

Austria Trend **SMART**

HOTEL DOPPIO ****

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.



Starten Sie, wo die Zukunft Wirklichkeit wird.

Sie können sich nicht vorstellen, in einer anderen Zeit als heute zu leben? Könnten nicht auf den Komfort und all die technischen Innovationen verzichten? Dann ist das Hotel Doppio perfekt für Sie. Innen wie außen spiegelt das erst 2012 eröffnete Haus den Geist unserer Zeit in jedem Detail wider. Zwischen T-Center und Neu Marx, den Zentren medialer und technologischer Entwicklung gelegen, bietet es State-of-the-Art Ausstattung, exklusives Design und erstklassiges Service. Und in nur wenigen Minuten erreichen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln die Wiener Innenstadt.

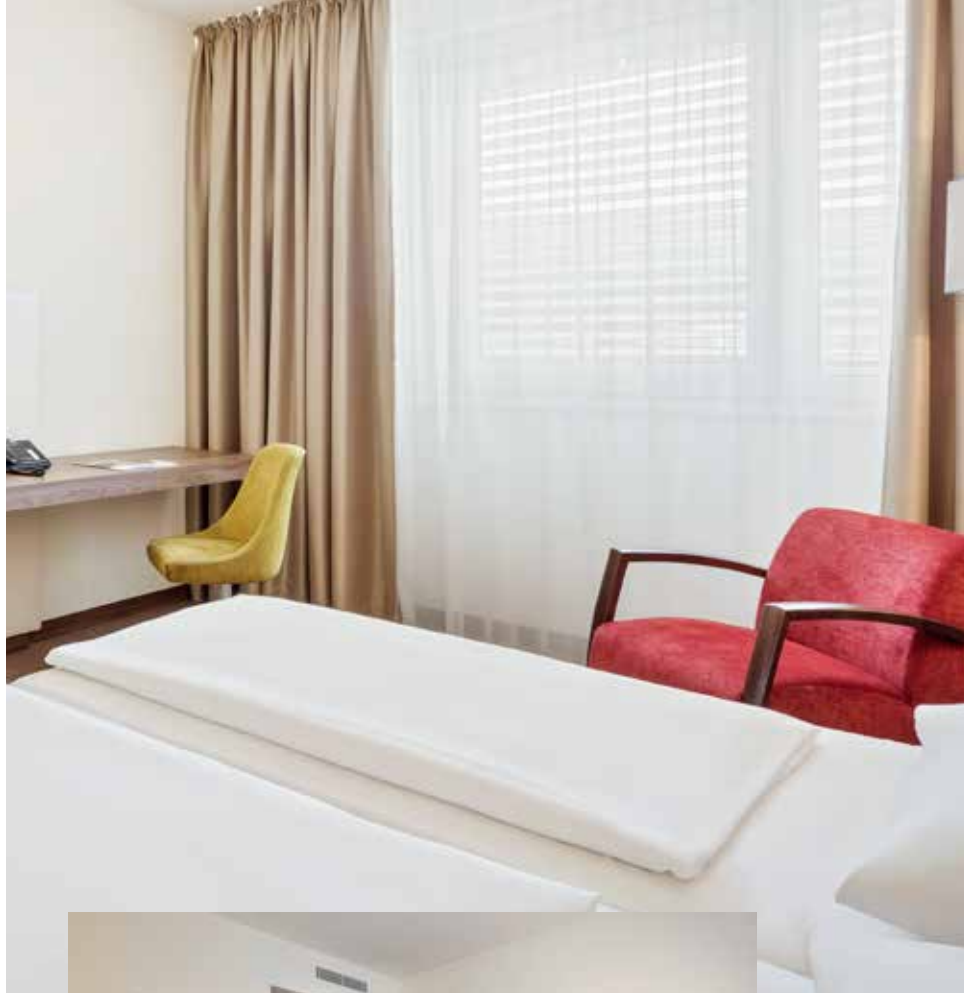
Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Bei uns können Sie sich schon den Beginn jedes neuen Tages auf der Zunge zergehen lassen. Denn unser österreichisches Genussfrühstück

