

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL ALTSTADT
RADISSON BLU *******

**BANKETT-
MAPPE**



Habe ich an alles gedacht?
Ich glaube schon.
Oder doch nicht? Egal.





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.



Der Zauber vergangener Tage.

Gut eingebettet zwischen Salzburgs nobelsten Adressen, präsentiert sich mit dem Hotel Altstadt Radisson Blu ein wahres Schmuckkästchen, dessen Geschichte sich bis ins Jahr 1377 zurückverfolgen lässt. Die liebevoll erhaltenen historischen Details wie mittelalterliche Holzdecken, Stuckverzierungen und antike Gemälde werden Sie ebenso verzaubern wie Luxus, Komfort und Service, den man von einem 5-Sterne-Hotel gewöhnt ist. Das geschichtsträchtige Juwel im Herzen Salzburgs stimmt Sie ideal auf alle wichtigen Sehenswürdigkeiten in und rund um die Mozartstadt ein.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.
Vital und energievoll in den Tag. Unser Frühstück verwöhnt Sie mit openfrischen Croissants und einer exquisiten Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie

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

In höchsten Tönen.

Die Gaumenfreuden, die wir Ihnen im Restaurant Altstadt bereiten, sind Kompositionen aus saisonalen und regionalen Zutaten und werden von klangvollen österreichischen und internationalen Weinen begleitet.

Zugabe.

Ob Festspiel-Liebhaber oder nicht, im Café Altstadt fühlt sich wirklich jedermann wohl. Das Café im denkmalgeschützten Gewölbe verwandelt sich abends in eine moderne Bar, wo Sie eine exquisite Auswahl an Speisen und Getränken genießen können.



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



62 Zimmer, davon 13 Suiten

Für Nächtigungen stehen Ihnen unsere 22 Classic Zimmer, 27 Executive Zimmer, 12 Suiten und 1 große Kaisersuite zur Verfügung. Mit viel Liebe zum Detail und Sinn für Luxus ausgestattet gleicht kein Zimmer dem anderen. Mittelalterliche Holzdecken, alte Parkettböden, Stuckaturverzierungen und antike Gemälde treffen auf Badezimmer aus Unterbergsmarmor, vergoldete Armaturen und alle Annehmlichkeiten eines modernen 5-Sterne-Hotels wie Flatscreen-TV, Minibar, Safe und kostenloser WLAN-Zugang.

Unsere 22 **Classic Zimmer** sind 20-25 m² groß und gemütlich eingerichtet.

Die 27 **Executive Zimmer** sind mit einer bequemen Sitzzecke oder Couch ausgestattet und zu einem Aufpreis von € 50,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade in die Executive

Kategorie bieten wir Ihnen außerdem folgenden Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / Badartikel der Marke „Bogner“ / Bademäntel und Slipper / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die geräumigen 12 **Suiten** mit einer Größe von 40-50 m² sind zu einem Aufpreis von € 150,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Sie verfügen zusätzlich über einen getrennten Wohn-/Schlafbereich, ein bequemes Sofa sowie eine Nespresso-Kaffeemaschine.

Die **Kaisersuite** mit 118 m², ist in den Originaldachstuhl integriert und mit zahlreichen antiken Einrichtungsgegenständen versehen. Sie bietet Ihnen einen wunderbaren Rundum-Blick über Salzburg. Nach Verfügbarkeit ist die Kaisersuite zu einem Aufpreis von € 350,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar.

Ganztagespauschale (inklusive Abendessen)

Raumiete inkl. Standardtechnik / Mineralwasser im Tagungsraum und 2 Softdrinks / Vormittagspause „Pikant und Vital“ / Business Lunch Menü inklusive 1 alkoholfreies Getränk pro Person / Nachmittagspause von unserer „Süß und Fruchtig“ / Business Dinner Menü inklusive 1 alkoholfreies Getränke

pro Person

€ **83,-**



Für Meetings mit Weitblick.

