



# Eventfolder 2023

Kapazitäten, Preise, Pauschalen, Technik

## TAGESPAUSCHALEN

Im Öko-zertifizierten 4\*

### Select Pauschale

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage  
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- 2 Pausen: Joghurt am Vormittag und Obst am Nachmittag
- Lunchbuffet oder Menü + 1 alkoholfreies Getränk

**Pro Person € 69,00**

### Business Pauschale

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage  
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- 2 Pausen: 2 Stück Snacks pro Person und Obst am Vormittag und Nachmittag
- Lunchbuffet oder Menü
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen
- 1 Moderationskoffer

**Pro Person € 77,00**

**Optional buchbar:** Dinnerbuffet oder Menü inklusive Mineralwasser  
**Aufpreis pro Person € 38,00**

Als zusätzlichen Service bieten wir Ihnen personalisierte Weinetiketten an: €0,50 pro Flasche

**Vergünstigtes Garagenticket für die Dauer der Veranstaltung: € 15,00 pro Auto und Tag**

## **HALBTAGESPAUSCHALE**

Im Öko-zertifizierten 4\*







### **Business Pauschale wahlweise mit Mittagessen *oder* Abendessen**

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage  
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte,  
WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit  
Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine vor dem Raum
- 1 Pause: 2 Snacks pro Person und Obst während der Veranstaltung
- Buffet oder Menü
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

**Mittagessen: Pro Person € 64,00**

**Abendessen: Pro Person € 70,00**

**KAPAZITÄTEN & RAUMMIETEN**

											
Raum	Fläche m <sup>2</sup>	Länge m	Breite m	Höhe in m	Raummiete	Runde Tische	Cocktail	Parlament	Block/O-Tafel	U-Tafel	Stuhlreihen
Dachstein 1+2	266	25,3	10,6	3,1	<b>1.300,-</b>	160	200	192	72	64	294
Dachstein 1	133	12,5	10,6	3,1	<b>650,-</b>	72	100	84	40	32	112
Dachstein 2	133	12,5	10,6	3,1	<b>650,-</b>	72	100	84	40	32	112
Hallstatt + Ebensee	94	18,2	5,2	2,75	<b>450,-</b>	-	60	63	44	44	93
Mondsee	76	14,5	5,2	2,75	<b>350,-</b>	-	50	48	36	30	71
Feuerkogel	71	14,7	4,6	2,75	<b>350,-</b>	32	50	48	36	30	68
Hallstatt	56	11	5,2	2,75	<b>270,-</b>	-	35	30	24	24	50
Pöstlingberg	44	9,2	4,7	2,75	<b>220,-</b>	-	25	27	20	20	43
Ebensee	38	7,2	5,2	2,75	<b>180,-</b>	-	20	15	16	14	25
Gmunden	38	7,2	5,2	2,75	<b>180,-</b>	-	20	15	16	14	25
Traunstein	25	5,1	4,7	2,75	<b>120,-</b>	-	15	9	12	10	18

\* bitte beachten Sie, dass die oben angeführten Preise bei Ausstellungen, Präsentationen und messeähnlichen Veranstaltungen neu kalkuliert werden müssen.

## TECHNISCHE GERÄTE & AUSSTATTUNG

### Projektion Bildschirme

Projektoren im Raum Dachstein 1 und 2 inklusive Leinwand  
Panasonic PT-MZ670, Laser LCD, WUXGA, 1920x1200, 16:9, 6500 AL Lichtleistung € 170,00

Projektoren in anderen Seminarräumen  
NEC P525UL Laser LCD, WUXGA 1920x1200, 16:9, 5200 AL Lichtleistung € 90,00  
TV Flachbildschirm LCD 50" + Standfuß € 50,00  
Monitor LCD 23" € 35,00

### Videokonferenz Technik

Lumens VC-B30U USB Kamera USB 3.0, HDMI, Full HD 1080p € 45,00  
Crestron Mercury USB Mikrofon, Lautsprecher € 65,00

### Videokonferenzsystem für Salon Gmunden, Ebensee, Pöstlingberg

USB Mikrofon und Lautsprechersystem  
USB Kamera Full HD € 99,00

### Videokonferenzsystem für Salon Feuerkogel, Mondsee, Hallstatt

USB Schnittstelle zu Lautsprechersystem  
USB Kamera Full HD  
1 Stk. Grenzflächen Mikrofon € 135,00

