

Austria Trend

**HOTEL SAVOYEN
VIENNA ****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.



Willkommen im strahlenden Mittelpunkt.

Schon auf den ersten Blick werden Sie merken: Das Hotel Savoyen ist – wie sein Namensgeber Prinz Eugen – von außergewöhnlicher Persönlichkeit. Beheimatet im revitalisierten Gebäude der österreichischen Staatsdruckerei bietet Ihnen das elegante Hotel mit einem lichtdurchfluteten Atrium und eigenem Fitness- & Vitalbereich ein Lifestyle-Erlebnis der Extraklasse. Die innerstädtische Lage macht es Ihnen leicht, Wien flanierender Weise zu erkunden sowie Geschäftstermine stressfrei wahrzunehmen.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Im Hotel Savoyen wird es Ihnen leicht gemacht, jeden Tag voll auszukosten. Das beginnt schon zur Morgenstund' mit dem österreichischen Genussfrühstück bei offenen Croissants und einer Auswahl an

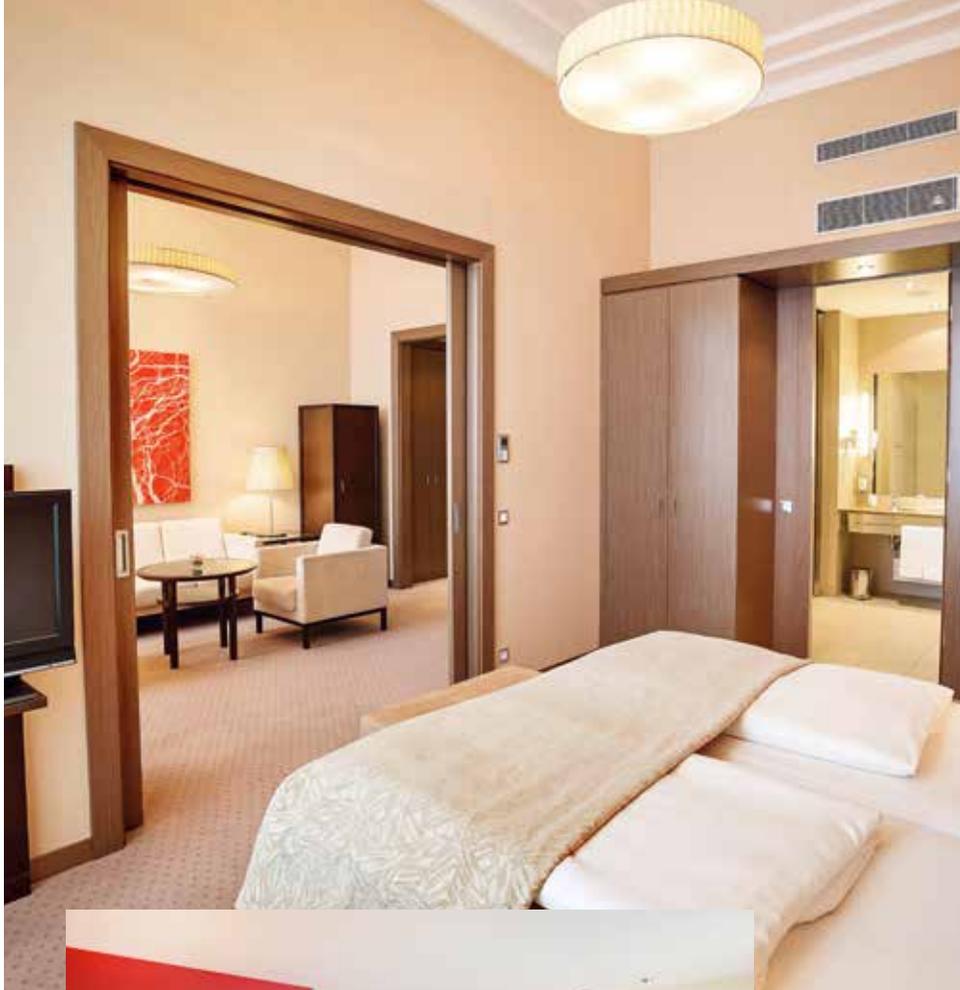
regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt.

Zu Gast bei Prinz Eugen.