Das Hotel Altstadt Radisson Blu ist nicht nur der ideale Ort, um in Erinnerungen zu schwelgen, sondern auch, um wichtige Entscheidungen für die Zukunft zu treffen. Die historischen Räumlichkeiten bieten Ihnen dazu einen eleganten und gleichzeitig gemütlichen Rahmen. Modernes technisches Equipment, aber auch der unvergleichliche Ausblick auf Altstadt oder Kapuzinerberg sowie vielfältige kulinarische Köstlichkeiten sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird.

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im liebevollromantischen Ambiente des Hotels Altstadt Radisson Blu. Übernachten Sie in einem unserer eleganten Zimmer oder Suiten und nutzen Sie unseren historischen Renaissancesaal oder unser Restaurant Altstadt mit angrenzendem Wintergarten für Ihre Feier. Wir übernehmen gerne die komplette Koordination: vom Friseur bis hin zu Fotograf und Musik. Unser Team berät Sie selbstverständlich auch gerne persönlich.

Kapazitäten		m ²						
Renaissancesaal	✓	62	40	25	25	30	50	60
Kaisersuite	✓	118	-	12	-	-	20	25
Wintergarten	✓	29	28	-	20	-	30	35

Pläne zu den Seminarräumen finden Sie unter austria-trend.at/plans

Raumiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen

pro Tag

€ **200,-**

Start
here.



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 49,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 59,-

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

€ 64,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 74,-

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

Getränke- angebot



Alkoholfrei

Römerquelle	0,33 l	€ 3,00
Römerquelle prickelnd / still	0,75 l	€ 6,10
Coca Cola / Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	€ 4,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,80

Biere

Fassbier ^A	0,30 l	€ 3,50
Radler ^A	0,30 l	€ 3,70
Alkoholfreies Bier ^A	0,30 l	€ 3,60
Weißbier hell ^A	0,30 l	€ 3,60

Heißgetränke

Espresso	€ 2,80
Verlängerter ^G	€ 3,60
Tee (div. Sorten)	€ 4,00

Wein

Grüner Veltliner ^O	1/8 l	€ 4,00
Zweigelt ^O	1/8 l	€ 4,00

Getränkepauschale

Alkoholfreie Getränke / Bier / Wein /
Kaffee und Tee

4 Stunden pro Person

€ **28,-**

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



Cocktail-empfang

Kalte Cocktailhappen

Kaltes Tomaten-Orangen-Süppchen im Weckglas ^G	€ 3,20
Gemüsesticks mit Dip ^G	€ 2,80
Schinken-Melonen Spieß	€ 3,50
Rahmbrie mit Weintrauben ^G	€ 2,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Limettenrahm ^{DG}	€ 2,80
Tomaten-Mozzarella Salat im Glas ^{GH}	€ 2,80

Canapées / Tramezini

Haussalami mit Oliven ^G	€ 2,50
Camembert mit Nuss ^{GH}	€ 2,50
Räucherlachs mit Kren ^{DG}	€ 2,50
Liptauer auf Vollkornbrot ^{GH}	€ 2,50
Pfefferkarreeschinken mit Gurkerl ^{GM}	€ 2,50
Serrano Schinken mit Melone ^G	€ 3,50

Warme Cocktailhappen

Saté-Spieße auf Curry-Soja Mayonnaise ^{CNL}	€ 2,90
Würzige Fleischbällchen in Tomatensauce	€ 2,90
Putencurry im Glas ^{GH}	€ 2,90
Würstchen im Blätterteig ^{AC}	€ 2,90
Gebackene Mozzarellasticks ^{ACG}	€ 2,90
Gebackene Garnelen „Torpedo“ ^{AB}	€ 3,50
Mini Quiche Lorraine ^{ACG}	€ 3,50
Schinkenkipferl ^{AFGLM}	€ 3,50
Frühlingsrollen mit Chilisauce ^{ACGL}	€ 3,50
Mini Wiener Schnitzel ^{ACG}	€ 3,50
Tempura Gemüse Sticks ^{AFN}	€ 3,50

Süße Köstlichkeiten

Kleiner Kuchenmix ^{ACG}	€ 3,10
Panna Cotta im Glas ^G	€ 3,10
Schokoladenmousse ^{FG}	€ 3,10
Petit Fours ^{ACGH}	€ 2,90
Obstsalat im Glas	€ 3,30

Preise pro Stück

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





Menüvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenchefs das Menü Ihrer Wahl.

