

events by Renaissance



Frühstück



Pause



Reception



Buffet



Getränke



Konferenz

Technik

Info

Speziell für Sie

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA
A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

www.imperialrenaissance.com

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Frühstück

[FRÜHSTÜCK](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

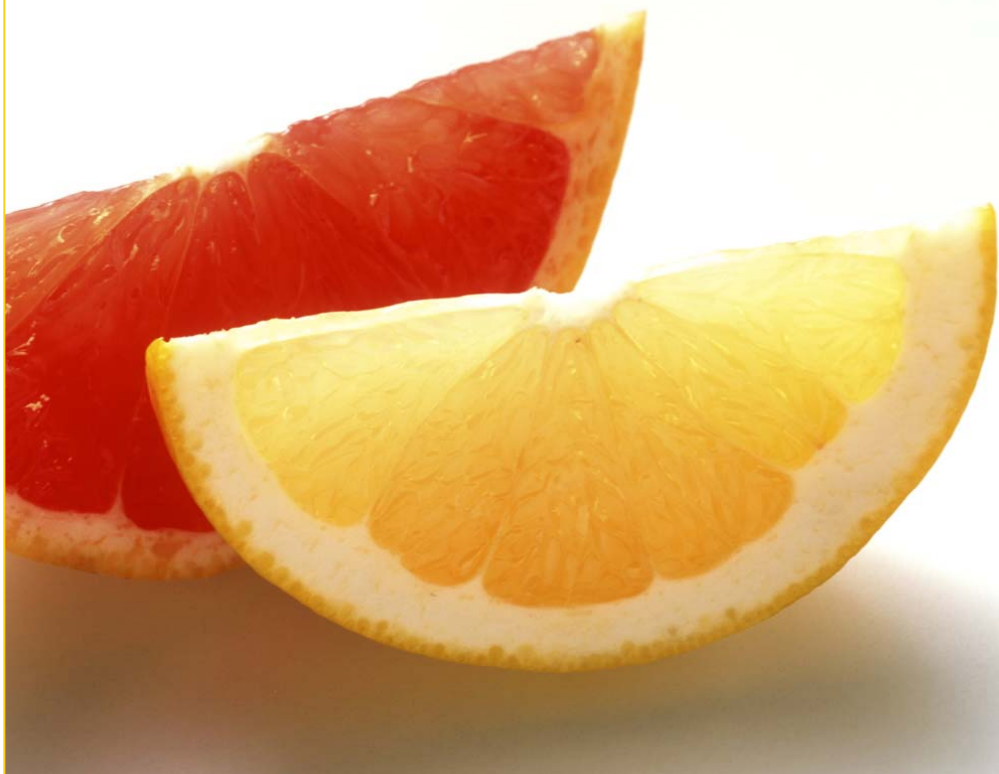
[Getränke](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)

[> Buffet](#) [> à la Carte](#)



SEASON

Müsli

Säfte

Kaffee

Tee

Gebäck

Milch

Joghurt

Eier

> Buffet > à la Carte



Kontinentales Frühstück

| € 19,00

Heisse Getränke

Kaffee, koffeinfreier Kaffee,
Tee, heisse Schokolade

Kalte Getränke

Orangesaft, Grapefruitsaft,
Tomatensaft, Apfelsaft, Ananassaft,
stilles und prickelndes Mineralwasser

Gebäck

Auswahl an Semmeln,
Kornspitz, Mohnweckerln und
andere knusprige Köstlichkeiten,
Toast und Vollkorntoast

Süßspeisen

Croissants, Brioche,
Muffins, Plundergebäck,
heisse und kalte Milch,
Butter, Margarine, Marmelade,
Diätmarmelade, Honig

Wurst und Käse

Auswahl an Schinken und
Aufschnitt, geschnittener Käse,
Käsebrett, Hüttenkäse

> Buffet > à la Carte



Gesundes Frühstück

| € 23,00

Heisse Getränke

Kaffee, koffeinfreier Kaffee,
Tee, heisse Schokolade

Kalte Getränke

Orangensaft, Grapefruitsaft,
Tomatensaft, Apfelsaft, Ananassaft,
stilles und prickelndes Mineralwasser

Gebäck

Auswahl an Semmeln,
Kornspitz, Mohnweckerln und
andere knusprige Köstlichkeiten,
Toast und Vollkorntoast

Süßspeisen

Croissants, Brioche,
Muffins, Plundergebäck

Müslis

Müsli, Frosties, Cornflakes, Cocos,
Smacks, frisch geschnittene Früchte,
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, heisse
und kalte Milch, Butter, Margarine,
Marmelade, Diätmarmelade, Honig

Wurst und Käse

Auswahl an Schinken und
Aufschnitt, geschnittener Käse,
Käsebrett, Hüttenkäse

Fische

Räucherlachs, Heringe

Geschnittenes Gemüse

Tomaten, Gurken

Eingelegtes Gemüse

Schwarze Oliven, Pfefferoni,
Gurkerl, Perlzwiebeln

> Buffet > à la Carte



Amerikanisches Frühstück

| € 28,00

Heisse Getränke

Kaffee, koffeinfreier Kaffee,
Tee, heisse Schokolade

Kalte Getränke

Orangensaft, Grapefruitsaft,
Tomatensaft, Apfelsaft, Ananassaft,
stilles und prickelndes Mineralwasser

Gebäck

Auswahl an Semmeln,
Kornspitz, Mohnweckerln und
andere knusprige Köstlichkeiten,
Toast und Vollkorntoast

Süßspeisen

Croissants, Brioche,
Muffins, Plundergebäck

Müslis

Müsli, Frosties, Cornflakes, Cocos,
Smacks, frisch geschnittene Früchte,
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, heisse
und kalte Milch, Butter, Margarine,
Marmelade, Diätmarmelade, Honig

