



**EVENTS
BY
VIENNA
MARRIOTT
HOTEL**

FRÜHSTÜCK

FÜR DEN PERFEKTEN START IN DEN TAG...

WIENER FRÜHSTÜCK I 19,20 pro Person

Frisch gepresster Orangensaft
Kaffeespezialitäten I Tee

Wachauer Weckerl I Beinschinken I Kren I Gurkerl (A,C,M,O)
Kipferl I Butter I Marillen- & Erdbeer-Fruchtaufstrich (A,C,G,O)
Vollkornbrot I Butter I Schnittlauch I Ei (A,C,G)
Hausbrot I Bergkäse I Radieschen (A,G)

Heumilchjoghurt I Kompott (G)
Obstsalat I Glas

ALL AMERICAN BREAKFAST I 22,70 pro Person

Juice Bar
frisch gepresster Orangensaft I Grapefruitsaft I Apfel-Kiwi Saft
Kaffee I Tee Spezialitäten

Bacon I Fried Egg Sandwiches (A,C)
Bagel I Lachs I Frischkäse I Kresse (A,D,G)
Bagel I Avocado I Tomaten I Frischkäse (A,G)
Breakfast Tortilla (A,C,G)
Weizentortilla I Rührei I Paprika I Käse

Apfel I Chocolate Muffins (A,C,G)
Obstsalat I Glas

KAFFEPAUSEN

SO INDIVIDUELL WIE IHR MEETING ANLASS...

WÄHLEN SIE IHRE FAVORITEN!

10 – 30 Personen 4 Stück 15,50 pro Person

ab 30 Personen 6 Stück 22,20 pro Person

HERZHAFTES I KALT

Walnussbaguette I Rahmbrie I Birnenchutney (A,G,H,O)

Räucherlachsrollchen I Rucola I Kren I Frischkäse (A,D,G,O)

Chia Weckerl I Basilikumfrischkäse I getrocknete Tomaten (A,G,O)

Kohlrabi- Rohkost I Joghurt-Limettdip (G)

Crostini I Avocado-Flusskrebsscocktail (A,B,C)

HERZHAFTES I WARM

Steirischer Kürbis-Lauchstrudel *Herbst/Winter* (A,C,G)

Blunzenstrudel I Kartoffeln I Majoran (A,C,G)

Flammkuchen I Funghi I Mozzarella I Thymian (A,G)

Flammkuchen I Melanzani I Mozzarella I Pesto Rosso (A,G)

Flammkuchen I Tiroler Speck I Lauchzwiebel I Sauerrahm (A,G)

Flammkuchen I Ziegenkäse I Pinienkerne I Rucola (A,G)

Mini Club Sandwich I Speck I Spiegelei I Salat I Tomate (A,C)

Mini Leberkäse Semmel I frischer Kren I Estragon Senf (A,M,O)

KAFFEEPAUSEN

SO INDIVIDUELL, WIE IHR MEETING ANLASS...

SÜSSES

Griechisches Joghurt I Beeren I Honig (G)

Granola Parfait I Beerenragout (A,G,H)

Bircher Müsli I Nüsse I Ananas (A,G,H)

Chocolate Chip Cookie I Haferflocken-Rosinen Cookie (A,C,G,O)

Obstsalat I Minze

Löffelbiscuite I Mascarponecreme I Beerenragout (A,C,G)

WIENER GEBÄCK

Wiener Guglhupf (A,C,G)

Sachertorte I Schlagobers (A,C,G)

Esterhazy Schnittchen (C,G,H)

Apfelstrudel I Vanillesauce (A,C,G,O)

Saisonaler Obststreuselkuchen *Marille, Zwetschke, Beeren* (A,C,G)

Karottenkuchen (A,C,H)

Zu jeder Kaffeepause gibt es unsere Kaffee & Tee Spezialitäten!

LIVE-STATIONS

FÜR DEN WOW-EFFEKT...

PANINI ITALIANO STATION I 19,50 pro Person

Frisch nach Wunsch belegte und vor Ihren Augen gegrillte Panini

Prosciutto I Mortadella I Mozzarella I Parmesan I gegrilltes Gemüse
frische Kräuter I köstliche mediterrane Dips (A,G,O)

Buchbar für Gruppengrößen von 30 – 50 Personen

VITAMIN SALAD BAR I 18,50 pro Person

Diese Salad Bar ist ein Hingucker!

Von unseren Küchenprofis live und frisch für Sie zubereitet.

Salad Nicoise (C,D,M,O)

Gekochtes Ei I grüne Bohnen I bunte Salate I kleine Kartoffeln I Thunfisch

Insalata Caprese (G,M,O)

Büffelmozzarella I Tomaten I Basilikum I Zwiebelmarmelade

Caesar Salad (A,C,D,G,O)

Gegrillte Garnelen I Thunfisch I würziges Hähnchen

Buchbar für Gruppengrößen von 25 – 40 Personen

LIVE-STATIONS

FÜR DEN WOW-EFFEKT...

ICE TEPANYAKI STATION I 450,00 Pauschal

Bunt, eiskalt und ein echtes Showelement. Nach japanischem Vorbild wird hier frisch zubereitetes Eis hauchdünn von einer auf -30°C kalten Platte geschabt. Die dabei entstehenden zarten Eiströllchen lassen die Herzen schmelzen!

Ob Firmenfeier, Hochzeit oder eine ausgefallene Meeting Break, Ihre Gäste werden begeistert sein!

Buchbar als Ergänzung zu Ihrem Event für Gruppengrößen bis 100 Personen

WE LOVE CHEESECAKE I 6,00 pro Person

Cheesecakes sind unsere Leidenschaft! Ob Oreo Cookie, Lemon-Lavendel, Himbeer oder Pistazie. Mit diesem Cheesecake Buffet, betreut von unserer hauseigenen Patisserie, gewinnen Sie die Herzen Ihrer Gäste!

Buchbar als Ergänzung zu Ihrem Event für Gruppengrößen bis 100 Personen

LEMONADE STAND I 8,00 pro Person

Der amerikanische Klassiker!
Erfrischen Sie sich mit hausgemachten Limonaden.

Classic Lemon
Holunder-Limette, Holunder-Melisse
Ingwer-Minze-Honig, Limette-Minze

Zur

LEMONADE MEETS AFTER WORK BAR I 4,50 pro Person/Stunde

wird's mit original „Wiener Gin“ & Absolut Vodka

Buchbar als Ergänzung zu Ihrem Event für Gruppengrößen bis 15 - 45 Personen

MITTAGESSEN

NEUE KRÄFTE SAMMELN...

