

Austria Trend **COMFORT**

HOTEL BOSEI ****

BANKETT- MAPPE



Noch eine Stunde bis zur
Veranstaltung und alles ist
fix und fertig. Außer mir.

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS





Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

Welche Veranstaltungen besuchen Sie am liebsten? Vermutlich die, auf denen alles perfekt zusammenpasst – vom Programm über das Service bis zur Location. Wir bemühen uns auch speziell, Ihren individuellen Anforderungen nachzukommen und für Ihr Wohl und den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sorgen. Damit Sie voll von unserer Erfahrung profitieren können, steht Ihnen ein persönlicher Ansprechpartner samt einem Team von engagierten Mitarbeitern mit Rat und Tat bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Seminare, Meetings und Konferenzen können leicht im organisierten Leerlauf enden – das ist kein Geheimnis. Die Austria Trend Hotels schaffen daher eine Atmosphäre, in der Ihre Veranstaltung garantiert von Erfolg gekrönt ist. Technische State-of-the-Art Ausstattung und individuell angepasster Service auf höchstem Niveau runden die Betreuung ab. Konzentrieren Sie sich also einfach aufs Wesentliche und überlassen Sie uns Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung wie die Vor- und Nachbetreuung Ihrer Gäste.



Es liegt in der Wiener Natur.

Ob Sie auf einem Städtetrip sind oder Wien aufgrund einer Businessreise besuchen: Das Hotel Bosei ist der ideale Ausgangspunkt. Direkt im Erholungsgebiet Wienerberg und unweit des Stadtzentrums gelegen, macht es Ihnen das zeitgemäß gestaltete Hotel Bosei leicht, sich zu entspannen oder Energie für die nächste Unternehmung zu tanken. Und obwohl es mitten im Grünen liegt, ist die Innenstadt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in wenigen Minuten erreichbar. Kurzum: So komfortabel waren Sie der Natur noch nie nahe.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Bereits das Frühstück im Hotel Bosei bringt Sie der Natur ganz nahe. Denn Morgenstund' – das österreichische Genussfrühstück – bietet Ihnen neben offenen Croissants eine feine Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktose-

freie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Genuss oder Genuss.

In gleich zwei Restaurants – dem Pastell und dem Grünen Eck – können Sie direkt im Hotel Bosei aus einer Vielfalt an Spezialitäten wählen. Ob exklusiver Business-Lunch oder legeres Dinner: Hier werden Sie kulinarisch verwöhnt.

Essentielles genießen.

In der Pinto Bar können Sie den Tag bei einem gemütlichen Drink oder erlesenen Whiskeys in stimmungsvollem Ambiente ausklingen lassen.



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



195 Zimmer, davon 8 Suiten

Von unseren Zimmern haben Sie einen wunderbaren Ausblick auf den Süden Wiens, den Golfplatz und die Skyline des Businessparks Vienna. Alle Zimmer verfügen über individuell regulierbare Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 81 **Classic Zimmer** sind 20m² groß und mit Twin-Betten ausgestattet.

Unsere 106 **Executive Zimmer** sind 23 m² groß und zusätzlich mit einer Kaffee- und Tee-Station ausgestattet. Diese Zimmer sind zu

einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade erhalten Sie folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die geräumigen **Suiten** haben eine Größe von 40m² und punkten darüber hinaus mit Kingsize-Bett, getrenntem Wohn- und Schlafbereich, 2 Flatscreen-TVs, Bademantel sowie einem Wasserkocher mit Tee- und Kaffeeauswahl.



Alles im grünen Bereich.

Ob Tagung, Präsentation oder private Feierlichkeit – das Hotel Bosei bietet einen Rahmen, der jede Veranstaltung bereichert. Umgeben von satter Natur erübrigt sich die Frage, wie man auf einen grünen Zweig kommt, fast wie von selbst. 9 Banketträumlichkeiten für bis zu 180 Personen stehen Ihnen zur Wahl. Alle verfügen über einen direkten Zugang zu einer unserer Terrassen. Mit Tageslicht und hochwertiger Seminarsausstattung bieten sie die besten Voraussetzungen für die ideale Präsentation Ihrer Projekte.