Wurst und Käse

Auswahl an Schinken und
Aufschnitt, geschnittener Käse,
Käsebrett, Hüttenkäse

Fische

Räucherlachs, Heringe

Geschnittenes Gemüse

Tomaten, Gurken

Eingelegtes Gemüse

Schwarze Oliven, Pfefferoni,
Gurkerl, Perlzwiebeln

Heisse Gerichte

Eierspeise, gebratener Speck,
Bratwürstchen vom Schwein,
Käsewürstchen, gegrillte Tomaten,
Bohnen in Tomatensauce,
Bratkartoffeln, French Toast
mit Ahornsirup, Haferbrei

à la carte

Bircher Müsli

Bircher Müsli mit Obers und frischen Früchten

€ 1,50

Brotkorb

Kipferl, Semmeln, weisser und brauner Toast
serviert mit Butter, Marmelade und Honig

€ 2,00

Müsli

Mit heisser oder kalter Milch serviert

€ 1,50

Eier

Zwei Eier nach Wunsch zubereitet: hart oder
weich gekocht, Rührei oder Spiegelei

€ 2,00



FRÜHSTÜCK

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

Technik

Info

> Buffet > à la Carte

Eier Omelette

Drei Eier Omelette mit vier Füllungen Ihrer Wahl:
Käse, Schinken, Tomaten, Paprika, Champignons
oder Zwiebeln

€ 4,00

Das Beste vom Bauern

Frühstückswürstel, Speck, gegrillte Tomate
serviert mit gerösteten Kartoffeln

€ 6,00

Fisch Variation

Geräucherte und marinierte Fische mit Zitrone

€ 6,00

Früchte Teller

Geschnittene Früchte der Saison

€ 5,50

Internationale Käsevariation

Mit Weintrauben und Walnüssen

€ 6,00



> [Buffet](#) > [à la Carte](#)



eat and drink balance

Eiweiss Tortilla € 5,00

Spinat, Champignons und
Tomaten (fettarm)

Steak € 12,00

unter Spiegelei serviert mit
Champignons, Speck und Würstel
(kohlenhydratarm)

Wurstplatte € 5,00

Kreation von Wurst und Würstel
(kohlenhydratarm)

(Diese Artikel wurden ausgesucht, um den diversen
Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)

[> Buffet](#) [> à la Carte](#)



Heisse Getränke

Tasse Kaffee	€ 4,50
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 4,50
Frischer Blätter Tee	€ 4,50
Teebeutel	€ 3,50
Heisse Schokolade	€ 4,50
Heisse Milch	€ 2,00



> Buffet > à la Carte

Gekühlte Säfte

Apfelsaft	20 cl	€ 3,50
Marillensaft	20 cl	€ 3,50
Mangosaft	20 cl	€ 3,50
Multivitaminsaft	20 cl	€ 3,50
Orangensaft	20 cl	€ 3,50
Ananassaft	20 cl	€ 3,50
Pink Grapefruitsaft	20 cl	€ 3,50
Erdbeersaft	20 cl	€ 3,50
Tomatensaft	20 cl	€ 3,50

Frisch gepresste Säfte (Apfelsaft, Grapefruitsaft, Karottensaft oder Orangensaft)	20 cl	€ 5,00
--	-------	--------



eat and drink balance 20 cl € 5,00
frisch gepresster Apfelsaft (kohlenhydratarm)

(Diese Artikel wurden ausgetauscht, um den diversen
Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Pause

FRÜHSTÜCK

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

Technik

Info



DELIGHT

Muffins

Säfte

Nüsse

Popcorn

Brezen

Kuchen

Soda

Cappuccino



Kaffeepausen

Kaffee

Koffeinfreier Kaffee

Auswahl an Ronnefeld Tee

Fruchtsäfte

Mineralwasser

Zu jeder unserer Themen-Kaffeepausen reichen wir eine Auswahl an süßen, pikanten und fruchtigen Speisen

Kaffeepausen – Variation
pro Pause | € 9,00

Kaffeepausen – Station
pro Tag | € 20,00
pro Halbtage | € 12,00

Themen - Kaffeepausen



Sense of Place

Mohn- oder Topfenstriezel

Wiener Würstelstand

Mini Berner, Debrecziner, Bratwürstel
und Tofu Würstchen

Frisches Obst

Sense of Place

Wiener Bisquitroulade mit

Wachauer Marillenmarmelade

Joursemmeln mit Leberkäse

Frisches Obst

Loca - Vore

Marmorgugelhupf

Belegte Brötchen mit
österreichischem

BIO Schinken und Käse

Frisches Obst

Themen - Kaffeepausen

Loca – Vore

Mini Strudel mit Vanillesauce

Hühnerbrust auf Salzstangerl

mit mariniertem Salat

Frisches Obst

Wellness

Bisquit mit frischen Früchten

BIO Gurken gefüllt mit Hüttenkäse

Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Frisches Obst

Wellness

Apfelkuchen

Herzhaftes BIO Schwarzbrot

Mit BIO Aufstrichen

Liptauer, Eier und Kräuter

Frisches Obst



Lunchboxen

Lunchbox I | € 14,50

- 1 Getränk (Juice)
- 2 Sandwich (1 Schinken/ 1 Käse)
- 1 Schokoladen-Muffins
- 1 Obst
- 1 Snacker (Mars, Twix, etc.)