KONFERENZ LUNCH | 38,00 pro Person | ab 25 Personen

Vorspeisenvariationen

Fisch | Fleisch | Krustentiere | Salate

Suppe des Tages

drei verschiedene, saisonale Tagesspezialitäten

ein vegetarisches Gericht

frisch gebackenes Jourgebäck | Butter

Desserts

Das Buffet wird täglich und je nach Saison gewechselt!

BOXES 2 GO

WENN ES MAL SCHNELLER GEHEN MUSS...

BREAKFAST BOX | 14,50 pro Person

- 1 Stück saisonales Obst
- 0,25l Mineralwasser
- 0,20l Fruchtsaft
- 1 Sesam Bagel | Räucherlachs | Krengervais (A,D,G,O)
- 1 Hafer-Vollkornweckerl | Honigschinken | Gouda | Gurke (A,C,G)
- 1 Apfelmuffin (A,C,G)
- 1 Granola Parfait | Beerenragout (A,G,H)

LUNCH BOX | 14,50 pro Person

- 1 Stück saisonales Obst
- 0,25l Mineralwasser
- 0,20l Fruchtsaft
- 1 Hühnerwrap | Avocado | Rucola (A,C)
- 1 Baguette | Brie | Feigensenf (A,C,G,M)
- 1 Teekuchen (A,C,G,H,O)
- 1 Packung Mannerschnitten (A,C,G,H)

FINGERFOOD SELECTION

KLEINE HAPPEN, GROSSE WIRKUNG...

CLASSIC

5 verschiedene Snacks (<i>bis 50 Personen</i>)	17,00 pro Person
10 verschiedene Snacks (<i>ab 50 Personen</i>)	24,00 pro Person
Jedes zusätzliche Stück	3,50 pro Person

KALT

Jausenspieße (G,M,O)

Jausenspeck I Bergkäse I Essig-Gurkerl

Melanzani-Ziegenkäseröllchen (G,N,E)

Wrap I Rucolafrischkäse I Grillgemüse (A,G,O)

WARM

Cappuccino von der Süßkartoffel I Ingwer I Kokosschaum (G,L)

Lauch Quiche (A,C,G)

Lauch-Speck Quiche (A,C,G)

„Polpettini“ Mini- Fleischbällchen I pikantes Tomatensugo (A,C,L,O)

„Arancini“ Risottobällchen I Mozzarellafüllung I Knoblauchdip (A,C,G)

Pulled Pork Slider I Coleslaw (A,C,G,L,N)

Beef Slider I Cheddar Cheese I Gurkerl (A,C,G,M,N,O)

Mini Rindsgulasch (A,L,O)

Mini Schnitzel vom Schwein oder Pute I Kartoffelsalat (A,C,L,M,O)

SÜSS

Mini Himbeer-Cheesecake im Glas (A,G)

Apfelstrudel im Glas I Vanille-Schlagobers I Nüsse (A,G,H,O)

Geschichtetes Schokoladenmousse im Glas (C,G)

Je nach Gruppengröße in Buffetform oder ergänzend
als Flying Fingerfood gereicht.

FINGERFOOD SELECTION

KLEINE HAPPEN, GROSSE WIRKUNG...

PREMIUM

5 verschiedene Snacks <i>(bis 50 Personen)</i>	22,00 pro Person
10 verschiedene Snacks <i>(ab 50 Personen)</i>	31,00 pro Person
Jedes zusätzliche Stück	4,50 pro Person

KALT

- Thunfischwürfel I Mango-Koriander Chutney (D,F,N)
- Riesengarnele I Louisiana Cocktailsauce (B,L,O)
- Flusskrebsscocktail I Avocado I Limette I Koriander (B)
- Vitello Tonnato I Kapernapfel (C,D,L,O)

WARM

- Cappuccino von Waldpilzen I Thymian Crostini (A,C,G,L,O)
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb I Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,L,M,O)
- Backhendl I Erdäpfel-Vogerl-Salat (A,C,L,M,O)
- Mini Kalbsrahmgulasch (A,L,O)
- Steak Bites I Erdnuss-Chili Dip (E)
- Seeteufelspießchen I Parmaschinken I Safran-Aioli (C,D,O)
- Lachstartar I Blini I Sauerrahm I Keta Kaviar (A,C,D,G)

SÜSS

- Mini Himbeer-Cheesecake im Glas (A,G)
- Mini Valhrona Mousse (C,G)
- Apfelstrudel im Glas I Vanille-Schlagobers I Nüsse (A,G,H,O)
- Zweierlei Mini Eclaires (A,C,G)
- Zweierlei Tartelettes (A,C,G)
- Zweierlei Macarons (C,H)

BUFFETS

FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE...

„I AM FROM AUSTRIA“ | 47.00 pro Person | ab 35 Personen

VORSPEISEN

Tafelspitz-Sülzchen | Kernöl (L)

Kümmel- und Schweinsbraten | frischer Kren | Gurkerl & Pfefferoni (M,O)

Schwarzwurzelsalat | rote Rüben Salat | Nüsse (C,G,H,M,O)

Vogelersalat | Kürbiskerne | steirisches Kürbiskern Dressing (C,O)

Hausbrot | frische Weckerl (A)

SUPPE

Wiener Rinderkraftsuppe | Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L,O)

HAUPTSPEISEN | BITTE WÄHLEN SIE 3 FAVORITEN

Tafelspitz | Röstkartoffel | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren
(A,C,G,L,M,O)

Original Wiener Schnitzel | Zitrone | Erdäpfelsalat (A,C,L,M,O)

Vorarlberger Kasnockerln | Lauch | Bergkäse | Röstzwiebeln (A,C,G)

Steirisches Backhendl | Erdäpfelsalat | Zitrone (A,C,L,M,O)

Gebratenes Zanderfilet | Schwammerlgulasch | Serviettenknödel (A,C,D,G,L,O)

DESSERTS

Apfelstrudel | Vanillesauce | Vanille-Schlagobers (A,C,G,O)

Sacherschnitte (A,C,G)

Wachauer Marillenknödel (A,C,G)

Linzertorte (A,C,G,H)

BUFFETS

FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE...

„MARE E MONTI“ | 51.00 pro Person | ab 35 Personen

VORSPEISEN

Geräucherter Thunfisch | geräucherter Butterfisch | Mandeln (D,H)

Prosciutto | Melone

Vitello Tonnato | Kapernäpfel (C,D,L,O)

Insalata Caprese | Basilikum-Pesto (G)

Mariniertes, gegrilltes Gemüse (O)

Rucola | Balsamico | Grana Padano (G,O)

Panzanella | italienischer Brotsalat | Oliven | Tomaten (A,O)

SUPPE

Minestrone | knuspriges Olivenciabatta (A,L,O)

HAUPTSPEISEN

Gebratener Wolfsbarsch | Zitronenbutter | mediterranes Gemüse (D,G)

Schweinsmedaillons | Gorgonzolasauce | Rotweinschalotten |

Pesto Nudeln (A,C,G,L,O)

Saltimbocca vom Truthahn | Tomaten-Jungzwiebelragout |

Rosmarinkartoffeln (G,L,O)

DESSERTS

Panna Cotta | Fruchtsauce (G)

Tiramisu (A,C,G)

Mousse | Zitrusfrüchte (C,G)

Schokoladentartelette | Beeren (A,C,G,H)

BUFFETS

FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE...

