

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL
RATHAUSPARK ******

**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.



LERNEN SIE DIE PERSÖNLICHKEITEN DES GRÄTZLS KENNEN.

In bester Gesellschaft

Echten Wiener Ikonen über den Weg laufen, ohne das Hotel zu verlassen? Wo gibt es denn sowas? Nur im Hotel Rathauspark. Denn hinter der klassisch-stilvollen Fassade des Wiener Stadtpalais versteckt sich eine reiche Geschichte mit vielen beeindruckenden Akteuren von Kaiserin Elisabeth bis zu Popstar Falco. Am „Platzl“, unserer Lounge mit Wiener Charme, haben es sich einige dieser Persönlichkeiten auf einem Wandbild der Künstlerin Laura Wolfsteiner gemütlich gemacht – und jeder von ihnen hat eine spannende Geschichte zu erzählen.

Daheim ist es am schönsten.

Sie fühlen sich schon beim Einchecken wie zuhause? Da sind Sie nicht alleine. Stefan Zweig, der Ihnen von der Wand entgegenblickt, geht es nicht anders. Der bedeutende, österreichische Schriftsteller ist genau in diesen Räumlichkeiten als Kind aufgewachsen. Sein guter Freund Sigmund Freud, aber auch Schauspiel-Ikone Oskar Werner haben ebenfalls lange in diesem „Grätzl“ gelebt und kennen dessen

verträumte Ecken und Kuriositäten in- und auswendig. Lassen Sie sich von diesen „local heroes“ inspirieren und gehen Sie auf eine kleine Entdeckungsreise rund um unser Haus.

Machen Sie Geschichte.

Sie sind gekommen, um Großes zu tun oder wichtige Entscheidungen zu treffen? Vielleicht erwartet Sie in der Stadt ein wichtiges Meeting oder Sie machen einfach Urlaub, um neue Inspiration zu schöpfen, bevor Sie sich wieder an die Arbeit machen? Dann werden Sie sich mit Maria Theresia großartig verstehen: Was Ihnen diese starke Persönlichkeit aus ihrer Zeit als Power- und Geschäftsfrau an Weisheiten mit auf den Weg geben kann, sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Lassen Sie sich von Ihr und anderen „Bewohnern des Hotels“ – wie der Göttin Austria oder dem Rathausmann – während Ihres Aufenthalts in Wien beflügeln und beginnen Sie Ihre eigene Geschichte direkt vor den Türen unseres Hotels.



Willkommen im Grätzl!

Urlaub in Wien machen kann jeder. Aber um die Stadt wirklich in allen Facetten kennen und lieben zu lernen, holt man sich am besten Tipps von Einheimischen. Warum nicht gleich von echten historischen Insidern wie Stefan Zweig, Sigmund Freud oder Maria Theresia höchstpersönlich? Wandeln Sie auf den Fußspuren berühmter Persönlichkeiten aus dem „Grätzl“ (Wienerisch für einen kleinen Teil eines Bezirks bzw. ein bestimmtes Viertel) rund um das Hotel Rathauspark und erleben Sie eine interaktive Entdeckungsreise für alle Sinne!

Das „Grätzl“ hören, schmecken und entdecken.

Wenn Sie die historische Umgebung unseres Hotels auf eigene Faust erkunden wollen, dann spitzen Sie jetzt am besten die Ohren: Denn mit dem eigens für das „Grätzl“ gestalteten Audio Guide kommen Sie dem „Wien der Wiener“ so nah wie sonst kaum. Lauschen Sie den

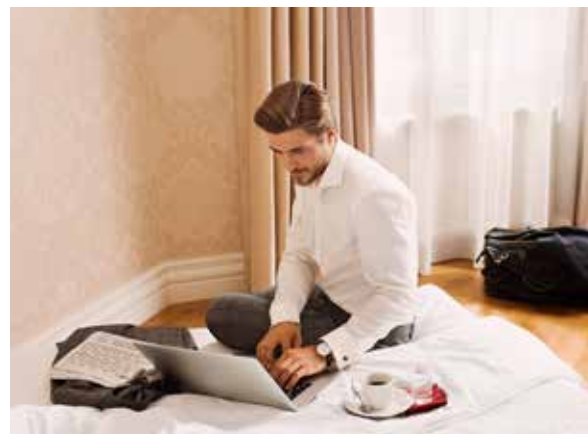
spannenden Anekdoten Ihrer berühmten Wegbegleiter von Falco bis zur Kaiserin Elisabeth ganz einfach per Knopfdruck und beginnen Sie Ihr eigenes Wien Abenteuer dort, wo herkömmliche Reiseführer enden.