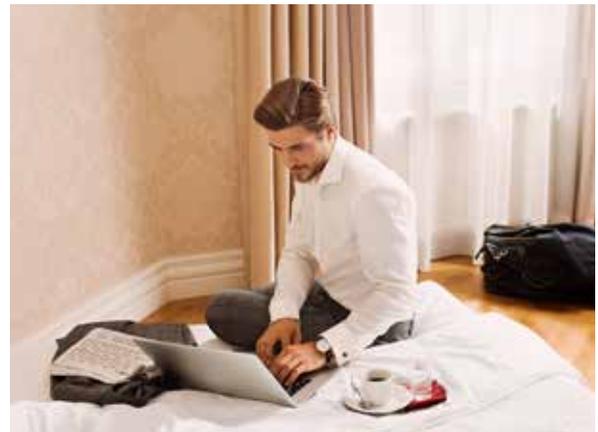
Im Restaurant Prinz von Savoyen verwöhnt Sie unser Küchenchef mit feinsten, regionalen Gerichten sowie mediterranen Kreationen.

Ihr Solo.

Die relaxte Atmosphäre eines Jazz-Clubs macht die Bar Soissons zum idealen Ort für eine lockere Unterhaltung mit Ihren Geschäftspartnern oder ein gemütliches Treffen mit guten Freunden. Neben klassischen Long Drinks, Cocktails und Kaffeespezialitäten werden auch kleine Leckerbissen serviert.



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



309 Zimmer, davon 43 Suiten

Unsere 309 Zimmer überzeugen mit klassisch-moderner Architektur, anspruchsvoller Optik und beinahe „grenzenlosem“ Service. Besonderes Highlight sind die Zimmer im 7. und 8. Stock mit wunderbarem Blick aufs Schloss Belvedere.

Die 238 **Superior Zimmer** sind 32-37 m² groß und ausgestattet mit individuell regulierbarer Klimaanlage, Flatscreen-TV, Laptop-Safe und kostenlosem WLAN-Zugang.

Zu einem Aufpreis von € 50,- pro Nacht auf die Superior Kategorie kann man in einem der 28 **Premium Zimmer** nächtigen. Sie punkten besonders mit einem Luxus-Badezimmer, das mit Badewanne und getrennter Dusche ausgestattet ist.

Die geräumigen 20 **Junior Suiten** mit einer Größe von 50 m² bieten ebenfalls ein Luxus-Badezimmer. Die Suiten sind zu einem Aufpreis von € 85,- pro Nacht auf die Superior Kategorie buchbar.

Von den 15 **Suiten** genießen Sie einen wunderbaren Ausblick über Wien. Die hellen Suiten sind in Wohn- und Schlafbereich geteilt. Die Suiten sind zu einem Aufpreis von € 125,- pro Nacht auf die Superior Kategorie buchbar.

Besonders exklusiv sind die 8 individuell eingerichteten **Themensuiten** mit bis zu 110 m². Hier kann man zum Beispiel zwischen Panorama Suite, Fitness Suite oder Business Suite wählen. Die Themensuiten sind zu einem Aufpreis von € 235,- pro Nacht auf die Superior Kategorie buchbar.



Hier trifft sich die ganze Welt.

Schon in der Benennung unserer zahlreichen Veranstaltungsräume nach wichtigen Lebensstationen des Prinz von Savoyen sowie ihm bedeutenden Personen spiegelt sich unser Anspruch nach internationalem Flair in der Ausrichtung von Events. Im Hotel Savoyen wird Ihre Veranstaltung unabhängig von Zweck und Umfang für alle Gäste zu einem Ereignis wahrer Größe.

Für imposante Feierlichkeiten und Konferenzen gibt es im Hotel Savoyen den Ballsaal Olympia-Mancini – den größten seiner Art in Wien. Auf 1056 m² finden bis zu 1.000 Personen Platz. Durch sein innovatives Raumkonzept kann seine Gesamtfläche flexibel für kleinere Veranstaltungen unterteilt werden. Sie sehen: Im Hotel Savoyen ist alles möglich – von Konferenzen über Bälle bis zu internationalen Großevents.

Kapazitäten		m ²						
Olympia-Mancini		1056	700	-	490	-	600	1000
Olympia-Mancini 1		227	170	52	119	60	132	200
Olympia-Mancini 1a		114	80	23	49	36	52	100
Olympia-Mancini 1b		113	80	26	49	36	52	100
Olympia-Mancini 2		413	240	74	168	80	220	380
Olympia-Mancini 3		402	240	74	168	80	240	380
Olympia-Mancini 3a		199	120	56	84	56	96	165
Olympia-Mancini 3b		202	120	46	84	56	96	165
Laura Mancini		26	-	10	-	12	-	16
Paris	✓	40	20	18	14	20	18	28
Wien	✓	46	30	20	21	24	24	36
Turin	✓	54	40	22	28	28	30	45
Paris + Wien	✓	86	50	30	37	36	56	72
Wien + Turin	✓	100	70	34	49	40	66	90
Europa	✓	140	90	40	63	50	80	120
Ludwig	✓	37	20	16	14	16	16	24
Philipp	✓	40	20	16	14	16	16	24
Johanna	✓	35	20	16	14	16	16	24
Louise	✓	37	20	16	14	16	16	24
Maurice	✓	24	-	12	-	-	-	-
Eugenio	✓	138	60	16	42	18	20	50



Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.

