

Austria Trend **COMFORT**

HOTEL ASTORIA ****

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.



Im Lichtermeer voller Highlights.

Sie wollen dem imperialen Wien, seiner großen Zeit als einer der wichtigsten kulturellen Brennpunkte der Welt, nachspüren? Und gleichzeitig nichts von der pulsierenden Metropole, die es heute ist, versäumen? Dann ist das Hotel Astoria ideal für Sie. Der elegant und komfortabel eingerichtete Jahrhundertwendebau liegt mitten im Herzen Wiens, direkt an der Kärntner Straße. So können Sie Wien, ob als Tourist oder Geschäftsreisender, vom ersten Schritt an hautnah erleben.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Wien ist und war auch immer eine Stadt der kulinarischen Genüsse. Im Hotel Astoria können Sie sich schon die Morgenstund' wahrhaftig auf der Zunge zergehen lassen – in Form unseres österreichischen Genussfrühstücks. Ein reichhaltig gestaltetes Buffet bietet Ihnen nicht nur ofenfrische Croissants und eine feine Auswahl an regional produ-

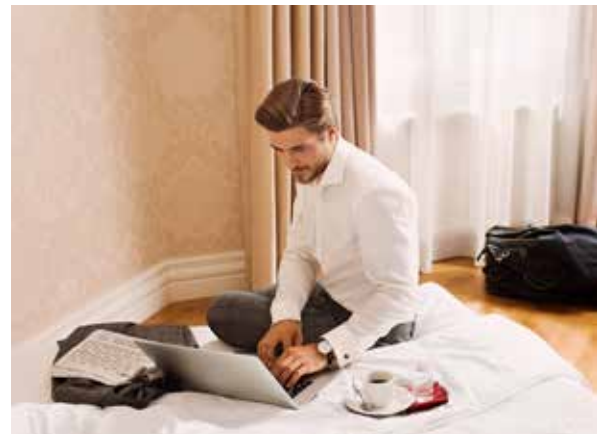
zierten Spezialitäten, sondern berücksichtigt überdies auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir auf die Produkte des österreichischen Bio-Pioniers Sonnentor.

Astoria Bar.

In unmittelbarer Nähe unseres Hotels finden Sie zwar zahlreiche erstklassige Cafés, Restaurants und Bars. Sollten Sie aber nach einem intensiven Tag den Abend vollkommen stressfrei im Hotel ausklingen lassen wollen oder sich vor dem Ausgehen einfach noch einen Snack oder Drink gönnen wollen: Im eleganten Ambiente der Astoria Bar warten kleine Snacks, Kuchen, Kaffee sowie ausgesuchte Spirituosen und Weine.



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



128 Zimmer, davon 8 Suiten

Elegante Zimmer, Möbel im Stil der Jahrhundertwende, charmant, traditionell und ausgesprochen komfortabel. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer und verfügen über Parkettboden, Flatscreen-TV mit Radio, Minibar, Safe und kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere 42 **Classic Zimmer** sind 10-23 m² groß und als Einzel- oder Doppelzimmer verfügbar. Sie sind mit Queensize-Matratze oder Twin-Betten ausgestattet.

Die 27 **Comfort Zimmer** sind 24-28 m² groß - komfortable, geräumige Zimmer in klassischem Design.

Unsere 18 **Deluxe Zimmer** sind 28-35 m² groß. Diese Zimmer wurden in den kaiserlichen Farben Rot und Gold neugestaltet und bieten ein hochwertiges Marmorbad.

26 großzügige **Executive Zimmer** mit 28-33 m² sind in den oberen Stockwerken gelegen. Die Zimmer sind in den kaiserlichen Farben Rot und Gold gehalten sowie mit einem luxuriösem Marmorbad ausgestattet.

Die 7 **Superior Executive Zimmer** sind 22-28 m² groß und in klassischem Wiener Stil eingerichtet. Sie verfügen über Klimaanlage und ein luxuriös ausgestattetes Badezimmer.

Unsere großzügigen 8 **Suiten** punkten mit einer Größe von 45-55 m². Die geräumigen Eckzimmer im Stil der Jahrhundertwende sind mit Sitzecke und teilweise mit dekorativem Kamin ausgestattet.

