

Austria Trend **SMART**

HOTEL ANATOL ****

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.



Nehmen Sie sich viel vor.

In unmittelbarer Nähe der Mariahilfer Straße ist das Austria Trend Hotel Anatol der optimale Ausgangspunkt für Ihren geschäftlichen und privaten Aufenthalt in Wien. Die hervorragende Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz garantiert eine rasche Verbindung innerhalb der ganzen Stadt. Bei Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen die hoteleigene Parkgarage rund um die Uhr zur Verfügung. Wir freuen uns sehr, Sie schon bald mit Ihren Gästen in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unser Morgenstund'-Buffet mit frisch gebackenem Gebäck, regionalen Produkten, Bio-Kaffee, Sonnentor-Tee, Bio-Müsli nach eigener Rezeptur, Ei im Glas und ausgesuchten Spezialitäten bietet den perfekten Kick für den Tag. Dabei achten wir speziell auf unsere Gäste, die auf biologische, laktosefreie oder vegetarische Küche Wert legen.

Daher werden in den Austria Trend Hotels glutenfreie Produkte speziell gekennzeichnet. Auf Wunsch servieren wir Ihnen laktosefreie Milch und Joghurt sowie glutenfreies Gebäck, das einzeln für den Gast verpackt und frisch aufgebacken wird. Ebenso wird Ihnen im Restaurant Ihr Mittags- und/oder Abendessen für Ihr Seminar serviert. Dies wird von unserem Küchenchef individuell Ihren Wünschen entsprechend zusammengestellt oder Sie wählen die Speisen selbst aus.

Sie haben die Wahl:

Toast oder Toast. Ob Sie früh aufstehen oder spät schlafen gehen – in unserer Lobby-Bar haben Sie zu jeder Tages- und Nachtzeit die Möglichkeit, sich mit einem kleinen Snack zu stärken oder auf einen erlebnisreichen Tag mit einem Glas Wein anzustoßen.



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



62 Zimmer, davon 13 Executive Zimmer

Die 62 Zimmer sind modern und doch gemütlich ausgestattet und bieten wunderbare Erholung nach langen Tagen – egal ob für den Freizeitgast, den Business-Reisenden oder für unsere Seminargäste. Alle Zimmer verfügen über Dusche oder Badewanne, Flatscreen TV, Laptop-Safe mit innenliegender Steckdose, Minibar, Fön und Kosmetikspiegel. Weiters sind alle unsere Zimmer mit einem Direktwahltelefon, einem Schreibtisch zum Arbeiten als auch großen Schränken ausgestattet.

Unsere 6 **Classic Doppelzimmer** sind 18m² groß und verfügen über eine Queensize-Matratze (1,40m Breite).

Die 43 **Classic Twinzimmer** punkten mit einer Größe von 22m² und Twin Betten, die auch auseinander geschoben werden können, um zwei Einzelbetten in einem Zimmer zur Verfügung zu haben.

Unsere 13 **Executive Zimmer** können zum Aufpreis von € 25,00 pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Diese sind 30m² groß und verfügen über eine gemütliche Sitzecke mit Couch. Zusätzlich bieten wir folgende Executive Leistungen:
Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl
Wasserkocher frei verfügbar auf Anfrage / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10.00 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15.00 Uhr



Alles was Sie wissen müssen, ist was Sie wollen.

Jeder kennt es, hat es schon einmal erlebt: Auf Meetings und Tagungen kann man leicht aus den Augen verlieren, was man eigentlich erreichen wollte und findet, wenn überhaupt, nur über lange Umwege zu einer Lösung.

Nicht so im Hotel Anatol: Unser 100m² großer Tagungsraum ist der ideale Rahmen für konstruktive Meetings und Seminare. Er bietet Ihnen alles, was Sie brauchen. Gleich mit wem Sie sich treffen und was das Ziel ist, eines steht im Hotel Anatol fest: Es wird zum Volltreffer.

