

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL
SCHILLERPARK ******

**BANKETT-
MAPPE**



Noch eine Stunde bis zur
Veranstaltung und alles ist
fix und fertig. Außer mir.

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS

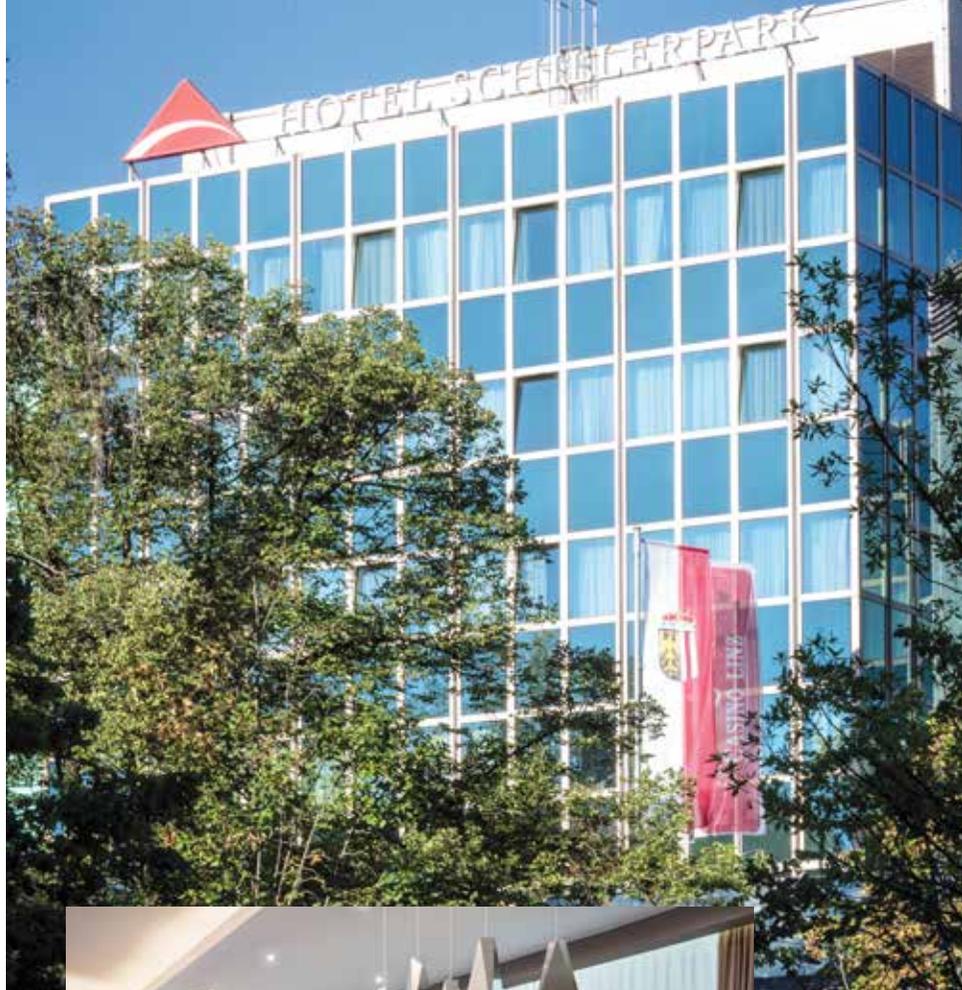




Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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.



Jeder Moment gewinnt Sie für sich.

Sie besuchen Linz und suchen ein Hotel, in dem man es versteht, Luxus mit charmanter Leichtigkeit zu transportieren? Dann liegen Sie im Hotel Schillerpark, in dem sich auch das Casino Linz befindet, perfekt. Im Herzen der oberösterreichischen Landeshauptstadt gelegen, bietet Ihnen das 2013 komplett renovierte Haus, jeglichen Komfort und erstklassigen Service. Sämtliche Sehenswürdigkeiten, das Geschäfts- und Einkaufsviertel sowie der Bahnhof befinden sich in unmittelbarer Hotelnähe.

