Wir planen Ihre Veranstaltung

★★★★
EVENTHOTEL
PYRAMIDE
CONGRESS CENTER

Parkallee 2 · 2334 Vösendorf
Tel: +43 1 699 00 · Fax: +43 1 699 00 692
office@eventhotel-pyramide.com
www.eventhotel-pyramide.com

★★★★
EVENTHOTEL
PYRAMIDE
CONGRESS CENTER

www.eventhotel-pyramide.com

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. Das Eventhotel Pyramide schafft 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.

Eine Welt voller Wunder.

Nur einen Katzensprung südlich von Wien finden Sie das Eventhotel Pyramide: Eingebettet in eine 45.000 m² umfassende Grünlandschaft, bietet Ihnen die 42 Meter hohe Glas-Pyramide eine einzigartige Business-Location. Darüber hinaus verfügt das Hotel über 461 komfortable 4-Stern-Zimmer, ein modernes Congress-Center, zahlreiche Restaurants und Bars sowie eine großzügige Wellness- und Badelandschaft.

Spitzen-Auswahl.

Im Anthony's Restaurant verwöhnen wir Sie abends mit einer facettenreichen Auswahl an kulinarischen Genüssen aus aller Welt.

Treffen der Spitzenklasse.

Beliebter Meetingpoint unserer Hotel- und Businessgäste ist die Anthony's Bar. Die vielseitige Auswahl an Weinen, das umfangreiche Cocktailangebot sowie die Kaffee- und Teespezialitäten aus aller Welt werden Sie begeistern.

461 Zimmer, davon 39 Suiten

Alle 422 Zimmer und 39 Suiten sind in modernen, stimmungsvollen Farben gehalten und laden zum Entspannen nach einem anstrengenden Tag ein. Die Zimmer verfügen über Klimaanlage, Minibar-Service, Zimmersafe sowie kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere **98 Classic Zimmer sind 26m²** groß und ausgestattet mit Twin-Betten und einer gemütlichen Sitzecke.

Die **185 Comfort Zimmer** haben eine Größe von **31m²** und sind ebenfalls komfortabel mit Sitzecke eingerichtet.

Alle **59 Deluxe Zimmer** verfügen über Parkettböden sowie Flatscreen-TVs und sind modern ausgestattet. Das Deluxe Zimmer können Sie zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.

Zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie können Sie eines der **80 Executive Zimmer** buchen. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen an: Zugang zur Executive Lounge / Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Checkout – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die **39 Suiten** gliedern sich in 31 Classic Suiten, 7 Deluxe Suiten und 1 Executive Suite. Mit separatem Wohn- / Schlafzimmer, Couch sowie einer Größe bis zu 61 m² sind die geräumigen Suiten optimal zum Entspannen. Der Aufpreis beträgt € 40,- pro Nacht auf die Classic Kategorie. Ein Upgrade in die exklusive Executive Suite können Sie für € 55,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.

Der Name ist Programm.

Im Eventhotel Pyramide finden Sie die perfekten Voraussetzungen für Veranstaltungen jeder Art, Incentives und Produktpräsentationen.

Im Congress-Center stehen Ihnen 20 flexible Konferenzräume und zahlreiche Gruppenarbeitsräume zur Verfügung. Außerdem können Sie 4 Kongressbüros auf 2 Ebenen mieten.