	●	●
Olympia-Mancini	6.900,-	11.900,-
Olympia-Mancini 1	1.490,-	3.200,-
Olympia-Mancini 1a/1b	740,-	1.600,-
Olympia-Mancini 2	3.050,-	5.850,-
Olympia-Mancini 3	2.950,-	5.300,-
Olympia-Mancini 3a/3b	1.480,-	2.650,-
Paris	430,-	660,-
Wien/Turin	580,-	800,-
Paris + Wien/Wien + Turin	890,-	1.330,-
Europa	1.500,-	2.000,-
Ludwig/Philipp/Johanna/Lousie	450,-	630,-
Maurice	640,-	770,-
Laura Mancini	450,-	450,-
Eugenio	1.060,-	2.450,-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags

Preisanpassungen vorbehalten.



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **84,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **89,-**

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 und Kugelschreiber / 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. einem alkoholfreien 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

€ **91,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **96,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungstrends ein und setzen diese für Sie ohne Aufpreis in all unseren Tagungspauschalen um. Kulinarik am Puls der Zeit.



Energie für den Körper

Energieförderer 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 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.



Boardroom Maurice

Der neue Boardroom überzeugt mit seiner ruhigen Lage im Hotel, in der Sie Ihr Seminar für bis zu 12 Personen abgeschlossen abhalten können. Der Raum eignet sich mit einer Größe von 24 m² und der Anordnung der Sitzplätze als Blocktafel ideal für Ihre Tagung.

Der Boardroom ist von 08:00 bis 19:00 Uhr für Sie verfügbar und bietet folgende Ausstattung:

- 75 Zoll HD Screen
- Barco Clickshare (kabelloses Präsentationssystem)
- Gratis WLAN im Tagungsraum (Standard Bandbreite)
- 1 Whiteboard
- Notizblock & Stifte

Halbtagspauschale
ab mind. 5 Personen, pro Person

€ 96,-

Ganztagspauschale
ab mind. 5 Personen, pro Person

€ 106,-

Gerne versorgen wir Ihre SeminarernehmerInnen mit unserem vielfältigen Getränkeangebot (Kaffee & Tee, Premium Getränkeauswahl) mit der nötigen Energie. Auch kulinarisch sind Sie im Hotel Savoyen Vienna bestens aufgehoben und genießen bei Buchung dieses Boardrooms folgende Köstlichkeiten:

- Vormittagspause mit exquisitem Fingerfood nach Auswahl des Küchenchefs im Raum: süß, pikant und frisches Obst
- Business Lunch: nach Verfügbarkeit Buffet oder wahlweise à la carte im Restaurant „Prinz von Savoyen“
- Nachmittagskaffeepause mit exquisitem Fingerfood nach Auswahl des Küchenchefs im Raum: süß, pikant und frisches Obst
- Candybar



Pressekonferenz- pauschalen

Raummiete / Flipchart / Pinnwand / Blöcke & Stifte / Beamer inklusive
Leinwand sind in der Pressekonferenzpauschale bereits inkludiert.

Pauschale „Vital“

Individuell ausgestatteter Tagungsraum

für maximal 3 Stunden

Begrüßungskaffee & Teeauswahl ab 30 Min.
vor Seminarbeginn vor dem Raum

Getränke im Tagungsraum

2 kleine Flaschen pro Person, Kaffee und Tee

Vollkornkastenbrote ^{AGCLND} vital belegt

(frische Aufstriche, Mozzarella & Tomate,
diverse Käsesorten, Fisch)

Ofenfrische gefüllte Croissants

Gemüsesticks & Dips ^G

Frisch gebackene Kuchenauswahl

(Kartoffel- Karottenkuchen, Apfel-Dinkel-
kuchen und Kürbiskuchen) ^{ACGH}

Frisch geschnittenes Obst

pro Person ab

€47,-

Pauschale „Herzhaft“

Individuell ausgestatteter Tagungsraum

für maximal 3 Stunden

Begrüßungskaffee & Teeauswahl ab 30 Min.
vor Seminarbeginn vor dem Raum

Getränke im Tagungsraum

2 kleine Flaschen pro Person, Kaffee und Tee

kleine gefüllte Ciabattabrötchen ^{ACGDMNH}

Ofenfrische Croissants ^{ACGDMNH}

herzhaft gefüllt

Fruchtkuchen ^{ACG} / **Nusskuchen** ^{ACGH} /

Minikrapfen ^{ACG}

Frisch geschnittenes Obst

pro Person ab

€47,-



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.

