber dem Veranstalter und dessen Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte nur bei grober Fahrlässigkeit, hinsichtlich eingebrachter Gegenstände nur bei eigenem, groben Verschulden, keinesfalls jedoch für Erfüllungsgehilfen. (§1313a ABGB)

9. Vertragsänderung durch das Hotel

Für den Fall eines akuten Notfalls, technischen Gebrechens und dergleichen, durch welche das Hotel oder Teile des Hotels betroffen sind, ist das Hotel von der Erbringung seiner vertraglichen Leistung ganz oder teilweise befreit, soweit die Umstände einer vollständige Vertragserfüllung unmöglich machen.

Das Hotel verpflichtet sich jedoch in einem solchen Fall, die dem Vertragspartner vertraglich zugesagten Leistungen an einem gleichwertigen anderen Ort zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner ist nicht berechtigt, darüber hinausgehende Ansprüche geltend zu machen.

10. Haftung des Hotels als Beherberger für Schäden an eingebrachten Sachen

Der Beherberger haftet gemäß §§ 970 ff ABGB für die vom Vertragspartner eingebrachten Sachen. Die Haftung des Beherbergers ist nur dann gegeben, wenn die Sachen dem Beherberger oder den vom Beherberger befugten Personen übergeben oder an einen von diesen angewiesenen oder hierzu bestimmten Ort gebracht worden sind. Sofern dem Beherberger der Beweis nicht gelingt, haftet der Beherberger für sein eigenes Verschulden oder das Verschulden seiner Angestellten sowie aus- und eingehende Personen. Der Beherberger haftet gemäß § 970 Abs. 1 ABGB höchstens bis zu dem im Bundesgesetz vom 16. November 1921 über die Haftung der Gastwirte und anderer Unternehmer in der jeweils geltenden Fassung festgesetzten Betrag. Kommt der Vertragspartner oder der Gast der Aufforderung des Beherbergers, seine Sachen an einem besonderen Aufbewahrungsort zu hinterlegen nicht unverzüglich nach, ist der Beherberger aus jeglicher Haftung befreit. Die Höhe einer allfälligen Haftung des Beherbergers ist maximal mit der Haftpflichtversicherungssumme des jeweiligen Beherbergers begrenzt. Ein Verschulden des Vertragspartners oder Gastes ist zu berücksichtigen.

Die Haftung des Beherbergers ist für leichte Fahrlässigkeit, mit Ausnahme von Personenschäden, ausgeschlossen. Ist der Vertragspartner ein Unternehmer wird die Haftung auch für grobe Fahrlässigkeit ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Vertragspartner die Beweislast für das Vorliegen des Verschuldens. Folgeschäden oder indirekte Schäden sowie entgangene Gewinne werden keinesfalls ersetzt. Der zu ersetzende Schaden findet in jedem Fall seine Grenze in der Höhe des Vertrauensinteresses.

Für Kostbarkeiten, Geld und Wertpapiere haftet der Beherberger nur bis zum Betrag von derzeit € 550,-. Der Beherberger haftet für einen darüber hinausgehenden Schaden nur in dem Fall, dass er diese Sachen in Kenntnis ihrer Beschaffenheit zur Aufbewahrung übernommen hat oder in dem Fall, dass der Schaden von ihm selbst oder einen seiner Leute verschuldet wurde. Ist der Vertragspartner ein Konsument, wird die Haftung des Beherbergers für leichte Fahrlässigkeit, mit Ausnahme von Personenschäden, ausgeschlossen. Ist der Vertragspartner ein Unternehmer, wird die Haftung des Beherbergers für leichte und große Fahrlässigkeit ausgeschlossen.

In diesem Fall trägt der Vertragspartner die Beweislast für das Vorliegen des Verschuldens. Folgeschäden, immaterielle Schäden oder indirekte Schäden sowie entgangene Gewinne werden nicht ersetzt. Der zu ersetzende Schaden findet in jedem Fall seine Grenze in der Höhe des Vertrauensinteresses.

Die Verwahrung von Kostbarkeiten, Geld und Wertpapieren kann der Beherberger ablehnen, wenn es sich um wesentlich wertvollere Gegenstände handelt, als Gäste des betreffenden Beherbergungsbetriebes gewöhnlich in Verwahrung geben.