Kapazitäten / Capacity		m²						
Europa Saal 1	✔	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 2	✔	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 3	✔	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 4	✔	750	350	130	-	380	600	650
Europa Saal 5	✔	120	64	40	-	70	100	100
Europa Saal 6	✔	120	64	40	-	70	100	100
Europa Saal 7	✔	120	64	40	-	70	100	100
Europa 1+2 oder 2+3	✔	340	160	72	-	160	300	252
Europa 1+2+3	✔	510	270	-	-	300	400	400
Europa 1+2+3+4	✔	1.250	650	-	-	600	900	1.100
Europa 5+6 oder 6+7	✔	240	120	70	-	140	240	180
Europa 5+6+7	✔	360	180	90	-	210	350	260
Austria 1	-	29	16	10	10	12	15	-
Austria 2	-	47	24	15	12	18	30	-
Austria 3	-	29	16	10	10	-	15	-
Austria 4	-	38	16	15	10	18	25	-
Caribic	✔	27	-	-	10	-	-	-
Safari	✔	46	24	15	16	18	32	28
Pacific 1	✔	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 2	✔	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 3	✔	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 1+2 oder 2+3	✔	160	80	52	58	100	120	110
Pacific 1+2+3	✔	240	120	-	-	138	160	180
Atlantic	✔	115	56	46	52	80	100	100
Event-Pyramide	✔	2.850	1.500	-	-	1.100	2.100	3.600
Kleine Pyramide	✔	1.200	350	-	-	-	600	400
Wintergarten	✔	590	250	-	-	350	-	350
World of Coffee & Tea	✔	600	-	-	-	-	-	400
Restaurant Hemingway's	✔	475	230	-	-	-	-	-

Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen. Sonderpreise für Auf- und Abbauzeiten auf Anfrage.

	◗	●
Europa 1 / 2/ 3	820,–	1.450,–
Europa 4	3.000,–	5.500,–
Europa 5 / 6 / 6	620,–	1.090,–
Europa 1 + 2 + 3 + 4	5.500,–	9.700,–
Europa 5 + 6 + 7	1.900,–	3.200,–
Austria 1 / 2 / 3 / 4	160,–	280,–
Caribic	200,–	350,–
Safari	250,–	450,–
Pacific 1 / 2 / 3	300,–	520,–
Atlantic	350,–	600,–
Event Pyramide	4.500,–	9.000,–
Wintergarten	1.520,–	2.720,–
World of Coffee & Tee	620,–	1.100,–
Bungalow A / B / C / D	250,–	450,–

◗ Raummiete halbtags (6 Std.) ● Raummiete ganztags (12 Std.)

Kaffeepausen

Gerne servieren wir Ihnen vor Seminarbeginn einen Begrüßungskaffee Ihrer Wahl.

Begrüßungskaffee
Standard

- Kaffee
- verschiedene Teesorten
- Teegebäck

€ 3,20 pro Person

Begrüßungskaffee
Deluxe

- Kaffee
- verschiedene Teesorten
- (¼l) Fruchtnektar
- ofenfrisches Plundergebäck (1½ Stk pro Person)
- frisches Obst

€ 5,80 pro Person

Kaffeepause
Spezial

- (¼l) Fruchtnektar
- Mineralwasser
- ofenfrisches Plundergebäck
- pikante Brötchen (je 1½ Stk pro Person)
- frisches Obst

€ 10,60 pro Person

Tagungspauschale BUSINESS.

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

Tagungspauschale ALL IN ONE **halbtags**

€ 48,–
pro Person

Tagungspauschale ALL IN ONE **ganztags**

€ 58,–
pro Person

Tagungspauschale ALL IN ONE.

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

Tagungspauschale DELUXE **halbtags**

€ 52,–
pro Person

Tagungspauschale DELUXE **ganztags**

€ 63,–
pro Person

Die **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 Goody 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
- Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Getränkeangebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,3 l	€ 2,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola	0,33 l	€ 3,70
Apfel-, Orangensaft / Coca Cola	1 l	€ 12,00

Kaffee

Kaffee pro Portion	€ 2,80
Kaffee pro Kanne	€ 14,90

Bier & Wein

Bier vom Fass [A]	0,30 l	€ 3,60		
Grüner Veltliner [O]	0,125 l	€ 2,70	1 l	€ 19,00
Blauer Zweigelt [O]	0,125 l	€ 2,90	1 l	€ 20,00

Aperitifs

Prosecco [O]	€ 4,90
Sekt / Sekt Orange [O]	€ 6,00
Bellini (mit Pfirsichmark)	€ 5,50
Testa Rossa (mit Waldbeerenmark)	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 4,10
Campari Soda, Orange	€ 5,90

Getränkepauschale STANDARD

- ✔ Alkoholfreie Getränke
- ✔ Bier vom Fass
- ✔ Kaffee
- ✔ Tee
- ✔ Standard-Weine: Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt o.ä. Hauswein

