

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL
LJUBLJANA** ****S

**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.



Hier werden Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Das Austria Trend Hotel Ljubljana gehört zu unserer Premium-Kategorie. Einfach alles strahlt internationalen Flair und Atmosphäre aus: Wohnen Sie in einem der geräumigsten Zimmer von Ljubljana und genießen Sie einen Service, der sich sehen lassen kann. In nur wenigen Minuten erreichen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln das Zentrum.

Morgenstund' – Das österreichische Genuss-Frühstück.
Im Austria Trend Hotel Ljubljana werden Sie jeden Tag schon vor dem Abend loben. Denn unser traditionelles Genuss-Frühstück mit dem Namen Morgenstund' bietet Ihnen eine exquisite Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt.

Neue Geschmacks-Welten.

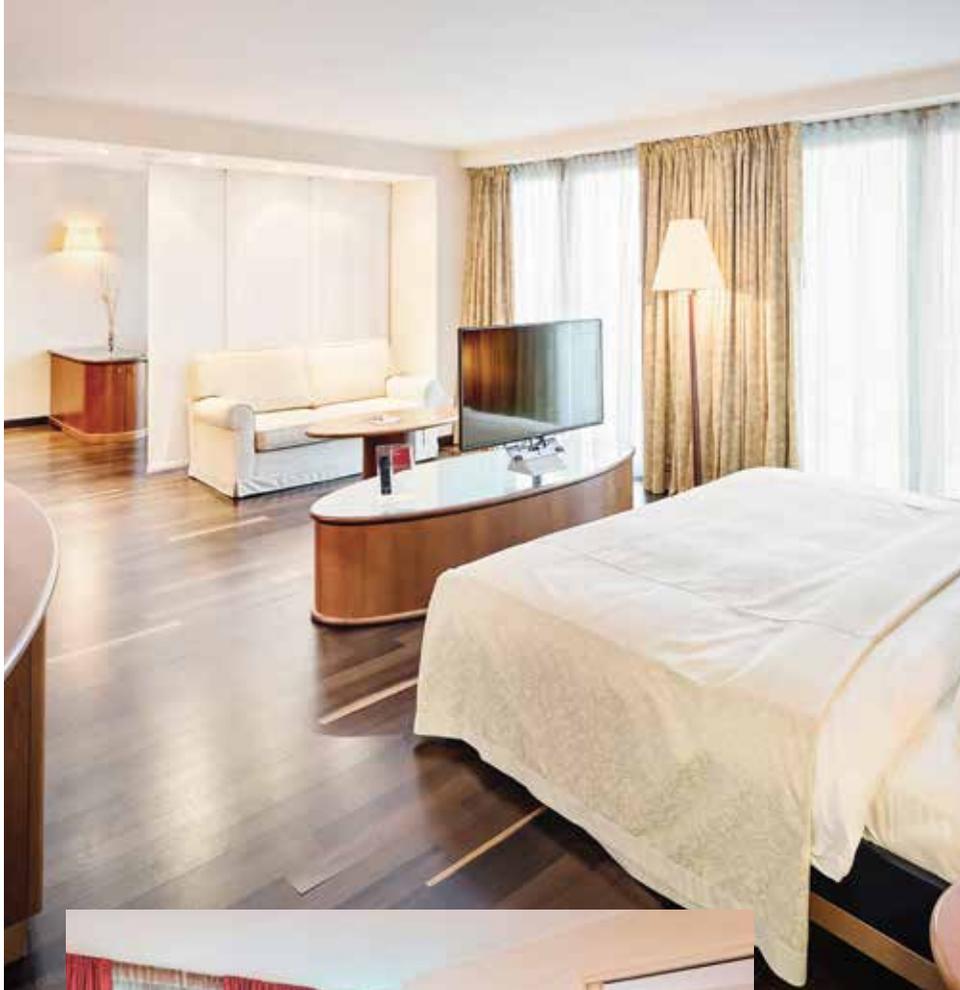
Begeben Sie sich im hoteleigenen Restaurant Marco Polo auf eine lukullische Weltreise und lassen Sie sich von den raffinierten Kreationen unseres Küchenchefs verzaubern.