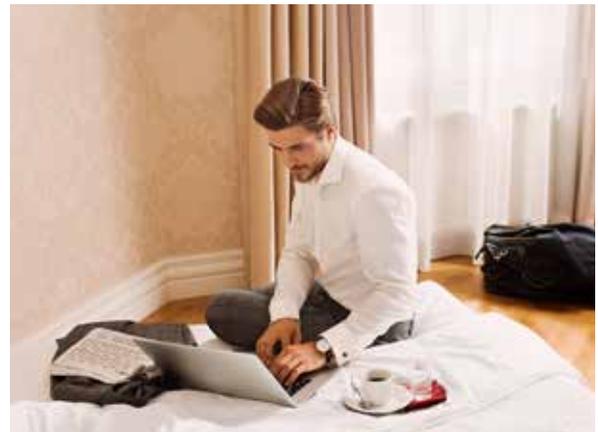
Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.
Im Hotel Schillerpark werden Sie bereits am Frühstückstisch vom

Glück verfolgt: Morgenstund' – das österreichische Genussfrühstück – bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine exquisite Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktose-, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Das glückliche Ende für sich.
Ob erfolgreiches Meeting oder ausgiebige Shopping-Tour – das moderne Design Café am Park und die klassisch-traditionelle Hotelbar laden Sie ein, besondere Momente auszukosten.



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



111 Zimmer, davon 7 Suiten

Unsere 111 modern gestalteten Zimmer sind die Basis für einen spannenden Aufenthalt. Alle Zimmer sind ausgestattet mit Panoramafenstern, individuell regulierbarer Klimaanlage, Flatscreen-TV, Minibar, Safe sowie kostenlosem WLAN.

Im 5. Stock befindet sich eine Sauna sowie ein kleiner Fitnessraum.

Unsere 40 **Classic Zimmer** sind 18 m² - 26 m² groß und verfügen im Einzelzimmer über Grand-Lit Betten (1,60m Breite) und Doppelzimmer wahlweise über ein Doppelbett oder Twin-Betten.

Die 64 neu gestalteten **Executive** und **Executive Deluxe Zimmer** warten mit besonders exklusiver Ausstattung. Diese Zimmer können Sie zum Aufpreis von € 10,- bis € 40,- pro Nacht auf die Classic

Kategorie buchen. Zusätzlich bieten wir folgende Executive Leistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Bett-hupferl / Badeartikel der Marke „Bogner“ / Bademäntel und Slipper / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Ein besonderes Highlight bieten unsere 7 Suiten mit 31 bis 44 m² Wohnfläche. Die Suiten verfügen wahlweise über Panoramabad mit Glasfront zum Wohn/Schlafbereich oder Panoramabad mit Infrarotkabine. Eine Flasche Sekt, hausgemachte Pralinen, Obst, Bademantel, Nespresso-Kaffee und die alkoholfreien Getränke aus der Minibar runden das Angebot ab. Die Suiten können zum Aufpreis von € 70,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden.



Überlassen Sie Ihren Erfolg nicht dem Zufall.

Seminare, Firmenfeiern, Jubiläen oder andere Festivitäten – im Hotel Schillerpark sind Veranstaltungen kein Glücksspiel. Als führendes Businesshotel in der oberösterreichischen Landeshauptstadt bieten wir Ihnen die optimalen Bedingungen für private wie geschäftliche Events: 5 Räume mit Tageslicht stehen zur Verfügung, professionelle Seminartechnik und die Möglichkeit zur elektrischen Abdunkelung helfen Ihnen, Ihr Projekt immer im besten Licht zu präsentieren.

Kapazitäten		m2						
Steyr	✓	94	48	38	28	35	80	80
Wels	✓	94	48	38	28	35	80	80
Enns	✓	44	16	14	12	14	30	20
Urfahr	✓	54	24	18	18	20	48	30
Ried	✓	47	16	14	12	14	40	20
Steyr+Wels	✓	188	104	60	60	70	140	120
Enns+Wels	✓	138	64	-	-	50	120	100
Enns+Steyr+Wels	✓	232	136	-	-	90	140	120

Raummiete wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.			
Steyr / Wels / Urfahr+Ried	250,-	350,-	450,-
Enns / Urfahr / Ried	150,-	200,-	300,-
Enns+Wels	400,-	550,-	750,-
Steyr+Wels	500,-	700,-	900,-
Enns+Steyr+Wels	650,-	900,-	1.200,-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags
- Raummiete ganztags + abends



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

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

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ 50,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 60,-