Vormittagskaffeepausen

Kaffee und Teeauswahl / frisches geschnittenes Obst
Belegte Brötchen oder pikant gefülltes Jourgebäck AGCFMNLO
oder pikant gefüllte Tramezzini ACEGDLMNO oder pikant gefüllte
Blätterteigtaschen ACGFNO

Nachmittagskaffeepausen

Kaffee und Teeauswahl / frisches geschnittenes Obst
Feines Plundergebäck ACGONE oder Mini-Guglhupf ACG
oder Blechkuchen der Saison ACGO oder
Kokos-Schokoladenkuchen ACFGH

Kaffeepausen Upgrade

Unser Küchenchef verwöhnt Sie gerne zusätzlich mit einer Auswahl von: Mini Croissant / Joghurt / Birchermüsli

pro Person ab

€ **9,-**

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



Seminarfrühstück & erweiterte Kaffeepausen

Seminarfrühstück

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / kalte und warme Milch / Schinken und Wurst gemischt mit Gemüse garnitur / Käse vom Brett ^G / Österreichischer Schnittkäse ^G / geschnittenes Obst / Müsli ^A / Joghurt ^G / Butter ^G / Marmeladen / Nougatcreme ^{AO} / Honig / pikanter Aufstrich ^G / gemischtes Gebäck ^{ACGF} / 2 Sorten geschnittenes Brot ^{ACGF}

pro Person ab

€ **35,-**

Petit Fours

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / geschnittenes frisches Obst / Auswahl aus verschiedenen Petit Fours

pro Person ab

€ **19,-**

Kaffeepause „Belvedere“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / frisches Obst / wahlweise Croissants ^{ACEGHO} oder Plunder ^{ACGOHE} oder Muffins ^{ACFGO}

pro Person ab

€ **13,80**

Kaffee- & Teestation

Permanente Kaffee- und Teeauswahl für die Dauer der Veranstaltung

pro Person ab

€ **18,90**

Kaffeepause „Rennweg“

Kaffee und Tee / Fruchtsaft / Mineralwasser / frisches Obst / wahlweise gemischtes gefülltes Jourgebäck oder belegte Brötchen ^{ACGFMNLO}

pro Person ab

€ **14,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33 l	€ 4,60
Mineralwasser	0,75 l	€ 7,80
Coca Cola/ zero, Sprite, Fanta	0,33 l	€ 5,10
Red Bull	0,25 l	€ 6,00
Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 4,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 5,90

Kaffee & Tee

Kleiner Espresso ^G	€ 3,60
Großer Espresso ^G	€ 5,60
Melange ^G	€ 5,30
Cappuccino ^G	€ 5,30
Verschiedene Teesorten	€ 5,50
Kanne Kaffee (1 Liter)	€ 15,00

Biere

Ottakringer hell vom Fass ^A	0,30 l	€ 5,40
Null Komma Josef ^A	0,33 l	€ 5,40
Trumer aus der Flasche ^A	0,33 l	€ 6,30

Wein

BIO Chardonnay ^o	0,75 l	€ 40,90
Wieninger		
Wien, Österreich		
Gemischter Satz ^o	0,75 l	€ 40,90
Cobenzl		
Wien, Österreich		
Grüner Veltliner, GrüVe ^o	0,75 l	€ 40,90
Jurtschitsch		
Kamptal, Niederösterreich		
Bio Zweigelt ^o	0,75 l	€ 40,90
Martin Pasler		
Neusiedlersee, Burgenland		
BIO Pinot Noir ^o	0,75 l	€ 40,90
Auer		
Langenlois, Niederösterreich		

Prosecco, Sekt & Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial ^o	0,75 l	€ 155,00
Salatin Spumante ^o	0,75 l	€ 41,00
Kattus Haussekt ^o	0,75 l	€ 36,00

Aperitifs

Cranberry Sekt ^o	€ 7,10
Sekt / Sekt Orange ^o	€ 6,90
Prosecco / Prosecco Orange ^o	€ 7,20
Fräulein Rose ^o	€ 7,00





Getränke- pauschalen

Empfangscocktail- pauschale

Sekt / Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Knabbergebäck

30 Minuten pro Person ab

€ **22,-**

jede weitere viertel Stunde
€ 6,- pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 1 Stunde

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person ab

€ **26,-**

jede weitere Stunde
€ 10,- pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 2 Stunden

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person ab

€ **37,-**

jede weitere Stunde
€ 10,- pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 3 Stunden

