

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL CONGRESS
INNSBRUCK** ****

**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.



Nichts liegt Ihren Zielen näher.

Weshalb auch immer Sie nach Innsbruck kommen – Ausflüge, Sightseeing oder Termine – das Hotel Congress Innsbruck ist der perfekte Ausgangspunkt. Unweit der Altstadt, mitten im Innsbrucker Villenviertel Saggen gelegen und von der atemberaubenden Kulisse der Tiroler Alpen umgeben, ist es Sinnbild für Hotellerie auf höchstem Niveau. Und nach einem erlebnisreichen Tag oder einer intensiven Trainingseinheit im hoteleigenen Fitnessraum können Sie sich im großzügigen Hotel-Spa von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

So wie die belebende Tiroler Bergluft Sie anspornt, jede Minute des Tages voll zu nutzen, gibt Ihnen schon unser Frühstück die Kraft dazu. Das hochwertige Buffet bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnis-

se wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Bewährte Wege und neue Zugänge.

Mit der Karte unseres hoteleigenen Restaurants werden Sie herausfinden, wie gut Althergebrachtes und Neues einander ergänzen. Denn neben herzhaften Tiroler Schmankerln bietet sie außergewöhnliche Kreationen im Stil der Nouvelle Cuisine.

Eine Quelle der Inspiration.

Unsere Lobby-Bar ist der perfekte Ort, um die intensiven Erlebnisse des Tages bei einem Drink noch einmal Revue passieren zu lassen.



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



106 Zimmer, davon 2 Suiten

Genießen Sie in 104 Doppelzimmern und 2 Suiten ein exklusives Wohngefühl. Erleben Sie die Harmonie edler Hölzer, gepaart mit elegantem Design. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Bad/ Dusche, Haarfön, Kosmetikspiegel, Flatscreen-TV, Laptop-Safe und kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Unsere 70 **Classic Zimmer** sind 23 - 30 m² groß und verfügen über Twin-Betten, Queensize- oder Kingsize-Bett.

Die 8 **Comfort Zimmer** punkten mit einer Größe von 32 m² und können zum Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Welcome Drink und Bademantel sowie Bad-Amenities sind hier inkludiert.

Die 26 **Executive Zimmer** befinden sich im obersten Stockwerk mit exklusivem Blick auf die umliegende Bergwelt und sind zum Aufpreis von € 25,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Tiefgarage / Minibar mit alkoholfreien Getränken / Welcome Drink / Bademantel und Bad-Amenities / Betthupferl / Early Check-In nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr sowie Late Check-Out nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

In den zwei exklusiven **Suiten** bietet sich von der privaten Dachterrasse aus ein atemberaubendes Bergpanorama. Auf 55 m² mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, Kingsize-Bett, Badewanne und Dusche sowie separatem WC genießen Sie luxuriösen Wohnkomfort.



Für Gipfeltreffen und andere Highlights.

Die frische Tiroler Bergluft hilft, klaren Kopf zu bewahren. Die inspirierende Kulisse der Tiroler Alpen bringt einen auf ganz neue Gedanken. Kurzum: Das Hotel Congress Innsbruck ist das perfekte Umfeld für Kongresse, Seminare oder Firmenfeiern. 3 kombinierbare tageslichtdurchflutete Konferenzräume mit flexibler State of the Art Ausstattung samt großzügigem Garten stehen Ihnen zur Verfügung. Außerdem können Sie auch unsere exklusiven Suiten für Tagungen hoch über den Dächern Innsbrucks buchen.

Vom Sektempfang in unserem Hotelgarten über ein ausgelassenes Hochzeitsfest in unserem Restaurant bis hin zur romantischen Hochzeitsnacht in einer unserer Suiten – im Hotel Congress Innsbruck wird Ihre Traumhochzeit Wirklichkeit.