„GALA DINNER“ | 55.00 pro Person | ab 40 Personen

VORSPEISEN

Lachspralinen | Sesam | Teriyaki Glaze (D,F,N)

Gravad Lax | Honig–Dillsensauce (D,M,O)

Saibling Parfait | Gurkengelee | Keta Kaviar | Zuckerschotensalat (D,G,O)

Garnelen | amerikanische Cocktailsauce (B,L,O)

Mariniertes Filet vom Mangalitzta Schwein | Papaya | Koriander

Parmaschinken | gestochener Grana Padano | Kapernbeeren (G,O)

Roastbeef | Szechuan Pfeffer | Remouladensauce (C,D,M,O)

Hirschpastete | Trüffelpastete | Orangen–Mango Chutney (A,C,G,M,O)

Rotes Rüben Carpaccio | Waldviertler Ziegenkäse | Kürbiskernpesto (G)

Auswahl an Salaten | Dressings | Öle | Essig

SUPPE

Hummer Bisque | Sesam–Mille Feuille (A,B,C,G,L,N,O)

Rinderkraftsuppe | Frittaten | Schinkenschöberl (A,C,G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Forellenfilet | Safran Bouillabaisse | roter Ingwerreis (D,G,L,O)

Entrecote | Madagaskar Pfeffersauce | mediterranes Ofengemüse (A,G,L,O)

Gegrillte Lammkotelettes | Caponata | geschmorte Rosmarin–

Babykartoffeln (L,O)

Burgenländische Bauernente | Apfelrotkraut | Maroni |

Serviettenknödel (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Ravioli | Pecorino | Oliven | Pesto Genovese | Pilze (A,C,G)

Von der Schneidestation

Rosa gebratene Prime Rib | Sauce Béarnaise (C,G,O)

BUFFETS

FÜR JEDEN GESCHMACK DAS RICHTIGE...

DESSERTS

Österreichischer und internationaler Käse | Feigensenf | Trüffelhonig (G,M,O)

Frischer Obstsalat

Dunkles Mousse | Valhrona Schokolade (C,G)

Mangomousse (G)

Sacherschnitte (A,C,G)

Beeren-Streuselkuchen (A,C,G)

Vanille Panna Cotta (G)

Mini Cheesecake (A,C,G)

Profiteroles | Schokoladensauce (A,C,G)

Warmer Topfenauflauf | Erdbeersauce (C,G)

SAISONALE MENÜS

IMMER AM PUNKT...

FRÜHLING MÄRZ - MAI | ab 10 Personen

39,00 pro Person 3 Gänge

45,00 pro Person 4 Gänge

VORSPEISE

Grüner Spargel | marinierte Erdbeeren | steirischer Vulcano Schinken |
Baby Mangold–Friseesalat (o)

Grüner Spargel | marinierte Erdbeeren | Quinoa-Frischkäsebällchen |
Baby Mangold-Friseesalat (G, o) ✓

SUPPE

Frühlingskräuter Schaumsuppe | Brioche Pofesen (A,C,G,L,O) ✓

FISCH

Saiblingsfilet | Frühlingsmorchelrisotto | Pimpernelle | Gremolata (D,G,L,O)

HAUPTSPEISE

Milchkalbsrücken | Bärlauch–Kartoffelcreme | gegrillter Spargel |
Holunderblütenjus (A,G,L,O)

Frühlingsmorchelrisotto | marinierter Babyspinat (G,L,O) ✓

DESSERT

Zitronencreme | Orangen Supreme | Baiser | Orangen Hippen (A,C,G) ✓

Vegetarische Option ✓

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

SAISONALE MENÜS

IMMER AM PUNKT...


SOMMER JUNI - AUGUST | ab 10 Personen

39,00 pro Person 3 Gänge

45,00 pro Person 4 Gänge

VORSPEISE

Thunfisch Tartar | Avocado | Safran Crème | Crostini (A,C,D)

Räuchertofu Tartare | Avocado | Safran Crème | Crostini (A,C,F) 

SUPPE

Tomaten Consomme | Basilikum-Ricotta Nockerl | Rosmarin Focaccia

(A,C,G,L,O) 

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet | Gemüse-Couscous | Babyfenchel | Thymian-Orangen

Essenz (A,D,O)

HAUPTSPEISE

Honig glasiertes Hühner Supreme | weiße Polenta Creme | Babyspinat |


sautierte Steinpilze | Granatapfelvinaigrette (G,L,O)

Kartoffel-Lauchravioli | braune Salbeibutter | sautierte Steinpilze (A,C,G,O) 

DESSERT

Kokos-Limetten Biskuit | weiße Schokolade-Ingwer Streusel |

Himbeerragout (A,C,G) 

Vegetarische Option 

SAISONALE MENÜS

IMMER AM PUNKT...

HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER | ab 10 Personen

39,00 pro Person 3 Gänge


45,00 pro Person 4 Gänge

SUPPE

Hokkaido Kürbis Bisque | Apfel-Blauschimmelgebäck (A,C,G,L,O) 

VORSPEISE

Gegrillte Riesengarnelen | Safran | Fenchel-Tomatensud (B,L,O)

Überbackene Portobello Pilze | Babypinat | Ziegenkäse | karamellierte
Pekannüsse (C,G,O) 

FISCH


Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Tomatenrisotto | Zitronenkonfit (D,G,L,O)


HAUPTSPEISE

Pochiertes Rinderfilet | Sellerie-Kartoffelpüree | Balsamico Schalotten |
Herbstgemüse (A,G,L,O)

Waldpilzcannelloni | geröstetes Paprika Confit | Burrata Schaum (A,C,G,L,O) 

DESSERT

Birnenmousse | gesalzener Karamell | karamellierte Walnuss | Mandel Biskuit
(A,C,G,H) 

Vegetarische Option 

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

SAISONALE MENÜS

IMMER AM PUNKT...

