



EVENTS BY RENAISSANCE

IMPERIAL RIDING SCHOOL
RENAISSANCE VIENNA HOTEL

Ungargasse 60
1030 Wien, Österreich

t: +43 (0)1 711 75 8002
f: +43 (0)1 711 75 8146

imperial.events@renaissancehotels.com

[ImperialRenaissance.at](https://www.imperialrenaissance.at)
[Citygarden-Wien.at](https://www.citygarden-wien.at)



Facebook.com/
Imperialrenaissance



Instagram.com/
Imperial_Renaissance_Hotel



MEETINGS IMAGINED

Jede Veranstaltung hat einen Anlass. Geben Sie Ihrem einen Anlass und gestalten Sie so ein wirkungsvolleres und besseres Meeting und Event.

Unter [MeetingsImagined.com](https://www.meetingsimagined.com) erhalten Sie viele Informationen und Tipps zur Planung.

Lassen Sie sich **inspirieren** und **entdecken** Sie tolle Anregungen für Ihre Veranstaltung!

meetings  imagined



R.E.N. MEETINGS EXPERT

A MEETINGS IMAGINED EXPERIENCE

DER NEUE
R.E.N.
MEETING-EXPERTE



MEETING SERVICES APP

Mehr Stühle? Mehr Kaffee? Zu heiß? Zu kalt?

- nur einen Fingertipp auf dem Smartphone und die Wünsche äußern – ohne das Meeting verlassen zu müssen
- Real-Time Chat-Anfragen über die App

Mehr Infos unter [R.E.N. Meetings](#)



KONFERENZ

All-Inclusive Konferenzpauschalen

Ganztagespauschale

€ 78 pro Person

Empfangskaffee
alkoholfreie Tagungsgetränke (Tafelwasser)

2 Themen-Kaffeepausen

Businesslunch-Buffer oder 3-Gang Menü
inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

Raummiete für den Haupttagungsraum

Beamer / Leinwand / Flipchart / Notizblöcke und Stifte

Halbtagespauschale

€ 65 pro Person

Empfangskaffee
alkoholfreie Tagungsgetränke (Tafelwasser)

1 Themen-Kaffeepause

Businesslunch-Buffer oder 3-Gang Menü
inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

Halbtags-Raummiete für den Haupttagungsraum

Beamer / Leinwand / Flipchart / Notizblöcke und Stifte



KONFERENZ

Ganztagespauschale mit Dinner

€ 105 pro Person

Empfangskaffee
alkoholfreie Tagungsgetränke (Tafelwasser)

2 Themen-Kaffeepausen

Businesslunch-Buffer oder 3-Gang Menü
inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

Raummiete für den Haupttagungsraum

Beamer / Leinwand / Flipchart / Notizblöcke und Stifte

Reichhaltiges Dinnerbuffet in unserem Restaurant Borromäus

Diese Pauschale ist buchbar nach Verfügbarkeit für Gruppen bis zu 170 Personen. Das Restaurant Borromäus kann nicht exklusiv für Gruppen unter 130 Personen reserviert werden.

KONFERENZ

Ganztagespauschale mit privatem Dinner

€ 115 pro Person

Empfangskaffee

alkoholfreie Tagungsgetränke (Tafelwasser)