In jedem Fall der übernommenen Aufbewahrung ist die Haftung ausgeschlossen, wenn der Vertragspartner und/oder Gast den eingetretenen Schaden ab Kenntnis nicht unverzüglich dem Beherberger anzeigt. Überdies sind diese Ansprüche innerhalb von drei Jahren ab Kenntnis oder möglicher Kenntnis durch den Vertragspartner bzw. Gast gerichtlich geltend zu machen; sonst ist das Recht erloschen.

11. Gerichtsstand

Als ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag oder Aufhebung wird gem. § 104 JN (Jurisdiktionsnorm) die Zuständigkeit des Handelsgerichtes Wien vereinbart. Es gilt Österreichisches Recht.

12. Höhere Gewalt

„Höhere Gewalt“ befreit beide Teile, den Besteller und das Hotel, von ihren vertraglichen Verpflichtungen aus dieser Vereinbarung. Als höher Gewalt gelten: Krieg, Besatzung, Aufruhr, Streik,

Terrorismus, vollständiger Zusammenbruch der Versorgungseinrichtungen, vollständige Einstellung des Flugverkehrs, technische Gebrechen, all dies jedoch nur, wenn das Hotel und sein Betrieb hiervon unmittelbar betroffen sind.

13. Gültigkeit des Vertrages

Der Vertrag erhält erst nach rechtsverbindlicher Unterschrift beider Vertragspartner seine Gültigkeit. Die diesen Vertrag annehmende Person erklärt rechtsverbindlich im Außenverhältnis berechtigt zu sein, für den Besteller Vertragserklärungen abzugeben. Stellt sich diese Tatsache im Nachhinein als unrichtig heraus, haftet die genannte Person als falsus procurator aus dem Titel des Schadenersatzes in vollem Umfang. Sollten die Vertragsbestandteile nicht eingehalten werden, können beide Vertragspartner jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Ergänzungen, Änderungen oder Aufhebungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform, auch das Abgehen von dieser Formvorschrift bedarf der Schriftform (unterschiedene Willenserklärung aller Vertragspartner). Für diesen Vertrag gelten überdies die „österreichischen Hotelvertragsbedingungen (ÖHVB) sofern in diesem Vertrag nichts anderes vereinbart wurde. Alle Buchungsänderungen sind schriftlich an das Hotel zu übermitteln und an den Group & Event Coordinator zu adressieren.

14. Salvatorische Klausel

Die Unwirksamkeit einzelner Vertragsbedingungen berührt die Wirksamkeit des übrigen Vertragsinhaltes nicht. Das Hotel und der Besteller verpflichten sich, eine unwirksame Bestimmung durch eine der wirtschaftlichen Zielsetzung entsprechende wirksame Vertragsklausel zu ersetzen.

DIE QUAL DER WAHL

Buchen Sie einen Konferenzraum und wählen Sie aus unserem reichhaltigen Speisenangebot Ihre individuelle Kombination.



KAFFEEPAUSEN

Kaffeepause

Kaffee- & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Preis pro Person

EUR 3,70

Empfangs Pause

Kaffee- & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Schokoladencroissant
Frisches Handobst
Preis pro Person

EUR 6,00



Pause

Kaffee & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Marinierter Cesarsalat im Glas
Kürbiskernpesto mit kandierten Tomaten
Flammkuchen mit Frühlingslauch
Teatime Sandwiches mit Gurke und Sauerrahm
Granny Smith
Preis pro Person

EUR 9,70

Wiener Pause

Kaffee & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Kornspitz mit Rohschinken
Kornspitz mit Käse und Senfgurken
Frisches Handobst
Preis pro Person

EUR 11,50

Pariser Pause

Kaffee & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Apfeltarte mit Schlagobers
Zitrontarte
Schokoladentarte
Auswahl an verschieden gefüllten Baguettes
Frisches Handobst
Preis pro Person

EUR 11,50

Ice Cream Pause

Kaffee & Teespezialitäten mit Milch und Obers
Auswahl von Ben & Jerry's Ice Cream
Frische geschnittene Früchte
Frische Erdbeeren
Frische marinierte Beeren
Milchshakes
Preis pro Person

EUR 13,50

3-GANG-MENÜS

Wählen Sie aus den unten stehenden Vorschlägen Ihr Menü, oder kontaktieren Sie unser Eventmanagement Team bezüglich individueller Angebote.