Kalte Vorspeisen

Salatvariation mit geräucherter Entenbrust und Nüssen ^{CHMO}
 Salat „Birne und Speck“ ^{CMO}
 Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette ^{LO}

Suppen

Kartoffelschaumsuppe mit Speckwürfeln ^{AFGLO}
 Frittatensuppe ^{ACFGL}
 Grießnockerlsuppe ^{ACFL}
 Tomatencremesuppe mit Kräuterschaum ^{AG}

Warme Vorspeisen

Spinat-Schafskäse-Strudel auf Tomatensauce mit Parmesan ^{ACGO}
 Tagliolini mit Kirschtomaten und Rucola ^A
 Sweet Chili Garnelen auf knackigen Blattsalaten ^{BCMO}
 Räucherlachs auf Rösti und Sourcream* ^{DG}

Hauptgerichte

Saibling auf Blattspinat und Petersilkkartoffeln ^{DG}
 Zander auf Kohlrabigemüse und Polenta ^{ADG}
 Tafelspitz mit Semmelkren und Rahmspinat ^{AGL}
 Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Gemüse der Saison ^{ACGO}
 Wildragout mit Rotkraut und Schupfnudeln ^{ACLO}
 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^{ACGMO}
 Gebratene Maishendlbrust ^{GLO}
 auf Gemüserisotto und geschmorten Kirschtomaten

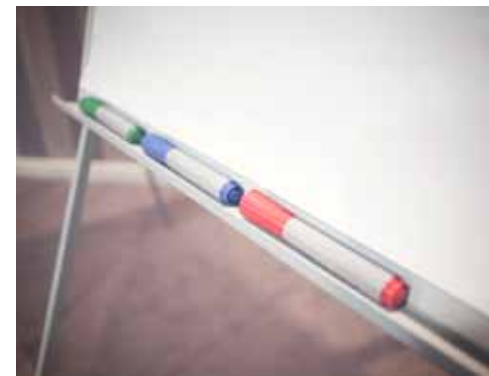
Desserts

Mohr im Hemd mit Beerenragout ^{ACFGHO}
 Nougatknödel mit Beerenragout & Nussbrösel ^{ACFGHO}
 Vanilleeis mit frischem Obstsalat ^G
 Crème brûlée ^G
 Zitronen-Panna Cotta im Weckglas ^G

2-Gang Menü pro Person	25,-
3-Gang Menü pro Person	30,-
4-Gang Menü pro Person	35,-
Tee / Kaffee	3,-
Mineral / Limonade / Bier / Wein pro Person	3,50

* Aufpreis € 4,-

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



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.

Standardausstattung im Seminarraum

Beamer
Leinwand
Flipchart
Pinnwand
Telefon im Tagungsraum
Moderationskoffer

Haustechniker
pro Stunde

€ **75,-**





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.

Garagierungsservice

Da das Hotel aufgrund der Lage im Herzen der Altstadt über keine eigene Garage verfügt, bieten wir unseren Gästen einen Garagierungs-

service an. Der Garagierungsservice zum Preis von € 29,00 (pro Auto/Tag) kann täglich von 7:00 bis 23:00 Uhr in Anspruch genommen werden. Unser Portier übernimmt Ihr Gepäck und das Auto wird in den Contipark-Altstadt-Garagen unweit des Hotels für Sie geparkt.

Parkmöglichkeiten

In Gehweite des Hotels befinden sich die Contipark-Garagen Mönchsberg und Basteigasse sowie weitere Parkplätze in der Imbergstraße oder beim Kajetanerplatz.



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.