2 Themen-Kaffeepausen

Businesslunch-Buffer oder 3-Gang Menü

inklusive alkoholfreier Getränke und Kaffee

Raummiete für den Haupttagungsraum

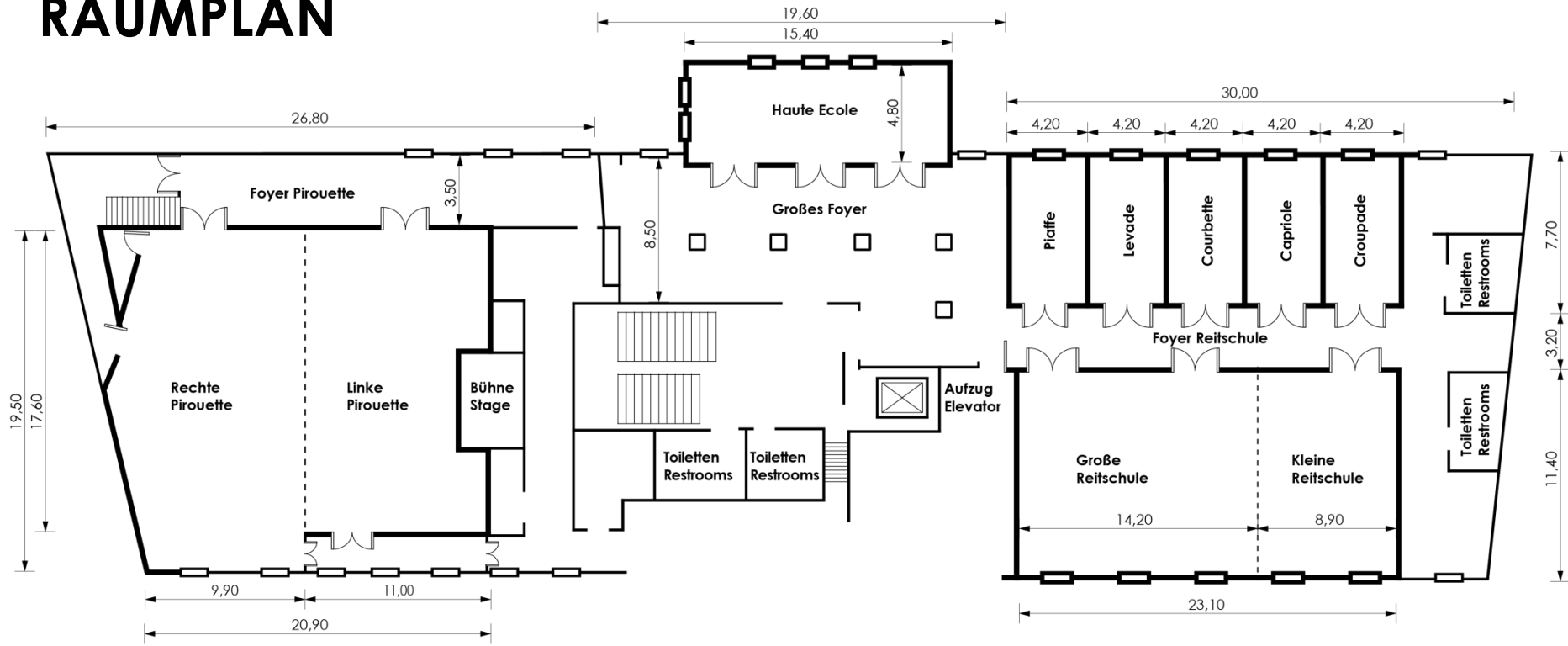
Beamer / Leinwand / Flipchart / Notizblöcke und Stifte

Privates Dinner in unserem traditionellen Restaurant Arsenal mit Vorspeisenbuffet inklusive Suppe, serviertem Hauptgang und österreichischer Dessertauswahl in Buffetform

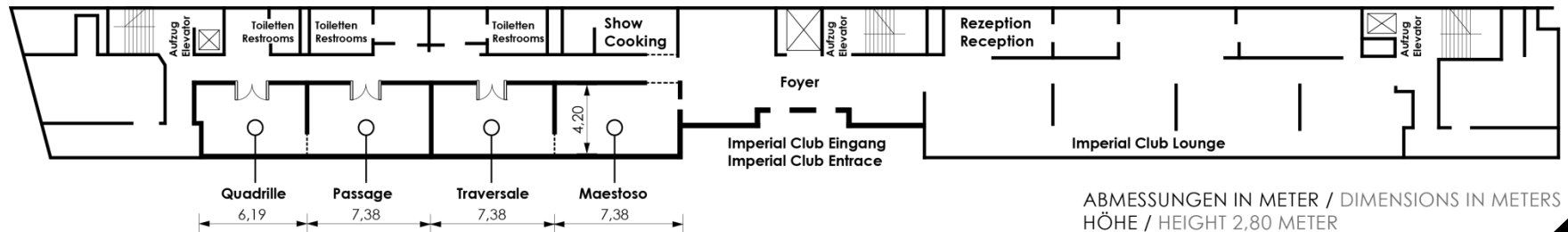
Getränke zum Abendessen für 2 Stunden (Bier vom Fass, weisser und roter Hauswein, alkoholfreie Getränke)

Diese Pauschale ist buchbar nach Verfügbarkeit für Gruppen von 20-45 Personen.

