



Eventfolder

Kapazitäten, Preise, Pauschalen, Technik

TAGESPAUSCHALEN

Im Öko-zertifizierten 4* superior Hotel

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
- 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
- 2 Pausen: 2 Stück Snacks pro Person und Obst am Vormittag und Nachmittag
- Lunchbuffet oder Menü
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

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
- 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 ²	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	1.300,-	160	200	192	72	64	294
Dachstein 1	133	12,5	10,6	3,1	650,-	72	100	84	40	32	112
Dachstein 2	133	12,5	10,6	3,1	650,-	72	100	84	40	32	112
Hallstatt + Ebensee	94	18,2	5,2	2,75	450,-	-	60	63	44	44	93
Mondsee	76	14,5	5,2	2,75	350,-	-	50	48	36	30	71
Feuerkogel	71	14,7	4,6	2,75	350,-	32	50	48	36	30	68
Hallstatt	56	11	5,2	2,75	270,-	-	35	30	24	24	50
Pöstlingberg	44	9,2	4,7	2,75	220,-	-	25	27	20	20	43
Ebensee	38	7,2	5,2	2,75	180,-	-	20	15	16	14	25
Gmunden	38	7,2	5,2	2,75	180,-	-	20	15	16	14	25
Traunstein	25	5,1	4,7	2,75	120,-	-	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 18:00 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 Vogersalat
Tramezzini mit Räucherlachs
Chorizo mit Oliven und Parmesan
Erdäpfelkäse mit Radieschen und Kernöl
Caesar Wrap mit Huhn 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 Huhn 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, Essiggurke und Mighty Mo Sauce
Mini Pulled Pork Sliders
Innviertler Hascheeknödel mit Krautsalat
K&B Fish & Chips mit Erbsenstampf und Tartarsauce
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 Obers
Apfel-Zimt Brotpudding mit Karamell-Vanillesauce

Vegane Speisen je € 5,50 pro Portion

Falaffel Wrap mit Romana Salat, Tomaten und veganem Tzatziki
Tabbouleh im Glas mit Hummus und Fladenbrot
Guacamole, geröstetes Mehrkornbrot, Tomatenconfit und junger Salat
Warm: Ofensüßkartoffel mit Guacamole, frittierten 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 Aufstrichen

Vorspeisen

Alm Jause: Speck, Emmentaler, Bier Cabanossi, Essiggemüse, Erdäpfelkas, Kräutertopfen
Backendl 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 (Fischstücke) mit Zitronen-Senfsauce
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagen

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

Dessert

Nougatknödel mit Topfen und süßen Bröseln
Kaiserschmarrn mit verschiedenen Kompotten 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 Mascarpone-Obers

Kokospudding mit Mango-Gelee und Limetten (vegan)

Gratinierte Feigen mit Honig und Nüssen (vegan)

Frischer Obstsalat mit Minze und Malibu (vegan)

Ice Cream Station

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 Olivenöl

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

Kräuterrisotto mit gerösteten Kirschtomaten, Zucchini, Saubohnen und Zitronenschalen

Beilagen

Ratatouille - Safran Pilav - Penne Rigatoni - Kartoffelgratin

Dessert

Om Ali mit Pistazien und Honig

Baskischer Käsekuchen

Klassisches 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

Cole slaw, „Southern-Style“ Kartoffelsalat, Selleriesalat, Nudelsalat

Live-Station

Cobb Salat aus dem Parmesan-Laib

Vorspeisen

Avocado Toast mit Tomatenkonfit und jungem 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 -
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-Obers

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 eingelegte Zwiebel

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

Sautierte Kräuterseitlinge mit grünem Spargel, Trüffel und Parmesan

Dessert

Himbeer Panacotta

Heidelbeer-Topfen Soufflè

Marillenstreuselkuchen mit Vanille-Whiskeysauce

Zimtschnecke mit Frischkäseglasur

Saisonale Obsttarte mit Mascarpone

Pro Person € 32,00

Buchbar ab 20 Personen!



Marriott Bonvoy Events

Marriottbonvoyevents.com

ist die branchenweit erste Website, die Ihnen Zugriff auf digitale, visuelle, soziale Ressourcen anbietet und so die Art und Weise, Veranstaltungen zu planen und zu buchen, vereinfacht.

Wir konzentrieren uns vor allem auf den Zweck und das Ziel Ihrer Veranstaltung anstatt nur auf Tische und Stühle zu achten. Dadurch sind wir in der Lage, maßgeschneiderte Veranstaltungserlebnisse für Sie und Ihre TeilnehmerInnen zu realisieren. Gerne unterstützen wir Sie dabei, Ihre Veranstaltung erfolgreich zu machen.



Marriott Bonvoy

Ihr Vertrauen ist uns sehr viel wert!

Einfach buchen, doppelt profitieren: Wenn Sie Ihre Veranstaltung in einem Courtyard by Marriott Hotel buchen, können Sie sich nicht nur auf eine reibungslose Veranstaltung freuen, sondern auch auf attraktive Prämien.

Werden Sie kostenlos Mitglied bei Marriott International und sammeln Sie im Rahmen des Marriott Bonvoy Programms mit jeder Veranstaltung jede Menge Punkte.

MARRIOTT
BONVOY[™]

Jetzt hier anmelden:

[Marriott Bonvoy](https://www.marriottbonvoyevents.com)

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

IHR EVENT TEAM
COURTYARD BY MARRIOTT LINZ

COURTYARDLINZ.AT