Zeit zum Genießen.

Unser Restaurant mit eigener Vinothek verwöhnt Sie mit feinsten à la Carte-Küche und Slow-Food Köstlichkeiten.

Ein Abgang von wahrer Größe.

Die beruhigende Atmosphäre unserer Lobby-Bar ist ideal, um das Ende des Tages bei einem Glas Wein zu genießen.



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



214 Zimmer, davon 12 Suiten

Erleben Sie in unseren 214 Zimmern ein komfortables Wohngefühl und schlichte moderne Eleganz. Alle Zimmer verfügen über Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar, Safe und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 96 **Deluxe Zimmer** sind 30m² groß und verfügen über ein Kingsize-Bett oder Twin-Betten, sowie eine Badewanne oder Dusche. Der Ausblick bietet ein atemberaubendes Berg- und/oder Stadtpanorama.

Alle 92 **Executive Zimmer** sind 40m² groß und befinden sich in den oberen Stockwerken. Sie verfügen über einen getrennten Schlafbereich mit einem Kingsize-Bett oder Twin-Betten, sowie eine Schlafcouch und Badewanne. Der Ausblick bietet ein herrliches Berg- und/oder Stadtpanorama.

Die 10 **Suiten** punkten mit einer Größe von 57m² und verfügen über zwei Schlafzimmer mit Kingsize-Bett, sowie zwei Badezimmer mit Badewanne. Durch ihre Lage im 9. Stock bieten sie ein atemberaubendes Berg- und/oder Stadtpanorama.

Die 2 exklusiven **Presidential Suiten** sind 160m² groß und verfügen über drei Bereiche: einen Schlafbereich mit Kingsize-Bett, Sauna und Jacuzzi, einen Wohnbereich und einen Meeting-Raum.

Bei einem Upgrade von der Deluxe Kategorie in ein Executive Zimmer zum Aufpreis von € 19,-/Nacht oder in eine Suite bzw. Presidential Suite zum Aufpreis von € 149,-/Nacht bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen:

Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / Badartikel der Marke „ADO“ / Bademäntel und Slipper / Early Check-in ab 10 Uhr sowie Late Check-out bis 15 Uhr nach Verfügbarkeit / 50% Ermäßigung auf die Sauna- und Whirlpool Benutzung im Sense Wellness Center



Greifen Sie nach den Sternen.

Ideen und Diskussionen sind am besten, wenn der Geist alle Freiheiten hat. Das Austria Trend Hotel Ljubljana bietet die besten Voraussetzungen dafür. Schon in der Bezeichnung unserer Veranstaltungsräumlichkeiten nach Sternbildern zitieren wir den unendlichen Raum. Insgesamt stehen Ihnen 11 Konferenzräume für Veranstaltungen aller Art zur Verfügung.

Kapazitäten		m ²						
Ubiquitus (Janus+Horus+Kronos)		554	300	120	100	240	600	450
Janus		260	140	60	30	120	250	250
Horus		147	60	30	30	60	150	100
Kronos		147	60	30	30	60	150	100
Andromeda	✓	108	30	40	40	70	100	50
Orion	✓	53	-	18	20	27	36	30
Centaurus	✓	55	-	15	12	27	20	30
Cassiopea	✓	105	36	32	30	45	60	50
Aquila	✓	18	-	-	10	-	-	10
Suite 905	✓	29	-	-	10	-	-	-
Suite 912	✓	29	-	-	10	-	-	-
Vinotheque	✓	16	-	-	8	-	-	10



Raummiete

	●	●
Ubiquitus (Janus+Horus+Kronos)	1.490,-	2.720,-
Janus	710,-	1.340,-
Horus / Kronos / Andromeda / Cassiopea	390,-	690,-
Orion / Centaurus	290,-	540,-
Aquila / Vinotheque	210,-	440,-
Suite 905 / Suite 912	240,-	490,-

- 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

€ 49,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 59,-

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

€ 59,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 69,-

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.