RAUMPLAN



ABMESSUNGEN IN METER / DIMENSIONS IN METERS
HÖHE / HEIGHT 3,80 METER










ABMESSUNGEN IN METER / DIMENSIONS IN METERS
HÖHE / HEIGHT 2,80 METER

METER (B×L×H)	FEET (W×L×H)	m ²	ft ²								
------------------	-----------------	----------------	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

HAUPTGEBÄUDE / MAIN BUILDING 1. STOCK / 1ST FLOOR

Linke Pirouette	17,6×11,0×3,8	57,7×36,1×12,5	194	2.088	144	102	52	38	60	198	144
Rechte Pirouette	19,5×9,9×3,8	64,0×32,5×12,5	223	2.400	180	138	70	59	88	234	168
Pirouette	21,4×19,5×3,8	70,2×64,0×12,5	417	4.488	429	268	-	81	184	432	312
Foyer Pirouette	26,8×3,5×3,8	87,9×11,5×12,5	94	1.012	-	-	-	-	-	80	100
Grosse Reitschule	14,2×11,4×3,8	45,9×37,7×12,5	161	1.733	154	96	58	44	64	150	100
Kleine Reitschule	8,9×11,4×3,8	29,2×37,7×12,5	102	1.097	84	60	40	29	40	100	60
Reitschule	23,1×11,4×3,8	75,8×37,7×12,5	263	2.831	236	168	88	74	120	290	192
Foyer Reitschule	30,0×3,2×3,8	98,4×10,5×12,5	96	1.033	-	-	-	-	-	50	-
Haute Ecole	15,4×4,8×3,8	50,5×15,7×12,5	74	797	50	48	-	39	25	70	-
Grosses Foyer	19,6×8,5×3,8	64,3×27,9×12,5	167	1.797	-	-	-	-	-	200	-
Piaffe	4,2×7,7×3,8	13,8×25,3×12,5	32	344	-	-	10	-	-	-	-
Levade	4,2×7,7×3,8	13,8×25,3×12,5	32	344	20	12	-	15	-	20	20
Courbette	4,2×7,7×3,8	13,8×25,3×12,5	32	344	20	12	-	15	-	20	20
Capriole	4,2×7,7×3,8	13,8×25,3×12,5	32	344	20	12	-	15	-	20	20
Croupade	4,2×7,7×3,8	13,8×25,3×12,5	32	344	20	12	-	15	-	20	20

	METER (B×L×H)	FEET (W×L×H)	m ²	ft ²							
HAUPTGEBÄUDE / MAIN BUILDING 7. STOCK / 7TH FLOOR											
Ballotade	4,6×14,4×2,5	15,1×47,2×8,2	67	721	40	27	36	-	15	24	30
IMPERIAL CLUB & LOUNGE											
Maestoso	7,3×4,5×2,8	24,0×14,8×8,2	33	355	20	12	10	15	-	20	20
Traversale	7,3×4,5×2,8	24,0×14,8×8,2	33	355	20	12	10	15	-	20	20
Passage	7,3×4,5×2,8	24,0×14,8×8,2	33	355	-	-	10	-	-	-	-
Quadrille	6,4×4,5×2,8	21,0×14,8×8,2	29	312	20	12	10	15	-	20	20



Theater



U-Form



Runde Tische



Klassenzimmer



Cabaret



Blocktafel



Cocktail

RAUMMIETE

Raum	Fläche, m ²	ganztags	halbtags
Linke Pirouette	194	€ 1.300,00	€ 800,00
Rechte Pirouette	223	€ 1.300,00	€ 800,00
Pirouette	417	€ 2.650,00	€ 1.600,00
Grosse Reitschule	161	€ 1.110,00	€ 640,00
Kleine Reitschule	102	€ 750,00	€ 480,00
Reitschule	263	€ 1.850,00	€ 1.100,00
Haute Ecole	74	€ 750,00	€ 480,00
Piaffe	32	€ 320,00	€ 215,00
Levade	32	€ 320,00	€ 215,00
Courbette	32	€ 320,00	€ 215,00
Capriole	32	€ 320,00	€ 215,00
Croupade	32	€ 320,00	€ 215,00
Ganze Etage (1. Stock)	914	€ 6.900,00	€ 4.250,00
Maestoso (Imperial Club)	33	€ 480,00	€ 320,00
Traversale (Imperial Club)	33	€ 480,00	€ 320,00
Passage (Imperial Club)	33	€ 480,00	€ 320,00
Quadrille (Imperial Club)	29	€ 480,00	€ 320,00
Ballotade (4. Stock)	67	€ 750,00	€ 480,00