Bei einem Upgrade von der Classic/Deluxe Kategorie in die Comfort Kategorie für € 25,- und von Comfort in die Executive Kategorie für € 45,- oder Superior Executive Kategorie für € 65,00 bieten wir Ihnen 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.



Meetings mit hoher Kultur.

Im Astoria treffen sich Vergangenheit und Zukunft. Denn in der geschichtsträchtigen Umgebung unseres Hotels bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen, um gemeinsam die Ideen und Konzepte von morgen zu entwickeln.

Vier erstklassig ausgestattete und vollklimatisierte Veranstaltungsräume mit Tageslicht für bis zu 100 Personen stehen Ihnen dafür zur Verfügung.

Wo die Jahrhundertwende aufs neue Jahrtausend trifft, werden Events für alle Gäste zu einem geschichtsträchtigen Ereignis: Nutzen Sie die Möglichkeit und buchen Sie einen unserer Salons zur Veranstaltung von Empfängen, Firmenfeiern oder Pressekonferenzen.

Kapazitäten	☀	m ²	⚙	🏠	📊	📄	📅	🍷
Führich	✓	94	-	35	40	40	90	100
Hanl	✓	40	-	12	15	12	20	35
Kleiner Salon	✓	43	-	16	20	12	25	40
Großer Salon	✓	92	-	35	35	40	80	80

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

Kleiner Salon / Hanl
€ **280,-**

Großer Salon / Führich
€ **380,-**

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

Führich
€ **640,-**

Hanl
€ **460,-**



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 59,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 69,-

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

€ 64,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 74,-

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

Snacks für die Kaffeepause

Wählen Sie die in Ihrer Tagungspauschale enthaltenen Pausensnacks aus unserem Sortiment selbst oder lassen Sie sich von der Auswahl

unseres Küchenchefs überraschen. Es sind je 2 pikante Snacks oder 2 süße Snacks zu wählen.

Pikante Pausen

Pikantes Blätterteiggebäck

- Blätterteigkipferl mit Räucherlachs ^{ACGP}
- Blätterteigtasche mit Curryhuhn ^{ACG}
- Blätterteigtasche mit Tomaten ^{ACG}
- Blätterteigschnecke mit Spinat ^{ACG}

Pikante Aufstrichbrötchen

- Vollkornbrot mit Liptauer und rotem Zwiebel ^{AGMPO}
- Vollkornbrot mit Schinkenaufstrich und Perlzwiebel ^{AGMO}

Pikante Mini Strudel mit Dip

- Mini Strudel mit Peperonata und Kräuterdip ^{ACMP}

Gefülltes Jourgebäck

- Jour Wachauer mit Beinschinken, frischem Kren und Essiggurkerl ^{AGM}
- Jour Semmel mit Neuburger, Ei und Tomaten ^{ACGM}
- Jour Kürbiskernweckerl mit Eiaufstrich und Gurke ^{ACGM}
- Jour Laugenweckerl mit Schinkenspeck und Pfefferoni ^{ACGM}

Pikant gefüllte Laugenstangerl

- mit Speck, frischem Kren und Essiggurkerl ^{ACGM}
- mit Käse und Trauben ^{ACG}
- mit Liptauer und Pfefferoni ^{ACGMOP}

Süße Pausen

Schnittvariation

- Sacherwürfel ^{ACG}
- Punschwürfel ^{ACG}

Plundervariation

- Nussschnecke ^{ACEG}
- Mohnschnecke ^{ACG}

Strudelvariation

- Mini Apfelstrudel ^{ACG}
- Mini Topfenstrudel ^{ACG}

Kuchenvariation

- Mini Marmorgugelhupf ^{AC}
- Saisonaler Obstkuchen ^{ACGH}

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





Erweiterte Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Nespresso^G / Sonnentor Teeauswahl

pro Person

€ **3,50**

Astoria Pause

Nespresso^G / Sonnentor Teeauswahl / Mineralwasser / Fruchtsaft / Erlesenes Plundergebäck^{ACEG} / Mini Rouladen / Fruchtsalat im Glas (1 Stück pro Person)

pro Person

€ **12,-**

Führich Pause

Nespresso^G / Sonnentor Teeauswahl / Mineralwasser / Fruchtsaft / Erlesenes Plundergebäck^{ACEG} / fein belegte Brötchen^{ACGM} / Schnittenvariation^{ACG} / Fruchtsalat im Glas (1 Stück pro Person)

