

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL EUROPA
GRAZ ******

**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.



Alles, was Ihr Herz begehrt.

Wenn Sie Graz besuchen, besuchen Sie eine Stadt, in der österreichische Herzlichkeit nahtlos in zeitgemäßen Lebensstil übergeht. Das gilt natürlich auch für das Hotel Europa Graz: Hinter der bewusst reduziert designten Fassade finden Sie ein kreativ gestaltetes und innovativ ausgestattetes Hotel mit charmantem Service. Ganz einfach alles lädt ein, seine Koffer abzustellen und sich verwöhnen zu lassen. Und die zentrale Lage des Hotel Europa Graz unmittelbar am Bahnhof ermöglicht es Ihnen, jederzeit alle Facetten, die diese Stadt zu bieten hat, flanierend auszukosten.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Kaum etwas lässt einem das Spezielle einer Region so direkt erleben, wie seine kulinarischen Spezialitäten. Unser Genussfrühstück bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine hochwertige Auswahl an regional

produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Das Beste von nah und fern.

In unserem hoteleigenen Restaurant bieten wir unseren Seminar-gästen eine Vielzahl typisch steirischer Schmankerln sowie nationale und internationale Kreationen.

Den Moment auskosten.

Unsere Lobby-Bar ist der perfekte Ort, um einen spannenden Tag bei einem Drink in entspannter Atmosphäre ausklingen zu lassen.



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



116 Zimmer, davon 2 Suiten

Modernes Design, ein frisches Farbkonzept und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen erwarten Sie in unseren 116 Zimmern. Sie alle sind schallisoliert, vollklimatisierbar und verfügen über Badewanne mit integrierter Dusche, Flatscreen-TV, Safe, Minibar und kostenlosen WLAN-Zugang.

Die 62 **Comfort Zimmer** sind 24 m² groß und verfügen über Twin-Betten.

Die 49 **Executive Zimmer** können zum Aufpreis von € 15,- pro Nacht auf die Comfort Kategorie gebucht werden. Bei einem Upgrade erhalten Sie folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein/ alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im

Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die 3 **Superior Executive Zimmer** können zum Aufpreis von € 30,- pro Nacht auf die Comfort Kategorie gebucht werden. Diese sind 34 m² groß und befinden sich auf der ruhigen Rückseite des Hotels. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen ebenfalls alle Zusatzleistungen der Executive Kategorie.

Die 2 **Suiten** können zum Aufpreis von € 50,- pro Nacht auf die Comfort Kategorie gebucht werden. Die großzügigen Suiten mit 52 m² verfügen über einen getrennten Wohn-/Schlafbereich und 2 WCs. Ebenso bieten wir Ihnen Bademantel und Pantoffel für einen entspannenden Aufenthalt an.



Jetzt ist die Zeit. Hier ist der Ort.

Damit Sie aus einem Seminar oder Meeting das Optimum für sich mitnehmen können, müssen sowohl Herz als auch Kopf offen für Neues sein. Das Hotel Europa Graz bietet das perfekte Umfeld dazu. Unsere 5 multifunktional ausgestatteten, mit Tageslicht durchfluteten Veranstaltungsräume schaffen eine helle angenehme Atmosphäre. Schallisolierung sorgt für die nötige Ruhe, Vollklimatisierung dafür, dass Sie auch in hitzigen Phasen kühlen Kopf bewahren.

Natürlich steht Ihnen das Hotel Europa Graz und unser Veranstaltungsteam auch bei der Ausrichtung von Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder anderen Festivitäten zur Verfügung.

Kapazitäten



	☀	m ²	⚙	🏠	📊	🗺	🍷
Newton	✓	75	32	24	26	30	56
Einstein	✓	65	24	22	24	26	46
Da Vinci	✓	40	0	0	12	12	18
Kahlo	✓	40	0	0	12	12	18
Monroe	✓	69	32	22	24	24	45
Newton + Einstein	✓	141	84	38	0	90	150
Newton + Einstein + Da Vinci	✓	181	116	46	0	100	230
Einstein + Da Vinci	✓	105	64	30	30	60	110
Kahlo + Monroe	✓	109	64	30	30	60	110

Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen.



	☉	●
Newton	385,-	490,-
Einstein/Monroe	275,-	420,-
Da Vinci/Kahlo	210,-	260,-
Newton + Einstein	560,-	860,-
Newton + Einstein + Da Vinci	720,-	1.120,-
Einstein + Da Vinci/Kahlo + Monroe	425,-	690,-

☉ 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

€ **48,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **58,-**

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 Goody 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. 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

€ **56,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **72,-**

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.