Lunchbox II | € 20,00

- 2 Getränke (Juice/ Mineralwasser)
- 1 Ciabattabrötchen mit Pesto mariniertem Mozzarella und Tomate
- 1 Vollkornbaguette gefüllt mit Saunaschinken, Käse, Tomaten und Eisberg-Salat
- 1 Schokoladenbrownie
- 1 Blaubeermuffins
- 1 Obst
- 1 Fruchtjoghurt
- 1 Snacker



Lunchbox III | € 23,00

- 2 Getränke
- 1 Cäsar-Wrap mit Huhn
- 1 Baguette mit Parmaschinken und Ruccola
- 1 Kornspitz mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Pesto
- 1 Topfen-Golatsche
- 1 Gugelhupf
- 1 Sackerl Kartoffel-Chips
- 1 Frucht-Joghurt-Drink
- 1 Obst
- 1 Mannerschnitten

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Menü

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[MENÜ](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[Getränke](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)



ESSENCE

3-Gang Menüs

4-Gang Menüs

Vegetarische Menüs

Gala Menüs



3-Gang Menüs

3-Gang Menü I | € 31,00

Gegrilltes mediteranes Gemüse mit Basilikumpesto und Vollkornbaguette

Maispouardenbrust vom Grill, gebettet auf Blattspinat – Wildreisplätzchen und geschmolzenen Tomaten

Beerencocktail mit Kefir und Waldblütenhonig

3-Gang Menü II | € 31,00

Consommé mit Grießnockerl

Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit tournierten Kartoffeln, Essiggurkerl und Röstzwiebel

Sachertorte mit Erdbeere und Schlag



3-Gang Menü III | € 33,00

Frischkäseterrine mit Tomatenkern an
Friseespitzen und Balsamicoglace

Schweinsrücken in der Senfkruste,
dazu Sauce Barolo, Kartoffelplätzchen
und Bohnenbündel

Pfirsichrauten an Cassisspiegel

3-Gang Menü IV | € 33,00

Karotten – Ingwerschaum

Saltimbocca von der Forelle
mit grünem Spargel und Parmaschinken
serviert auf Safranrisotto

Topfenstrudel mit Ananasragout



4-Gang Menüs

4-Gang Menü I | € 39,00

Rehsülzchen im Pilzmantel,
dazu Kürbisconfit
und geschmorte Perlzwiebeln

Gelber Paprikaschaum mit Kürbiskernöl

Red Snapper Filet mit Kapernbutter auf
Gemüsenukeln und Weißweineloté

Zweierlei Mousse von Bananen und Kirschen

Frühstück

Pause

MENÜ

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

Technik

Info



4-Gang Menü II

| € 39,00

Gegrillte Riesengarnelen
auf fruchtigem Fenchelsalat

Tomatenconsommé
mit Gin und Gemüsejulienne

Rinderfiletsteak vom Grill unter der
Kräuterkruste, an Balsamicoreduktion,
Pommes Williams und Broccoliröschen

Erlesene Auswahl von französischem Käse

Vegetarische Menüs

3-Gang Menü | € 29,00

Junglauchcreme

Mit Schafskäse gefüllte
Kartoffelplätzchen, serviert mit
Gemüseratouille und Ruccola

Cheesecake mit Erdbeermark



4-Gang Menü | € 33,00

Caesar Salat mit Croutons

Tomatisierte Gemüsebouillon mit
Topfenockerl

Karotten – Erdnußpalatschinken mit
grünem Spargel und Safranschaum

Trilogie von aromatischen Weichkäsen



Gala Menu

| € 52,00

Entenleberparfait auf Rotweingelée
mit Brioche

Getrüffelsteinpilzconsommé mit
Shii-Take Pilzen

Sautierte Jakobsmuscheln auf
Blattspinatbett und Rieslingschaum

Chili – Litschisorbet

Kalbsfilet vom Grill an Dijonobers,
Spargel – Karottenbündchen und
tournierten Kartoffeln

Tiramisu mit Hippe und Beere

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Reception

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[RECEPTION](#)

[Buffet](#)

[Getränke](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)

[> Buffet](#) [> Hors d'oeuvre](#)

ESSENCE

Canapés

Shrimps

Wraps

Sushi

Bruschetta

Filet

Dim Sum

Austern

Käse



> Buffet > Hors d'oeuvre

Fingerfood

Fingerfood I | € 24,00

Tomaten-Mozzarellaspießchen

Parmaschinken-Grissinisticks

Würzige Parmesan-Lolli's

Jakitorispieße mit Erdnuß-Dip

Käse-Koriander Quesadilla

Wildlachssatay in der Sesamkruste

Mini Obstschifferl

Sacherecken

Schaumrollen



Thunfischtartar in der Filokrone (fettarm)

Vegetarische Samosa (kohlenhydratarm)

Schokoladenerdbeeren (cholesterienarm)

(Diese Artikel wurden ausgesucht, um den diversen Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)



> Buffet > Hors d'oeuvre

Fingerfood II | € 24,00

Mit Kaltwasser-Shrimps gefüllte
Artischockenherzen

Kalbslebermousse mit Nuss und Traube
im Blätterteigschüssel

Spargel-Tempura mit Sweet-Chili-Dip

Hühnerbrustspießchen mit Ananas

Quiche Lorraine

Vegetarische Frühlingsrollen

Nusswürfel

Gefüllte Brandteigkrapfen

Beerengelee



Frischkäse-Trüffel im Pistazienmantel (kohlenhydratarm)

Crostini Caprese (cholesterinarm)

Mangomousetörtchen (fettarm)

(Diese Artikel wurden ausgesucht, um den diversen
Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)

> Buffet > Hors d'oeuvre

Stehbuffet

Stehbuffet I

| € 27,00

Gegrillte Melanzani, Zucchini und Paprika

Mozzarella – grüne Oliven – Spieße

Pepperoni gefüllt mit griechischem Käse

Zitrus mariniertes Bresaolacarpaccio
mit Ruccola und Parmesan

Penne Pasta geschwenkt mit Basilikumpesto,
Cherrytomaten und Pinienkernen

Gegrillte Riesengarnelen in roter Currysauce

Kräuterpilaw

Erdbeercharlotte

Nougatmousseterrine

Kardinalschnitte

Kokoscreme



Friseesalat mit Gorgonzolawürfeln und
Walnussvinaigrette (kohlenhydratarm)

Schweinefiletmedaillons auf Ratatouillegemüse (fettarm)

Frischer Fruchtsalat (cholesterinarm)

(Diese Artikel wurden ausgesucht, um den diversen
Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)