### Videokonferenzsystem für Saal Dachstein 1 oder 2

USB Schnittstelle zu Lautsprechersystem  
USB Kamera Full HD  
2 Stk. Grenzflächen Mikrofon  
Techniker (zur Vorbereitung/Einführung) max. 1 Stunde € 195,00

### Video

Video Mischpult 4 x Input HDMI 1080p € 115,00  
Video Kamera Full HD inkl. Stativ € 35,00

### Audio

Tonanlage 4 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 oder 2) € 200,00  
Tonanlage 6 Lautsprecher mit Subwoofer (Foyer Dachstein 1) € 100,00  
Tonanlage 8 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 und 2) € 270,00  
Tonanlage 16 Lautsprecher mit Subwoofer  
(Räume Dachstein 1 und 2, beide Foyers) € 300,00  
Ton Regie Rack (16 Kanal Mischpult, EQ, CD Player) € 95,00  
Funkmikrofon tragbar oder Headset € 70,00  
Kabelmikrofon mit Tischstativ € 35,00  
Rednerpult mit Mikrofon € 35,00

### Bühnenausstattung

Podiumteil 2 x 1 m € 25,00  
Tanzfläche 1 x 1,2 m € 5,00

## TECHNISCHE GERÄTE & AUSSTATTUNG

### Beleuchtung

Beleuchtung LED RGBW Spot 30 Watt	€ 25,00
Beleuchtung LED RGBW Bar 30 Watt	€ 25,00
Moving Head LED RGB 30 Watt	€ 35,00
Theaterscheinwerfer 1000 Watt	€ 25,00
DMX Licht Mischpult	€ 25,00

### Moderationstechnik

Flipchart oder Pinnwand zusätzlich	€ 15,00
Moderationskoffer	€ 18,00

### Notebook

Lenovo, Office, Windows	€ 80,00
-------------------------	---------

### Technische Betreuung für Veranstaltungen

1 Techniker Hotel (07:00 bis 18:00) pro Stunde	€ 59,00
Sa, So und Feiertage oder nach 18 Uhr pro Stunde	€ 94,00



## TECHNIK PAUSCHALE

### **Medientechnik Pauschale Salon Feuerkogel, Mondsee, Hallstatt**

Lautsprecher System

1 Stk. Head Set Funkmikrofon oder 1 Stk. Hand Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 5.200 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

**€ 220,00 statt € 270,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 ODER Dachstein 2**

Lautsprecher System

1 Stk. Handfunkmikrofon

1 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

1 Stk. Leinwand

**€ 390,00 statt € 550,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2**

Lautsprecher System

2 Stk. Handfunkmikrofon

2 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

1 Stk. Leinwand

**€ 540,00 statt € 740,00**

### **Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2 Quer-Doppelprojektionen**

Lautsprecher System

2 Stk. Handfunkmikrofon

2 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

2 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

2 Stk. Leinwände

**€ 690,00 statt € 910,00**

## FINGERFOOD

### **Kalte Speisen je € 4,00 pro Portion**

Gemügesticks mit Hüttenkäse  
Anti-Pasti mit Parmesan  
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella  
Prosciutto mit Honigmelone  
Rindfleischsülzchen mit Kernöl und Vogerlsalat  
Tramezzini mit Räucherlachs  
Chorizo mit Oliven und Parmesan  
Erdäpfelkäse mit Radieschen und Kernöl  
Caesar Wrap mit Hähnchen und Speck  
Wedges Salat mit Ahorn-Pfefferspeck und Blauschimmelkäse  
Ziegenkäse Crostini mit roten Rüben und Kresse  
Halloumi-Karotten-Orangensalat mit Rucola  
Panzanellasalat im Glas mit Oliven, Fetakäse und Tomaten

### **Suppe je € 5,00 pro Portion**

Gulaschsuppe mit Gebäck  
Geröstete Tomaten-Paprika-Suppe  
Hausgemachte Frittatensuppe mit Schnittlauch  
Erdäpfel-Lauch-Suppe mit knusprigem Speck