FRÜHSTÜCK

im Restaurant Borromäus

Gesunder Start in den Tag

€ 9 pro Person

Heisse Getränke / Orangensaft / frischer Fruchtsalat Ihrer Wahl /
2 Stück Vollkorn Jourgebäck / Kräuter-Frischkäse-Aufstrich /
geschnittener Gouda / Gurken- und Tomatenspalten

Würziger Start in den Tag

€ 9 pro Person

Heisse Getränke / Orangensaft / frischer Fruchtsalat Ihrer Wahl /
2 Stück Jourgebäck / Eiaufstrich / Wacholderschinken / Gurken-
und Tomatenspalten



FRÜHSTÜCK

im Restaurant Borromäus

Amerikanisches Frühstück

€ 28 pro Person

Heiße Getränke

Kaffee / koffeinfreier Kaffee / Tee / heiße Schokolade

Kalte Getränke

Orangensaft / Grapefruitsaft / Tomatensaft / Apfelsaft / Ananassaft / stilles und prickelndes Mineralwasser

Gebäck

Auswahl an Semmeln / Kornspitz / Mohnweckerln und anderen knusprigen Köstlichkeiten / Toast / Vollkorntoast

Süßspeisen

Crissants / Brioche / Muffins / Plundergebäck /

Aufstriche

Butter / Margarine / Marmelade / Diätmarmelade / Honig

Müsli

Müsli / Frosties / Cornflakes / Cocos / Smacks / frisch geschnittene Früchte / Naturjoghurt / Fruchtjoghurt / heiße und kalte Milch

Wurst und Käse

Auswahl an Schinken und Aufschnitt / geschnittener Käse / Käsebrett / Hüttenkäse

Fisch

Räucherlachs / Hering

Geschnittenes & eingelegtes Gemüse

Tomaten / Gurken / Pfefferoni / Gurkerl / Perlzwiebeln

Warme Gerichte

Eierspeise / gebratener Speck / Bratwürstchen vom Schwein / Käsewürstchen / gegrillte Tomaten / Bohnen in Tomatensauce / Bratkartoffeln / French Toast mit Ahornsirup / Haferbrei



FRÜHSTÜCK

im Restaurant Borromäus

Heiße Getränke

Kanne Kaffee	€	6,5
Kanne Tee	€	6,5
Espresso klein	€	3,5
Espresso groß	€	4,5
Melange / Cappuccino	€	3,5
Kännchen Tee	€	4,5
Heiße Schokolade	€	4,5

Gekühlte Säfte (20 cl) € 3,5

Apfelsaft / Marillensaft / Mangosaft /
Multivitaminsaft / Orangensaft /
Ananassaft / Erdbeersaft / Tomatensaft

Frisch gepresst

Orangensaft (20 cl)	€	6,5
Smoothie (5 cl)	€	3,5



KAFFEPAUSEN

Kaffee / koffeinfreier Kaffee / Auswahl an Ronnefeldt Tee /
Fruchtsäfte / Mineralwasser

Zu jeder unserer Themen-Kaffeepausen reichen wir eine Auswahl
an süßen, pikanten und fruchtigen Speisen.

pro Pause & Person

€ 9

pro Halbttag & Person

Die Kaffeepausen-Station wird während des Halbtags immer
wieder nachbestückt.

€ 12

pro Tag & Person

Die Kaffeepausen-Station wird während des Tages immer
wieder nachbestückt.

€ 20

Gerne beraten wir sie individuell bei ihrer ganz speziellen Themen-,
Länder- oder Spezial- Kaffeepause (z.B. Oktoberfest, Strand,
Spanien, Kaffeehaus, etc.)



LUNCHBOX

Lunchbox I

€ 12 pro Person

Käse Sandwich / Schinken Sandwich / frisches, saisonales Obst /
1 Mini-Muffin / 1 Softgetränk

Lunchbox II

€ 18 pro Person

Chicken-Ceasar Sandwich / Rahmbrie Sandwich / frisches,
saisonales Obst / 1 Mini-Muffin / 1 Balisto / 1 Softgetränk

MENÜ

3-Gang-Menü

Mediterranes Menü

€ 31 pro Person

Italienischer Vorspeisenteller mit Prosciutto, Parmesan, Oliven, gefüllten Pilzen in Olivenöl, sonnengetrockneten Paradeisern, dazu Grissini und frische Feigen

Zart gegrillte Medaillons von der Hühnerbrust auf Linguini in cremigen Basilikum-Paprikapesto