> Buffet > Hors d'oeuvre

Stehbuffet II

| € 27,00

Eingelegte Meeresfrüchte

Schwarze Oliven mit Käse gefüllt

Chorizo & Kaminwürsten

Caesar Salat mit Croutons

Mini Steak von der Beiried auf Dijonsensauce

Chili - Bratkartoffeln

Topfenschnitten

Früchtetartelettes

Mohnkuchen

„Dolce Bianca & Brie“

vom Brett mit frischen Trauben



Kräuter-marinierte Austernpilze (fettarm)

Vegetarische Paella mit frischem
Gemüse und Kräutern (cholesterinarm)

Gebratenes Lachsmittelstück an Limettenobers (kohlenhydratarm)

(Diese Artikel wurden ausgesucht, um den diversen
Diätbedürfnissen unserer Gäste zu entsprechen)

> Buffet > Hors d'oeuvre

Soup & Sandwich Buffet



Soup & Sandwich Buffet I | 20,00

Pikante Maiscremesuppe

Mini Club Sandwich

Vollkornbaguette gefüllt mit Räucherlachs,
Ruccola und Philadelphia

Mini Caesar Wraps

Pesto mariniertes Tomaten – Mozzarella
Carpaccio in Ciabattabrot

Tomatensalsa

Tortilla Chips

Soup & Sandwich Buffet II | € 20,00

Kräuterschaumsuppe

Saftiges Tramezzini mit Brie, Nuss und Traube

Baguette gefüllt mit Beinschinken,
Essiggurkerl und Krenmajonaise

Kürbiskernweckerl mit scharfem Liptauer

Jour Laugenstangerl mit Röucherforelle und
Vogersalat

Sauce Tatar

Chips

> Buffet > Hors d'oeuvre

Hors d'oeuvres

Unser Küchenchef empfiehlt:

Trilogie vom Mini-Clubsandwich € 10,00



Kalt

Mini Caesar Wrap	€ 3,00
Tomaten und Basilikum Crostini	€ 3,00
Tunfischtartar in der Filokrone	€ 3,00
Cocktailbrötchen	€ 3,00
Gemügesticks mit Dip	€ 3,00

Warm

Gegrillter Black Tiger Shrimp	€ 3,50
Hähnchenbrust mit Paprika und Oliven	€ 3,50
Samosa, vegetarische Teigtaschen	€ 3,00
Spieß mit paniertem Lachs und Shrimp	€ 3,50
Gemischtes vegetarisch gefülltes Blätterteiggebäck	€ 3,00

Dessert

Apfelstreusselspitz	€ 3,50
Caramelrauten	€ 3,50
Schoko-getunkte Erdbeeren	€ 3,00
Honig – Joghurttörtchen	€ 3,50
Bisquitroulade	€ 3,00

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Buffet

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[BUFFET](#)

[Getränke](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)



FLAVOR

Salate

Lachs

Geflügel

Muscheln

Filet

Lamm

Desserts

Buffet I

| € 36,00

Kalte Vorspeisen

Gemüseterrine mit Kräuterrahm
Hühnerlebergelatine
Tiroler Rohschinken mit Melone
Räucherfischterrine
heiss geräucherte Lachszöpfe
marinierte Tintenfische

Salate

Geflügel – Currysalat
Gurkenrahmsalat
Kartoffel – Vogersalat
marinierte Heringssalate
pikanter Pastasalat
griechischer Bauernsalat
Schinken – Maissalat
Kidney Bohnensalat mit Kernöl
marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Weissbrotroutons

Hauptspeisen

Hühnerbrust in würziger
Paprikarahmsauce geschmort
Seehechtfilet in Kerbelobers
Schweinsrückensteak vom Grill
an geröstetem Paprikagemüse
Wiener Schnitzel vom Kalb
Kräuter – Semmelknödel
auf cremiger Waldpilzsauce

Beilagen

Reis
Kräuterspätzle
Petersilienkartoffeln
erlesenes Gemüse

Desserts

Fruchtschnitten
Mohnkuchen
Nussecken
Amarenamouseterrine
Topfen – Oberscreme
frischer Fruchtsalat



Buffet II

| € 41,00

Kalte Vorspeisen

Mediteran gegrilltes Gemüse
sonnen-getrocknete Tomaten
gefüllte Mini – Paprika
marinierter Ziegenkäse
Zander – Gemüsesülzchen
geräucherter Heilbutt
Hummer – Whiskeyterrine
Chorizo mit Perlzwiebel
Rotwildpastete
Burgunder - Schinkengelatine

Salate

Selleriesalat mit Walnüssen
aromatischer Pilzsalat
Shrimpsalat mit Ananas
pikanter Reissalat
Rindfleisch – Barbecuesalat
süß – saurer Matjessalat
Palmherzsalat
Pasta – Kräutersalat
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
Auswahl an Blattsalaten
mit diversen Dressings

Suppe

Perlhuhnconsommé mit Sherry
und getrüffelten Schöberln

Hauptspeisen

Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"
Gebratene Meerbarbe
an scharfem Gurkenragout
Sirloinsteak vom Grill
mit grünem Pfefferrahm
Gebackene Truthahnbrust
in der Kräuterpanade
Kartoffel – Eierschwammerlstrudel
mit Sauerrahm – Dip

Beilagen

Kartoffelgratin
Feine Nudeln
Wildreis
Marktfrisches Gemüse

Desserts

Obstkorb – Crème Fours –
Früchtetartelettes – Karottenschnitten –
Nougatmousseterrine – Apfelstrudel –
Bisquitrouladen –
Österreichische Käseauswahl



Buffet III

| € 46,00

Kalte Vorspeisen

Ciabatta mit Taboulé und Hummus
geräucherte Lachstranchen
mit Honig – Senfsauce
eingelegte Surimishrimps
Pfeffermakrelen
Jakobsmuschelterrinen mit Forellenkaviar
geräucherter Thunfisch
Kalbsleberpastete mit Sauce Cumberland
Rindfleischsülzchen mit Zwiebel und Kernöl
Beinschinken - Krenröllchen