### **Warme Speisen je € 6,00 pro Portion**

Cajun Fried Hähnchen auf Vogerl-Kartoffelsalat  
Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Semmel  
Mini K&B Clubsandwich  
Mini Reuben Sandwich  
Hausgemachte Mini Leberkäse-Semmerl  
Mini-Burger mit Cheddar, Essigurke und Mighty Mo Sauce  
Mini-Pulled Pork Sliders  
Innviertler Hascheeknödel mit Krautsalat  
K&B Fish & Chips mit Erbsenstampf und Tararsauce  
Flammkuchen mit Zwiebel, Speck und Crème fraîche  
Flammkuchen mit bunten Tomaten, Mozzarella und Basilikum Pesto  
Yakitori Spieße mit Mango Salsa  
Ofenkartoffel mit Tafelspitz, Crème fraîche, Frühlingszwiebel und Bergkäse

### **Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Auswahl**



## FINGERFOOD

### Dessert je € 4,00 pro Portion

Sacherschmitte  
Linzerschmitte  
Marmorkuchen  
Punschwürfel  
Kokos-Crème-Brûlée  
Himbeer-Panna Cotta  
Mississippi Mud Pie  
Schokoladen Cookie  
Schokoladen Torte  
Schokoladen Mousse  
Schokoladen Lava Cake  
K&B Linzer Cheesecake  
Österreichischer Käse mit Grissini  
Obstsalat mit Minze und Malibu

### Warmes Dessert je € 5,50 pro Portion

Apfelstrudel  
Topfenstrudel  
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster  
Marillenknödel mit süßen Brösel  
Marillenstreuselkuchen mit Vanille-Whiskeysauce  
Schokoladenbrownie mit Mascarpone Sahne  
Apfel-Zimt Brotpudding mit Karamell-Vanillesauce

### Vegane Speisen je € 5,50 pro Portion

Falaffel Wrap mit Romana Salat, Tomaten und veganem Tsatsiki  
Tabbouleh im Glas mit Hummus und Fladenbrot  
Guacamole, geröstetes Mehrkornbrot, Tomatenconfit und junger Salat  
**Warm:** Ofensüßkartoffel mit Guacamole, frittiertes Mais und Rucola  
**Warm:** Pulled Jackfruit Burger mit Cole Slaw  
**Warm:** Jackfruit Rendang mit Pommes und Curry-Mayonnaise  
**Warm:** Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Tomatenreis und Kokos  
Veganes Schokoladenmousse  
No-Bake Mini Brownie

### Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Auswahl

## **BUFFET: ÖSTERREICH**

### **Brot & Salate**

Baguette – Krustenbrot - Laugengebäck - Semmel  
Schmalz - Butter - Liptauer- Verhackertes  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Croûton, Putenschinken, Tilsiter  
Cocktail Dressing – Balsamico Dressing – Joghurtdressing  
Krautsalat mit Kümmel und Speck - Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill - Wurstsalat

### **Live-Station**

Brezeln mit verschiedenen Toppings und Austrichen

### **Vorspeisen**

Alm Jause: Speck, Emmentaler, Bier Cabanossi, Essiggemüse, Erdäpfelkas, Kräutertopfen  
Backhendl auf Vogerl-Kartoffelsalat  
Forellen-Tartar mit grünem Apfel, Gurken, Kapern und Kren  
Gegrillter Spargel mit Kräuter-Eier-Dip

### **Suppe**

Hausgemachte Frittatensuppe mit Schnittlauchbrot

### **Hauptspeisen**

Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce  
Steirischer Pannfisch mit Zitronen-Senfsauce  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### **Beilagen**

Petersilienkartoffel - Semmelknödel - Butterreis - saisonales, gegrilltes Gemüse - Sauerkraut

### **Dessert**

Nougatknödel mit Topfen und süßen Bröseln  
Kaiserschmarrn mit verschiedenen Kompott und Zimtzucker  
Zwetschken-Tiramisu mit Rum, Vanille und dunkler Schokolade  
Frischer Obstsalat  
Österreichische Käseauswahl mit Weintrauben und Grissini