Menü 1

- Rinderconsommé mit Kräuterfrittaten
- Gebratene Maispoulardenbrust auf tomatisiertem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln
- Crème brûlée mit Aromen von Zitronengras

Menü 2

- Zupfsalat mit Ziegenkäsecroûtons und Tomatenvinaigrette
- Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und Keniabohnen
- Schokoladensoufflé mit Schlagobers

Menü 3

- Lauchcremesuppe mit frischen Kräutern
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Pilawreis
- Joghurt-Rahmeis mit Ananas und Safran

Preis pro Person EUR 29,00

Der oben genannte Preis versteht sich exklusive Getränke und gilt ab einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen.

4-GANG-MENÜS

Wählen Sie aus den unten stehenden Vorschlägen Ihr Menü, oder kontaktieren Sie unser Eventmanagement Team bezüglich individueller Angebote.

Menü 1

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette, Rucola und Parmesanhobel
- Tomatenessenz mit Topfenockerl
- Zart gebratener Kalbsrücken auf cremigen Pilzen und Röstkartoffeln
- Crème Catalan mit Valrhona Schokolade

Menü 2

- Kräutercremesuppe mit Buttercroûtons
- Garnelen Provencale mit Tomaten und Frühlingslauch
- Gebratene Entenbrust auf Cassisjus mit Herzoginkartoffeln, Broccoli und karamellisierten Karotten
- Schokoladenmousse mit Rumfrüchten

Menü 3

- Wildkräutersalat mit Räucherforelle und Wachteleiern
- Tagliatelle in Salbeibutter
- Gegrillte Doradenfilets auf Lauchfondue und cremigem Risotto
- Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person EUR 39,00

Der oben genannte Preis versteht sich exklusive Getränke und gilt ab einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen.

WÄHLEN SIE IHR SNACKBUFFET

Wählen Sie aus den unten stehenden Vorschlägen Ihr Snackbuffet, welches wir jeweils ab einer Teilnehmerzahl von **15 Personen** offerieren.



Vorspeisen

- Jourweckerl mit Beinschinken und Essiggurken
- Jourweckerl mit Tiroler Speck
- Jourweckerl mit Bergkäse und Trauben
- Fisolensalat mit jungem Lauch
- Schwarzwurzelsalat mit Kirschtomaten

Suppe

- Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Hauptgänge

- Leberkäse vom Brett mit verschiedenen Sorten Senf und Kartoffelsalat
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffeln und Paprikastreifen
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Lauch

Desserts

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Topfen mit frischen Früchten
- Apfelkuchen mit Schlagobers
- Marillenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person EUR 23,00

Italian Style

Vorspeisen

- Verschieden eingelegte Gemüse
- Rindercarpaccio auf Ruccola mariniert mit Trüffeldressing
- Tramezzini mit Tomatenaufstrich und Räucherlachs
- Coppa di Parma begleitet von Cantaloupe Melone

Suppe

- Mille Fanti (Rinderconsommé mit Kräutern und Ei)

Hauptgänge

- Saltimbocca vom Schwein auf Kartoffelgnocchi und Jus
- Rotbarben auf Nizzagemüse
- Lasagne al forno mit Mozzarella und Parmesan gratiniert

Desserts

- Tiramisu mit frischen Früchten
- Crème Caramel
- Geschnittene Melone mit Limoncello
- Panna Cotta

Preis pro Person EUR 24,00

WÄHLEN SIE IHR SNACKBUFFET

Asian Style

Vorspeisen

- California Rolls mit Wasabi
- Shrimpscocktail mit fruchtiger Mayonnaise
- Verschieden gefüllte Wraps
- Glasnudelsalat mit Ente

Suppe

- Miso Suppe

Hauptgänge

- Kleine faschierte Laibchen mit Chilisauce
- Yakitori Spiesse mit Erdnusssauce und Wokgemüse
- Rotes Thaicurry mit kleinen Gemüsen und Kokosmilch

Desserts

- Geschnittene Ananas
- Litschis mit Akazienhonig
- Reispudding

Preis pro Person EUR 28,00

Best Choice

Vorspeisen

- Kanadischer Räucherlachs mit Dill und Kren
- Bresaola auf Paprika Fondue
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Caesar-Salat-Station
- Bruschetta mit Oliven, Tomaten und einem Hauch Knoblauch
- Eingelegte Zwiebeln und Champignons