Salate

Salat aus angebratenen Zwiebeln
mit Petersilien – Balsamico – Dressing
gegrillte Paprika mit zwei Käsesorten
Auberginen – Kürbissalat mit Erdnüssen
Tomaten – Brotsalat mit frischem Basilikum
Schwarzwurzelsalat mit Dill
Muschelsalat "Provenciale"
marinierte Sardellen
erlesenes von marktfrischen Blattsalaten mit
verschiedenen Dressings

Suppe

Hummerschaumsüppchen
mit Shrimps und Cognac

Hauptspeisen

Maispouardenbrust vom Grill
in Ahornsirup – Zitronen – Marinade
Lammspieße mit Pinienkernen
dazu scharfe Tomatensalsa
Medaillons vom Schweinsfilet mit
jamaikanischen Jerk – Seasoning und
Knoblauchbutter
Heiss geräuchertes Wildlachssteak serviert
mit Mango – Ananas – Chutney
Gnocchi in feiner Gorgonzolasauce
mit Rosmarin und Parmesan

Beilagen

Gegrillte Kartoffeln mit Schnittlauch
Currypilaw
Polentataler
gedämpftes Gemüse

Desserts

Petit Fours – Kaffee-Kardinalschnitten –
Schwarzwälder-Kirschtorte –
gedeckter Apfelkuchen – Crème Brulée –
Malakofschnitten –
Internationale Käseauswahl



THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Getränke

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[GETRÄNKE](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)

[> Offene Bars](#)

[> nach Verbrauch](#)



ENJOY

[Offene Bars](#)

[Alkoholfreie Getränke](#)

[Bier](#)

[Wein](#)

[Sekt](#)

[Champagner](#)

[Spirituosen](#)



[> Getränke Pauschalen](#) [> nach Verbrauch](#)

Getränke Pauschalen

Standard

Kattus Prosecco, roter und weisser Hauswein, Bier vom Fass, Pepsi Softdrinks, Pago Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd

erste Stunde € 16,00

jede weitere Stunde € 12,00

Premium

Grüner Veltiner Haussekt trocken, Campari, Martini Bianco, Rosso, Dry, roter und weisser Monatswein, Bier vom Fass, Pepsi und Schweppes Softdrinks, Pago Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd

erste Stunde € 20,00

jede weitere Stunde € 15,00

> [Getränke Pauschalen](#) > [nach Verbrauch](#)



Dinner Getränkepauschale

Standard

roter und weisser Hauswein, Bier vom Fass, Pepsi Softdrinks, Pago Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd

3 Stunden € 27,00

jede weitere Stunde € 7,00

Premium

Grüner Veltiner Haussekt trocken, Campari, Martini Bianco, Aperol roter und weisser Monatswein, Bier vom Fass, Pepsi und Schweppes Softdrinks, Pago Fruchtsäfte (Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate), Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd, Kaffee und Teespezialitäten

3 Stunden € 35,00

jede weitere Stunde € 8,00

Nur in Kombination mit Buchung eines Abendessens möglich.



> [Getränke Pauschalen](#) > [nach Verbrauch](#)

Alkoholfreie Getränke

Pago Säfte 20 cl	€ 3,50
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light 25 cl	€ 3,50
Seven Up Lemon, Orange, 25 cl	€ 3,50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, 20 cl	€ 3,50
Eistee Zitrone, Pfirsich 25 cl	€ 3,50
Red Bull, 20 cl	€ 3,50
Gasteiner plain, sparkling, 25 cl	€ 2,50
Gasteiner plain, sparkling, 75 cl	€ 5,50

Heißgetränke

Espresso	€ 3,00
Melange	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Portion Tee	€ 4,00

Bier

Bier vom Fass, 33 cl	€ 3,50
Bier vom Fass, 50 cl	€ 5,00
Null Komma Josef (alkoholfrei), 33 cl	€ 3,50



> [Getränke Pauschalen](#) > [nach Verbrauch](#)

Weisswein

Österreich

Flasche 75 cl

Hauswein – Riesling

€ 23,00

Weingut Schwarz, Schrattenberg
Burgenland

Grüner Veltliner

€ 26,00

Weingut Kirchmayr, Kamptal
Niederösterreich

Riesling "Kamptaler Terrassen"

€ 39,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois
Niederösterreich

Weissburgunder

€ 27,00

Weingut Migsich, Antau
Burgenland

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

GETRÄNKE

Konferenz

Technik

Info



> Getränke Pauschalen > nach Verbrauch

Internationale Weissweine

Flasche 75 cl

Entre – Deux Mers Blanc € 39,00

Château Bonnet, Bordeaux, Entre-Deux Mers
Frankreich

Chardonnay Barrique € 64,00

Weingut Planeta, Sizilien
Italien

Pinot Grigio Collio € 38,00

Azienda Agricola Fiegl, Friaul
Italien

Chardonnay Hunter Valley € 48,00

Rosemount Estate, Hunter Valley
Australien

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[GETRÄNKE](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)



[> Getränke Pauschalen](#) [> nach Verbrauch](#)

Rotwein

Österreich

Flasche 75 cl

Hauswein – Blaufränkisch

€ 23,00

Weingut Migsich, Antau
Burgenland

Zweigelt Classic

€ 32,00

Weingut Schwarz, Schrattenberg
Niederösterreich

Die Versuchung

€ 39,00

Weingut Krug, Gumpoldskirchen
Niederösterreich

Haideboden

€ 46,00

Weingut Umathum, Frauenkirchen
Burgenland

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[GETRÄNKE](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[Info](#)



[> Getränke Pauschalen](#) [> nach Verbrauch](#)