Tiramisu im Glas

Wiener Menü

€ 33 pro Person

Rindsuppe serviert mit Frittaten oder Grießnockerl

Esterhazy-Rostbraten mit Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarrn

Topfen-Frucht-Knödel



MENÜ

3-Gang-Menü

€ 38 pro Person

Zart gegrillte Streifen vom Beiried an Blattsalat,
mariniert mit Paradeiserdressing

Lachssteak auf Sojasprossen mit frischem Koriander, dazu
gebratene Reissnudeln

oder

Medaillons von der Jungschweinslende serviert mit Pilzrahmsauce,
Speckfisolien und Braterdäpfel

Limetten-Minzsorbet mit fruchtigem Beerencocktail

4-Gang-Menü

€ 44 pro Person

Trilogie von hausgeräucherter Forelle, graved Lachs und
Butterfisch, dazu Paradeisercrostini und frischer Kren auf knackigem
Friséesalat

Spinatsüppchen

Geschmorter Kalbstafelspitz in leichter Wurzelrahmsauce, dazu
Kräuternockerl und Brokkoliröschen mit Mandelbutter

Bonbon vom Apfelstrudel mit Zimtsabayone

MENÜ

Gala-Menü

€ 65 pro Person

Dreierlei vom hausgebeizten Fjordlachs

Bisque de Homard, serviert mit Crôutons

Mojitosorbet

Filetsteak vom Herefordrind mit Gorgonzola-Soubise-Kruste an Sauce Robert dazu Bouilliongemüse und Schalottenerdäpfel

Dessertvariation

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas,
leicht geliertes Rosensüppchen,
geflämmte Nougatcrème





BUFFET

Buffet I

€ 38 pro Person

Vorspeisen

Kärntner Rohschinken / Geräucherter Tofu mit Sesamöl und Mungobohnen / Marinierter Hering / Hühnerleberterrinen / Antipasti

Salate

Thunfisch-Pastasalat / Wiener Gurkensalat / Erdäpfelsalat mit roten Zwiebelringen / Maissalat mit Paprika in Mayonnaise-Sauerrahm-Dressing / Bohnensalat, mariniert mit Koriander und Limettensaft / Paradeisersalat / Knackige Blattsalate, begleitet von frisch zubereiteten Dressings

Suppe

Zucchini-Suppe mit Croûtons vom Olivenbrot

Hauptspeisen

Fussili in cremiger Gemüse-Parmesansauce / Geflammtes Filet vom pazifischen Heilbutt auf rahmigen, frischen Blattspinatblättern / Maishendelbrust in Kräutern gerollt und gebraten, tranchiert auf Paradeiser-Lauchgemüse / Waldviertler Lammkeule geschmort in Wurzel-Rotweinsauce

Beilagen

Gemüseratatouille / Gebratene Rosmarinerdäpfel / Kräuterreis

Desserts

Saisonale Auswahl an verschiedenen Crêmen / Schnitten / Kuchen & Rouladen / dazu frische Früchte



BUFFET

Buffet II

€ 42 pro Person

Vorspeisen

Wiener Schinkenbraten / Prosciutto mit Melone und Grissini / Mostviertler Schafskäse / Warmgeräuchertes Saiblingsfilet mit saurem Gemüse / Jägerpastete mit Preiselbeeren

Salate

Palmherzsalat mit Koriander / Gegrillter Pilzsalat mit Champignons, Austern und Shitaki-Pilzen / Grüne Bohnen in Essig und Öl / Speckkrautsalat mit Kümmel / Paradeisersalat mit roten Zwiebeln / Sojasprossensalat / Rote Rüben mit Kren / Knackige Blattsalate, begleitet von frisch zubereiteten Dressings

Suppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch

Hauptspeisen

Gnocchi in Rieslingschaumsauce mit grünen Spargelspitzen / Zanderfilet an Rahmwirsing / Truthahnmedaillons mit cremiger Steinpilzsauce / Wildschweinbraten mit Wacholderwurzelrahmsauce

Beilagen

Kräuterspätzle / Gebratene Thymianerdäpfel / Gemüse der Saison

Desserts

Saisonale Auswahl an verschiedenen Crèmen / Schnitten / Kuchen & Rouladen / dazu frische Früchte