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser still	0,25 l	2,60
Mineralwasser prickelnd	0,25 l	2,60
Mineralwasser still	0,75 l	3,60
Mineralwasser prickelnd	0,75 l	3,60
Evian Wasser	0,50 l	3,60
Eistee	0,20 l	2,60
Coca Cola/ Zero, Fanta, Cocta	0,25 l	2,90
Bitter Lemon, Tonic	0,25 l	2,90
Red Bull	0,25 l	3,60
Verschiedene Fruchtsäfte	0,20 l	3,10
frischgepresster Orangensaft	0,10 l	2,00
frischgepresster Orangensaft	0,20 l	4,00
frische Limonade	0,20 l	3,00

Kaffee & Tee

Kleiner Espresso	1,60
Kleiner Brauner ^G	1,60
Kaffee mit Obers oder Milch ^G	1,80
Cappuccino ^G	1,80
Latte Macchiato ^G	2,10
Kakao ^G	2,10
Kaffee zum Mitnehmen	2,10
Heiße Schokolade	2,30
Verschiedene Teesorten	2,60

Biere

Alkoholfreies Bier ^A	0,50 l	3,10
Radler ^A	0,50 l	3,10
Flasche Union ^A	0,33 l	3,10
Flasche Laško ^A	0,33 l	3,10
Laško vom Fass ^A	0,30 l	3,10
Laško vom Fass ^A	0,50 l	3,60
Flasche Heineken ^A	0,33 l	3,60
Heineken vom Fass ^A	0,25 l	3,10
Heineken vom Fass ^A	0,50 l	3,60
Guinness ^A	0,50 l	4,30

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





Menü- und Buffetvorschläge

Abhängig vom Programm Ihrer Veranstaltung und der Teilnehmeranzahl servieren wir Ihnen ein Mittag- oder Abendessen in Menüform oder als Buffet. Wählen Sie aus folgenden Vorschlägen, die wir gerne nach Ihren Wünschen und Präferenzen gestalten. Wir weisen darauf hin, dass die Buffetvariante ab 25 Personen angeboten wird und die Menüs saisonal variieren.

Fingerfood-Buffet

(ab 25 Personen)
3 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
3 Desserts

pro Person

€ **18,-**

Warmes und kaltes Buffet

(ab 25 Personen)
3 Vorspeisen
1 Suppe
3 Hauptspeisen
3 Desserts

pro Person

€ **20,-**

3-gängiges Menü

(ab 8 Personen)
1 Vorspeise
1 Hauptspeise mit Beilage (Fleisch oder vegetarisch)
1 Dessert