Internationale Rotweine

Flasche 75 cl

Pinotage - Shiraz € 43,00

Leopard's Leap Wines, Western Cape
Südafrika

Cabernet Sauvignon – Merlot € 43,00

Leopard's Leap Wines, Western Cape
Südafrika

Merlot Reserva € 36,00

Vina Errazuriz, Aconcagua
Chile

Bordeaux Rouge Legende € 46,00

Domains Rothschild, Bordeaux, Médoc
Frankreich

Cabernet Sauvignon € 49,00

Rosemount Estate, Hunter Valley
Australien



> Getränke Pauschalen > nach Verbrauch

Roséwein

Österreich

Rosé Zweigelt, 75 cl

€ 28,00

Weingut Schwarz, Schrattenberg
Niederösterreich

Sekt und Champagner

75 cl

Veuve Clicquot

€ 95,00

Deutz Champagner

€ 75,00

Schlumberger Sparkling

€ 53,00

Haussekt Grüner Veltliner

€ 36,00

Prosecco Gianni Kattus

€ 27,00

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

GETRÄNKE

Konferenz

Technik

Info



> Getränke Pauschalen > nach Verbrauch

Spirituosen

Aperitif	4 cl	70 cl
Martini Bianco, Dry	€ 4,50	€ 75,00
Campari	€ 4,50	€ 75,00
Aperol	€ 4,50	€ 75,00

Wodka

Absolut	€ 6,50	€ 105,00
Smirnoff	€ 6,50	€ 105,00
Stolichnaya	€ 6,50	€ 105,00

Rum

Bacardi Dark	€ 6,50	€ 105,00
Bacardi Superior	€ 6,50	€ 105,00
Malibu	€ 6,50	€ 105,00

Gin

Beefeater	€ 7,00	€ 116,00
Bombay Sapphire	€ 7,00	€ 116,00
Gordon's	€ 7,00	€ 116,00

Whisky	4 cl	70 cl
Jack Daniels	€ 7,50	€ 105,00
Jameson	€ 7,00	€ 105,00
J.W. Black Label	€ 8,00	€ 105,00

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Konferenz

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[Getränke](#)

[KONFERENZ](#)

[Technik](#)

[Info](#)



SMART

Konferenzpauschale

Konferenzetage

Kapazitäten

Raummaße

Raummieten

All-Inclusive Konferenzpauschalen

Ganztagespauschale | € 75,00

Empfangskaffee

alkoholfreie Tagungsgetränke

2 Themen Kaffeepausen

Businesslunch Buffet oder 3-Gang Menü laut
Küchenchef

inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

Raummiete für den Haupttagungsraum

Beamer 3000 Lumen

Flipchart mit Papier und Stiften

Leinwand

Notizblöcke und Stifte



All-Inclusive Konferenzpauschalen

Halbtagespauschale | € 62,00

Empfangskaffee

alkoholfreie Tagungsgetränke

1 Themen Kaffeepause

Businesslunch Buffet oder 3-Gang Menü laut
Küchenchef

inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

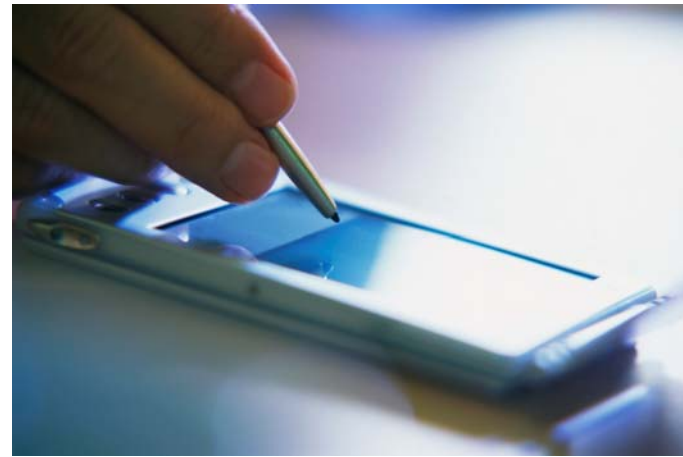
Halbtags-Raummiete für den Haupttagungsraum