**Pro Person € 38,00**

## **BUFFET: VEGETARISCH**

### **Brot & Salate**

Baguette - Krustenbrot - Laugengebäck

Oliven -Tapenade - Butter - Liptauer - Kräuterfrischkäse

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Parmesan

Zitronenvinaigrette – Balsamico Dressing – Joghurtdressing

Couscous Salat mit Minze und Erbsen - Nudelsalat mit Mozzarella und Tomaten, Wassermelonen-Feta Salat mit schwarzem Sesam

### **Live-Station**

Flammkuchen mit bunten Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Flammkuchen mit eingelegtem Spargel, gegrilltem Spargel und wachswweichem Ei

### **Vorspeisen**

Geröstete roten Rüben mit Ziegencamembert und Kräuterseitlinge

Erbsenhummus mit geräuchertem Paprikapulver, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Fladenbrot (vegan)

Tomaten-Carpaccio mit Zwiebeln, Rotweinessig, frittierten Kapern, nativen Oliven Öl, Petersilie und Basilikum (vegan)

### **Suppe**

Ribollita mit weißen Bohnen, Spinat, Kohl und Tomaten (vegan)

### **Hauptspeisen**

Ofenkürbis mit Chili, Dukkah und Limette (vegan)

Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Pak Choy und Zuckerschoten (vegan)

Linsen Dal mit Curry Madras und Minze-Sojajoghurt (vegan)

Rote Rüben-Portobello Bourguignon mit Lorbeeren (vegan)

### **Beilagen**

Saisonales, gegrilltes Gemüse - Bandnudeln - Zitronenreis - Rosmarinwedges

### **Dessert**

Schokoladenbrownie mit Mascarponesahne

Kokospudding mit Mango-Gelee und Limetten (vegan)

Gratinierte Feigen mit Honig und Nüssen (vegan)

Frischer Obstsalat mit Minze und Malibu (vegan)

Nicecremestation

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 42,00**

## **BUFFET: MEDITERRAN**

### **Brot & Salate**

Baguette - Ciabatta - Kastenbrot - Focaccia  
Kräuterbutter - Oliven-Tapenade - Pestofrischkäse  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, Putenschinken, Gouda  
Zitronendressing – Balsamico Dressing – Joghurtdressing  
Anti Pasti Bar mit Parmesan und Käsestangen  
Marinierte Oliven und Fetakäse  
Griechischer Bauernsalat aus dem Parmesan-Laib – Caprese-Salat - Fattoush Salat

### **Vorspeisen**

Charcuterie aus Spanien, Italien und Frankreich  
Baba Ghanoush mit Fladenbrot und nativen Oliven Öl  
Bruschetta mit Tomaten und Oliven  
Gefüllte Weinblätter  
Vitello Tonnato mit Kapern und Petersilie

### **Suppe**

Geröstete Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

### **Hauptspeisen**

Spanisches Lamm Albondigas mit würziger Tomatensauce  
Arabische Sayadieh mit gegrilltem Fisch, karamellisierten Zwiebeln, Knoblauch Aleppo  
Kräuterrisotto mit gerösteten Kirschtomaten, Zucchini, Saubohnen und Zitronenschalen

### **Beilagen**

Ratatouille - Safran Pilav - Penne Rigatoni - Kartoffelgratin

### **Dessert**

Om Ali mit Pistazien und Honig  
Baskischer Käsekuchen  
Klassische Tiramisu  
Profiteroles mit Mandelkaramell  
Churros mit Schokoladen-Fudge Sauce  
Italienische und französische Käseauswahl mit Weintrauben, Oliven, Chutney und Grissini

**Pro Person € 40,00**

## **BUFFET: AMERIKANISCH**

### **Brot & Salate**

Baguette - Brioche - Kastenbrot - Bagels

Tomatensalsa - Guacamole - Ranch - Kräuterbutter

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Mais, Essiggurke, Speck, Cheddar

American Dressing - Cocktail Dressing - Senfvinaigrette

Coleslaw, „Southern-Style“ Kartoffelsalat, Selleriesalat, Nudelsalat

### **Live-Station**

Cobb Salat aus dem Parmesan-Laib

### **Vorspeisen**

Avocado Toast mit Tomatenkonfit und jungen Salat

Garnelencocktail mit Romanasalat und Cocktailsauce

Mini Pizza Rolls mit Peperoni und Mozzarella

Vegane Poke bowl mit Quinoa, Räuchertofu, Avocado, Tomate, Gurke, Sesam und veganer Knoblauchsauce