pro Person

€ **17,-**

Vitaminpause

Nespresso^G / Sonnentor Teeauswahl / Verschiedene Fruchtsäfte / Canapés aus Vollkornbrot mit Aufstrichen^{ACGM} / Petits Fours^{ACG} / Fruchtojoghurt^G / Müsliauswahl^{AEG} (1 Stück pro Person)

pro Person

€ **17,-**

Altwiener Jause

Nespresso^G / Sonnentor Teeauswahl / Mineralwasser / Almdudler / Gulaschsuppe^{AML} / Belegte Brötchen mit Schinkenspezialitäten^{ACG} / Mini Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Gebäck^{ACGM} / Wiener Patisserie^{ACG} (1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **21,-**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd / still	0,33 l	€ 3,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola / light, Almdudler, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,90
Johannisbeer-, Marillen-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,60
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,60
Soda	0,25 l	€ 1,70
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,90

Heißgetränke

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,50
Kleiner Brauner ^G	€ 3,10
Großer Brauner ^G	€ 4,50
Wiener Melange ^G	€ 4,20
Café Latte ^G	€ 4,00
Cappuccino ^G	€ 4,00
Verlängerter ^G	€ 3,80
Heiße Schokolade ^G	€ 4,50
English Tee Assam	€ 4,20
Earl Grey Tee	€ 4,20
Chinesischer Grüner Tee	€ 4,20
Pfefferminz Tee	€ 4,20
Ingwer Zitronen Gewürztee	€ 4,20
Walderdbeer Früchtetee	€ 4,20
Früchtetraum	€ 4,20

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Kaffee koffeinfrei,
oder auch mit laktosefreier Milch.

Biere

Gösser Märzen ^A	0,30 l	€ 3,90
Radler ^A	0,50 l	€ 4,60
Heineken ^A	0,30 l	€ 3,90
Edelweiß Hefetrib ^A	0,50 l	€ 4,70
Gösser Naturgold ^A	0,33 l	€ 4,20

Sekt & Champagner

Sekt Schlumberger ^o	0,10 l	€ 6,00
Sekt Schlumberger Orange ^o	0,10 l	€ 6,00
Prosecco ^o	0,10 l	€ 4,00
Prosecco Spumante ^o	0,75 l	€ 23,20
Schlumberger Gold ^o	0,75 l	€ 35,90
Gobillard Tradition brut ^o	0,75 l	€ 110,10

Wein

Gespritzter weiß / rot ^o	0,25 l	€ 3,40		
Chardonnay ^o	0,125 l	€ 4,30	0,75 l	€ 25,00
Weingut Pasler Jois, Neusiedlersee, Burgenland				
Grüner Veltliner ^o	0,125 l	€ 4,70	0,75 l	€ 28,00
Mayer am Pfarrplatz, Nußdorf, Wien				
Riesling Federspiel ^o	0,125 l	€ 6,50	0,75 l	€ 39,00
„Alzinger“ Dürnstein, Wachau				
Weißburgunder Vollmondwein ^o	0,125 l	€ 5,40	0,75 l	€ 32,00
Christ, Jedlersdorf, Wien				
Zweigelt Zantho ^o	0,125 l	€ 4,70	0,75 l	€ 28,00
Umatham&Peck Andau, Neusiedlersee, Burgenland				
Wiener Trilogie ^o	0,125 l	€ 5,40	0,75 l	€ 32,00
(Zweigelt-Merlot-Cabernet Sauvignon) Wieninger, Stammersdorf, Wien				
Beerenauslese ^o	0,125 l	€ 7,10	0,75 l	€ 27,00
Weingut Ziniel St. Andrä, Zicksee, Burgenland				
Blafränkisch ^o	0,125 l	€ 5,10	0,75 l	€ 30,00
Weingut J. Heinrich Deutschkreutz, Oberpullendorf				
Pinot Noir ^o	0,125 l	€ 5,10	0,75 l	€ 30,00
Scheibelhofer Andau, Neusiedlersee, Burgenland				





Getränke- pauschalen

Open Bar I

Prosecco ^o / Prosecco Orange ^o / Hauswein ^o
(Gruber Green Pepp und Red Pepp, Gruber,
Röschitz, NÖ) / Bier ^A / Limonaden / Frucht-
säfte / Mineralwasser

2 Stunden pro Person

€ **24,-**

Open Bar II

Hauswein ^o (Gruber Green Pepp und Red
Pepp, Gruber, Röschitz, NÖ) oder Prosecco ^o /
Prosecco Orange ^o / Bier ^A / Limonaden /
Fruchtsäfte / Mineralwasser

2 Stunden pro Person

€ **20,-**

Open Bar III

Mineralwasser / Fruchtsäfte / Kaffee ^G / Tee

2 Stunden pro Person

€ **16,-**

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





.....
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!