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

€ 60,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 70,-

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



Pausenvariationen

„Traditionell“

Kaffee, Tee & Schokolade / Plundergebäck oder Kuchenauswahl ACFGH

pro Person

€ **8,50**

„Prickelnd“

Frizzante, Frizzante Orange / 2 Canapés / Knabbergebäck AEO

pro Person

€ **11,00**

„Gesund“

Frischgepresste Säfte / Müsli mit frischen Früchten AH

pro Person

€ **12,00**

„Pfiffig“

Pfiff Bier / Laugenbrez'l mit Butter AFG

pro Person

€ **9,00**

„Strudelpause“

Kaffee, Tee, Schokolade / je nach Saison 2 Stück Strudel ACFGH

pro Person

€ **8,50**

„Würstlpause“

Mineralwasser / Orangensaft / Bier / Würstl im Blätterteig / Partywürstl im Sud ACFG

pro Person

€ **13,00**

„Milchpause“

Milch / Buttermilch / Milchshakes / Joghurt mit Früchten / Käsebrötchen AG

pro Person

€ **11,00**

„Internationale Pause“

Mineralwasser / Orangensaft / Bier / Mini-Pizza / Quiche Lorraine / Empanadas ACFG

pro Person

€ **15,00**

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

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle prickelnd / mild	0,33 l	€ 2,80
Römerquelle mit frischem Zitronensaft	0,33 l	€ 3,50
Coca Cola, Almdudler, Fanta	0,30 l	€ 3,20
Coca Cola light	0,33 l	€ 3,20
Coca Cola, Almdudler, Fanta	0,50 l	€ 5,30
Apfel-, Orangensaft	0,25 l	€ 3,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,70
Sodawasser	0,25 l	€ 1,60
Sodawasser mit Zitrone	0,50 l	€ 3,70
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,30
Tomatensaft	0,25 l	€ 3,30
Pago Vitaminnektar, Marille, Mango	0,20 l	€ 3,40
Johannisbeer, Erdbeer		
Frischer Orangensaft	0,25 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Jugendgetränk	0,50 l	€ 3,80

Heißgetränke

Kleiner Brauner	€ 2,80
Verlängerter, Koffeinfreier Kaffee	€ 3,10
Melange ^G	€ 3,60
Großer Brauner ^G	€ 3,80
Café Latte ^G	€ 3,90
Cappuccino mit Milchschaum ^G	€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers ^G	€ 3,80
Häferlkaffee ^G	€ 4,10
Kännchen Kaffee	€ 3,90
Heiße Schokolade ^G	€ 3,30
Heiße Zitrone	€ 2,80
Glas Tee	€ 3,10
Kännchen Tee	€ 3,80
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Früchte	

Bier

Zipfer Urtyp vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,60
Zipfer Urtyp vom Fass ^A	0,50 l	€ 4,10
Pfiff Bier ^A	0,20 l	€ 2,90
Edelweiss Weizenbier klar oder hefetrüb ^A	0,50 l	€ 4,40
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,30 l	€ 3,60
Radler ^A	0,30 l	€ 3,60
Radler ^A	0,50 l	€ 4,10

Wein

Grüner Veltliner ^o	1/8 l	€ 2,70
Blauer Zweigelt ^o	1/8 l	€ 2,70
Gespritzter weiß oder rot ^o	1/4 l	€ 3,50

Sekt

Schlumberger Sparkling ^o	0,75 l	€ 35,00
Glas Kattus Sekt ^o	0,10 l	€ 3,60

Sherry & Vermouth

Sherry dry oder medium ^o	5 cl	€ 4,50
Martini dry, bianco, rosso ^o	5 cl	€ 4,00
Campari Soda	4 cl	€ 4,30
Campari Orange	4 cl	€ 5,50

Die angegebene Preise sind ausschließlich im Café am Park gültig.
Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.





Getränke- pauschalen

Aperitif Bar

Wein / Sherry / Campari / Martini / alkoholfreie
Getränke / Knabbergebäck / Oliven ^{AE}

pro Person
30 Minuten

1 Stunde

€ **11,00** € **14,00**

Internationale Bar

Gemischtes Angebot an Markenspirituosen /
Knabbergebäck / Oliven ^{AE}

pro Person
30 Minuten

1 Stunde

€ **18,00** € **25,00**

Wein- und Bierbar

Österreichischer Weiß- und Rotwein / Bier /
alkoholfreie Getränke ^o

pro Person
30 Minuten

1 Stunde

€ **9,00** € **12,00**

Sektbar

Österreichischer Sekt / Orangensaft /
feines Salzgebäck ^{AE}

pro Person
30 Minuten

1 Stunde

€ **13,00** € **18,00**

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



.....
■ 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

Menü 1

Prosciutto mit Melone
Zwiebelcremesuppe mit Obershaube ALGO
Gebratenes Saiblingsfilet mit glacierten
Cherrytomaten und Safran-Risotto ADGLO
Nougatmousse auf Kumquatkompott CFGHO