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person ab

€ **43,-**

jede weitere Stunde
€ 10,- pro Person laut Garantiezahl

Getränkepauschale 4 Stunden

Hausweine / Bier / Mineralwasser /
alkoholfreie Getränke / Kaffee & Tee

pro Person ab

€ **47,-**

jede weitere Stunde
€ 10,- pro Person laut Garantiezahl

Snacks & Fingerfood

Gerne können Sie die Fingerfood-Auswahl unserem Küchenchef überlassen. Er stellt Ihnen zu € 36,00 pro Person eine Variation aus drei verschiedenen Vorspeisen, drei warmen Snacks und drei Desserts pro Person zusammen.
(Mind. 10 Personen)

Mini-Bagels gefüllt mit

Frischkäse und Räucherlachs AG	€ 4,90
Hühnercurrysalat und Rucola DG	€ 4,30
Thunfisch und Oliven GM	€ 4,30
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto CDGL	€ 4,30
St. Severin Käse, Trauben und Walnuss AGHO	€ 4,30

Baguettebrötchen mit

Räucherlachs und Kapernbeere AGDO	€ 3,70
ungarischer Salami und Pfefferoni AGMNO	€ 3,70
Truthahnschinken und Mango AGMN	€ 3,70
Pfefferkarree und Senfgurke AGMO	€ 3,70
Rahmbrie und Trauben AGENH	€ 3,70
Roastbeef und Silberzwiebel AGDM	€ 3,70
Beinschinken und Essiggemüse AGMNO	€ 3,70
Antipasti und Oliven AGO	€ 3,70

Ciabatta gefüllt mit

Mozzarella und Tomaten AGFCLO	€ 3,90
Prosciutto und Parmesan ACGLO	€ 3,90
Räucherlachs und Rucola AGD	€ 3,90
Ricotta und Paprika AG	€ 3,90
Thunfischcreme AGCLND	€ 3,90
Salami und Artischocken AGMN	€ 3,50

Preise pro Stück / Bitte beachten Sie bei allen Sorten die Mindestbestellmenge von je 5 Stück.

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

Kalte Canapés mit

Roastbeef, Senfgurke und Sauce Remoulade MCLA	€ 4,30
Lachstartar, Wachtelei und Ketakaviar MCLAD	€ 4,30
Weinkäse und Trauben-Walnusschutney MCLDAON	€ 4,30
Beinschinken, Krentopfen und Kapernbeere MCLAGO	€ 4,30
Shrimpscocktail und Dille MCLDAGB	€ 4,30

Warme Snacks

Garnelen mit Sesam und Mandel gebacken ABCGHO	€ 4,00
3x Mini Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch oder vegetarisch	€ 3,70
Blätterteig-Lachskipferl ADG	€ 4,00
Würstel im Blätterteig AG	€ 3,70
Mini Cheeseburger ACGMLO	€ 4,00
Quiche mit Spinat ACG	€ 3,70

Petit Fours

Mocca-Schokoladentörtchen ACGHOF	€ 3,70
Mini Kardinalschnitte ACG	€ 3,70
Pralinenschnitten ACGF	€ 3,70
Crème Brûlée mit Mandarinenfilets ACG	€ 3,70
Doboswürfel ACGFH	€ 3,70
Pariser Spitz ACGF	€ 3,70
Esterhazywürfel ACGFH	€ 3,70
Himbeermascarpone mit Brownies ACFGHO	€ 3,70





Lunchbox

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch Lunch Boxen an.

Mineralwasser / Apfelsaft oder Orangensaft / Sandwiches (vegetarisch / Wurst) / Stück Obst / Süßer Snack ACFGHO

pro Box ab

€ **19,-**

Stehbuffet

Hier finden Sie Vorschläge für Cocktailbuffets (Mindestpersonenanzahl 25 Personen), um Ihren Stehempfang kulinarisch abzurunden. Die Speisen werden an einem Buffet angeboten, Aufpreise für Flying Service kalkulieren wir gerne individuell anhand der Personenanzahl.