.....

Vorschläge für Ihren Empfang

Fingerfood-Bufferet Klassik

Gefülltes Jourgebäck
 mit Schinkenspezialitäten ^{AFG}
Lachstartar ^{ACDM}
Gemügesticks mit Joghurtdip ^G

Gebratener Geflügelspieß mit Paprika
Mini Frühlingsrolle mit Dip ^{AFL}
Mini Leberkäse mit Kren & Senf ^{LM}

■ **Wiener Patisseriespezialitäten** ^{ACG}
Mousse Variationen ^{CGO}

pro Person

€ **25,-**

Fingerfood-Bufferet Deluxe

Wraps gefüllt mit
 Schinken und Kren-Topfen ^{ACG}
Gemügesticks mit Joghurtdip ^G
Babymozzarella
 und Kirschtomaten-Spießchen ^G

Chicken Wings mit Sweet Chili Sauce ^{ACGNO}
Würzige Fleischbällchen ^{AC}
Pikante Blätterteig-Häppchen ^{ACD}

Petits Fours ^{ACEFGHNO}
Brie im Nussmantel ^{GH}

pro Person

€ **28,-**

Fingerfood-Bufferet Exklusiv

Serranoschinken mit Melone
Schinkenrolle mit Kräuterfrischkäse ^G
Wraps gefüllt mit Lachs und Kren-Topfen ^{ACF}
Gemügesticks mit Joghurtdip ^G

Mini Frühlingshäppchen ^{AFL}
 ■ **Wiener Schnitzel vom Schwein** ^{AC}
Mozzarelasticks mit Dip ^{ACG}
Garnelenspießchen aglio e olio ^B

Creme Brûlée trifft Mousse au Chocolat ^{CG}
 ■ **Mini Cremeschnitte** ^{ACG}
Petit Fours ^{ACGH}

pro Person

€ **30,-**



Menüvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs das Menü Ihrer Wahl.

Vorspeisen & Suppen

Lachstartar auf Toast ^{ADM}
 Tomaten und Mozzarella mit Rucola und Pinienkernvinaigrette ^{GH}
 Serranoschinken mit Melone und Parmesan Späne ^G

Gemüsecremesuppe ^{AGL}

- Rindsuppe mit Wiener Einlage ^{ACGL}

Hauptgerichte

Gebratene Biohühnerbrust
 auf Erdäpfelpüree mit mediterranem Gemüse und Rosmarinjus ^G

- Alt Wiener Tafelspitz
 mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn und klassischen Saucen ^{ACGL}

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
 auf Schwammerlsauce mit Mandelbrokkoli dazu Polenta ^{AFGL}

Lammkoteletts
 mit Kartoffelgratin und Thymianjus dazu Speckfisolen ^{AGL}

Gebackener Kabeljau mit Reis ^{ACDGL}

Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuter-Joghurdip ^{ACG}
 Rucola Ravioli

Desserts

Nougatknödel mit Fruchtmark ^{ACGH}

Weißes Moccamousse im Baumkuchenmantel ^{ACG}

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{ACG}

Mohr im Hemd mit Schlagobers ^{CG}

Gebackene Apfelringe mit Mango-Sabayone ^{ACG}

3-Gang Menü

pro Person

€ **38,-**

4-Gang Menü

pro Person

€ **45,-**

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

Buffetvorschläge



Buffet I

Schafkäse mit Jungzwiebeln ^G
Schinkenrolle mit Kräutertopfen ^{CG}
Thunfischsalat ^D

Vielfältiges, saisonales Salatbuffet mit Dressingvariationen
Große Auswahl an Gebäck und Brotsorten ^A