WINTER DEZEMBER – FEBRUAR | ab 10 Personen


39,00 pro Person 3 Gänge

45,00 pro Person 4 Gänge

VORSPEISEN-VARIATION

Hirsch Carpaccio | Trüffelcreme | schwarze Nuss (c,o)

Entenleberpraline | Heidelbeere | Brioche (c,o)

Rote Rüben Carpaccio | Waldviertler Ziegenkäse | Trüffelcreme | schwarze Nuss
(c,g) 

SUPPE

Maronischaumsuppe | gebratenes Grammeltascherl (A,C,G,L,O)


Maronischaumsuppe | Tempurafeige (A,G,L,O) 

FISCH


Gebratenes Zanderfilet | Fenchel-Pastinaken Mousseline | rotes Rüben Stroh
(D,G,L,O)


HAUPTSPEISE

Rinderfilet Wellington | glasiertes Wurzelgemüse | Sauce Bernaise (A,C,G,L,O)

Kichererbsen-Süßkartoffel Curry | frischer Koriander | knusprige Pappadam (o) 

DESSERT

Zimt mousse | Bratäpfel | Vanillesauce | Obers | Streusel (A,C,G,H) 

Vegetarische Option 

GETRÄNKE PACKAGES

DURSTIG BLEIBT NIEMAND...

CLASSIC EMPFANG

12,00 für ½ Stunde | 18,00 für 1 Stunde | 13,00 für jede weitere Stunde

Prosecco (o) | Prosecco (o) Orange | Prosecco (o) mit Fruchtsäften

Römerquelle still | prickelnd

Rauch Fruchtsäfte BIO Apfel naturtrüb | Orange fairtrade

ADD-ON | 3,00 pro Person | pro Stunde

Grüner Veltliner Strassertal (o) | Topf

Zweigelt Neusiedlersee DAC (o) | Scheiblhofer

Zipfer Pils (A)

HEURIGEN EMPFANG

18,00 für ½ Stunde | 25,00 für 1 Stunde | 15,00 für jede weitere Stunde

„The Muse“ by Vienna Marriott Hotel (o) | Sektkellerei Schlumberger

„Kaiserin“ (o) Wachauer Marillenbitter | Sekt

Weißer Spritzer (o)

Grüner Veltliner Strassertal (o) | Topf

Zweigelt Neusiedlersee DAC (o) | Scheiblhofer

Römerquelle still | prickelnd

Almdudler

Rauch Fruchtsäfte BIO Apfel naturtrüb | Marille

Jausenspießchen | Jausenspeck | Bergkäse | Gurkerl

CLASSIC GETRÄNKEBEGLEITUNG

24,00 für 2 Stunde | 8,00 für jede weitere Stunde

Grüner Veltliner Strassertal (o) | Topf

Zweigelt Neusiedlersee DAC (o) | Scheiblhofer

Zipfer Pils (A)

Römerquelle still | prickelnd

Pepsi Cola | Pepsi Max | 7 Up Orange | 7 Up Zitrone

Rauch Fruchtsäfte BIO Apfel naturtrüb | Johannisbeere | Marille | Orange fairtrade

Die angegebenen Preise sind pro Person und beinhalten die gesamte Getränkekonsumation ohne Limit.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

GETRÄNKE PACKAGES

DURSTIG BLEIBT NIEMAND...

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

8,00 für ½ Stunde | 14,00 für 1 Stunde | 6,00 für jede weitere Stunde

Römerquelle still | prickelnd

Pepsi Cola | Pepsi Max | 7 Up Orange | 7 Up Zitrone | Almdudler

Rauch Fruchtsäfte BIO Apfel naturtrüb | Johannisbeere | Marille | Orange fairtrade

VIENNA COCKTAIL BITES

Sie möchten einfach nur mit einem Glas anstoßen? Wir empfehlen dazu...

Jausenspießchen | 6,50 pro Person

Jausenspeck | Bergkäse | Gurkerl

Gurkerl | Bergkäse

Mediterrane Snacks | 7,50 pro Person

Griechische Oliven | Parmesanbruch | Grissini

APERITIFS & DIGESTIFS

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

APERITIFS

Martini (o) Dry Bianco Rosso	5cl	6,60
Campari Campari Soda Campari Orange	5cl	8,50
Gin Tonic		
<i>Beefeater Gin Schweppes Tonic</i>	4cl	9,50
“The Muse” by Vienna Marriott Hotel (o) Orange	0,1l	7,20
<i>Sektkellerei Schlumberger</i>		
Prosecco Spumante DOC (o)	0,1l	6,60
Kaiserin (o)		8,50
<i>Wachauer Marillenbitter Sekt</i>		
Aperol Spritz (o)		8,50
<i>Aperol Prosecco</i>		
Hugo (o)		8,50
<i>Prosecco Holundersirup frische Minze Limette</i>		

GIN | VODKA | RUM | IRISH & SCOTCH WHISKY

Absolut Vodka	4cl	7,10
Beefeater Gin	4cl	8,00
Olmecca Tequila Gold	4cl	7,70
Bacardi Carta Blanca	4cl	7,50
Jameson	4cl	7,50
Chivas Regal 12 Y.O.	4cl	11,00

Die Getränke werden nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

APERITIFS & DIGESTIFS

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

DIGESTIFS & BRÄNDE

Amaretto Disaronno	4cl	8,10
Cointreau (G)	4cl	8,10
Bailey's Irish Cream (G)	4cl	8,10
Martell Cognac V.S.O.P.	2cl	7,50
Hennesy Cognac X.O	2cl	16,50
Puchheimer Williams	4cl	9,60
Puchheimer Marille	4cl	9,60
Puchheimer Waldhimbeere	4cl	10,50
Nonino	4cl	8,10

BITTERS

Fernet Branca	4cl	7,10
Averna	4cl	7,10

HAUSWEIN & BIER

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

HAUSWEIN (o)

Grüner Veltliner Strassertal	0,125l	4,20
<i>Weingut Topf I Strass I Kamptal</i>	0,75l	24,00
Zweigelt Neusiedlersee DAC	0,125l	4,20
<i>Weingut Scheiblhofer I Andau I Neusiedlersee</i>	0,75l	24,00
Pink Bliss	0,125l	4,20
<i>Weingut Mad I Oggau I Neusiedlersee-Hügelland</i>	0,75l	24,00

BIER (A)

Zipfer Pils vom Fass	0,30l	4,50
Zipfer Pils Flasche	0,33l	5,20
Heineken 0.0 Flasche	0,33l	5,20

ALKOHOLFREIES

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd	0,33l	3,80
	0,75l	9,10
Römerquelle still	0,33l	3,80
	0,75l	9,10
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	4,20
<i>Bio Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Pfirsich / Cranberry / Mango / Birne / Erdbeere / Marille / Tomate / Orange fairtrade</i>		
Pepsi Cola	0,33l	4,20
Pepsi Max	0,33l	4,20
7-Up Zitrone	0,33l	4,20
7-Up Orange	0,33l	4,20