Kapazitäten		m2						
Tyrol I	√	55	-	10	20	20	40	40
Tyrol II	√	85	-	25	30	30	60	60
Tyrol III	√	70	-	20	30	30	50	50
Tirol II+III	√	155	-	40	60	60	110	150
Tyrol I+II+III	√	210	-	55	80	80	210	180

Raummiete wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.		
Tyrol I	150,-	230,-
Tyrol II	230,-	350,-
Tyrol III	190,-	290,-
Tyrol I+II+III	570,-	870,-
Restaurant	300,-	500,-
Panoramasuite I	auf Anfrage	
Panoramasuite II	auf Anfrage	

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **46,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **57,-**

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 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

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

€ **50,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **61,-**

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

„Klassisch und Herzhaft“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte / frisches Obst / 1 Stück pikant belegtes Jourgebäck ACDGHFN / 1 Stück Kuchen ACGHF

pro Person

€ **10,-**

„Gesunde Power“

Kaffee, Tee / aromatisiertes Wasser / Birchermüsli AEFG / Kornbrötchen mit Putenschinken AFGN / frischer Obstsalat

pro Person

€ **10,50**

„Zünftige Stärkung“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte / 1 alkoholfreies Bier ^A / 1 Paar Frankfurter mit Senf und Brot AFGMN

pro Person

€ **11,50**

„Create it yourself“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte / frisches Obst / 1 Snack Ihrer Wahl

pro Person

€ **9,-**



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Snacks für die Kaffeepausen

Hier haben Sie die Möglichkeit, eine zusätzliche Speise pro Kaffeepause auszuwählen.

Pikante Snacks

- Pikantes Blätterteiggebäck ACDGHFN
- Pikante Aufstrichbrötchen ACG
- Pikante Ministrudel mit Dip ACDGHFN
- Verschieden gefülltes Jourgebäck ACDGHFN
- Laugenstangerln verschieden gefüllt ACDGHFN

Süße Snacks

- Minirouladen ACGHF
- Schnittenvariation ACGHFN
- Plundervariation ACGHN
- Strudelvariation ACGO
- Kuchenvariation ACGHF

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

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 2,80
Mineralwasser	0,75 l	€ 5,20
Almdudler	0,35 l	€ 3,50
Coca Cola / light, Mezzo Mix, Sprite, Fanta	0,33 l	€ 3,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,30
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,30 l € 3,20	0,50 l € 3,90
Johannisbeersaft	0,20 l	€ 3,10
Mango-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,20
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,50
Nestea Pfirsich	0,33 l	€ 3,40

Heißgetränke

Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,40
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Café Latte ^G	€ 3,20
Cappuccino ^G	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,80
Heiße Schokolade ^G	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Rum ^G	€ 3,90
English Breakfast	€ 3,40
Earl Grey Tea / Assam Tee	€ 3,40
Grüner Tee	€ 3,40
Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillentee	€ 3,40
Früchte Auslese	€ 3,40

Bier

Zipfer vom Fass ^A	0,30 l € 3,50	0,50 l € 4,00
Gösser Märzen vom Fass ^A	0,30 l € 3,50	0,50 l € 4,00
Radler ^A	0,30 l € 3,50	0,50 l € 4,00
Gösser Naturgold ^A		0,33 l € 3,70
Edelweiß Naturtrüb ^A		0,50 l € 4,90
Weizenbier alkoholfrei ^A		0,50 l € 4,00

Wein

Hauswein gespritzt ^o	0,25 l	€ 2,60
Hauswein gespritzt süß ^o	0,25 l	€ 2,80
Weißgespritzt mit Aperol ^o	0,25 l	€ 3,60
Grüner Veltliner „Nimmervoll“ ^o	1/8 l	€ 3,90
Weingut Nimmervoll, Niederösterreich Wagram		
Sauvignon Blanc Scheiblhofer ^o	1/8 l	€ 4,20
Weingut Scheiblhofer, Burgenland Andau		
Rose Salzl ^o	1/8 l	€ 3,90
Weingut Salzl, Neusiedlersee		
Zweigelt Schneider ^o	1/8 l	€ 3,90
Weingut Schneider, Niederösterreich		
Cuvée Aumann Classic ^o	1/8 l	€ 4,20
Weingut Aumann, Niederösterreich		

Sekt & Champagner

Sekt Schlumberger ^o	0,20 l € 16,50	0,75 l € 58,00
Prosecco ^o	0,10 l € 3,80	0,75 l € 26,50
Prosecco Aperol ^o		0,10 l € 4,30
Moët & Chandon Brut ^o		0,75 l € 110,00





Vorschläge für Ihr Stehbuffet

Stehbuffet „Hotel Congress“

Avocadomousse mit Garnelen und Safrangelee ABGLO
 Orientalischer Salat mit Ziegenfrischkäse AG
 Curryhähnchen mit Erdnusscreme GH

Jourgebäck und Butter ACG

Gemüselasagne ACGO
 Seeteufelmedaillons mit rotem Curry ADFGLMO
 Rindfleisch-Spieß BBQ ACFGLMO
 Kroketten ACG / Basmatireis G / Gemüse G