- Klare Rindsuppe mit Wiener Einlage ^{ACGL}

Piccata Milanese
(Kalbsschnitzel in Parmesan-Eipanade, Spaghetti, Tomatensauce) ^{ACG}
Gebratener Zander im Kokosmantel
auf Blattspinat und Dillkartoffelspalten ^{ADG}
Rucola Ravioli

- Dessertbuffet nach Wiener Art

pro Person

€ **35,-**

Buffet II

- Tiroler Schinkenspeck mit Melone
Roastbeef mit Sauce Tartare ^{CGM}
Räucherfischvariation mit Apfel-Fenchelsalat ^{DG}

Vielfältiges, saisonales Salatbuffet mit Dressingvariationen
Große Auswahl an Gebäck und Brotsorten ^A

Saisonale Gemüsecremesuppe ^{AGL}

- Wiener Backfleisch vom Schwein und Huhn ^{AC}
- Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln ^{AM}
- Gegrillter St. Petersfisch
auf rustikalem Gemüse dazu Duett vom Reis ^{ADGL}
- Wokgemüse süß-sauer mit Nudeln ^{ABCEF}

Petits fours ^{ACG}
Mousse Variationen
■ Topfenstrudel ^{ACGP}

- Österreichische Käsespezialitäten, garniert ^G

pro Person

€ **38,-**

Buffetvorschläge

Buffet III

Serranoschinken auf Gemüsebeet und Grana ^G
Thunfischsalat mit Farfalle ^D
Gemüsesulz mit Feldsalat

Vielfältiges, saisonales Salatbuffet mit Dressingvariationen
Große Auswahl an Gebäck und Brotsorten ^A

- Rindsuppe mit Wiener Einlage ^{ACGL}
Pilzcremesuppe ^{GL}

Schweinefiletspitzen mit grünem Pfeffer und Rösti ^{ACG}

- Schwammerlrostbraten mit Nudeln und Gemüse ^{ACG}
St. Petersfisch mit Limettenbutter und Reis ^{AG}
Gemüsestrudel mit Joghurtsauce ^{ACG}

Crème Brûlée ^{ACG}

- Mini Cremestrudel mit Beerensauce ^{ACG}
▪ Apfelstrudel mit Zimtsauce ^{ACGP}

pro Person

€ 40,-

Buffet IV

Wraps gefüllt mit Schinken und Krentopfen ^{ACG}
Salat vom Babymozzarella mit Tomaten und Rucola ^G
Ziegenkäse mit Gemüse ^G
Lachstartare ^{ACDM}

Kräutercremesuppe mit Croutons ^{ACG}
Consommé mit Milzschnitte ^{ACGMP}

Vielfältiges, saisonales Salatbuffet und Dressingvariationen
Große Auswahl an Gebäck und Brotsorten ^A

Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Rösti ^{ACG}
Gegrillter Lachs in Safranfond mit Dillkartoffeln ^{AG}
Rucola Ravioli
Gebackener Mozzarella mit Preiselbeersauce ^{ACG}

Weißes Moccamousse im Baumkuchenmantel ^{ACG}

- Wiener Pâtisseriespezialitäten ^{ACG}
▪ Strudelvariation ^{ACG}
Nougatknödel mit Pistaziensauce ^{ACGH}

- Österreichische Käsespezialitäten, garniert

pro Person

€ 45,-



Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten arbeiten wir mit Partnern aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir Ihnen 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

- Tageslicht
- Individuell klimatisierbar
- Beamer inkl. Leinwand
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- WLAN
- Stromanschlüsse für Standardequipment
- Mehrfachstromstecker
- Beschilderung des Seminarraums
- Telefon im Konferenzraum
- Moderationskoffer

Zusätzliche Technik im Hotel

Beamer + Leinwand	€ 150,00
Flipchart mit Papier und Stiften	€ 30,00
Pinnwand	€ 30,00
Handmikrofon	€ 25,00
Laptop	€ 150,00
Tonanlage mit Mikrofon	€ 100,00





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.

Blumen

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

Personal

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

Menükarten

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

Parkplätze

Ausreichend Parkplätze stehen unseren Gästen in den umliegenden Parkgaragen zur Verfügung. Die Parkgarage „Operngarage“ verrechnet pro Tag € 26,-, in der „Parkring-Garage“ mit Abholservice können Sie Ihr Auto um € 35,- pro Tag parken. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Rezeption.

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.