Kapazitäten	☀	m2	⚙	🏠	📊	📅	📄	🍷
Picasso A / B + C	✓	100	45	30	45	50	80	80
Picasso B	✓	50	15	16	20	21	35	35
Picasso C	✓	50	15	16	20	21	35	35
Picasso A+B+C	✓	220	100	60	70	120	180	180
Dali	✓	44	15	16	20	20	30	30
Klimt	✓	44	15	16	20	20	30	30
Schiele	✓	44	15	16	20	20	30	30
Kokoschka	✓	44	15	16	20	20	30	30
Monet	✓	20	-	-	8	-	-	-
Renoir	✓	20	-	-	8	-	-	-



Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

	●	●
Picasso A / B + C	ab 490,-	ab 725,-
Picasso B / C	ab 250,-	ab 390,-
Picasso A + B + C	ab 725,-	ab 1.250,-
Dali / Klimt / Schiele / Kokoschka	ab 250,-	ab 390,-
Monet / Renoir	ab 150,-	ab 250,-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags

Preise für Raummietungen können saisonbedingt abweichen.



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik
Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags / nachmittags
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 49,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 59,-

Die **AUSTRIA TREND TAGUNGSPAUSCHALE** beinhaltet die Miete für den Tagungsraum Ihrer Wahl von 08:00 bis 19:00 bzw. von 08:00 bis 12:30 oder 13:00 bis 19:00 Uhr / Beamer inkl. Leinwand / 1 Pinnwand / 1 Flipchart / gratis WLAN / Block, Kugelschreiber und Goodie pro Teilnehmer / ganztags 2 Getränke bzw. halbtags 1 Getränk im Tagungsraum pro Teilnehmer / Kaffeepause am Vormittag und / oder Nachmittag mit Obst und Snacks / Saisonaler Business Lunch oder Dinner inkl. 1 alkoholfreies Getränk pro Teilnehmer

Austria Trend Tagungspauschale PLUS

Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars
unlimitierte Konferenzgetränke im Hauptkonferenzraum
unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale PLUS halbtags
pro Person

€ 55,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 66,-

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungs-Trends ein und setzen diese für Sie ohne Aufpreis in all unseren Tagungspauschalen um. Kulinarik am Puls der Zeit.



Energie für den Körper

Energielieferanten wie Vollkornprodukte, Nüsse als Snack oder gesundes Müsli werden angeboten. Bei Salaten sorgen verschiedene Vital-Körner wie Kürbiskerne, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne für gesunde Energie.



Brain Food macht schlau

Obst und Gemüse erhöhen die Konzentration daher finden Sie jetzt auch Obst, Joghurtgetränke oder Frucht- bzw. Gemüsesmoothies bei den Kaffeepausen.



Ein klarer Kopf für klares Denken

Trinken gilt als der Energie-Kick. Neben den herkömmlichen frischen Getränken bieten wir nun auch standardmäßig Ingwertee und auch Wasser angereichert mit Obst bzw. Kräutern an.



Vegane Küche schafft Vielfalt

Sowohl in der Kaffeepause als auch beim Mittag- bzw. Abendessen werden vegetarische und auch vegane Gerichte angeboten.



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Erweiterte Kaffeepausen

Gerne servieren wir Ihnen vor Seminarbeginn einen Begrüßungskaffee Ihrer Wahl.

Begrüßungskaffee

Kaffee- und Teeauswahl zur Begrüßung

pro Person

€ **3,90**

Begrüßungskaffee „Wien“

Kaffee und Tee und ofenfrische Croissants ^{ACG}

pro Person

€ **5,80**

Begrüßungskaffee „Green Power“

Kaffee und Tee, ofenfrische Croissants ^{ACG}, Müsliriegel ^{AFGHO} und Green Power Smoothie ^{GO}

pro Person

€ **8,90**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 3,00
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola / light, Almdudler, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,60
Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,70

Heißgetränke

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,30
Kleiner Brauner ^G	€ 2,80
Großer Brauner ^G	€ 4,30
Melange ^G	€ 3,80
Café Latte ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,80
Verlängerter ^G	€ 3,50
Heiße Schokolade ^G	€ 4,30
Tee	€ 3,50

Biere

Gösser Märzen vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,30
Gösser Märzen vom Fass ^A	0,50 l	€ 4,30
Zipfer vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,30
Zipfer vom Fass ^A	0,50 l	€ 4,30
Zipfer Limettenradler ^A	0,50 l	€ 4,40
Heineken in der Flasche ^A	0,50 l	€ 5,40
Weizenbier naturtrüb ^A	0,50 l	€ 4,70
Gösser alkoholfrei Naturgold ^A	0,33 l	€ 4,30
Gösser Kracherl alkoholfrei ^A	0,33 l	€ 4,30

Sekt

Sekt Schlumberger ^O	0,1 l	€ 5,90
Sekt Schlumberger / Orange ^O	0,1 l	€ 5,90
Prosecco ^O	0,1 l	€ 4,80
Prosecco Spumante ^O	0,75 l	€ 35,00
Moët & Chandon Brut ^O	0,75 l	€ 185,00
Veuve Clicquot Vintage ^O	0,75 l	€ 197,00



Snacks & Fingerfood

Ein Stück Österreich beginnt... ...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahnen-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!