pro Person

€ **37,00**

€ 29,00 ohne Vorspeise

Menü 2

Gemüseterrine mit Kräutermarinade CGHLO
■ Tafelspitzbouillon mit Sherry und Polenta
Schweinsfilet mit Schwammerlrahmsauce,
frischem Rucola, roten Zwiebeln
und Tagliolini ACGO
Lauwarmes Schokoladetörtchen
mit Walnuss-Parfait ACFGH

pro Person

€ **39,00**

€ 31,00 ohne Vorspeise

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



Buffetvorschläge



Buffet 1

Shrimpscocktail mit Zitrusfrüchten ^{CGM}

- Pastete „Jäger Art“ mit Preiselbeersauce [○]

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade ^{CLM}
Tomaten und Mozzarella mit Pesto ^{GS}

Gebratenes Lachsfilet

auf Orangen-Fenchel-Gemüse mit Mandelreis ^{AGH}

Hühnerroulade „Florenz“

mit Rahmsauce und Tagliolini ^{ACGLO}

Gnocchi mit Pilzen ^{AGP}

Salate mit verschiedenen Dressings ^{CGM}

Schmankerl aus unserer Patisserie ^{ACFGH}

pro Person

€ **36,00**

Buffet 2

Pikant marinierte Riesengarnelen ^{BN}

- Tafelspitzsülzchen mit Sauce Vinaigrette ^L

Mousse von roten Rüben mit Karreespeck und Krensaucen ^{GLOM}
Gemüse-Antipasti [○]

Filet vom Wolfsbarsch auf Safran-Gemüse mit Basmatireis ^{ADGO}

Medallions vom Schweinsfilet mit Portweinsauce

dazu Rosmarin-Erdäpfel ^{GLO}

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomatensauce ^{ACGO}

Salate mit verschiedenen Dressings ^{CGM}

Schmankerl aus unserer Patisserie ^{ACFGH}

Käsespezialitäten mit Trauben ^G

pro Person

€ **42,00**



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 Service

Unseren Hotel- als auch Seminargästen steht 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

- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- TV- und Videogerät (nach Verfügbarkeit)
- Empfangstisch
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsbühren werden verrechnet)

Zusätzliche Technik im Hotel

Flipchart mit Papier und 2-3 Stifte	€ 18,-
Overhead 250 Watt, inkl. Leinwand und 4 Stiften	€ 28,-
Pinnwand	€ 20,-
Diaprojektor mit Karussell und Projektionstisch	€ 35,-
VHS Player mit 51 cm Farbmonitor	€ 50,-
Standmikrofon	€ 20,-
Funkmikrofon	€ 46,-
Rednerpult	kostenlos

Technik zum Anmieten

Mikrofon	€ 20,-
Videokamera und Diaprojektor mit Schiene	€ 42,-
Laptop	€ 204,-
Videobeamer	€ 180,-
VHS Player	€ 36,-
Farbmonitor 51 cm	€ 48,-
Farbmonitor 70 cm	€ 58,-
Videokamera und 70 x 72 cm Farbmonitor	€ 115,-

Technische Betreuung

Tontechniker (für bis zu 3 Stunden)	€ 300,-
pro zusätzlicher Stunde	€ 96,-
Technikerstunde	
Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr	€ 48,-
Samstag	€ 72,-
Sonn- und Feiertag	€ 96,-
Pauschale von Montag bis Freitag 08:00 - 18:00 Uhr	€ 325,-



Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive aller Steuern und Abgaben. Für die An- und Abholung werden einmalig € 35,- in Rechnung gestellt.



Zusätzliche Konferenzleistungen

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.

Dekoration

Auf Wunsch können wir Ihnen die Kontaktdaten unserer Floristin übermitteln, um den passenden Blumenschmuck für Ihre Feierlichkeiten zusammenzustellen.

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.

Unterhaltung

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

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.

Personal

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

Parkmöglichkeiten

Die Garage im Hotelgebäude bietet eine einfache und sichere Parkmöglichkeit für 35 Fahrzeuge. Sonderpreis für Tagungsteilnehmer: € 6,50 tagsüber, € 18,00 über Nacht. Mehrere Parkhäuser stehen in der näheren Umgebung 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 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.