HEISSE GETRÄNKE

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

KAFFEE & TEE

Espresso	4,10
Doppelter Espresso	5,00
Kleiner Brauner (G)	4,10
Großer Brauner (G)	5,00
Koffeinfreier Kaffee klein	4,10
Koffeinfreier Kaffee groß	5,00
Café Latte (G)	5,60
Melange (G)	4,90
Verlängerter (G)	4,90
Cappuccino (G)	5,40
Ronnefeldt Tee	5,90

Portion Tee Ihrer Wahl

WEINE AUS ÖSTERREICH

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

WEISSWEINE (o)

Grüner Veltliner Ried Achleiten I Federspiel 0,75l 43,70
Weingut Josef Jamek I Joching I Wachau

Dieser Wein aus bester Urgesteinsterrassenlage ist trocken, fruchtig und zeichnet sich durch sein lagentypisches Bukett aus: feiwürzige Anklänge von gelben Früchten, ein sehr ausgewogener mineralischer Anklang, angenehme Fruchtsüße und ein feiner Säurebogen.

Welschriesling Klassik 0,75l 38,00
Weingut Erich und Walter Polz I Spielberg I Südsteiermark

Ein erfrischender Welschriesling mit guter Würze. Animierender Duft nach grünem Apfel. Am Gaumen sehr harmonisch mit angenehmer Säurestruktur.

Riesling Weelfel 0,75l 28,50

Weingut Wimmer-Czerny I Fels am Wagram I Wagram

Animierender Duft von Citrus, Pfirsich und besonders Marille begleitet von mineralischen Feuersteinnoten. Am Gaumen dicht mit rassiger Fruchtigkeit, gut eingebetteter und eleganter Säure, sowie mit animierenden Steinobstaromen. Lang und anhaltend.

Sauvignon Blanc 0,75l 31,40

Weingut Robert Goldenits I Tadten I Neusiedlersee

Einladender Duft nach Stachelbeeren, verspielte exotische Aromen und ein wahrer Obstkorb am Gaumen. Überzeugend mit enormer Frucht und Länge im Abgang. Ein Wein mit Potenzial der Zeit zur Entfaltung braucht.

Weißburgunder Steirische Klassik 0,75l 41,00

Weingut Tement I Berghausen I Südsteiermark

Ein steirischer Klassiker mit mineralischer Würze, fruchtig-kalkige Nase mit nussigen Mandelanklängen. Am Gaumen besticht er durch animierende Säure mit viel reifer Apfel- und Birnenfrucht. Ein vielseitiger, mittelkräftiger und herzhafter Burgunder.

Chardonnay Gutswein 0,75l 37,50

Weingut Domäne Müller I Gross St. Florian I Südsteiermark

Einladende feine Nuancen frischer gelber Apfel, zart duftend nach Mango mit einem mineralischem Touch. Mittlere Komplexität und dezente Fruchtsüße mit einem feinen integrierten Säurebogen runden diesen Chardonnay ab und machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter.

ROSÉWEIN (o)

Zweigelt Rosé 0,75l 36,00

Weingut Jurtschitsch I Langenlois I Kamptal

Der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen und seinem zarten Duftspiel mit feinen Frucht nuances von Kirschen und Waldbeeren.

Die Getränke werden nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

WEINE AUS ÖSTERREICH

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

ROTWEINE (o)

St. Laurent 0,75l 44,00

Weingut Umathum / Frauenkirchen / Neusiedlersee

Granatrot in der Farbe und Duft von Himbeeren und reifer Weichsel. Den Gaumen umspielen zarte Röstaromen zusammen mit feinen Anklängen von Himbeeren, Weichseln und Brombeeren. Ein Wein mit festem Kern und langem Nachklang.

Zweigelt Heideboden 0,75l 42,80

Weingut Goldenits / Tadten / Neusiedlersee

Reife Kirschnase wird herzhaft würzig unterlegt und hinterlässt einen saftigen Gaumen bei einer doch seidigen Textur und mit guter Länge im Abgang.

Blaufränkisch 0,75l 44,00

Weingut Paul Kerschbaum / Horitschon / Mittelburgenland

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von schwarzen Kirschen, harmonischer Stilistik und einer feinen Würze im Abgang.

Pinot Noir Steinhut 0,75l 45,00

Weingut Mad / Oggau / Neusiedlersee

Reife Noten von Heidelbeeren und Orangenschale, ätherisch-wuchtig und zugleich jugendlich. Typisch am Gaumen als auch in der Nase mit dem Duft von Waldbeeren, Rosmarin und erdigen Komponenten. Der Wein zeigt sich ob seiner Jugend gut trinkbar und besitzt Potenzial.

Tetuna Reserve 0,75l 46,00

Weingut Goldenits / Tadten / Neusiedlersee

Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Die bestechende, dunkle Beerenfrucht in der Nase entwickelt sich zu Schwarzkirsche am Gaumen. Untermalt von ausgeprägter Würze mit einer schönen Struktur mit einem durch Cassis geprägten, langen Abgang.

Big John 0,75l 56,30

Weingut Scheiblhofer / Andau / Neusiedlersee

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Überzeugt mit totaler Fruchtigkeit und Duft nach Karamell. Ein komplexer und vielschichtiger Wein mit mächtigem Tannin und röstigem Eichenflair.

Suchen Sie nach einer speziellen Weinbegleitung? Gerne senden wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte mit nationalen und internationalen Weinen zu.

Die Getränke werden nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und Abgaben.

SEKT & CHAMPAGNER

TREFFEN SIE IHRE WAHL.....

PROSECCO (o)

Prosecco Spumante DOC <i>Brioso / Venetien / Italien</i>	0,75l	44,00
Vino Spumante Motivo Rosé <i>Borgo Molino / Treviso / Italien</i>	0,75l	59,00

SEKT (o)

„The Muse“ by Vienna Marriott Hotel <i>Sektkellerei Schlumberger, Österreich</i>	0,75l	48,00
Schlumberger Blanc de Noirs Brut Reserve <i>Österreich</i>	0,75l	75,00

CHAMPAGNER (o)

Piper-Heidsieck Brut <i>Piper-Heidsieck / Reims / Frankreich</i>	0,75l	114,00
Veuve Clicquot Brut <i>Veuve Clicquot Ponsardin / Reims / Frankreich</i>	0,75l	142,00
Dom Perignon <i>Moët et Chandon / Epernay / Frankreich</i>	0,75l	280,00

KONFERENZ PACKAGES

KONFERENZ PACKAGE CLASSIC

Halbtags I ab 68,00 pro Person*

Ganztags I ab 75,00 pro Person*

ab 25 Personen

Leistungen

Raummiete für Hauptkonferenzraum

Standard-Technik (Leinwand, Beamer)