Warme Snacks

■ Blätterteig-Lachskipferl ACDGM	€ 3,60
Würstel im Blätterteig ACGM	€ 2,80
Quiche mit Spinat ACGM	€ 3,40
Datteln im Speckmantel CGM	€ 2,40
Knuspergarnelen im Kartoffelmantel CGMR	€ 3,10
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse AFGM	€ 2,40
Mini Fleischbällchen mit Tomaten Salsa ACGLM	€ 3,10

Alle Snacks werden mit einer Dipsauce serviert.

Gefüllte Wraps

... mit Hühnerbrust und Salsa AGM	€ 3,90
... mit Thunfisch und Oliven ADGM	€ 3,90
... mit geräucherter Putenbrust und Rucola AGLM	€ 3,30
... mit Roastbeef und Preiselbeerchutney AGM	€ 4,20
... mit Räucherlachs und Dill-Senf-Sauce ADGM	€ 3,90
... mit Rohschinken und Melonen-Chilissalat AGLM	€ 3,90
... mit Gouda und Sellerie ACGHLMO	€ 3,30

Alle Wraps werden mit Aufstrich und knackigem Salat gefüllt.

Gefülltes Jour Gebäck

... mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum Pesto ACFG	€ 3,60
... mit Räucherlachs, Rucola und Dill-Senf-Sauce AGFM	€ 4,30
... mit Roastbeef und Artischocken ACFM	€ 4,60
... mit Beinschinken und Kren ACFMO	€ 3,60
... mit Camembert und Apfel ACFGM	€ 3,60
... mit Rohschinken und Pfefferoni ACFLM	€ 3,60
... mit Emmentaler und Selleriesalat ACFGHLMO	€ 3,60

Preis pro Stück / Mindestbestellmenge bei allen Snacks, Wraps und Petit Fours: 5 Stück pro Sorte.

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

Belegte Brötchen

... mit Beinschinken, Senfgurken und Kren ACGMO	€ 3,50
... mit Roastbeef und Preiselbeerchutney ACGM	€ 4,10
... mit Räucherlachs Dill-Senf-Sauce und Keta-Kaviar ACDGM	€ 4,10
... mit Thunfischaufstrich und Wachtelei ACDGM	€ 3,50
... mit Rambol und glasierten Trauben ACGHLM	€ 3,50
... mit Putenschinken und Rucola ACGM	€ 3,10
... mit Camembert und marinierten Williamsbirnen ACGMO	€ 3,10

Petit Fours

Kleine Schaumrollen ACFG0	€ 3,10
Punschwürfel ACGH	€ 3,10
■ Sacherwürfel ACGH	€ 3,10
Pariser Spitz ACFGH	€ 3,10
Esterházywürfel ACFGH	€ 3,10
Vanillewürfel ACFGH	€ 3,10
Kleine Kardinalschnitte ACG	€ 3,10
Nusswürfel mit Amarenakirsche ACFGH	€ 3,10

Schokoladenbrunnen Yin & Yang

Als Highlight für Ihre Veranstaltung bieten wir unseren beliebten Schokoladenbrunnen mit weißer und dunkler Schokolade FG dazu Früchte der Saison für € 8,90 pro Person an.



Menü- vorschläge

Couvert

Gemischtes Gebäck & Butter, individuelle Menükarten,
pro Person € 2,80 zuzüglich zum Menüpreis

3-gängiges Menü

Suppen:

- **Kräftige Rindersuppe** mit Wiener Einlage ^{ACGL}
- **Hühnercremesuppe** mit Marktgemüse ^{CGLO}
- **Erdäpfelcremesuppe** mit Speck Chips ^{GL}

Vorspeisen:

Mini Gemüse Sülzchen mit Tomaten-Ei-Vinaigrette und Salattürmchen ^{CLO}
Prosciutto mit Honigmelone, Balsamico Glace und Vogerlsalat ^{LO}
Räucherlachs Rose mit Dill Senf Sauce und Wiesenkräutersalat ^{CDM}

Hauptspeisen:

Schweinsbackerl in Balsamico-Zwiebelsauce mit Erdäpfelkroketten & Schmortomaten ^{ACGLO}
Gedünsteter Rindsbraten in Schalottensauce mit Speckbohnen und Braterdäpfel ^{LO}
Gebratenes Hokifilet auf Grillgemüse, Pesto-Erdäpfel und Kräuterbutter ^{ACDG}
Gebratene Hühnerbrust auf Ratatouille Gemüse und Braterdäpfel
Gemüse Soufflé auf rote Rüben Carpaccio und Obersschaum ^{ACGLO}

- **Zwiebelrostbraten** mit Braterdäpfel und Essiggurke ^{ALMO}
- **Gebratenes Lachsfilet** auf Baby Spinat mit Safran Linguini und Tomatenschaum ^{ACDGO}
- **Warme Gemüseterrine** auf Mangoldblätter und Balsamico-Tomaten ^{ACGLO}

Desserts:

- **Topfenockerl** mit Zimtbrösel und Fruchtmark ^{ACGO}
- **Grießflammerie** mit Himbeerragout ^{AFGO}
- **Mohr im Hemd** mit Schokosauce und Apfel Chips ^{ACFGH}
- **Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Obers ^{AG}

pro Person

€ **29,50**

4-gängiges Menü

Zusätzlich zu dem im 3-Gang Menü enthaltenen Speisenangebot können Sie aus folgenden Speisen wählen:

Suppen:

Karotten-Ingwercremesuppe mit Blätterteig Stange ^{ACG}
Consommé vom Rind mit Gemüsetaschen ^{ACL}

Vorspeisen:

Salat vom jungem Spinat mit Trüffelmarinade und gebratenen Lachsstreifen ^{CDGLM}
Roastbeefröllchen gefüllt mit Ricotta, Rucola Türmchen und Senfvinaigrette ^{GLMO}

Hauptspeisen:

Saltimbocca vom Landhuhn mit Linguini und Tomatenragout ^{ACGL}
Schweinefilet mit Thymianjus, Parmesanauflauf und Broccoli ^{ACGHLO}
Zanderfilet auf Blattspinat mit Wildreis und Speckschaum ^{ADG}

Desserts:

Schokoladenparfait auf Fruchtspiegel ^{CFGO}
Nougatknödel im Kürbiskernbröselmantel auf Himbeerragout ^{ACFGHO}
Waldbeerensulz mit Karamellsauce und Minzobers ^{GO}

pro Person

€ **39,50**

5-gängiges Menü

Zusätzlich zu dem im 3- und 4-Gang Menü enthaltenen Speisenangebot können Sie aus folgenden Speisen wählen:

Suppe:

Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl ^{ACGL}

Vorspeisen:

Feine Sepianudeln mit Flusskrebssen und Cognacsauce ^{ADGR}
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Cassissauce ^{GLO}

Zwischengang:

Limettensorbet mit Prosecco
Basilikumsorbet mit Sekt

Hauptspeisen:

- Kalberrücken Medaillons** in Madeirajus mit Erdäpfelgratin und jungem Gemüse ^{CGLO}
- **Schweinefilet** unter Grammelhaube mit Portweinsauce, Erdäpfelstrudel und Kohlsprossen ^{ACGLO}
 - **Saltimbocca von der Seezunge** auf Kräutersaitling Risotto mit Safranschaum ^{ACDGO}
 - **Rindersteak vom Almochen** mit Parmesansoufflé und Babykarotten, napiert mit Rosmarinjus ^{ACGLO}

Desserts:

Crème Brûlée mit frischen Früchten ^{CG}
Kaffeeterrine auf Waldbeerenchutney ^{GO}

pro Person

€ **55,50**





Stehbuffet- und Buffetvorschläge

Stehbuffet I

Baby Mozzarella im Glas mit Tomatengelee und Basilikumpesto ^{CGO}

Ceasar Salat ^{ACDGMO}

Kalte Paradeisersuppe

mit Parmesancracker ^{CG}

Honigmelone im Rohschinkenmantel ^{LO}

Lachstartar am Löffel serviert mit

Keta-Kaviar ^{DGM}

Thunfischcreme

im Blätterteigpastetchen ^{ACDFG}

Geräucherte Entenbrust

auf Waldorfsalat ^{CHLMO}

Gebratenes Zanderfilet

auf Wok Gemüse ^{ADFG}

■ **Mini Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat** ^{ACGL}

Warme Spinatquiche mit Fetakäse ^{ACG}

Mini Fleischbällchen

mit Tomaten Salsa ^{ACLM}

Reisburger mit Camembert ^{CGO}

Gebratenes Forellenfilet auf Blattspinat

mit Kräuterbutter ^{ADG}

Mini Gemüse Soufflé

auf rote Rüben Carpaccio ^{ACGLO}

Kardinalschnitte ^{ACG}

■ **Sacherwürfel** ^{ACGO}

Fruchtsalat im Glas

Grießflammerie auf Himbeerspiegel ^{AFGO}

Mürbteigschiffchen

gefüllt mit Eierlikörcreme ^{ACFG}

■ **Mini Cremeschnitten** ^{AFG}

pro Person

€ **31,50**

(3 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts)