Beamer 3000 Lumen

Flipchart mit Papier und Stiften

Leinwand

Notizblöcke und Stifte



Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

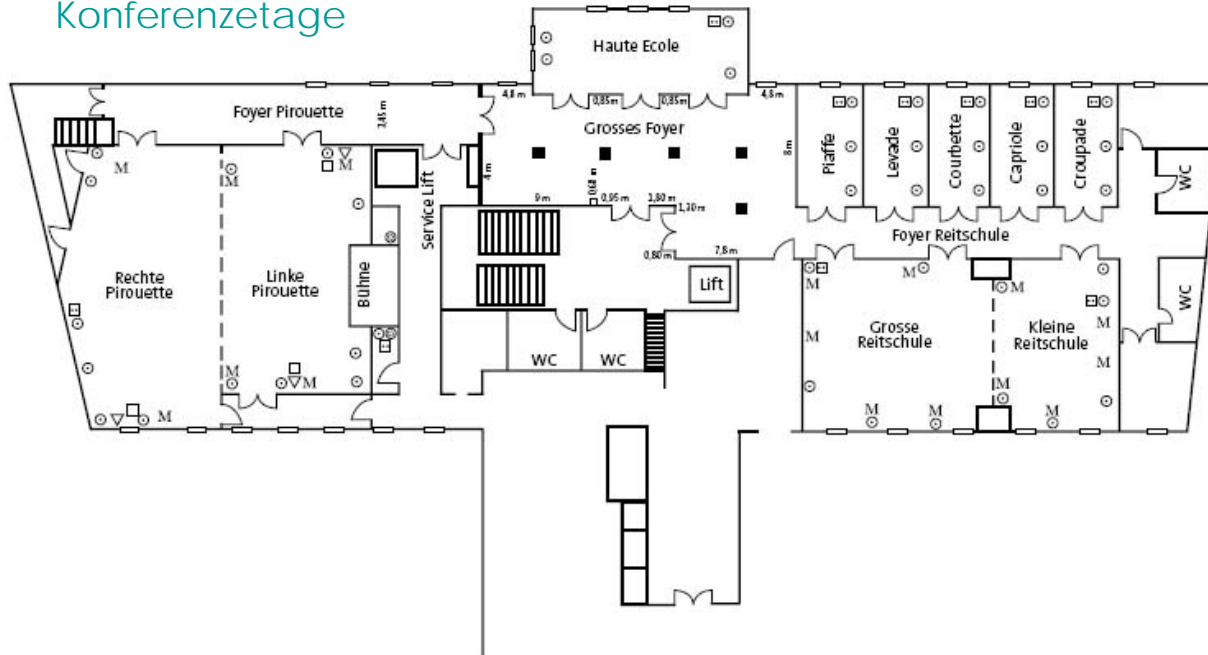
Getränke

KONFERENZ

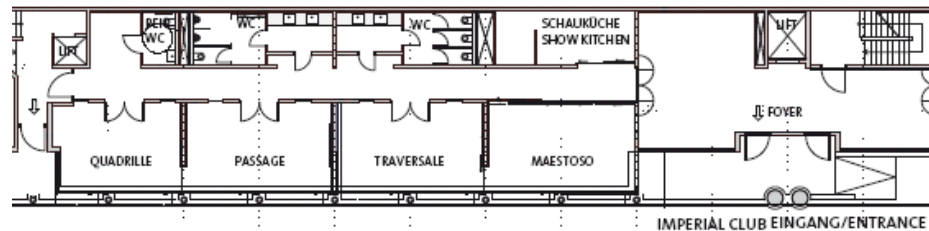
Technik

Info

Konferenzetage

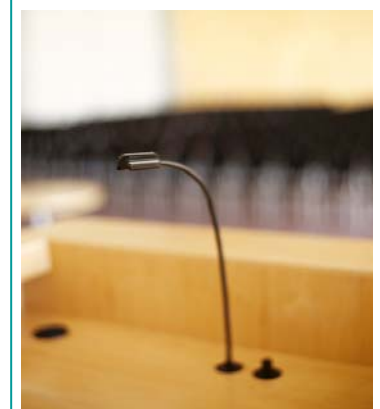


Imperial Club



Kapazitäten

Raum	Theater	Klassen- zimmer	U-Tafel	Blocktafel	Cabaret Style	Runde Tische	Cocktaill	Fläche, m²
Linke Pirouette	180	100	40	50	56	144	230	193
Rechte Pirouette	210	140	60	60	80	180	250	215
Pirouette	450	280	100	-	150	324	500	408
Foyer Pirouette	-	-	-	-	-	-	80	102
Grosse Reitschule	168	96	45	50	60	100	150	160
Kleine Reitschule	98	60	30	30	35	60	100	105
Reitschule	290	168	75	-	90	180	290	265
Foyer Reitschule	-	-	-	-	-	-	50	75
Haute Ecole	70	36	36	46	25	50	70	74
Piaffe	-	-	-	10	-	-	-	30
Levade	30	12	15	18	-	20	20	30
Courbette	30	12	15	18	-	20	20	30
Capriole	30	12	15	18	-	20	20	30
Croupade	30	12	15	18	-	20	20	30
Grosses Foyer	-	-	-	-	-	-	200	211
Maestoso	20	-	-	12	-	-	20	33
Traversale	20	-	-	10	-	-	20	33
Passage	20	-	15	10	-	-	20	33
Quadrille	20	-	15	10	-	-	20	28



Raummaße

Raum	Länge	Breite	Höhe
Linke Pirouette	17,60	11,00	3,80
Rechte Pirouette	19,50	11,00	3,80
Pirouette	22,00	18,50	3,80
Foyer Pirouette	26,80	3,50	3,80
Grosse Reitschule	14,00	11,50	3,80
Kleine Reitschule	8,90	11,50	3,80
Reitschule	22,90	11,50	3,80
Foyer Reitschule	30,00	3,20	3,80
Haute Ecole	15,60	4,80	3,80
Piaffe	4,30	7,60	3,80
Levade	4,30	7,60	3,80
Courbette	4,30	7,60	3,80
Capriole	4,30	7,60	3,80
Croupade	4,30	7,60	3,80
Grosses Foyer	2,20	8,50	3,80
Maestoso	7,30	4,50	2,80
Traversale	7,30	4,50	2,80
Passage	7,30	4,80	2,80
Quadrille	6,40	4,50	2,80



Raummieten

Raum	Fläche, m²	ganztags	halbtags
Linke Pirouette	193	€ 1.300,00	€ 800,00
Rechte Pirouette	215	€ 1.300,00	€ 800,00
Pirouette	408	€ 2.650,00	€ 1.600,00
GrosseReitschule	160	€ 1.110,00	€ 640,00
Kleine Reitschule	105	€ 750,00	€ 480,00
Reitschule	265	€ 1.850,00	€ 1.100,00
Haute Ecole	74	€ 750,00	€ 480,00
Piaffe	30	€ 320,00	€ 215,00
Levade	30	€ 320,00	€ 215,00
Courbette	30	€ 320,00	€ 215,00
Capriole	30	€ 320,00	€ 215,00
Croupade	30	€ 320,00	€ 215,00
Ganze Etage	1.268	€ 6.900,00	€ 4.250,00
Maestoso	33	€ 480,00	€ 320,00
Traversale	33	€ 480,00	€ 320,00
Passage	33	€ 480,00	€ 320,00
Quadrille	28	€ 480,00	€ 320,00



THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Technik

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

TECHNIK

Info



FLAWLESS

Licht

Kamera

Action

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

TECHNIK

Info



Projektionen

Auf – Projektion

Beamer 2200 Lumen € 180,00

Beamer 3000 Lumen € 280,00

Beamer 4500 Lumen € 530,00

Rück – Projektion € 890,00

Beamer 4500 Lumen

Weitwinkelobjektiv

Leinwand 320 x 240 cm

Auf- und Abbau

weilers

Overhead – Projektor € 40,00

Stativleinwand 150 x 150 cm € 20,00

Faltleinwand 280 x 210 cm € 72,00

Multimedia Presenter € 20,00

Laptop € 211,00

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

TECHNIK

Info

Audio & Video

Audio

Mikrofon mit Stativ	€ 60,00
Clipmikrofon	€ 110,00
Handfunkmikrofon	€ 110,00
Headset	€ 160,00
CD – Player	€ 30,00
PC Boxen	€ 50,00