BUFFET

Buffet III

€ 48 pro Person

Vorspeisen

Talisker-Räucherlachs mit Dill-Senfsauce und Pumpernickel / Hausgeräucherte Entenbrust zart getrüffelt, auf Waldorfsalat und Preiselbeeren / Shrimpscocktail mit Avocado / Kalbsleberterrine / Gegrilltes mediterranes Gemüse, mit Öl mariniert / Tranchen von Fleischparadeisern mit Mozzarella und Basilikumpesto

Salate

Gegrillter Paprikasalat / Salat vom Räucherfisch mit Zwiebeln, Bohnen, Fenchel und Paradeisern / Heringssalat mit roten Rüben / Kräuter-Heringssalat / Heringssalat mit Äpfeln und Sauerrahm / Grüner Spargelsalat mit Thunfischsauce / Farfallesalat mit Mais, Paradeisern und bunten Kräutern / Knackige Blattsalate, begleitet von frisch zubereiteten Dressings

Suppe

Karottencremesuppe mit frischem Koriander

Hauptspeisen

Karamellierte Krautfleckerl / Geflammtes norwegisches Lachssteak serviert mit Garnelen-Lauchragout in Petersilobers / Gefülltes Kräuterhendl mit grünem Spargel und Mozzarella, gerollt im Speckmantel, dazu Paradeiserragout / Lammhüftbraten gedünstet in einer Sauce aus Speck, Pertzwiebeln, Pilzen, Petersilie und Oliven

Beilagen

Kräuterbasmatireis / Dill-Rahmfisolen / Rollgerstel Risotto / Gegrilltes Zucchini Gemüse mit geflammten Cherrytomaten

Desserts

Saisonale Crèmen / Schnitten / Kuchen & Rouladen / frische Früchte / Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster





EMPFANG

Fingerfood

Fingerfood I

€ 24 pro Person

Rohschinken mit Melone / Büffelmozzarella mit Paradeiser-Pesto / Räucherlachs mit Kren und Friséesalat / Frühlingsrollen mit Soja-Korianderdip / Samosas mit süßer Chilisauce / Chickenwings mit BBQ Sauce / Überbackener Apfel Crumble

Fingerfood II

€ 30 pro Person

Hausgeräucherte Hühnerbrust auf Caesar-Salat / Graved Lachs auf Buchweizenblinis mit Dill-Senfsauce / Gemüse-Couscoussalat / Kärntner Osso Collo mit Kren auf Schwarzbrot / Geeiste, tomatisierte Karottensuppe / Spieße vom Butterfisch auf Koriandersprossen / Kleine Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpürree / Fruchtsalat mit Grand Marnier / Mohnroulade / Esterhazyschnitte / Früchte-Tartelettes

Suppen & Sandwich Buffet

€ 23 pro Person

Suppentopf mit Gemüse und gedämpften Hühnerfleisch serviert mit Frittaten oder Grießnockerln / Vollkornbaguette „Caprese“ mit Mozzarella, Paradeisern und Pesto / Club Sandwich mit Speck und Hühnerbrust / Club Sandwich mit Eiern und Kresse / Erdäpfelchips / Rahmgurkensalat / Paradeiser mit roten Zwiebeln und Schnittlauch



EMPFANG

Cocktailbuffet

Cocktailbuffet I

€ 31 pro Person

Käsesalat mit Paprika und Kräutern / Knackige Blattsalate mit Dressing und Nüssen / Hausgeräucherter Lachs mit Kren / Hering in Curry-Zwiebelmarinade / Hausgeräucherte Entenbrust mit Preiselbeerobers / Honigschinken mit milden Kirschkpfefferoni / Mahi-Mahi-Filet auf Orangenfenchel / Medaillons von der Maispoularde mit asiatischem Wokgemüse / Lammmedaillons auf Ratatouille / Pasta in rahmiger Parmesansauce mit provenzialischen Kräutern / Röschengemüse in Mandelbutter / Heurige Petersilien-erdäpfeln / Saisonales Obst / Naschereien aus unserer Pâtisserie

Cocktailbuffet II

€ 37 pro Person

Pasta-Schinkensalat / Reissalat mit jungen Eismeergarnelen / Karotten-Sultaninensalat / Gegrillte Zucchini mit Oliven / Knackige Blattsalate mit Dressing und Nüssen / Hausgeräucherter Waldviertler Karpfen / Hausgeräucherter Lachs / Steirischer Bauchspeck mit Kren / Farfalle in cremiger Paradeisersauce und mit glasierten Garnelen / Lachssteak auf gegrilltem Pak Choi / Kalbstafelspitz auf Wurzelgemüse / Medaillon von der Hühnerbrust im Speckmantel / Kräuterris / Schwarzwurzeln in Kräuterrahm / Bouillon Erdäpfel / Naschereien aus unserer Pâtisserie