Veggie Buffet

Vollkornbrot
Salatcrudités FGLMO
Guacamole
Vegetarische Aufstriche G
Antipasti Variation GO
Marinierter Feta und Mozzarella GO

Mediterrane Gemüsecrepelle
mit Käse-Kräuterdip ACGO
Safran Buchweizenrisotto
mit Kräuterseitlingen GLMO
■ **Gefüllte Mini Paprika und Zucchini**
auf Koriander-Tomatensalsa ACGLO

Zitronen-Käse Tarte ACFGHO
■ **Karotten-Heidelbeeren Schnitte** ACFGHO
Joghurtmousse
mit Apfel-Birnenkompott GO

pro Person ab

€ **40,-**

Premium Buffet

Roast-Beefröllchen
mit Kräuterfrischkäse GM
Heilbuttschnitte
mit Apfel-Dillgelee DGLMN
Tomate-Mozzarella
mit Oliven-Basilikumpesto BCGO

■ **Spinat-Schafkäseknödel**
auf Paradeiser-Ragout ACFGO
Kalbs-Saltimbocca
auf grüner Pfeffersauce MLMO
Garnelenspieß
auf warmen Glasnudelsalat ABFGO

Erdbeer-weiße Schokolade
Biskuitroulade ACFGHO
Doboswürfel
mit Schlagobers ACEFGH
Maracuja-Mango-Mousse
im Limetten Baiser CGO

pro Person ab

€ **42,-**

■ **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!



Menüvorschläge

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen, stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von der Auswahl unseres Küchenchefs überraschen.

Kuvert

Gemischtes Gebäck & Butter, individuelle Menükarten & Kerzen, im Menüpreis inkludiert.

Menüvorschlag I

- **Kräftige Rindssuppe**
mit Gemüseperlen und Grießnockerl^{ACGL}
- Junghuhnbrust** auf cremigem Blattspinat
und feinen Bandnudeln^{ACG}
- Zweierlei Schokoladenmousse**
mit Erdbeermark und Löffelbiskuit^{ACFG}

pro Person ab

€ **39,-**

Menüvorschlag II

- **Pastinakencremesuppe**
mit karamellisierten Äpfeln^{AGLO}
- **Forellenfilet** mit Erbsen-Sellerie Gemüse,
gebackene Käserisotto-Bällchen und
Sauce Bernaise^{ACDGO}
- **Nougatknödel** mit Butterbrösel^{ACFGH}
und Weichselragout

pro Person ab

€ **43,-**

Menüvorschlag III

- **Klare Gemüsesuppe** mit Gemüsestreifen^L
und Kräuterfrittaten^{ACG}
- **Geschmorte Beiriedschnitte** mit Fisolen-
bündchen und Butternockerl^{ACGLMO}
- Pistazientopfschnitte**
mit Minz-Limetten sorbet^{ACFGHO}

pro Person ab

€ **45,-**

Menüvorschlag IV

- Paradeiser-Sauerrahmtörtchen**
mit Schalottenschutney^{ACFGO}
- **Klare Hühnersuppe** mit Kaiserschöberl^{ACL}
- **Gebratenes Schweinsfilet**
mit Wirsinggemüse und
Süßkartoffel-Lauch Gratin^{CGO}
- **Topfnockerl** mit Kürbiskernbrösel
auf Pfirsichmark und marinierten Beeren^{ACG}

pro Person ab

€ **47,-**

Menüvorschlag V

- Gemischter Blattsalat** mit gebratenem
Schafkäse im Speckmantel^{GO}
- **Zucchinicremesuppe**
mit Kräuter-Frischkäse Strudel^{ACGLMO}
- Kalbsvögerl** in Kapern-Obersauce
mit Paprikagemüse und Gnocchi^{ACGLMO}
- **Warmer Nussauflauf**
mit Traubenröster^{ACGH}

pro Person ab

€ **49,-**

Buffetvorschläge



Österreichisches Buffet

- Rindfleischsülz mit Kernölmarinade und Salatgarnitur ^{LO}
- Tiroler Rohschinken mit Essiggemüse und Krentopfen ^{GO}
- Räucherforellenmousse auf Feldsalat mit Dillsauce ^{DCGM}

Salat-Bufferd Erdäpfel-Vogelersalat ^O / Krautsalat ^O / Dill-Gurkensalat ^O / Tomatensalat ^O mit Zwiebelmarinade / 2 verschiedene Blattsalate / Essig & Öl Bar / Kürbiskerne / Kernöl / Speckkrusteln
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

- Hühnersuppentopf ^L mit Nudeln ^{AC}, Hühnerfleisch und Gemüsewürfel ^L
- Erdäpfelcrèmesuppe ^{AG} mit Grammelstasche ^A

- Gebratenes Welsfilet ^D auf Dillfisolien ^{AG} mit Nelkenreis ^G
- Gekochter Tafelspitz ^D mit Cremespinat ^{AG}, Apfelkren ^O und Rösterdäpfel ^G
- Ausgelöstes Backhuhn mit frittiertes Petersilie ^{ACFG}
- Erdäpfel-Gemüsegröstel ^G mit frischem Kren