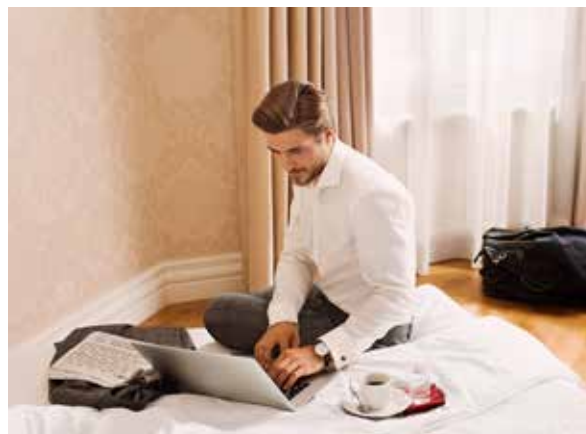
verwöhnt Sie mit ofenfrischen Croissants und einer exquisiten Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Tee, Kaffee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Einen Moment im Moment verweilen.

Unsere Zeit ist geprägt von ständiger Veränderung und Schnellebigkeit. Doch in der Bar des Hotel Doppio können Sie den Lauf der Zeit ausbremsen. Denn ein breites Angebot an köstlichen Snacks und Getränken laden Sie ein, den Augenblick voll und ganz auszukosten. Und falls Sie einfach nicht still sitzen können: Auch Coffee to go ist erhältlich.



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



155 Zimmer, davon 11 Superior Executive Zimmer

Die 155 modern eingerichteten Zimmer laden zum Erholen und Entspannen ein. Genießen Sie zeitgemäßen Komfort, sowie State-of-the-Art Ausstattung auf sieben Etagen. Alle unsere Zimmer verfügen über Badewanne oder Dusche und WC, Flatscreen-TV, Laptop-Safe, individuell regulierbare Klimaanlage und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 122 **Classic Zimmer** sind 24 m² groß und mit Dusche oder Badewanne ausgestattet.

Unsere 22 **Executive Zimmer** können zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden.

Bei diesem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen:

Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Besonders geräumig sind die 11 **Superior Executive** Zimmer mit einer Größe von 34–50 m². Neben unserer modernen Standardausstattung erwarten Sie eine zusätzliche Couch und teilweise begehbare Kleiderschränke sowie alle Zusatzleistungen der Executive Kategorie. Aufpreis auf Anfrage.



Meetings nicht wie immer.

Es ist ein altbekanntes Problem auf Meetings und Seminaren: Wenn das Umfeld nicht stimmt, wandelt man schnell auf ausgetretenen Pfaden. Das Hotel Doppio gibt Ihnen alle Möglichkeiten, auf Ihrer Veranstaltung neue Wege einzuschlagen.

2 Seminarräume für bis zu 50 Personen stehen Ihnen dazu zur Verfügung. Durch ihre raumhohen Fensterfronten werden sie mit Tageslicht durchflutet und schaffen wortwörtlich eine erhellende Atmosphäre. Und mit Hilfe des elektrischen Verdunkelungsmechanismus und der innovativen Ausstattung können Sie Ihre Ideen jederzeit ins Spotlight rücken.

Kapazitäten	☀	m2	🌸	🏠	🍷	📊	📅	🍽
St. Marx	✓	39	-	10	12	8	24	-
Neu Marx	✓	65	-	20	24	24	42	-
St. Marx + Neu Marx	✓	104	-	32	32	42	50	-

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

St. Marx
ab € **400,-**

Neu Marx
ab € **600,-**

St. Marx + Neu Marx
ab € **850,-**

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

St. Marx
ab € **250,-**

Neu Marx
ab € **350,-**

St. Marx + Neu Marx
ab € **450,-**

Preise für Raummiets können saisonbedingt abweichen.