GETRÄNKE

Getränkepauschale

Classic

Prosecco / roter und weißer Hauswein / Bier vom Fass / Pepsi
Softdrinks / Pago Fruchtsäfte / Gasteiner Mineralwasser
still und prickelnd

erste Stunde	€ 16	pro Person
jede weitere Stunde	€ 12	pro Person

Premium

Schlumberger Sparkling / Campari Soda / Campari Orange /
Aperol Spritz / Hugo Spritz / roter und weißer Monatswein /
Bier vom Fass / Pepsi und Schweppes Softdrinks / Pago Fruchtsäfte /
Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd

erste Stunde	€ 20	pro Person
jede weitere Stunde	€ 15	pro Person



GETRÄNKE

Dinner Getränkepauschale

Nur in Kombination mit einem Abendessen möglich!

Classic

roter und weißer Hauswein / Bier vom Fass / Pepsi Softdrinks / Pago Fruchtsäfte / Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd

drei Stunden	€ 27	pro Person
jede weitere Stunde	€ 7	pro Person

Premium

Schlumberger Sparkling / Campari Soda / Campari Orange / Aperol Spritz / Hugo Spritz / roter und weißer Monatswein / Bier vom Fass / Pepsi Softdrinks / Pago Fruchtsäfte / Gasteiner Mineralwasser still und prickelnd / Kaffee und Teespezialitäten

drei Stunden	€ 35	pro Person
jede weitere Stunde	€ 8	pro Person



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Pago Säfte	20 cl	€ 3,5
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light	25 cl	€ 3,5
Seven Up Lemon, Orange	25 cl	€ 3,5
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	€ 3,5
Red Bull	20 cl	€ 5
Gasteiner still, prickelnd	25 cl	€ 2,8
Gasteiner still, prickelnd	75 cl	€ 7,5

Heißgetränke

Espresso klein		€ 3,5
Espresso groß		€ 4,5
Melange		€ 3,5
Cappuccino		€ 3,5
Kännchen Ronnefeldt Tee		€ 4,5

Bier

Bier vom Fass	33 cl	€ 3,5
Bier vom Fass	50 cl	€ 5
Null Komma Josef (alkoholfrei)	33 cl	€ 3,5



GETRÄNKE

Weisswein Österreich

Flasche 75 cl

Hauswein – Welschriesling

€ 23

Weingut Migsich, Antau, Burgenland

Chardonnay Classic

€ 26

Weingut Limbeck, Gols, Burgenland

Grüner Veltliner

€ 27

Weingut Migsich, Antau, Burgenland

Spielerei Weiss

€ 41

Weingut Limbeck, Gols, Burgenland

Rotwein Österreich

Flasche 75 cl

Hauswein – Blauer Zweigelt

€ 23

Weingut Migsich, Antau, Burgenland

Zweigelt Selektion

€ 35

Weingut Limbeck, Gols, Burgenland

Blaufränkisch Selektion

€ 35

Weingut Limbeck, Gols, Burgenland

Spielerei Rot

€ 41

Weingut Limbeck, Gols, Burgenland

GETRÄNKE

Sekt und Champagner

Flasche 75 cl

Prosecco	€	35
Haussekt „Grüner Veltliner“	€	36
Schlumberger Sparkling	€	53
Piper-Heidsieck	€	80
Veuve Cliquot	€	105
Moët & Chandon Cuvée Dom Perignon	€	200

Spirituosen

4 cl

70 cl

Aperitif

Noilly Prat Dry	€	5,5	€	60
Campari	€	6	€	75
Aperol	€	6	€	75

Wodka

Stolichnaya	€	7	€	85
Ketel One	€	8	€	105

Rum

Myers´s Rum	€	7	€	85
Captain Morgan	€	7	€	85
Ron Zacapa 15	€	9	€	115

Gin

Tanqueray	€	8	€	105
Bombay Sapphire	€	8	€	105

Whisky

J.W. Black Label	€	8	€	105
Jameson	€	8	€	105
Jack Daniels	€	8	€	105

TECHNIK

Preis pro Tag

Projektionen

Auf-Projektion
Beamer 4000 Lumen € 280

Rück-Projektion Preis auf Anfrage

Stativleinwand 150 x 150 cm € 20

Faltleinwand 280 x 210 cm € 72

Multimedia Presenter € 20

Internet

Internetleitung
LAN € 60

Internet WLAN

pro Tag 4 Mbits € 14,95

pro Tag 10 Mbits € 19,95

Internetpreise für größere Gruppen auf Anfrage.