- Strudelvariation von Apfel ^{ACFGH} und Topfen ^{ACGO} mit Vanillesauce ^{CG}
- Sacherschnitte mit Schlagobers ^{ACFG}
- Frischer Fruchtsalat mit Joghurtcreme ^G

pro Person ab

€ **49,-**
ab 25 Personen

Savoyen Buffet

- Duett von Pastrami & Rindersaftrollchen ^{CFGLMO}
- Fenchel-Flusskrebsterrine mit Ingwer-Ananaskompott ^{BCDFGLM}
- Tomaten-Mozzarellacocktail mit Basilikumpesto ^{CGO}

Salat-Bufferd Erdäpfelsalat ^{MO} / Tomatensalat ^O / grüner Salat / Gurkensalat ^O / Krautsalat ^O mit Speck / Fisolensalat ^O / Vogelersalat / 3 verschiedene Dressings / Essig & Öl Bar / Croutons / Speckwürfel / Kürbiskerne / Sonnenblumenkerne / Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und Butter am Buffet

- Tomatisierte Fischsuppe ^{DL} mit Stangensellerie und Flusskrebse ^B
- Kürbiscremesuppe ^{AGLO} mit Schwarzbrotchip ^A und Kernöl

- Kalbsbutterschnitzel ^{ACM} in Thymianjus ^{ACGMO} mit Pastinakenpüree ^G und Erbsen-Maisgemüse
- Gebratenes Lachsfilet ^D auf Sojabohnengemüse ^{FG} mit Basmatireis ^G
- Mediterrane Gemüselasagne ^{ACG} mit Tomaten-Chilidip

- Zwetschken Panna Cotta mit Mandelhippe ^{ACFGHO}
- Topfen-Waldbeer Biskuitroulade ^{ACFGHO}
- Schoko-Sauerrahm-Mohnmousse mit Kirschen ^{ACFGHO}
- Dukatenbuchteln mit Powidl gefüllt und Vanillesauce ^{ACG}

pro Person ab

€ **49,-**
ab 25 Personen

Buffetvorschläge



Belvedere Buffet

Duett vom Roastbeef mit Sauce Cumberland ^{MO}

- **Kürbis-Schafskäse Terrine** mit Tomaten-Kren und Paprika-Zwiebel Vinaigrette ^{GLMO}
Miesmuschel-Thunfisch Cocktail mit Kapern und Oliven ^{CFGMOR}

Salat-Buffer Erdäpfelsalat ^{MO} / Tomatensalat ^O / grüner Salat / Gurkensalat ^O / Krautsalat ^O mit Speck / Fisolensalat / Vogerlsalat / 3 verschiedene Dressings / Essig & Öl Bar / Croutons / Speckwürfel / Kürbiskerne / Sonnenblumenkerne / Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und **Butter** am Buffet

- **Klare Rindsuppe** mit Grießnockerl und Wurzelgemüse ^{ACGLMO}
Kardamon-Maiscremesuppe mit Parmesan Crostini ^{ACFGLO}
- **Braisiertes Kalbsvögel** in Waldpilz-Sauce mit Palffy Knödel und Paprika-Kohlsprossen Gemüse ^{ACDGLMO}
Gebratene Butterfisch Butterfisch in Cervetten-Veltliner Sauce mit Urkarotten-Erbisen Gemüse und tomatisierter Polenta ^{BCDGLO}
Kichererbsen-Ragout mit Koriander und Mandel-Basmati Reis ^{HLO}
- **Topfen-Birnen Auflauf** mit Baiser und Rhabarber Ragout ^{ACGO}
Karamell-Mocca Mascarponeschnitte mit Mandarinen ^{ACGFHO}
Marzipan Panna Cotta mit Sesam Hippe ^{ACGFHO}

■ pro Person ab

€ **54,-**
ab 25 Personen

Olympia Mancini Buffet

- Hühner Galantine** auf Portobello-Lauch Gemüse ^{ACGO}
- **Frischkäse-Rucola Schnitte** mit Radieschen-Relisch ^{ACFGH}
- **Spinat-Wildlachs Terrine** mit Ingwer-Limetten Chutney ^{DGO}

Salat-Buffer Erdäpfelsalat ^{MO} / Tomatensalat ^O / grüner Salat / Gurkensalat ^O / Krautsalat ^O mit Speck / Fisolensalat / Vogerlsalat / 3 verschiedene Dressings / Essig & Öl Bar / Croutons / Speckwürfel / Kürbiskerne / Sonnenblumenkerne / Kräuter oder Kresse
Gebäckauswahl und **Butter** am Buffet

Agnes Sorel mit gerösteten Mandeln ^{GHLMO}
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons ^{ACGLMO}