€ 26,– 4 Stunden pro Person

Getränkepauschale DELUXE

- ✔ zu einem Aufpreis von € 5,- pro Person können Sie aus unseren erlesenen Weinen (Rot- und Weißwein, 0,75l) auswählen

€ 34,– 4 Stunden pro Person

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

Snack & Fingerfood

Baguettebrötchen und Fingersandwiches

Brie mit Nüssen und Trauben [AGH]	€ 3,10
Pfefferkarree mit Gurkerl [AGM]	€ 3,10
Geräucherte Putenbrust mit Früchten [A]	€ 3,10
Salami mit Maiskölbchen [AM]	€ 3,10
Beinschinken mit Kren [A]	€ 3,10
Geräucherter Lachs mit Kapernbeeren [AD]	€ 3,50
Roastbeef mit Ei [AC]	€ 3,50
Geräucherte Entenbrust mit Spargel [A]	€ 3,50
Parmaschinken mit Melone [AG]	€ 3,50

Kalte Canapés

Parmaschinken mit Grissini [AG]	€ 2,50
Mozzarella mit Kirschtomaten und Ruccola [AG]	€ 2,50
Rohschinken mit Melone [A]	€ 2,50
Brie mit Trauben und Nüssen [AH]	€ 2,50
Geräucherter Lachs mit Wachtelei [AC]	€ 2,50
Geflügelleberparfait mit Apfel-Honiggelée [A]	€ 2,50
Kalbsfilet orientalisch [A]	€ 3,20

Warme Canapés

Schinkenkipferl [ACG]	€ 2,80
Lachskipferl [ACD]	€ 2,80
Vegetarisches Cocktailgebäck [ACL]	€ 2,80
Mini Quiche [ACG]	€ 2,80
Kleine Wiener Schnitzel [ACG]	€ 2,80
Schweinsfilet mit Speck an Rosmarinzweigen [G]	€ 2,80
Shrimps „Tempura“ [BEFN]	€ 3,90
Lachsspießchen [DEFN]	€ 3,90
Entenbrustspießchen „Teriyaki“ [EFN]	€ 3,90
Frittierte Frühlingsrollen [EFN]	€ 3,90
Saté Spießchen mit Erdnußsauce [EFN]	€ 3,90

Süße Köstlichkeiten

Mini Schnitten [ACGHO] (Pfirsich-Topfen, Früchte, Linzer, Topfen-Mohn)	€ 2,10
Mini Schnitten [ACGHO] (Sacher, Tiramisu, Trüffel, Schoko-Williams, Esterhazy)	€ 2,40
Mini Strudel [ACGHO] (Apfel, Topfen, Marille, Kirsche)	€ 2,40
Petits fours, gemischt [ACGHO]	€ 2,40

Vorschläge für Stehbuffets

Cocktail-Buffet I

- **Röllchen vom norwegischen Räucherlachs** mit Kräutergervais [DG]
- **Babymozzarella und Kirschtomaten** auf Ruccola in Balsamicocréme [G]
- **Schwarzwälderschinken** auf Kürbis-Dinkelbaguette [A]
- **Geräuchertes Welsfilet** auf Buchweizenblinis und Creme fraiche [ACDG]
- **Walnussbrot** mit steirischem Weinkäse und Weintrauben [AGH]
- **Gebackene Knuspergarnelen „Oriental“** mit Chilli-Koriandersauce [BEFN]
- **Schwedische Fleischbällchen** mit Pilzmelange und Kräutern [G]
- **Warme Zwiebel-Speckküchlein** [ACG]
- **Gebackenes Schweinsfilet** in Haselnusspanade [ACGH]
- **Früchte in dunkler Schokolade** getunkt [G]
- **Baumkuchenpralinen** [ACG]
- **Mürbteigtartelettes** mit Waldbeeren [ACG]