Unser Seminarraum ist auf der Ebene des Empfangs gelegen. Das bedeutet für Sie größtmögliche Bequemlichkeit im Hinblick auf den Transport von Unterlagen, Dekoration oder sonstigen Hilfsmitteln sowie leichte Erreichbarkeit. Natürlich können Sie von der Garage mit dem Aufzug direkt in die Etage des Seminarraums und auch zu den Gästezimmern gelangen.

Kapazitäten		m ²					
Anatol	✓	100	-	25	20	35	60

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ **220,-**

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ **350,-**



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. 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

€ 65,-

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



Kaffeepausen

Wählen Sie die in Ihrer Seminarpauschale enthaltenen Pausensnacks aus unserem Sortiment selbst aus oder lassen Sie sich von der Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Pikante Pausen

Österreichisches Jour-Gebäck

- Jour Wachauer^A mit Schinken^L der Saison, frischem Kren^O und Essiggurkerl^M
- Jour Vinschgerl^A mit Salami^C, Ei^C und Tomate
- Jour Kornspitz^{AF} mit Gouda^G, Traube und geschrotetem Pfeffer
- Jour Kürbiskernweckerl^{AF} mit Eieraufstrich^{AGM} und Gurke
- Jour Salzstangerl^A mit Speck^L und frischem Paprika
- Jour Vollkornweckerl^A mit Lachs^D und Dillsenfauce^M
- Jour Dinkelweckerl^A mit Schafkäse, Oliven und Zucchini

Schwarzbrotscheiben

- Vollkornbrot^A mit Liptauer^{GM} und rotem Zwiebel
- Vollkornbrot^A mit Schinkenaufstrich^{GM} und Perlzwiebel

Gefüllte Palatschinken^{ACG}

- mit Eieraufstrich^{CGM}, frischem Blattsalat, Dill und Gurken
- mit Liptaueraufstrich^{GL}, Blattsalat und frischem Paprika
- mit Frühlingaufstrich^{GML}, Blattsalat und Gurke
- mit Schinkenaufstrich^{GL}, Salat, Kren und Essiggurkerl^M
- mit Lachs^D, Blattsalat, Dill und Dillsenfauce^M
- mit Schafkäse^G und gegrilltem Gemüse^L

Warme Sandwiches

- Sandwich^A mit Paradeissauce^L, gegrillten Zucchini, Karotten und Parmesan^G
- Sandwich^A mit gefülltem Champignon^L und Parmesan^G
- Sandwich^A mit Lachs^D, frischem Spinat^L und Knoblauch

Süße Pausen

- Mini Apfel-^{ACFGHO} und Topfenstrudel^{ACGPO}
- Mini Marmorgugelhupf^{ACFGO} und Schoko-Marzipangugelhupf^{ACFGHO}
- Marillen- und Zwetschken-Streuselkuchen^{ACGO}
- Mini Sacherwürfel^{ACGF} und Punschwürfel^{ACGF}
- Buttercroissant^{ACG} mit Marmelade
- Hausgemachte saisonale Kuchen^{ACG} mit Obst



Erweiterte Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Leitungswasser

pro Person

€ **6,00**

Kleine Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Leitungswasser / Croissants ^{ACG}

pro Person

€ **7,50**

Süße Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Alkoholfreie Getränke und parfümiertes
Wasser / Fruchtsalat im Glas /
Süße Pause (1,5 Stück p.P.)

pro Person

€ **9,50**

Pikante Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Alkoholfreie Getränke und parfümiertes
Wasser / Fruchtsalat im Glas /
Pikante Pause (1,5 Stück p.P.)

pro Person

€ **10,50**

Kombi Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Alkoholfreie Getränke und parfümiertes
Wasser / Fruchtsalat im Glas /
Süße und pikante Pause (je 1 Stück. p.P.)

pro Person

€ **13,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser still oder prickelnd [○]	0,33 l	€ 2,90
Mineralwasser still oder prickelnd [○]	0,75 l	€ 5,90
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,40
Orangensaft	0,20 l	€ 3,40
Multivitamin	0,20 l	€ 3,40
Coca Cola/ light, Sprite	0,33 l	€ 3,70
Tonic Water	0,20 l	€ 3,70