Schokoladen-Ingwer-Mousse GH
 Brownie ACGH
 Donuts ACGH
 Saisonaler Fruchtsalat

pro Person

€ 25,-

(buchbar von 20 bis max. 40 Personen)

Stehbuffet „Tyrol“

Tafelspitzragout mit Gemüsebrunnoise ACFGLM
 Roastbeefscheibe auf Kartoffelsalat ACFGLM
 Räucherforelle auf Gemüsestreifen DGLO

Jourgebäck und Butter ACG

Tiroler Gröstl
 Schweinemedallions mit Kümmelsaft ACFGLM
 Bachsaiblingsfilet mit Krensaucе ACDGO
 Serviettenknödel ACG / Petersilienkartoffeln G / Wurzelgemüse GL

Strudelvariation ACG
 Frischer Fruchtsalat
 Joghurtmousse G

pro Person

€ 24,-

(buchbar von 20 bis max. 40 Personen)



Fingerfoodbuffets

Asia Fingerfood

Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce ACFL
 Knuspergarnelen mit Süß-Sauer-Sauce ABCF
 Chicken Wings mit Chilisauce ACG
 Wan Tan Körbchen ACFG

Milchschnitte auf Exotischem Ragout ACG
 Mousse von Zitrusfrüchten ACG

pro Person

€ 15,-

Trend Fingerfood

Pikante Muffins ACEGM
 Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten GO
 Melonenperlen mit Prosciutto

Hackbällchen mit Sesam ACN
 Mini Hähnchen Spieß Yakitori ACFGLM
 Mini Piccata von der Putenbrust ACG

Sacher-Terrine ACFGHP
 Latte Macchiato Schnitte ACFGHP

pro Person

€ 19,-

für Zwischendurch

Verschieden belegte Canapés ACDGHLM

pro Stück

€ 2,20

Gefülltes Jourgebäck ACFGHLMN
 Ofenfrisches Plundergebäck ACFHLN

pro Stück

€ 2,50



Menüvorschläge

Hier finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Menü. Gerne stellt unser Küchenchef ein Menü nach Saison oder Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Kalte Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs
mit Kren-Espuma ^{DGO}

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und Feldsalaten ^{ACFGLMO}

Mozzarella-Tomaten-Türmchen mit Basilikumpesto ^{GO}

Bunte Blattsalate mit Caesar-Dressing
und gegrillten Hühnerstreifen ^{CGM}

Suppen

Klare Rindssuppe
mit Grießnockerl oder Frittaten mit Gemüsebrunnoise ^{ACG}

Kartoffelcremesuppe mit sautierten Pilzen ^{ACFGLM}

Kokos-Currysuppe mit Garnele ^{ABGO}

Samtsuppe vom Muskatkürbis mit Chiliöl ^{AGO}

Hauptspeisen

Fleischgerichte:

Gegrillte Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
Kräuterspätzle und erlesenem Gemüse ^{ACGLMO}

Zartes Kalbshuftsteak mit Sesamkruste
an gedünstetem Kohlrabi und Kartoffelgratin ^{ACGLMNO}

Gegrilltes Entrecôte mit Rotweinsaft,
Speckbohnen und Polentataler ^{ACGLMO}

Gebratene Maishähnchenbrust mit Rosmarinsaft,
Butterreis und Marktgemüse ^{ACGLMO}

Fischgerichte:

Gegrilltes Lachsfilet mit pikantem Curryschaum,
mediterranem Gemüse und Gnocchi ^{ACDGM}

Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Gewürzöl,
Kartoffelrösti und Paprikagemüse ^{ACDGM}

Duett von Seeteufel und Riesengarnele
mit Soja-Ingwersauce, Basmatireis und Asiagemüse ^{ACFGLM}

Desserts

Honig-Mandel-Parfait an Amaretto-Kirschen ^{CGH}

Schokoladenmousse und Nougatknödel an geeister Vanillesauce ^{CFGH}

Vanille Panna Cotta und Tiramisunockerl an marinierten Beeren ^{ACG}

3-Gang Menü mit Suppe pro Person € 27,-

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person € 30,-

4-Gang Menü pro Person € 34,-

Buffetvorschläge



Lunchbuffet I

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings ^{GMO}

Vegetarisches Pastagericht ^{ACGO}

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACG}

Gegrillter Kap-Seehecht mit Kräuterbutter ^{ADG}

Butterreis ^G / Petersilienkartoffeln ^G / Buntes Gemüse ^G

Kuchenvariation ^{ACFGHP}

Frischer Fruchtsalat

pro Person

€ 24,-

(buchbar ab 25 Personen)