€ 26,– pro Person

Cocktail-Buffet II

- **Kartoffelsalat mit Lachskaviar** im asiatischen Löffel [D]
- **Geräucherter Thunfisch** auf Daikonkresse und Senfdressing [DM]
- **Mille Feuille vom gebeizten Lachs** mit Ricotta [ACD]
- **Würziger Thai Beef Salat** im Gurkenkörbchen [EFN]
- **Rohschinken „San Daniele“** mit Melonencocktail
- **Hühnerfilet in Kokosnußpanade** mit Mango-Hollandaise [ACGH]
- **Feurige Jalapenoschoten** mit Cheddar Käse [ACG]
- **Filetspitzen vom Angusrind** mit Balsamicozwiebeln
- **Lachsfilet in der Sesamkruste** auf Teriyakisauce [DEFN]
- **Pariser Spitz** [ACG]
- **Mandeln in Bitterschokolade** [H]
- **Orangentrüffel** [G]
- **Gefüllte Babyananas** mit Limonencréme [G]

€ 29,– pro Person

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

Buffetvorschläge

Standard-Buffet I

- **Auswahl mediterraner Antipasti** an Ruccola mit Grana Padano [G]
- **Frisches aus der Räucherfischkammer** mit Oberskren [DG]
- **Delikate Schinkenvariation** an Essiggemüse [M]
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Französische Zwiebelsuppe** mit Käsecroutons [AGL]
- **Pikante Strudelvariation** mit Kräuterdip [AG]
- **Fischgrillade** mit Würzbutter und glacierten Kirschtomaten [ADG]
- **Putenmedaillons** „Saltim Bocca“
- **Saisonales Gemüse** [G]
- **Reis Pilaw** [G]
- **Rosmarinkartoffeln**
- **Fruchttascherl** in Haselnusskrokant und Vanillesauce [ACGH]
- **Waldbeertartelletes** [ACG]
- **Mangomousse** an Fruchtmalerei [CG]

€ 32,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

Standard-Buffet II

- **Melange von roten & gelben Kirschtomaten** mit Babymozzarella in Basilikum Pesto [G]
- **Rosa gebratene Entenbrust** an marinierten Backpflaumen
- **Gepfeffertes Roastbeef** an Waldorfsalat [HL]
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Kräftige Rindssuppe** mit Frittaten [ACGL]
- **Fischbrasserade** auf Gurkenrahm-Dillsauce [ADG]
- **Schweinsfilet „Colbert“**
- **Mariniertes Maispoulardenbrüstchen** an Waldpilzragout
- **Gemischtes Kartoffelgebäck**
- **Butterreis** [G]
- **Gemüsefächer** der Saison [G]
- **Glacierte andalusische Mandeltorte** [AH]
- **Schnittenvariation** [ACGHO]
- **Fruchtsalat und Schokomousse** im Glas [CG]

€ 35,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

Standard-Buffet III

- **Rohschinken „San Daniele“** mit Melonencocktail
- **Mediterranes Gemüseantipasti** [G]
- **„Vitello Tonnato“** mit Thunfisch-Kapernсreme [DM]
- **Norwegischer Räucherlachs** mit Honig-Senf-Dillsauce [DM]
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Würzige Minestrone** [L]
- **Tortellini „Tricolore“** in Tomaten Pesto [A]
- **Fischgrillade** an “Bouillabaisse” Gemüse [ADL]
- **Beiriedmedaillons** auf grüner Pfefferrahmsauce [G]
- **Gekräuterte Putenbrustfilets** an Rosmarinjus
- **Bunte Marktgemüsevariation** [G]
- **Ofengebratene Kartoffeln**
- **Butterreis** [G]
- **Spirelli** [A]
- **Nougatmoussepyramide** an Fruchtmalerei [CGH]
- **Marillentascherl** mit Zart-Bitter Schokolade [ACGH]
- **Süsse Strudelvariation** [AG]
- **Weisse Moccacreme** mit Cappucinoschaum [ACGH]
- **Frischer Obstsalat**