Heißgetränke

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,70
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Verlängerter ^G	€ 3,50
Cappuccino ^G	€ 3,60
Café Latte ^G	€ 4,00
Heiße Schokolade ^G	€ 4,10
Kännchen Tee	€ 3,80

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

Biere

Gösser Spezial ^A	0,5 l	€ 4,30
Gösser alkoholfrei Naturgold ^A	0,5 l	€ 4,00
Gösser Kracherl – alkoholfreier Radler ^A	0,5 l	€ 4,00
Puntigamer ^A	0,5 l	€ 3,90
Edelweiß Weißbier ^A	0,5 l	€ 4,70

Sekt

Sekt Schlumberger [○]	0,20 l	€ 10,50
Sekt Schlumberger [○]	0,75 l	€ 37,00
Glas Sekt Orange [○]	0,10 l	€ 5,70

Wein

Weißwein gespritzt [○]	0,25 l	€ 2,90
Rotwein gespritzt [○]	0,25 l	€ 2,90
Wiener Gemischter Satz [○] Zahel Mauer, Wien	0,125 l € 4,50	0,75 l € 27,00
Grüner Veltliner [○] Mayer am Pfarrplatz Nußdorf, Wien	0,125 l € 4,50	0,75 l € 27,00
Riesling Terrassen Kamptal [○] DAC 2016, Bründlmayer Dürnstein, Wachau, Niederösterreich	0,125 l € 6,50	0,75 l € 39,00
Sabathini [○] Sabathi Pössnitz, Südsteiermark		0,375 l € 12,50
Cuvee Classic [○] Aumann Tribuswinkel/Thermenregion, Niederösterreich	0,125 l € 3,90	0,75 l € 23,40
Zweigelt Classic [○] Netzl Göttlesbrunn/Carnuntum, Niederösterreich	0,125 l € 4,50	0,75 l € 27,00
Pinot Noir [○] Scheibelhofer Andau/Neusiedlersee, Burgenland	0,125 l € 5,00	0,75 l € 30,00
Zweigelt [○] Umathum Frauenkirchen/Neusiedlersee, Burgenland		0,375 l € 12,50





Menü- und Buffetvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen in Menüform, als Buffet oder für die schnelle Pause zwischendurch als Fingerfood. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchen- und Serviceteams das Menü und die Servierform Ihrer Wahl.

Fingerfood-Buffet

ab 20 Personen
 2 Vorspeisen
 2 Hauptspeisen
 (davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
 2 Dessert

pro Person

€ **19,-**

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person

3-gängiges Menü

ab 10 Personen
 1 Suppe oder 1 Vorspeise
 2 Hauptgänge zur Wahl
 (davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
 1 Dessert

pro Person

€ **25,-**

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person

Buffet

ab 20 Personen
 1 Vorspeise / 1 Suppe
 2 Hauptgänge zur Wahl
 (davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
 Salatbuffet
 1 Dessert

pro Person

€ **28,-**





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

In der Lobby neben der Rezeption stehen unseren Hotel- als auch unseren Seminargästen 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
Stromanschlüsse für Standardequipment
Mehrfachstromstecker für Referenten
Beschilderung des Konferenzraums
Beamer inklusive Leinwand (2,50m x 2,50m)
1 Flipchart inkl. Flipchart-Papier und Plakatstifte
1 Pinnwand inkl. Nadeln
WLAN
Telefon im Konferenzraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)
CD-Player
Blöcke, Stifte
Namensschilder



Zusätzliche Konferenzleistungen

Hospitality Desk

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen Hospitality Desk im Empfangsbereich zur Verfügung.

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.

Parkplätze

Direkt ans Hotel schließt eine Garage an, die unseren Gästen zur Verfügung steht. Bitte beachten Sie, dass es begrenzte Parkmöglichkeiten gibt. Rund um das Hotel sind öffentliche Parkplätze in einer kostenpflichtigen Kurzparkzone vorhanden. Kosten für die Garage im Hotel:

Garagegebühr für 24h: € 22,00

Garagegebühr für Seminargäste ohne Übernachtung: € 11,00

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.