- **Schweinsfilet im Speckmantel** auf cremigen Pilzen mit buntem Gemüse Süßkartoffel-Gratin ^{AGLMO}
Seezungenröllchen auf Orangen Fenchel und Dill-Baby Kartoffeln ^{DG}
Goldbrassen Filet auf asiatischem Gemüse und Safran-Rollgersten Risotto ^{CDFGLO}
Mit Couscous gefüllte Zucchini mit Melanzani im Honig-Paradeiser Ragout ^{ACGLO}

Kaffee-Schokoladenbiskuit Roulade ^{ACGFHO}
Mango-Pfirsich Mousse mit Gelee und Sesam Hippe ^{ACFGHO}
Pfirsich-Grieß Soufflé mit Mandelsauce ^{ACFGHO}

pro Person ab

€ **57,-**
ab 25 Personen

Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Die folgende Übersicht ist nur ein Auszug der technischen Möglichkeiten, die wir Ihnen, unter Berücksichtigung einer rechtzeitigen Bestellung, bieten können. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Business Services

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 Fax zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Teilweise mit Tageslicht
- Individuell klimatisierbar
- Saalbeleuchtung dimmbar
- LCD-Projektor inklusive Leinwand (evtl. mit Zusatzkosten)
- Flipchart (evtl. mit Zusatzkosten)
- Pinnwand (evtl. mit Zusatzkosten)
- WLAN
- Telefon im Tagungsraum
- Stromanschlüsse für Standardequipment
- Mehrfachstromstecker für Referenten
- Beschilderung des Konferenzraums

Internetzugang

Unser Haus verfügt über ein offenes Netzwerk. Somit steht unseren Gästen im gesamten Haus inklusive Zimmer, Veranstaltungsräume und öffentlicher Bereiche kostenlos WLAN zur Verfügung. Gerne arrangieren wir für Sie eine exklusive Bandbreite oder passen unser Internet nach Möglichkeit Ihren speziellen Bedürfnissen an. Bitte schicken Sie uns Ihre konkreten Anforderungen bis spätestens 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn und wir lassen Ihnen Ihr individuelles Angebot zukommen lassen. Die Kosten hierfür sind abhängig von Ihren Anforderungen.

Audiovisuelle Ausstattung

Presenter	€ 30,00
Flipchart	€ 38,00
Pinnwand	€ 38,00
Pinnwand beidseitig bespannt	€ 38,00
Rednerpult	€ 110,00
Neu! Digitales Rednerpult	€ 110,00
Bühnenelement 2x1m inkl. Teppich (20,40,60 oder 80 cm hoch)	€ 64,00
Bose Soundbox	€ 90,00

Equipment via externer Zulieferer*

Laptop mit Maus	auf Anfrage
Datenprojektor Full HD, 2000 Lumen	auf Anfrage
Datenprojektor Full HD, 9500 Lumen	auf Anfrage
Datenprojektor Full HD, 15000 Lumen	auf Anfrage
Datenprojektor Full HD, 8500 Lumen	auf Anfrage
Leinwand 325x183 cm	auf Anfrage
Leinwand 405x229 cm	auf Anfrage
Flachbildschirm 55" bis 103", inkl. Bodenstativ	auf Anfrage
Flachbildschirm 43"	auf Anfrage
Dolmetschtechnik	auf Anfrage
Hybridtechnik	auf Anfrage
Tontechnik	auf Anfrage

Weiteres Equipment

Gerne holen wir ein individuelles und maßgeschneidertes Angebot von unseren Zulieferern ein. Eine unvollständige Liste der weiteren Möglichkeiten:

Bühnenausleuchtung / Ambientlicht / Voting System / Dolmetschanlagen / Tonaufzeichnung / Live-Kamera / Videomitschnitt
Tanzfläche / Stuhlhussen / Pflanzendekoration

* Preise verstehen sich exklusive Transport, Aufbau und technischer Betreuung. Abweichungen vom angegebenen Preis sind möglich.





Green Hotel

Das Austria Trend Hotel Savoyen Vienna ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Garderobe

Die Garderoben sind im Haus fix installiert und werden von uns verwaltet. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte € 46,00 pro Person und angefangener Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

Unterhaltung

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

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.

Fotograf

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, organisieren wir Ihnen gerne unseren Fotografen oder stellen für Detailabsprachen den Kontakt für Sie her.

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Tiefgarage

Bitte berücksichtigen Sie, dass die angeschlossene Parkgarage des Hotel Savoyen Vienna von einer Betreiberfirma kostenpflichtig geführt wird. Die Kosten pro Stunde belaufen sich auf € 2,90. Pro Tag werden € 18,00 in Rechnung gestellt.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Mitarbeiter und angefangener Stunde € 46,00 in Rechnung zu stellen.

Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken 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 hergestellten 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.