Lunchbuffet II

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings ^{GMO}

Penne mit Blattspinat und Pilzen ^{ACFGLMO}

Kalbsbraten mit Champignons ^{ACFGLMO}

Fischvariation mit Weißweinsauce ^{ADFGLMO}

Kräuterspätzle ^{ACG} / Basmatireis ^G / Buntes Gemüse ^G

Kuchenvariation ^{ACFGHP}

Frischer Fruchtsalat

pro Person

€ 24,-

(buchbar ab 25 Personen)

Buffetvorschläge

Austria Trend Buffet

Rindfleischsuzl

mit roten Zwiebeln und Kernöl ACFGLM

Variation von Räucherfischen

mit Oberskren DGO

Backhendlstreifen

auf buntem Blattsalat ACMO

Bauernbraten und Speck

mit Essiggemüse LM

Gemüsecremesalat

mit gerösteten Nüssen GH

Lauch-Kartoffel-Suppe AGLO

Gratinierte Spinatspätzle

mit Bergkäse ACFGLMO

Rindsroulade

in kräftiger Rotweinsauce ACFGLMO

Duett von Zander und Lachsforelle

mit Paprikabutter ADG

Schweinemedallions

mit Pfefferrahmsauce ACFGLMO

Serviettenknödel ACG

Butterschmalzkartoffel G

Rahmgemüse ACFGLMO

Apfel- und Topfenstrudel ACG

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ACG

Waldbeermousse FG

pro Person

€ 35,-

(buchbar ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto GO

Zuckermelone mit Serranoschinken

Antipastivariation

Gegrillte Zucchini mit Chili und Sardellen D

Bunter Nudelsalat mit Shrimps ABC

Tomaten-Lasagne ACGO

Hühnerbrüstchen

mit Oliven, Paprika und Speck ACFGLMO

Schweinefiletspitzen

mit leichter Gorgonzolasauce ACFGLMO

Variation von Meeressfischen

im Safransud ACD FGLMO

Kräuterrisotto mit Parmesan GO

Oreganokartoffel G

Mediterranes Gemüse

Panna Cotta G

Tiramisu ACG

Zitronenkuchen ACFGHP

Orangenmousse FG

pro Person

€ 33,-

(buchbar ab 25 Personen)

Internationales Buffet

Variation vom geräucherten und hausgebeizten Lachs DGO

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Tartare CFGLMO

Vitello Tonnato

mit Kapern und Silberzwiebeln CDO

Grönlandshrimps

auf cremigem Gemüsesalat BCG

Mariniertes gegrilltes Gemüse

Mexikanischer Hähnchensalat

mit Chilis und Koriander AGL

Penne mit Blattspinat,

Steinpilzen und Tomaten ACFGLMO

Perlhuhnbrüstchen mit Kräuterrahm ACFGLO

Kalbsrückenmedallions

in Calvadosauce ACFGLMO

Geschmorte Lammkeule

mit Thymiansaft ACFGLMO

Seeteufel-Lachs-Spieß

in Limettenbutter ACDGO

Butterreis G

Kräuterspätzle ACG

Kartoffelgratin GL

Buntes Gemüse G

Kuchen und Tortenauswahl ACFGHP

Mousse

von dunkler und weißer Schokolade FGH

Tiramisu ACG

Panna Cotta G

Frischer Fruchtsalat

pro Person

€ 44,-

(buchbar ab 25 Personen)

Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner 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

- Leinwand
- fix installierter Beamer
- WLAN
- Flipchart
- Pinnwand
- Mehrfachstecker
- Empfangstisch
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsbühren werden verrechnet)

Zusätzliche Technik im Hotel

Pinnwand	€ 9,00
Flipchart	€ 9,00
Flipchartblock	€ 5,00
TV-Station mit DVD/VHS	€ 49,00
CD-Player	€ 22,00
Daten/Videobeamer (4000 Ansi Lumen)	€ 99,00
Beamertisch (bei Mitnahme des eigenen Geräts)	kostenlos
Tonanlage inkl. Lautsprecher	kostenlos
Rednerpult	€ 99,00
Handfunkmikrofon (1 Stück verfügbar)	€ 32,00
Headset oder Krawattenmikrofon (je 1 Stück verfügbar)	€ 48,00
Overheadprojektor mit Leinwand	kostenlos
Laptop inkl. Maus	€ 140,00
Multimedia-Presenter inkl. USB-Stick	€ 19,00
Bühne (600 cm x 200 cm x 30 cm)	€ 450,00
Bühne (300 cm x 200 cm x 30 cm)	€ 300,00