Stehbuffet II

Zusätzlich zu dem im Stehbuffet I enthaltenen Speisenangebot können Sie aus folgenden Speisen wählen:

Mini Frühlingsrollen auf Wakame Salat ^{AFN}

Vitello Tonato ^{DM}

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Senf-Vinaigrette ^{MO}

Garnelen im Kartoffelnest mit Panga Dip ^{GR}

Geeiste Limettensuppe

mit Muschelspießchen ^R

Yakitorispießchen mit Mangochutney ^{AFHLMNO}

Feines Kalbsragout im Königpastetchen ^{ACGMO}

Wallerfilet auf Curry-Zitronengrassauce ^{ACDGLM}

Piccata Milanese vom Landhuhn

auf Tomatenragout ^{ACG}

Schwarzwälder Kirsch-Torte im Glas ^{ACFGHO}

■ **Apfelstrudel im Glas mit Erdbeerhaube** ^{ACGO}

Waldbeerensülzchen mit Karamellsauce ^{GO}

Crème brûlée ^{CG}

pro Person

€ **38,50**

(4 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen und 4 Desserts)

BBQ-Buffet

Couvert

Gemischtes Gebäck & Butter und

individuelle Menükarten pro Person € 2,80

zuzüglich zum Buffetpreis

Salate:

Krautsalat ^{CGMO}, Mais-Bohnensalat ^{MO}, Paradeisersalat, Kartoffelsalat ^M,

Gurkenrahmsalat ^G

Mix von Blattsalaten und Rucola

Caesar Salat ^{ACDGMO}

Vom Grill:

Georgia Spare Ribs ^{AO}

Prime Rib ^O

Burger ^{ACGMN}

Chicken Wings

Duett von Bratwürstel & Berner Würstel ^{CG}

Gemüsespieße

Beilagen:

Gegrillter Maiskolben ^G, Baked Beans,

Folienkartoffel mit Kräuterrahm ^{CGM},

Chilireis ^G, Potato Wedges

Saucen:

Blue Cheese Dip ^{CGM}, Kräuterrahm ^{CGM},

Barbecue Salsa, BBQ Sauce, Honey Glace

Desserts:

Mini Quiche mit Birnen Cheese ^{ACG}

Mini Muffins ^{ACFGH}

Frischer Fruchtsalat mit Marsala

Variation von Donuts ^{AFG}

pro Person

€ **48,50**

(ab 35 Personen)



Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit Partnern aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Business Service

Unseren Hotel- und Seminargästen stehen ein Computer mit Internet sowie ein Drucker zur freien Benutzung zur Verfügung. Weiters ist es natürlich möglich, an der Rezeption Dokumente zu drucken als auch Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Beamer inkl. Leinwand
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)
- WLAN

Zusätzlich verfügbare Technik im Hotel

Flipchart mit Papier und 2-3 Stiften	€ 20,-
Pinnwand	€ 20,-
CD Player	€ 20,-
Rednerpult	kostenlos
Notebook	auf Anfrage
Tonanlage	ab € 350,-
(inkl. Mischpult, 2 Boxenpaare mit Stativ, 2 Mikrofone)	
Bühne pro Element (2 Meter x 1 Meter)	€ 90,-

Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive aller Steuern und Abgaben. Preisänderungen vorbehalten - Stand 2019.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Sollten Sie eine persönlich betreute Garderobe wünschen, so können wir diese gerne gegen einen Aufpreis anbieten.

Dekoration

Das Event-Design ist abhängig von Ihrem individuellen Konzept. Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl der Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach

Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Beschilderung

Zur zusätzlichen Gestaltung der Raumbeschriftung können Sie uns gerne Ihr Firmenlogo übermitteln.

Fotograf

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, organisieren wir Ihnen gerne unseren Fotografen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde Euro 25,00 in Rechnung zu stellen.

Parkplätze

Gerne stellen wir Ihren Seminarkunden unsere Parkplätze direkt vor dem Hotel bzw. in unmittelbarer Nähe nach Verfügbarkeit kostenlos zur Verfügung.

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.