### **Suppe**

Corn Chowder: amerikanische Maissuppe

### **Hauptspeisen**

Pot Roast: Rindsbraten nach amerikanischer Art

Spareribs mit Smokey Barbecuesauce

Flank Steak vom Grill

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Cheddar

Cajun Fried Wels Filet mit Tartarsauce

### **Beilagen**

Süßkartoffelpommes - Mac'n` Cheese - Steakhousepommes - gerösteter Kürbis - Maiskolben - Thymiankartoffeln und Tomatenreis

### **Dessert**

K&B Linzer Cheesecake

Apfelstreuselkuchen mit Vanille-Whiskeysauce

Pancakes und Waffeln mit Ahornsirup, Erdbeersauce und Schokoladensauce

Marshmallow Station mit Keksen, Schokoladen und Früchten

Pecan Pie mit Karamell

Amerikanische Käseauswahl mit Apfelkompott, Birnen Chutney und Breadsticks

**Pro Person € 45,00**

## **BUFFET: INTERNATIONAL**

### **Brot & Salate**

Focaccia - Landbrot - Baguette - Laugengebäck - Mehrkornbrot

Kräuterbutter - Frischkäse - Muhammara - Rucola Pesto

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte, Mais, Croûtons, rote Rüben, Prosciutto, Gouda

Balsamico Dressing - Teriyaki Dressing - Honig-Senf Dressing

Salat nicoise - Olivier Salat - Asiatischer Nudelsalat mit Rotkraut und Sesam - Perlcouscous Salat mit Minze und Orange

### **Live-Station**

Falafel Wrap mit Fladenbrot, eingelegten Zwiebeln mit Sumak, Gurkensalat und Knoblauch-Joghurtsauce

### **Vorspeisen**

Rosa gebratenes Roastbeef, Essiggemüse, Remouladensauce, Schwarzbrot Crostini

Auswahl an Räucherfischen mit Dill-Senf-Sauce und Zitronenwedges

Geräucherte Entenbrust mit Bulgur, Vogerlsalat und Harissa-Joghurt

Vegane Sommerrolle mit Erdnüssen, Karotten, Gurken und Hoisinsauce

### **Suppe**

Französische Zwiebelsuppe mit Portwein und Käsecroûtons

### **Hauptspeisen**

Boeuf Bourguignon mit geräuchertem Speck und Pilzen

Gegrillter Lachs mit Teriyakisauce, Frühlingszwiebeln und Sesam

Kichererbsen Curry mit Chili, Koriander und Ingwer

### **Beilagen**

Gebratener Eierreis - Pasta Arrabiata - Bratkartoffeln - gegrilltes, saisonales Gemüse

### **Dessert**

Kuchenauswahl

Vanille Crème Brûlée

Sticky Toffeepudding mit Mascarpone-Sahne

Weißer Schokoladen Mousse mit Orange

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Nüssen, Chutney und Grissini

**Pro Person € 40,00**

## **BUFFET: FINGERFOOD**

### **Vorspeisen**

Romanasalatherzen mit Avocado, Rauchsalsa und Erbsenkresse

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Forellentartar mit grünem Apfel, Gurken, Kapern und Kren

### **Bruschetta**

Tomaten - Büffelmozzarella - Basilikum

Guacamole - Tomatenconfit - junger Salat

Rote Rüben - Ziegenkäse - Kresse

### **Hauptspeisen**

Geschmortes vom Rind, Pastinakenpüree und eingelegten Zwiebeln

Gebratener Garnelen-Spieß mit Limetten-Aioli, Chili und Koriander

Sautierte Kräuterseitlinge mit grünem Spargel, Trüffel und Parmesan

### **Dessert**

Himbeer Panacotta

Heidelbeer-Topfen Soufflé

Marillenstreuselkuchen mit Vanille-Whiskeysauce

Zimtschnecke mit Frischkäseglasur

Saisonale Obsttarte mit Mascarpone

**Pro Person € 32,00**

**Buchbar ab 20 Personen!**

COURTYARD<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

Linz