Suppe

- Karotten-Ingwercreme mit frischem Koriander

Hauptgänge

- Penne mit Pesto, Rucola und Romatomen
- Rinderfiletspitzen Stroganoff mit roten Rüben, Cornichons und Pilawreis
- Edelfischauswahl Provencale mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl
- Coq au Vin vom Freilandhuhn mit Kräuterkartoffeln

Desserts

- Mousse von Valrhona Schokolade
- Joghurtterrine mit Fruchtsauce
- Orangentorte
- Petit Fours
- Makronen

Preis pro Person EUR 32,00

WÄHLEN SIE IHR BUFFET

Wählen Sie aus den unten stehenden Vorschlägen Ihr Buffet, welches wir jeweils ab einer Teilnehmerzahl von **20 Personen** offerieren.



Vorspeisen

- Pochierte Lachswürfel mit Guacamole
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette
- Garnelen mit Passionsfruchtmayonnaise
- Parmesanmousse mit Trauben und Nüssen
- Rohschinken mit Cantaloupe Melone
- Marinierte Pilze mit Kürbiskernöl
- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten und Rohkost

Suppe

- Kräutersuppe, abgerundet mit süßer Sahne


Hauptgänge

- Schweinefilet in Estragonrahm mit glacierten Karotten und Runzelkartoffeln
- Zanderfilet mit cremigem Spinat und Mandelreis
- Penne Rigate mit kandierten Tomaten, Kürbiskernpesto und Spänen vom Bergkäse

Käse

- Auswahl an regionalen Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen

Desserts

- Marillenstrudel mit Bourbon Vanillesauce
-  Mousse
- Mangomousse mit Fruchtsauce
- Karamellisierte Ananas
- Schokoladentarte mit Schlagobers

Preis pro Person EUR 34,00

WÄHLEN SIE IHR BUFFET

Italian Style

Vorspeisen

- Rucola mit Parmesan und Aceto Balsamico
- Gegrilltes Gemüse eingelegt in nativem Olivenöl
- Crostini mit Olivenpanade und Pecorino
- Grissini umhüllt von Parmaschinken
- Sardellenfilets mit Artischocken und Paprikavinaigrette
- Zucchini gratiniert mit Schafskäse
- Crevetten mit Trüffelmayonnaise
- Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella
- Grillsalat mit Thunfisch und Ei
- Mediterrane Blattsalate mit Balsamico Dressing, Gurken, Romatomen und Pinienkernen

Suppe

- Klassische Minestrone mit Fadennudeln und knackigem Gemüse

Hauptgänge

- Roastbeef rosa mit Grillgemüse, Barolosauce und Rosmarinkartoffeln
- Petersfischfilet mit Zitronenbutter, Kapern und Tomatenreis
- Piccata von der Maishendlbrust mit Broccoli und Orecchiette
- Safranrisotto mit Garnelen und Peperonipaste

Käse

- Pecorino, Parmesan, Taleggio und Gorgonzola mit Feigensenf und Trauben

Desserts

- Hausgemachte Tiramisu mit Topfen, Joghurt und Honig
- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Crème Caramel mit frisch gerösteten Pinienkernen
- Fruchtsalat mariniert mit Maraschino
- Profiteroles mit Schokoladensauce und Schlagobers
- Himbeercreme mit Pistaziencreme als Duo

Preis pro Person EUR 36,00

WÄHLEN SIE IHR BUFFET

Wiennese Style

Vorspeisen

- Forellenfilets mit Apfelkren und Vogerlsalat
- Variation von Wiener Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse
- Haxelsulz im Glas
- Schlierbacher Käse mit Zwiebelchutney
- Leberkäse zum selber schneiden mit kleinem Jourgebäck
- Großes Salatbuffet mit Kartoffeldressing, Roten Rüben und Karottenjulienne

Suppen

- Rindsuppen mit klassischen Wiener Einlagen
- Wiener Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Hauptgänge

- Paprikahuhn mit Butternockerln und frischen Kräutern
- Klassischer Tafelspitz mit Cremespinat, Schnittlauchsaucе, Apfelkren und Salzkartoffeln
- Gebackener Waldviertler Karpfen mit Vogerlsalat
- Käsepätzle mit Röstzwiebeln und gebräunter Butter

Desserts

- Palatschinken mit Topfen-Marillenfüllung
- Altwiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Mousse von der Sachertorte
- Hausgemachter Marmorgugelhupf
- Karamellisierte Apfelspalten