pro Person

€ **20,-**



Fingerfood Stehbuffet

Buchweizen-Blinis mit mariniertem Lachs
und Kräuter-Frischkäse ^{ACDG}

Mozzarella mit Cherrytomaten
und Basilikum ^G

Grissini mit Pancetta ^A

Kleiner Gartensalat mit Senfdressing ^M

Kalbsbällchen

mit Bratensaft und Schalotten ^G

Kartoffelchips

mit Käse vom Pustotnik-Bauernhof ^{ACG}

Würzige Chicken Wings

Apfeltarte mit Zimt ^{ACG}

Schokolademousse mit Haselnüssen ^{CGH}

Frische Früchte

pro Person

€ **18,-**

Warmes und kaltes Buffet 1

Dünn aufgeschnittene Schweinslende
mit Thunfischsauce und Kapern ^{DL}

Rollgerstensalat

mit Kürbiskernöl und Zwiebel ^A

Auswahl an frischen Salaten

Gemüsesuppe mit gemischtem Gemüse ^{LG}

Penne mit Tomaten und Basilikum ^L

Truthahnbrust mit Pilzen und Lauch ^{LG}

Pochierter Fisch

mit Oliven, Kapern und Kräutern ^{DL}

Kartoffelpüree ^G

Gartengemüse ^G

Hausgemachte Obsttarte ^{ACG}

Crème Caramel ^{CG}

Frische Früchte

pro Person

€ **20,-**

Warmes und kaltes Buffet 2

Karst-Schinken

mit Oliven, eingelegten Pilzen und Gurken

Hausgemachte Geflügelpastete ^G

Oktopus und Kartoffeln mit Olivenöl ^R

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Auswahl an frischen Salaten

Spargelcremesuppe ^{LG}

Gnocchi mit Lachs und Safran ^{AGD}

Geschmortes Rindfleisch mit Karst Teran

Wein und Schalotten ^{OL}

Hühnerroulade mit Steinpilzen ^L

Kartoffelgratin ^{CG}

Brokkoli und Karfiol mit Cayennepfeffer

Schokolademousse ^{CGH}

Hausgemachter Apfelstrudel ^{ACG}

Vanillecreme ^{CG}

Frische Früchte

pro Person

€ **25,-**



Menü 1

Kartoffelsuppe mit wildem Knoblauch ^L
Geschmortes Rindfleisch
mit Karst Teran Wein und Schalotten,
gegrillte Kräuter-Polenta ^{ACGL}
Hausgemachter Apfelstrudel ^{ACG}

pro Person

€ **20,-**

Menü 2

Oktopus mit Zitronenmarinade
und Salatbouquet ^R
Kichererbsensuppe mit Steinpilzen ^L
Knusprige Hühnerbrust mit Rosmarin
und Zitrone, Brokkoli und Kartoffeln ^G
Panna Cotta mit Waldbeeren ^G

pro Person

€ **25,-**

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

- Set-up
- Beamer und Leinwand
- Flipchart
- WLAN
- Werbevideos im öffentlichen Bereich

Konferenzräume Ubiquitus, Janus, Kronos und Horus

- Konferenztonanlage
- 3 Mikrofone (2 Standmikrofone, 1 Handmikrofon)
- Technische Unterstützung am Beginn der Veranstaltung (beim Anschließen)

Zusätzliche technische Ausstattung und Leistungen

Technische Unterstützung halbtags (bis 4 Stunden)	€ 99,-
Technische Unterstützung ganztags (bis 10 Stunden)	€ 219,-
Laptop/Tag	€ 69,-
Zusätzliche Standmikrophone/Tag	€ 19,-
Zusätzliche Handmikrophone/Tag	€ 29,-
Plasma-TV mit Stativ/Tag	€ 149,-
Mobile Konferenz-Tonanlage mit 2 Mikrofonen/Tag	€ 149,-
Mobile Musik-Tonanlage mit 2 Mikrofonen/Tag	€ 289,-
Diskussionssystem mit 20 Mikrofonen/Tag	€ 589,-
Audioaufnahme	
Bis 4 Stunden	€ 89,-
Bis 10 Stunden	€ 169,-
Videoaufnahme – 1 Kameramann	
Bis 4 Stunden	€ 319,-
Bis 10 Stunden	€ 639,-
Dolmetschkabine mit 50 Headsets (2 Sprachen)/Tag	€ 649,-
Zusätzliches Headset/Stück	€ 3,-
Dolmetscher (Slowenisch – Fremdsprache)/Person/Stunde	€ 129,-
Dolmetscher (Fremdsprache – Fremdsprache)/Person/Stunde	€ 149,-



Zusätzliche Konferenzleistungen

Parkmöglichkeiten

Ausreichend Parkplätze stehen in der Tiefgarage mit direktem Zugang zum hoteleigenen Konferenzcenter zur Verfügung. Die Garage bietet Parkmöglichkeiten für bis zu 700 Fahrzeuge und kostet pro Tag € 6,-. Darüber hinaus bieten wir den Veranstaltern während der Veranstaltung zwei zusätzliche Parkplätze vor dem Hotel an – um eine rechtzeitige Reservierung mit Gastnamen wird gebeten. Schwere Gegenstände (inklusive Autos) können über den Warenaufzug in die Konferenzräume gebracht werden.

Garderobe/Empfang

Gerne stellen wir Ihnen kompetentes Garderoben- und Informationspersonal zur Verfügung.

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.