€ 37,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

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

Deluxe-Buffet I

- **Kirschtomaten-Babymozzarellamelange** an Basilikum Pesto [G]
- **Norwegischer Räucher- und Graved Lachs** mit Dill-Honig-Senfsauce [DL]
- **Rosa gebratene Flugentenbrust** mit Feigen und Sc.Cumberland
- **Gepfeffertes Roastbeef** auf Waldorfsalat und Sprossensortiment [HL]
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Klare Hühnerbouillon** mit traditioneller Einlage [AL]
- **Gemüse-Tofulaibchen** auf Wokgemüse [EFN]
- **Gegrillte Lammnüsschen** auf feinem Rattatouille
- **Lachsgrillade** an mediterraner Gemüsevariation [D]
- **Schweinsfiletmignons** auf Eierschwammerlragout
- **Serviettenknödel** [ACG]
- **Herzoginkartoffeln**
- **Tagliatelle** [A]
- **Sommerliches Gemüse** [G]
- **Live Cooking: Gebratener Reis „Nasi Goreng“** mit Rindfleisch oder Vegetarisch [BCEFN]
- **Nougatpyramide** mit marinierten Waldbeeren [CGH]
- **Creme Caramel** mit gerösteten Pistazien [CGH]
- **Mohr im Hemd** [AGH]
- **Österreichische Schnittenvariation** [ACGHO]
- **Frischer Fruchtsalat** mit Maraschino

€ 39,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

Deluxe-Buffet II

- **Mediterranes Gemüse**
- **Antipasti** auf Ruccola [G]
- **Frisches aus der Räucherfischkammer** mit Oberskren [DG]
- **„Vitello Tonnato“** mit Thunfisch-Kapernсreme [DM]
- **Rohschinken „San Daniele“** mit Melonencocktail und Grissini [A]
- **Würzig marinierte Shrimps und Neuseeland Grünrandmuscheln**
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Klare Rinderbouillon** mit Kaspressknödeln [ACGL]
- **Steinpilzravioli** mit brauner Butter und knusprigen Kräutern [AG]
- **Gebratene Schweinemedaillons** auf Portweinglace und Rotweinschalotten
- **Goldbarschfilet** an Fenchelgemüse [AD]
- **Putenmedaillons „Saltim Bocca“** mit Rosmarinjus
- **Gegrillte Beiriedsteaks** an grüner Pfefferrahmsauce [G]
- **Saisonaler erlesener Gemüsefächer** [G]
- **Serviettenknödel** [ACG]
- **Reis Pilaw** [G]
- **Ofengebratene Kartoffeln**
- **Live Cooking: Paella „Valencia“** frisch zubereitet in der Riesenpfanne [BDR]
- **Hausgemachte Petit Fours** [ACGH]
- **Creme Caramel** mit Zitrusfrüchtesalat [CG]
- **Baked Alaska** mit Honigweichseln [ACGO]
- **Warme Marillentascherl** mit Bourbon-Vanillesauce [ACG]
- **Bananenschnitten** mit Pina Coladaschaum [ACGO]

€ 42,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

Deluxe-Buffet III

- **Gepfeffertes Roastbeef** an Waldorfsalat [HL]
- **Variation von Räucher und Graved Lachs** mit Honig-Senf-Dillsauce [DM]
- **Würzige Fleischbällchen** an marinierten Pilzen
- **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust** auf Portwein-Backpflaumen
- **Spinat Casarechi** in sonnengetrockneter Tomatensauce und Kapern [A]
- **Ikarimi Lachsspiesschen mit Shrimps** und Sweet Chilli-Koriander Dip [BDF]
- **Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet** mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- **Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,** Butter und Margarine [AG]
- **Kräftige Bouillon von der Maispoularde** mit Gemüseperlen [L]
- **Tournedos vom Kalbsrückenfilet** mit Pilzrahmsauce [G]
- **Coq au Vin** mit Apfelrotkraut, Williamskartoffeln und Majoransaft´l [L]
- **Gebratenes Red Snapperfilet** an „Bouillabaisse“ Gemüse [L]
- **Spanferkelroulade** auf Malzbiersauce
- **Gedämpfter Jasminreis**
- **Getreiderisotto** [G]
- **Erlesene Gemüsevariation** [G]
- **Gemischtes Kartoffelgebäck**
- **Live Cooking: Zimtbraten vom Kalbsrücken** mit Rahmsauce und glacierten Pfirsichen [G]
- **Kaiserschmarren** aus der Riesenpfanne [ACG]
- **Wiener Petit Fours**
- **Grand Manier Terrine** mit Zwergorangenragout und Zart-Bitter Schokolade [ACG]
- **Parfümiertes Schokomousse** im Martiniglas und Waldbeeren [CG]
- **Fruchtige Mürbteigschalen** mit Vanillecreme [ACG]
- **Weißer und Dunkler Schoko-brunnen** mit filetierten Früchten