Preis pro Person EUR 42,00

WÄHLEN SIE IHR BUFFET

Best Choice

Vorspeisen

- Hummus aromatisiert mit Kreuzkümmel und Koriander
- Tabouleh Libanese mit frischer Minze und einem Hauch Zitrone
- Ceviche vom Lachs mit feurigen Habanero und Limetten
- Rindfleisch mit frischen Mangos und Zitronengras
- Crevette rosé mit Trüffelmayonnaise
- Bündnerfleisch mit Salpicon von Cornichons
- Verschieden gefüllte Wraps mit Jalapenos
- Cole Slaw, Glasnudelsalat mit Hühnchen, Karottensalat mit Rosinen, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Auswahl von knackigen Blattsalaten und Dressings

Suppen

- Gazpacho Andaluz
- Türkische Linsensuppe mit Joghurt und Safran

Hauptgänge

- Hamburger zum selbstbelegen mit Wedges
- Prime Rib mit mexikanischer Colache
- Thaicurry mit kleinen Gemüsen, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Garnelen und Jasmin Duftreis
- Coq au Vin vom Maishuhn mit Kartoffelgratin und Keniabohnen
- Farfalle mit Basilikumpesto, Parmesan und Pinienkernen

Käse

- Internationale Käseauswahl mit Nussbrot und Trauben

Desserts

- Eingelegte Feigen
- American Cheese Cake mit Erdbeersauce
- Schokoladenmousse mit Schlagobers
- Mangomousse
- Auswahl von geschnittenen Früchte
- Crème brûlée
- Kirschtarte

Preis pro Person EUR 48,00

		EUR
Longdrinks		
Tanqueray & Tonic		7,00
Havana Club 3 anos & Coke		7,00
Absolut Vodka & Lemon/Orange		7,00
Jim Beam & Coke		7,00
Aperitifs		
Weisswein gespritzt mit Aperol		4,50
Campari & Orange/Soda		5,50
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso		4,50
Sherry Elegante, Fino, Medium		4,50
Prosecco & Champagner		
071 Garganega Prosecco IGT	0,1l	3,70
071 Garganega Prosecco IGT	0,75l	25,00
Piper Heidsieck	0,75l	79,00
Veuve Clicquot	0,75l	99,00
Weine		
Chardonnay Selection, Weingut Salzl	0,75l	20,00
GREEN, Grüner Veltliner, Weingut Topf	0,75l	22,00
K&K Cuveé, Weingut Kirnbauer	0,75l	22,00
Merlot, Weingut Wendelin	0,75l	23,00
Bier vom Fass		
Zipfer Urtyp	0,3l/0,5l	3,60/4,60
Bitburger Pils	0,3l	3,80
Heineken	0,3l	4,00
Edelweiss Hefetrüb	0,5l	4,60
Radler	0,3l	3,50
Bitburger alkoholfrei	0,33l Fl.	3,60
Alkoholfreie Getränke		
Coca Cola Classic, Light, Zero	0,33l	2,80
Fanta	0,33l	2,80
Sprite	0,33l	2,80
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	2,80
Apfel od. Orangensaft gespritzt	0,25l/0,5l	2,60/3,60
Soda Zitrone	0,25l/0,5l	1,80/2,80
Red Bull koffeinhaltig	0,25l	3,60
Carpe Diem Classic/Cranberry/Quitte	0,25l	3,20
Almdudler	0,35l	2,80
Lipton Eistee Zitrone	0,33l	2,80
Römerquelle prickelnd, mild, still	0,33l/0,75l	2,70/4,90
Römerquelle emotion Lemongrass	0,33l	2,80
Römerquelle emotion Mango/Guave	0,33l	2,80
Pago Orange	0,20l	2,90
Pago Apfel naturtrüb	0,20l	2,90
Pago Tomate	0,20l	2,90
Pago Erdbeere	0,20l	2,90
Pago Johannisbeere	0,20l	2,90
Pago Marille	0,20l	2,90



GETRÄNKEKARTE

Kaffee- & Teespezialitäten

Espresso/Ristretto	2,40
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,30
Verlängerter	3,00
Kleiner Brauner	2,40
Grosser Brauner	3,30
Einspanner	4,00
Wiener Melange	3,00
Maria Theresianer	4,80
Heisse Schokolade	3,20
Ronnefeldt Tee - Diverse Sorten	3,20