So vielseitig, wie die Geschichten aus unserem Audio Guide, sind auch die Bücher in der von uns liebevoll ausgewählten Bibliothek. Nehmen Sie sich die Zeit, ein wenig zu stöbern und Sie finden garantiert ein Buch, das Sie nicht mehr weglegen können: Von Kuriosem und Historischem bis zu nützlichen Insidertipps – unsere Lesecke hat es in sich.

Und wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind, dann erwartet Sie als kulinarisches Wien Schmankerl noch das vielseitige Angebot unseres Restaurants. Von vitalem Brainfood bis zur heimischen Genießerküche für all jene, die Ihren Aufenthalt richtig auskosten möchten: diesen Service können Sie sich auf der Zunge zergehen lassen!



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



117 Zimmer, davon 3 Suiten

Unsere 117 Zimmer vereinen stilvolle Eleganz mit traditioneller Architektur und bieten jeglichen Komfort für Ihren Aufenthalt in Wien. Unsere drei Junior Suiten mit Erker eignen sich außerdem ideal für kleine Meetings und private Besprechungen in angenehmer Atmosphäre.

Die 12 **Classic Einzelzimmer** sind 12m² groß und verfügen über ein 120 cm breites Einzelbett sowie ein Badezimmer mit Dusche.

Unsere 43 **Classic Doppelzimmer** sind 15m² - 18m² groß und ausgestattet mit Queensize-Bett (140 cm Breite) oder Twin Betten.

Zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Doppelzimmer Kategorie können Sie eines der 21 **Comfort Zimmer** buchen. Diese punkten mit einer Größe von 20m² - 24m² und Twin Betten.

Unsere 32 **Executive Zimmer** können zum Aufpreis von € 35,- pro Nacht auf die Classic Doppelzimmer Kategorie gebucht werden. Sie sind 24m² - 28m² groß und bieten folgende zusätzliche Executive

Leistungen: Welcome Drink Gutschein / alkoholfreie Minibar inklusive / Tee & Kaffee Zubereitungszubehör mit täglicher Nachfüllung / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10:00 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15:00 Uhr

Die geräumigen 6 **Superior Executive Zimmer** können zum Aufpreis von € 45,- pro Nacht auf die Classic Doppelzimmer Kategorie gebucht werden. Sie sind 28m² - 32m² groß und mit einer gemütlichen Sitzecke ausgestattet. Außerdem genießen Sie hier ebenfalls alle Zusatzleistungen der Executive Kategorie.

Die 3 **Suiten** können zum Fixpreis von € 198,- bis € 298,- je nach Saison gebucht werden. Diese geräumigen Eckzimmer mit Stuckdecke und 2 Erkern sind 46m² groß und verfügen über eine gemütliche Sitzecke. Zusätzlich bieten wir Ihnen folgende Leistungen: Nespresso Maschine mit täglicher Nachfüllung / Flasche Mineralwasser mit täglicher Nachfüllung.



Wo der Charme regiert.

Inmitten des Regierungsviertels mit Rathaus, Hofburg sowie internationalen Botschaften und Firmensitzen, bietet Ihnen das Austria Trend Hotel Rathauspark den idealen Rahmen für bedeutende Zusammenkünfte in charmanter Atmosphäre. Für Tagungen und Sitzungen steht der klimatisierte Seminarraum „Stefan Zweig“ zur Verfügung, für kleinere Meetings und Besprechungen empfehlen sich unsere geräumigen, mit moderner Technik ausgestatteten Suiten. Auf Vorbestellung können Sie auch gerne unser Tagungsrestaurant nutzen. Unser Team kümmert sich um die perfekte Abwicklung und macht Ihr Meeting zum Erfolg.

Kapazitäten		m ²						
Stefan Zweig	✓	46	-	20	20	25	40	35
Junior Suite	✓	46	-	10	8	-	15	15

Raummiete halbtags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ **250,-**

Raummiete ganztags
wenn Sie unsere
Konferenzpauschale
nicht in Anspruch nehmen

€ **410,-**



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 54,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 62,-

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 Pinwand / 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

€ 59,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 67,-

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.



Energie- & Frischekicks in der Pause

- 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 Frühlingsaufstrich^{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

.....
**Ein Stück Österreich beginnt...
 ...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.**

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahnen-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!

.....



Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
Leitungswasser

pro Person

€ **6,00**

Kleine Kaffeepause

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

pro Person

€ **8,50**

Süße Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
alkoholfreie Getränke / parfümiertes Wasser /
Fruchtsalat im Glas / Süße Pause
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **10,50**

Pikante Kaffeepause

Kaffee und Sonnentor-Teeauswahl/
alkoholfreie Getränke / parfümiertes Wasser
Fruchtsalat im Glas / Pikante Pause
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **11,50**

Kombi Kaffeepause

Kaffee, Teeauswahl / alkoholfreie Getränke /
parfümiertes Wasser / Fruchtsalat im Glas
Süße und pikante Pause
(je 1 Stück pro Person)

pro Person

€ **14,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd / still ^o	0,33 l	€ 3,00
Römerquelle prickelnd / still ^o	0,75 l	€ 5,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,60
Sprite	0,33 l	€ 3,80
Coca Cola / light	0,33 l	€ 3,90
Tonic water	0,20 l	€ 4,00

Heißgetränke

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,70
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,50
Melange ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,80
Café Latte ^G	€ 4,00
Heiße Schokolade ^G	€ 3,60
Kännchen Tee	€ 3,80
Kanne Kaffee (Thermos, groß)	€ 15,90
Kanne Tee (Thermos, groß)	€ 12,90

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

Biere

Gösser Spezial ^A	0,33 l	€ 3,90
Zipfer Pils ^A	0,33 l	€ 3,90
Edelweiß Weißbier ^A	0,50 l	€ 4,30
Zipfer Limettenradler ^A	0,50 l	€ 4,10
Gösser Kracherl ^A	0,50 l	€ 4,50
Gösser alkoholfrei Naturgold ^A	0,50 l	€ 4,50



Sekt

Prosecco ^o	0,20 l	€ 7,90
Sekt Schlumberger ^o	0,20 l	€ 8,60
Sekt Schlumberger ^o	0,75 l	€ 34,90
Glas Sekt Orange ^o	0,10 l	€ 4,90

Wein

Weißwein gespritzt ^o	0,25 l	€ 3,50
Rotwein gespritzt ^o	0,25 l	€ 3,50
Wiener Gemischter Satz ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 21,00
Fuhrgassl Huber		
Neustift am Walde, Wien		
Grüner Veltliner ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 23,00
Mayer am Pfarrplatz		
Nußdorf, Wien		
Riesling Federspiel Terrassen ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 22,00
Domäne Wachau		
Dürnstein / Wachau, Niederösterreich		
Sabathini ^o	0,375 l	€ 13,10
Sabathi		
Pössnitz, Südsteiermark		
Cuvee Classic ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 23,00
Aumann		
Tribuswinkel, Thermenregion, Niederösterreich		
Zweigelt Classic ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 23,00
Netzl		
Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich		
Pinot Noir ^o	0,125 l € 3,90	0,75 l € 23,00
Scheiblhofner		
Andau / Neusiedlersee, Burgenland		
Zweigelt ^o	0,375 l	€ 13,10
Umatham		
Frauenkirchen, Neusiedlersee, Burgenland		





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 Küchenchefs das Menü und die Servierform Ihrer Wahl.

Fingerfood-Buffet

ab 15 Personen
2 Vorspeisen
2 Hauptspeisen
2 Beilagen
2 Dessert

pro Person

€ **23,-**

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person

3-gängiges Menü

Serviert oder in Buffetform
1 Suppe oder 1 Vorspeise
2 Hauptgänge zur Wahl
(davon 1x Fisch oder vegetarisch)
2 Beilagen
1 Dessert

pro Person

€ **29,-**

Buffet

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

pro Person

€ **31,-**





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

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

Tageslicht
Individuell klimatisierbar
Stromanschlüsse für Standardequipment
Mehrfachstromstecker für Referenten
Beschilderung des Konferenzraums
Beamer inklusive Leinwand (2,36 m x 1,85 m)
1 Flipchart inkl. Flipchart-Papier und Plakatstifte
1 Pinnwand inkl. Nadeln
WLAN
Telefon im Konferenzraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)
CD-Player
Overheadprojektor
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

In Hotelnähe befindet sich eine Garage. Die Gebühr pro Tag beträgt hier € 26,-. Rund um das Hotel sind öffentliche Parkplätze in einer kostenpflichtigen Kurzparkzone vorhanden. Die Kurzparkzone ist gültig von Montag bis Freitag 09:00 – 22:00 Uhr.

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.