TECHNIK

Preis pro Tag

Audio & Video

Soundsystem 1 € 250
Mischpult, 2 Mikrofone, 2 Boxen, Verkabelung

Soundsystem 2 € 350
Mischpult, 2 Mikrofone, 4 Boxen, Verkabelung

Clipmikrofon € 60

Handfunkmikrofon € 60

PC-Lautsprecher-Box € 40

Flipchart € 20

Pinnwand € 20

Moderationskoffer € 40

Techniker im Raum auf Anfrage

Raumausstattung

folgende Ausstattung ist in der Raummiete inkludiert:

bis zu 4 Podiumsteile

Telefonleitung

(Abrechnung nach Einheiten)

weilers können wir folgende Ausstattung anbieten:

Rednerpult € 60

pro weiteres Podiumsteil € 25

Tanzfläche (pro m²) € 7

Gerne organisieren wir für Sie Dolmetschanlagen,
Simultan-Dolmetscher, Multimedia-Konferenzen,
und vieles mehr!

TECHNIK

Preis pro Tag

Kabellose Lösungen

Kabellose Signalübertragung

von einem Laptop auf einen Beamer oder ein TV Gerät

Verwendbar für bis zu 64 Endgeräte

Empfänger und 2 Sender	€	100
pro weiterer Person	€	25

Kabellose Ladestation

laden Sie Ihre Mobilgeräte an jedem Ort (Ladung erfolgt über USB)

pro Powerbank mit 10400 mAh	€	10
-----------------------------	---	----

Beleuchtung

LED Stimmungsbeleuchtung

Stimmungslicht für ihren Meetingraum, ihre Dinnerlocation, das Conference Center Foyer oder den Garten
inklusive Verkabelung und Aufbau

pro verwendetem LED	€	20
---------------------	---	----

Stagelight statisch

4 LED Scheinwerfer auf Stativ

	€	150
--	---	-----

WEITERE INFORMATIONEN

Ihre Anreise mit dem Auto

vom Flughafen

Fahren Sie die Autobahn A4 Richtung Wien bis zur Ausfahrt Erdberg, biegen Sie bei der Stadionbrücke links ab in die Schlachthausgasse, am Ende biegen Sie rechts in den Rennweg ein, bei der Kreuzung Rennweg/Ungargasse biegen Sie rechts in die Ungargasse ein

von der Autobahn A1

Folgen Sie der Ausfahrt Wien geradeaus bis zum Gürtel, biegen Sie rechts in die B221 (Gürtel) ein und folgen Sie den Wegweisern Richtung Hauptbahnhof, bei der nächsten Ampel biegen Sie links in die Jacquingasse ab, biegen Sie rechts in die Mohsgasse und dann links in die Fasangasse ein, fahren Sie geradeaus bis zur Ungargasse.

von der Autobahn A2

Richtung Kagan/Prag/Brünn, über die Autobahn A23 bis zur Ausfahrt Landstrasse / Gürtel, bei der 4. Ampel biegen Sie rechts in die Fasangasse ein und folgen dieser bis Sie die Ungargasse erreicht haben

in der Ungargasse

nach 200 Metern sehen Sie auf der linken Seite das Hotel, biegen Sie links ab, Sie passieren den Haupteingang und ein paar Meter weiter befindet sich links die Garageneinfahrt

Garage

erste Stunde	€ 2,80
jede weitere Stunde	€ 2,30
Konferenzticket	€ 16,00
24h Ticket	€ 25,00

Ihre Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Zug	Station Rennweg
Strassenbahn 71	Station Rennweg
Strassenbahn O	Station Neulinggasse
Bus 4A	Station Neulinggasse

Informationen zu den genauen Abfahrtszeiten erhalten Sie unter: www.wienerlinien.at

vom Flughafen:

Zug S7 Richtung Wien bis zur Station Rennweg, Ausgang Jauresgasse

Flughafen – Transfer

ab € 35 pro Strecke

Fitness

Sauna / Dampfbad / Pool / Fitnessraum sind für unsere Gäste kostenlos

Solarium / Massage
Preise auf Anfrage