Permanente Kaffeepause im Foyerbereich mit aromatisiertem Wasser

Mineralwasser still | prickelnd im Konferenzraum

Süßes, Herzhaftes & Gesundes in den Pausen

Saisonaler Steh-Lunch, alkoholfreie Getränke und Kaffee

Elektronische Ausschilderung

WIFI für Meeting Planner

KONFERENZ PACKAGE PREMIUM

Halbtags I ab 78,00 pro Person*

Ganztags I ab 85,00 pro Person*

ab 25 Personen

Leistungen

Raummiete für Hauptkonferenzraum

Standard-Technik (Leinwand, Beamer, Flipchart)

Kostenfreie WIFI Verbindung

Permanente Kaffeepause im Foyerbereich mit Säfte

Mineralwasser still | prickelnd im Konferenzraum

Süßes, Herzhaftes & Gesundes in den Pausen

Business Lunch Buffet, alkoholfreien Getränken und Kaffee

Schreibblöcke und Kugelschreiber

Elektronische Ausschilderung

*Die Preise der Konferenz Packages variieren nach Saison.

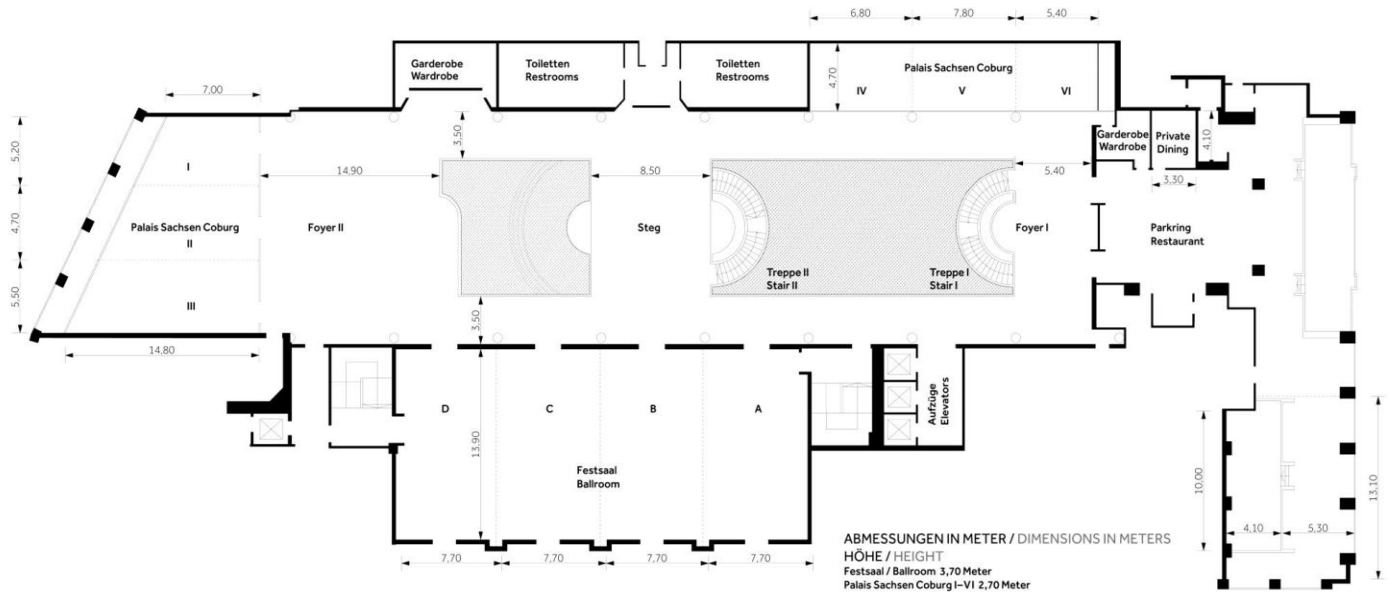
Gerne schicken wir Ihnen ein Angebot mit einer genauen Preisauskunft zu.

RAUMMIETEN








RAUM	HALBTAGS*	GANZTAGS BZW. ABENDS	GANZTAGS UND ABENDS
Festsaal A, B, C oder D	560,00	920,00	1.240,00
Festsaal A+B, B+C, C+D	1.070,00	1.790,00	2.490,00
Festsaal A+B+C, B+C+D	1.660,00	2.600,00	3.590,00
Festsaal A+B+C+D	2.150,00	3.590,00	4.780,00
Steg	660,00	1.120,00	1.410,00
Palais Sachsen Coburg Salon I	270,00	415,00	540,00
Palais Sachsen Coburg Salon II	330,00	520,00	670,00
Palais Sachsen Coburg Salon III	530,00	850,00	1.120,00
Palais Sachsen Coburg Salon I+II	570,00	910,00	1.200,00
Palais Sachsen Coburg Salon II+III	820,00	1.190,00	1.680,00
Palais Sachsen Coburg Salon I+II+III	1.090,00	1.630,00	2.170,00
Foyer II	900,00	1.470,00	1.960,00
Palais Sachsen Coburg Salon IV	230,00	350,00	465,00
Palais Sachsen Coburg Salon V	230,00	350,00	465,00
Palais Sachsen Coburg Salon VI	230,00	350,00	465,00
Palais Sachsen Coburg Salon IV+V	425,00	660,00	920,00
Palais Sachsen Coburg Salon V+VI	425,00	660,00	920,00
Palais Sachsen Coburg Salon IV+V+VI	650,00	1.010,00	1.300,00