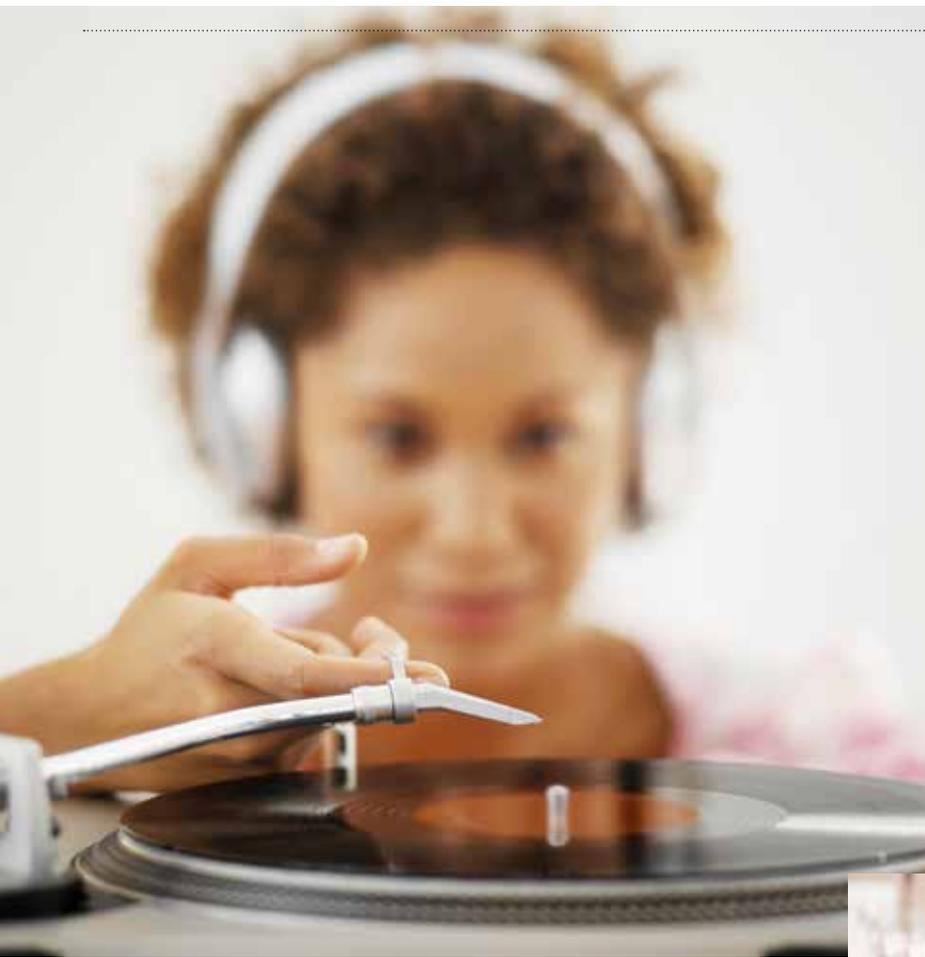
Technikerstunde*

Technikerstunde:	
Montag bis Freitag (08:00 – 18:00 Uhr)	€ 66,00
Technikerstunde:	
Samstags, Sonn- und Feiertag werktags ab 18:00 Uhr	€ 99,00

* Bei dauerhafter Anwesenheit des Technikers im Raum



Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive Steuern und Abgaben.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Hospitality Desk

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

Dekoration

Das Event-Design ist abhängig von Ihrem individuellen Konzept. Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl der Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Unterhaltung

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

Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos 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.

Personal

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

Parkplätze

Bitte berücksichtigen Sie, dass die gesamten Parkplätze rund um das Hotel von Montag bis Freitag (09:00 - 19:00 Uhr) und am Samstag (09:00 - 13:00 Uhr) als gebührenpflichtige Kurzparkzonen geführt werden. Für die Anmietung eines Tiefgaragenplatzes verrechnen wir € 12,00 pro Tag.

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.