€ 45,– pro Person
Kuvert € 3,– pro Person

Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Die folgende Übersicht ist nur ein Auszug der technischen Möglichkeiten, die wir Ihnen, unter Berücksichtigung einer rechtzeitigen Bestellung, bieten können. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Standardausstattung im Seminarraum

- ✔ teilweise Tageslicht
- ✔ teilweise mit Klimaanlage bzw. Lüftung
- ✔ LCD-Projektor inklusive Leinwand
- ✔ Flipchart
- ✔ Pinnwand
- ✔ WLAN
- ✔ Stromanschlüsse für Standardequipment für Referenten

Standard AV Ausstattung

Flipchart	€ 18,00
Pinnwand	€ 24,00
Präsentationslaptop	€ 120,00

Datenprojektor

Projektoren 1024x768 (4:3 - XGA)	
3.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 96,00
6.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 540,00
15.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel inkl. 2 m Alusäule geskirtet	€ 1.344,00
Projektoren 1920x1080 (16:9 - Full)	
4.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m DVI und HDMI Kabel	€ 216,00
8.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 696,00
15.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 1.908,00

Leinwand

Leinwand (488x274)	€ 168,00
Leinwand (630x350)	€ 300,00

Tonanlage

inkl. Handfunkmikrofon und Stativ (Boxen je nach Raumgröße)	ab € 270,00

Zusätzliche Mikrofone

Handfunkmikrophon	€ 72,00
Funkmikrophon - Headset	€ 72,00
Tischmikrophon	€ 24,00

Technisches Personal

Veranstaltungstechniker pro Stunde	€ 96,00
Veranstaltungstechniker Tagesspauschale (10 Stunden)	€ 474,00

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. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte Euro 32,- pro Person und angefangene Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden

Unterhaltung

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

Dekoration

Die Event-Pyramide mit ihrer riesigen Palmeninsel und den einzelnen exotischen Pflanzengruppierungen sowie die in allen gewünschten Farben erstrahlende 42 Meter hohe Glaspyramide bieten eine einzigartige Kulisse für Ihr Event.

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Executive Club Lounge

Mit der Executive Club Lounge bieten wir unseren Business Gästen einen besonderen Service. Die Lounge ist auf der Executive Etage gelegen und von 07:00 bis 24:00 Uhr geöffnet. Zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person haben Sie Zugang zu folgenden Zusatzangeboten: “Morning Coffee“ 07:00 - 11:00 Uhr mit Croissants, Kuchen, Marmelade, Kaffee und Tee / Ganztägig Tee, Espresso, Fruchtsäfte, frisches Obst / Pikante Snacks 17:00 – 19:00 Uhr / Internationale Zeitungen & Magazine / Business Corner mit Computer und Drucker.

Fotograf

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Transfer-Service

Gerne organisieren wir für Sie Flughafentransfers und sonstige Fahrten:

Flughafen – Hotel Limousine
ab € 48,- / Minivan ab € 58,-

West-/ Hauptbahnhof – Hotel Limousine
ab € 38,- / Minivan ab € 48,-

Hotel – Wien Limousine
ab € 25,- / Minivan ab € 35,- (abhängig vom Bezirk)

Parkplatz

Es stehen Ihnen 600 (gebührenpflichtige sowie kostenlose) Parkplätze vor dem Hotel zur Verfügung. Für unsere Hotel- und Seminargäste gelten folgende Sonderpreisregelungen: € 1,50 pro angefangene Stunde, maximal werden 10 Stunden pro Tag verrechnet. Als Alternative können wir Ihnen ein Event-Tagesticket zu € 7,- anbieten.

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-Lebens mittelinformationsverordnung 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.