Zusätzliche Besprechungsmöglichkeiten

Alternativ zu unseren Seminarräumlichkeiten bieten wir folgende
Veranstaltungsräume an:

Restaurant bis max. 60 Personen, Miete auf Anfrage

Lounge für max. 15 Personen, Mindestkonsumation ganztags € 400,-
halbtags € 250,-

Technik auf Anfrage



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 50,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 60,-

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. einem alkoholfreien 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

€ 54,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 65,-

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungstrends 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

€ **3,50**

Begrüßungskaffee „Rennweg“

Kaffee und Tee und ofenfrische Croissants ^{ACG}

pro Person

€ **5,80**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd ^o	0,33 l	€ 2,80
Mineralwasser still ^o	0,33 l	€ 2,80
Mineralwasser prickelnd ^o	0,75 l	€ 5,60
Mineralwasser still ^o	0,75 l	€ 5,60
Pepsi Cola / light	0,33 l	€ 3,50
Orangensaft	0,20 l	€ 3,30
Apfel-, Johannisbeer-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 3,90

Bier vom Fass

Ottakringer ^A	0,30 l	€ 3,30
Ottakringer ^A	0,50 l	€ 4,30

Flaschenbiere

Ottakringer ^A	0,3 l	€ 3,60
Citrus Radler ^A	0,5 l	€ 4,40
Null Komma Josef ^A	0,3 l	€ 4,00

Wein

Grüner Veltliner ^o	0,125 l	€ 4,00	0,75 l	€ 24,00
Jurtschitsch Langenlois, Niederösterreich				
Riesling Federspiel ^o	0,125 l	€ 5,90	0,75 l	€ 35,00
Jamek Weißenkriechen / Wachau, Niederösterreich				
Pinot Noir ^o	0,125 l	€ 5,00	0,75 l	€ 30,00
Scheiblhofer Andau / Neusiedlersee, Burgenland				
Zweigelt ^o	0,125 l	€ 5,00	0,75 l	€ 30,00
Umathum Frauenkirchen / Neusiedlersee, Burgenland				

Aperitif/Empfang

Glas Sekt, Sekt Orange ^o	0,1 l	€ 5,60
-------------------------------------	-------	--------



Bitte beachten Sie, dass Preisänderungen vorbehalten sind.



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+Leinwand oder Flatscreen
- 1 Pinnwand
- 1 Flipchart
- WLAN
- Klimaanlage
- Tageslicht
- Moderationskoffer
- ClickShare Barco System

Zusätzliche technische Ausstattung

Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
Video/Datenbeamer	€ 120,00
Laptop	auf Anfrage
Lautsprecher und Mikrofon	auf Anfrage



Zusätzliche Konferenzleistungen

Kostenlose Parkmöglichkeiten

Direkt beim Hotel befindet sich ein Parkplatz, welcher den Seminar­gästen nach Verfügbarkeit kostenfrei zur Verfügung steht.

Unterhaltung

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

Dekoration

Gerne sind wir bei der Auswahl Ihrer Dekoration behilflich. Besondere Blumenarrangements für die Tische, stimmungsvolles Licht oder Ballondekoration im Raum bieten eine besondere Atmosphäre für Ihre Veranstaltung.

Musik

Auf Wunsch vermitteln wir Kontakte zu renommierten Musikgruppen und Entertainern. Wir dürfen Sie jedoch darauf aufmerksam machen, dass Live-Musik im Outdoor-Bereich bis maximal 22:00 Uhr gestattet ist.

Green Hotel

Das Austria Trend Hotel Doppio ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.



Grüne Energie tanken

Nutzen Sie die Gelegenheit und tanken Sie während Ihres Aufenthaltes Ihr Elektrofahrzeug bei uns kostenlos mit Ökostrom auf.

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken 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 hergestellten 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.