Video

Fernseher	€ 50,00
DVD – Player	€ 30,00

weitere

Flipchart mit Stiften	€ 20,00
Pinwand	€ 20,00
Moderationskoffer	€ 40,00

Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

TECHNIK

Info



Internet

Internetleitung

ganztags	€ 60,00
halbtags	€ 45,00
jede weitere Leitung	€ 30,00

Internet WLAN

1 Tag	€ 16,90
2 Tage	€ 28,00
3 Tage	€ 38,00
4 Tage	€ 47,00
5 Tage	€ 55,00

Internetpreise für größere Gruppen
auf Anfrage



auf Anfrage

gerne organisieren wir für Sie Dolmetschanlagen, Simultan – Dolmetscher, Multimedia – Konferenzen, und vieles mehr!

Raumausstattung

folgende Ausstattung ist in der Raummiete inkludiert:

Rednerpult

Podiumsteile

Spots

Telefonleitung
(Abrechnung nach Einheiten)

weilers können wir folgende Ausstattung anbieten:

Tanzfläche (pro m²) € 7,00

Techniker im Raum

pro Stunde (mind. 3 Std.) € 86,00

pro Tag (bis 10 Stunden) € 460,00

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA A RENAISSANCE HOTEL

Ungargasse 60 | 1030 Wien | Österreich

+43 1 711 75 8002 | www.imperialrenaissance.com

events by Renaissance

Info

[Frühstück](#)

[Pause](#)

[Menü](#)

[Reception](#)

[Buffet](#)

[Getränke](#)

[Konferenz](#)

[Technik](#)

[INFO](#)



Ihre Anreise mit dem Auto

vom Flughafen

fahren Sie die Autobahn A4 Richtung Wien bis zur Ausfahrt Erdberg, biegen Sie bei der Stadionbrücke links ab in die Schlachthausgasse, am Ende biegen Sie rechts in den Rennweg ein, bei der Kreuzung Rennweg/Ungargasse biegen Sie rechts in die Ungargasse ein

von der Autobahn A1

folgen Sie der Ausfahrt Wien geradeaus bis zum Gürtel, biegen Sie rechts in die B221 (Gürtel) ein und folgen Sie den Wegweisern Richtung Südbahnhof, bei der nächsten Ampel biegen Sie links in die Jacquingasse ab, biegen Sie rechts in die Mohsgasse und dann links in die Fasangasse ein, fahren Sie geradeaus bis zur Ungargasse

von der Autobahn A2

Richtung Kagran – Prag – Brünn, über die Autobahn A23 bis zur Ausfahrt Landstrasse – Gürtel, bei der 4. Ampel biegen Sie rechts in die Fasangasse ein und folgende dieser bis Sie die Ungargasse erreicht haben

in der Ungargasse

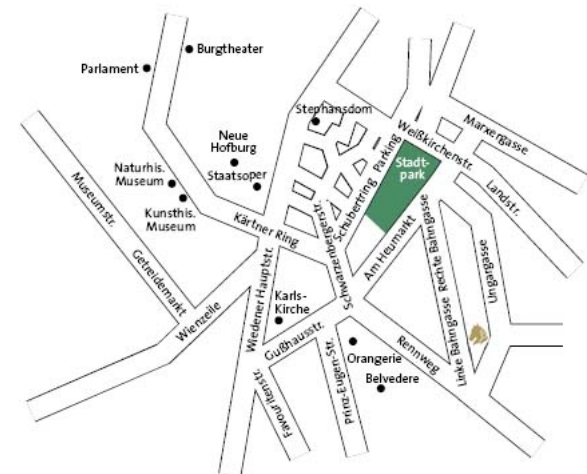
nach 200 Metern sehen Sie auf der linken Seite das Hotel, biegen Sie links ab, Sie passieren den Haupteingang und ein paar Meter weiter befindet sich die Garageneinfahrt

Ihre Anreise mit öffentlichem Verkehr

Zug	Station Rennweg
Strassenbahn 71	Station Rennweg
Strassenbahn O	Station Neulinggasse
Bus 4A	Station Neulinggasse

vom Flughafen:

Zug S7 Richtung Wien bis zur Station Rennweg, Ausgang Jauresgasse



Frühstück

Pause

Menü

Reception

Buffet

Getränke

Konferenz

Technik

INFO

Flughafen – Transfer

Auto (max 3 Personen)	€ 32,00
Van (max 5 Personen)	€ 42,00
Minibus (max 8 Personen)	€ 52,00

Bitte kontaktieren Sie unser Event Abteilung für weitere Details

Garage

erste Stunde	€ 2,80
jede weitere Stunde	€ 2,30
Konferenzticket	€ 16,00
24h Ticket	€ 25,00

Fitness

Sauna, Dampfbad pro Person & Tag	€ 7,50
Solarium, Massage Preise auf Anfrage	

durch

Eurogym in
THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA
A RENAISSANCE HOTEL

tel: +43 1 711 75 8135
email: office@eurogym.at

die Benützung des Pools und
Fitnessraumes ist für unsere Gäste
kostenlos

Lieferadresse

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA
A RENAISSANCE HOTEL
Ungargasse 60
1030 Vienna
Austria

Bitte geben Sie folgende Daten auf
Ihrer Lieferung an:

Name und Datum Ihrer Veranstaltung

Anzahl der Pakete

Name der Kontaktperson des Hotels

Anlieferungszeiten

Montag bis Freitag

08:00 – 16:00 Uhr

Partnerspedition:

Cargo Partner
Hr. Harald Marschall
Tel:+43 5 9888-13424
harald.marschall@cargo-partner.com

Cargo Partner ist ein unabhängiger
Transport- und Logistik-Anbieter, der
nicht nur die Logistik für Sie übernimmt,
sondern auch behilflich bei der
Dokumentenvorbereitung ist.