* Halbtags = 08.00 – 12.00 Uhr oder 13.30 – 17.30 Uhr

ETAGENPLAN



RAUMKAPAZITÄTEN

	Meter (B × L × H)	Feet (W × L × H)	m²	ft²							
Festsaal / Ballroom A,B,C,D	13,9×7,7×3,7	45,6×25,3×12,1	107,0	1.152,1	100	50	32	55	48	100	96
Festsaal / Ballroom A-D	13,9×30,8×3,7	45,6×101,1×12,1	428,1	4.608,2	500	280	78	130	200	500	384
Palais Sachsen Coburg I	5,2×7,0 - 9,0×2,7	17,1×23,0 - 30,0×8,9	41,0	441,3	20	-	12	-	8	20	20
Palais Sachsen Coburg II	4,7×9,0 - 11,0×2,7	15,4×30,0 - 36,1×8,9	49,0	527,4	40	20	18	14	24	30	30
Palais Sachsen Coburg III	5,5×11,0 - 14,8×2,7	18,0×36,1 - 48,6×8,9	72,0	775,0	80	30	26	36	32	70	50
Palais Sachsen Coburg I + II	9,9×7,0 - 11,0×2,7	32,5×23,0 - 36,1×8,9	89,1	959,1	50	26	20	14	32	50	50
Palais Sachsen Coburg II + III	10,2×9,0 - 14,8×2,7	33,5×30,0 - 48,6×8,9	91,8	988,1	100	40	30	36	56	100	90
Palais Sachsen Coburg I-III	15,4×7,0 - 14,8×2,7	50,5×23,0 - 48,6×8,9	161,7	1.740,5	150	65	40	60	72	150	120
Palais Sachsen Coburg IV	4,7×6,8×2,7	15,4×22,3×8,9	32,0	344,0	20	12	10	-	14	20	20
Palais Sachsen Coburg V	4,7×7,8×2,7	15,4×25,6×8,9	36,7	394,6	20	12	10	-	14	20	20
Palais Sachsen Coburg VI	4,7×5,4×2,7	15,4×17,7×8,9	25,4	273,2	20	12	10	-	14	20	20
Palais Sachsen Coburg IV + V	4,7×14,6×2,7	15,4×47,9×8,9	68,6	738,6	50	40	20	-	35	35	48
Palais Sachsen Coburg V + VI	4,7×13,2×2,7	15,4×43,3×8,9	62,0	667,8	50	40	20	-	35	35	48
Palais Sachsen Coburg IV - VI	4,7×20,0×2,7	15,4×65,6×8,9	94,0	1.011,8	80	66	50	-	50	50	84
Foyer I	15,4×5,4×3,7	50,5×17,7×12,1	83,2	895,1	-	-	-	-	-	80	-
Foyer II	15,4×14,9×3,7	50,5×48,9×12,1	229,5	2.469,9	-	-	-	-	-	160	144
Steg	15,4×8,5×3,7	50,5×27,9×12,1	130,9	1.409,0	-	-	-	-	-	140	84

ANSCHLÜSSE & ABMESSUNGEN

Telefonanschlüsse	Zugang in allen Räumlichkeiten verfügbar
High Speed Internet	Zugang in allen Räumlichkeiten verfügbar
Starkstromanschlüsse	Festsaal A+D: 16, 32, 63 Ampere Festsaal B+C: 16, 32 Ampere Palais Sachsen Coburg I+III: 16, 32 Ampere Palais Sachsen Coburg IV-VI: 16, 32 Ampere Steg+Foyer II: 16, 32 Ampere Foyer I: 16, 32 Ampere
Saaltüren Festsaal A-D	Breite 1,95m / Höhe 2,60m
Saaltüren Palais Sachsen Coburg I-III	Breite 1,90m / Höhe 2,10m
Saaltüren Palais Sachsen Coburg IV-VI	Breite 1,80m / Höhe 2,10m
Öffnung Straßen Einbringung im 1. Stock	Breite 3,60m / Höhe 2,80m
Transportlift	Breite 1,09m / Höhe 1,92m / Tiefe 1,92m
Lieferanteneinfahrt	Höhe 3,10m
Parkgarage	Höhe 2,10m

KONFERENZTECHNIK

TECHNISCHE GERÄTE		PRO GERÄT
Pinnwand	pro Tag	28,80
Flipchart	pro Tag	28,80
Moderatorenkoffer	pro Tag	54,00
Laser Pointer	pro Tag	10,00
Leinwand 2,2 x 2,8 m	pro Tag	75,00
Leinwand 3,1 x 4,3 m	pro Tag	150,00
Video & Datenbeamer	pro Tag	ab 228,00
Monitor 43" inkl. Standfuß	pro Tag	280,00
Laptop	pro Tag	136,80
Schwanenhalsmikrofon	pro Tag	30,00
Funkmikrofon, Hand- oder Ansteckmikrofon	pro Tag	84,00
Funkmikrofon, Headset	pro Tag	96,00
Tonanlage (4 Lautsprecher, Mischpult, DI Box)	pro Tag	259,20
DI Box	pro Tag	20,00
Konferenztelefon (Polycom)	pro Tag	129,60
 TECHNISCHE BETREUUNG		
Techniker Tagespauschale (bis 10 Stunden)		588,00
Techniker Halbtagespauschale (bis 5 Stunden)		294,00

Für außergewöhnliche Lichteffekte im Tagungsraum oder beeindruckende Bühnenaufbauten empfehlen wir unseren professionellen Technikpartner Encore

ZUSATZLEISTUNGEN

TANZFLÄCHE

Zu jedem berauschenden Fest gehören Musik und Tanz. Ein guter Grund unsere mobile Tanzfläche für eine solide Unterlage zu mieten!

Kalkulieren Sie für Bereitstellung und Aufbau mit folgenden Kosten:

- Festsaal (Tanzflächengröße ca. 100 m²) 500,00
- Palais Sachsen Coburg (Tanzflächengröße ca. 40 m²) 175,00

KOOPERATIONSPARTNER

Ganz nach dem Motto **‘Wenn es für Sie vorstellbar ist, ist es für uns machbar’** - gehen wir gemeinsam mit unseren Partnern auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein.

Konferenztechnik & Simultananlagen

www.encore-emea.com

Blumendekoration

www.blumenwerkstatt.at

Konferenzmobiliar & Equipment

www.foehr.at

Raumdekoration

www.dekowien.at

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Präambel

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen (Bankett-Vereinbarungen) des Vienna Marriott Hotels (kurz Hotel genannt) und zwar sowohl für Unternehmer als auch für Konsumenten. Aufgrund gesetzlicher Vorschriften sind Sonderbedingungen für Konsumenten gesondert angeführt. Diese Geschäftsbedingungen gelten auch dann, wenn der Auftraggeber (kurz Veranstalter genannt) diesen Geschäftsbedingungen widerspricht, jedoch den Vertrag abschließt. Für die Gültigkeit dieser Geschäftsbedingungen reicht gegenüber dem Unternehmer der Hinweis auf die Veröffentlichung auf unserer Homepage (www.viennamarriott.at), ist der Veranstalter Konsument hat er diese gesondert zu unterfertigen.

1. Garantie der teilnehmenden Personen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass das Hotel bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens zwei 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, etc. werden zusätzlich verrechnet. Sollte die garantierte Personenzahl um mehr als 5 Prozent überschritten werden, bitten wir um Ihr Verständnis, dass die gewünschte Speisenfolge unter Umständen nicht serviert werden kann.

2. Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller Steuern, Abgaben und dem Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Wir sind daher berechtigt, bis zwei Wochen vor der Veranstaltung Preiserhöhungen schriftlich (Fax oder E-Mail) bekannt zu geben und haben diese Wirksamkeit, wenn sie sachlich gerechtfertigt und nicht von unserem Willen abhängig sind (Kollektivvertragserhöhungen, höhere Energiekosten etc.). Ab Fälligkeit gelten für den Unternehmer Zinsen gem. § 456 UGB von 9,2% über den Basiszinssatz. Für einen Verbraucher gelten 4% Verzugszinsen pro Jahr gemäß § 1000 (1) ABGB. Dem Veranstalter wird ein Bankkonto zur Überweisung bekanntgegeben, bis zum Betrag von € 2.500,00 kann er auch mittels Kreditkarte bezahlen, wobei jedoch für Manipulation und Provisionsabzüge ein Aufschlag von 5% zur Rechnungssumme verrechnet wird.

3. Wertsachen

Da bei einer Veranstaltung keine Gäste beherbergt werden, haftet das Hotel für die vom Veranstalter und seinen Gästen mitgebrachten Sachen (Garderobe, Wertsachen, ect.) nicht. Eine Haftung besteht nur dann, wenn Wertsachen, Bargeld, Garderobe oder Musikinstrumente im Safe des Hotels deponiert oder an einer allenfalls gesondert eingerichteten Garderobe zur Aufbewahrung übergeben werden. Diese Möglichkeit besteht nur nach Maßgabe freier Kapazitäten, eine Verpflichtung ist dafür nicht gegeben, bei möglicher Aufbewahrung erfolgt diese kostenlos.

4. Getränkeabrechnung

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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

5. Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke

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.

Das Marriott Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein Entgelt in der Höhe von 10% der Auftragssumme in Rechnung zu stellen. Wird der Umfang und die genaue Art der Speisen und Getränke vor Vertragsabschluss bekanntgegeben, kann ein geringerer Beitrag vereinbart werden, Rechts-verpflichtung des Hotels dazu besteht nicht.

6. Musik

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflichst, die notwendige Anmeldung bei AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass das Vienna Marriott Hotel als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen Auflagen zu sorgen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

7. Dekoration

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen 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 Dekorations-gegenstände 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.

8. 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.

9. Haftung

Der Veranstalter haftet für von ihm selbst schuldhaft verursachte Beschädigungen und Verluste des Hotels vor, während und unmittelbar nach der Veranstaltung, über dies durch Beschädigungen und Verluste des Hotels durch dessen Kunden, Gäste und Beauftragten zur ungeteilten Hand, ein Konsument als Veranstalter in beiden Fällen nur bei vorliegen von Verschulden. Das Hotel ist berechtigt vom Veranstalter den Abschluss einer eigenen Versicherung zu verlangen. Der Abschluss ist 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn nachzuweisen, ansonsten ist das Hotel zum sofortigen Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Das Hotel haftet für Schadenersatzansprüche gegenüber dem Veranstalter und dessen Gästen, Mitarbeitern oder Beauftragten nur bei grober Fahrlässigkeit, diese Haftungseinschränkung gilt nicht für Personenschäden.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

10. Vertragsänderung durch das Hotel

Für den Fall höherer Gewalt, unverschuldet eingetretenen technischen Gebrechens oder vergleichbarer Zuständen durch welche die gebuchten Veranstaltungsräumlichkeiten betroffen sind, ist das Hotel von der Erbringung seiner vertraglichen Leistung ganz oder teilweise befreit, soweit die Umstände die überwiegende Vertragserfüllung unmöglich machen. Das Vienna Marriott verpflichtet sich jedoch in einem solchen Fall den Veranstalter die vertraglich zugesagten Leistungen an einem gleichwertigen anderem, in zumutbarer Nähe befindlichen, Ort zur Verfügung zu stellen. Für diese Veränderung des Vertragsortes stehen dem Veranstalter keinerlei Ersatzansprüche oder Preisminderungsansprüche zu, wenn die Leistung zumutbar gleichwertig ist.

11. Kündigung durch das Hotel

Das Hotel ist berechtigt, mit sofortiger Wirkung das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) durch Verschulden des Veranstalters, dessen Gästen und Beauftragten der reibungslose und ordentliche Geschäftsbetrieb des Hotels gestört oder gefährdet wird;
- b) durch das Verhalten des Veranstalters, durch dessen Gäste oder Beauftragten während der Veranstaltung, der Ruf, sowie die Sicherheit des Hotels gefährdet ist, sowie
- c) aufgrund von höherer Gewalt das Hotel nicht mehr in der Lage ist, die vertraglichen Leistungen zu erbringen und ebenso eine Ersatzveranstaltung an einem anderen zumutbaren Ort nicht zu Verfügung steht (Z.B. nicht verfügbar oder buchbar ist).

In all diesen Fällen stehen dem Veranstalter, mit Ausnahme der Rückzahlung des bereits bezahlten Entgelts, keinerlei Ansprüche aus welchem Titel auch immer zu.

12. Rechnungslegung

Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum.

13. Gerichtsstand

Als ausschließlicher Gerichtsstand wird gem. § 104JN das Bezirksgericht für Handelssachen Wien oder das Handelsgericht Wien – je nach Streitwert – vereinbart. Auf diesen Vertrag kommt ausschließlich formelles und materielles österreichisches Recht zur Anwendung.

Für den Veranstalter als Konsument gilt der allgemeine Gerichtsstand des Konsumenten, sofern dieser als Beklagter in Anspruch genommen wird.

14. Sonstiges

Die Details der Veranstaltung sind in einem gesonderten Vertrag festgehalten, ebenso die vereinbarten Preise für die einzelnen Leistungen.

Für zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen kommen die Preise nach der Speise- / Getränkekarte bzw. nach den Preisen die im Internet auf der Homepage www.viennamarriott.at publiziert sind zur Anwendung. Dem Veranstalter als Konsument werden diese jedenfalls vor Vertragsabschluss ausgehändigt.

Gültigkeit aller Preise ab 1. April 2019 bis auf Widerruf. Alle zu einem früheren Zeitpunkt publizierten Preise verlieren somit ihre Gültigkeit. Preise verstehen sich inklusiver aller Abgaben und Steuern.

15. Allergene

Glutenhaltiges Getreide – A, Krebstiere – B, Ei – C, Fisch – D, Erdnuss – E, Soja – F, Milch/Lactose – G, Schalenfrüchte – H, Sellerie – L, Senf – M, Sesam – N, Sulfite – O, Lupinen – P, Weichtiere – R

BLEIBEN WIR IN KONTAKT!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

Tel.: +43 (0)1 515 18 52

E-Mail: vienna.cluster.sales.office@marriott.com

VIENNA MARRIOTT HOTEL
Parkring 12a
1010 Wien, Österreich
Tel: +43 (0) 1 515 18 0



ViennaMarriott.at