Austria Trend Ladies Pauschale

Frisch gepresster Begrüßungs-Fruchtsaft / Mineralwasser und parfümiertes Wasser unlimitiert im Raum / Vormittagspause mit Kaffee, Tee, Vollkornbrot mit frischen Aufstrichen, Gemüsesticks / 3-Gang Businesslunch mit leichten, ausgewogenen, saisonalen Speisen exklusive Getränken / Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, frischem Fruchtsalat, Müsli, Fruchtjoghurt

pro Person

€ **52,-**

7

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





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 Küchen- und Serviceteams überraschen.

Pikante Pausen

Klassisch belegte Brötchen

- mit Schinken ACGM
- mit Lachs ACDG
- mit Käse ACG
- mit Salami ACGM

Gefülltes pikantes Laugengebäck

- mit Käse und geschnittenen Gurken und Tomaten ACG
- mit Schinken und frischem Paprika ACG
- mit Neuburger und Essiggurkerln ACGM

Snacks

- Schinkenkipferl ACG
- Kräutertascherl ACG
- Würstel im Schlafrock ACG
- Quiche ACG

Süße Pausen

Verschieden gefülltes Plundergebäck ACFGEH

- Biskuitroulade ACGH
- Sacherwürfel ACGH
- Punschwürfel ACGH
- Muffins ACGH
- Eclair ACG

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



Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Filterkaffee der Firma Mehl / Teeauswahl

pro Person

€ **2,50**

Kaffeepause „süß“

Filterkaffee der Firma Mehl / Teeauswahl /
frisches Obst / süße Happen
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **10,50**

Kaffeepause „pikant“

Filterkaffee der Firma Mehl / Teeauswahl /
frisches Obst / pikante Snacks
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **10,50**

Kaffeepause „vital“

Filterkaffee der Firma Mehl / Teeauswahl /
frischer Obstsalat / Vollkornbrote mit frischen
Aufstrichen und Früchten der Saison
(1,5 Stück pro Person)

pro Person

€ **13,-**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle Mineralwasser [○]	0,33 l	€ 2,70	0,75 l	€ 5,30
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler			0,25 l	€ 3,40
Apfel-, Orangensaft			0,20 l	€ 3,20
Johannisbeere-, Erdbeere-, Mangosaft			0,20 l	€ 3,20
Tonic Water, Bitter Lemon			0,20 l	€ 3,60

Kaffee

Verlängerter ^G		€ 3,20
Kleiner Brauner / Espresso		€ 2,50
Großer Brauner		€ 3,70
Cappuccino ^G		€ 3,40

Bier

Gösser Pils vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,00
Gösser Pils vom Fass ^A	0,50 l	€ 4,00
Hefeweizen trüb ^A	0,50 l	€ 4,40
Radler ^A	0,50 l	€ 4,20
Schlossgold ^A	0,50 l	€ 4,20

Aperitif

Campari	2cl	€ 2,30
Campari Soda		€ 5,00
Campari Orange		€ 5,20

Wein

Chardonnay Classic [○]	1/8 l	€ 4,10	0,75 l	€ 24,00
Weingut Wieninger Stammersdorf, Wien	1/8 l	€ 4,20	0,75 l	€ 26,00
Riesling Federspiel Terrassen [○]				
Weingut Domäne Wachau Wachau Dürnstein	1/8 l	€ 4,60	0,75 l	€ 30,00
Welschriesling [○]				
Weingut Lackner Tinnacher, Südsteiermark	1/8 l	€ 4,60	0,75 l	€ 30,00
Weißburgunder [○]				
Weingut Polz Südsteiermark	1/8 l	€ 4,80	0,75 l	€ 31,00
Sauvignon Blanc Klassik [○]				
Weingut Hannes Sabathi Südsteiermark	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 37,00
Gelber Muskateller [○]				
Weingut Tement Südsteiermark	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 37,00
Morillon [○]				
Weingut Neumeister Südoststeiermark	1/8 l	€ 4,60	0,75 l	€ 30,00
Zweigelt [○]				
Weingut Skoff Südsteiermark	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 37,00
Zweigelt [○]				
Weingut Tement Südsteiermark	1/8 l	€ 4,40	0,75 l	€ 29,00
Zweigelt [○]				
Weingut Umathum Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 37,00
Heideboden [○]				
Weingut, Nitthaus Neusiedlersee	1/8 l	€ 4,60	0,75 l	€ 30,00
Blaifränkisch DAC Hochacker [○]				
Weingut Gesellmann Horitschon, Burgenland	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 37,00
Cuvee Big John [○]				
Zweigelt, Blaifränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon Weingut Scheiblhofer Neusiedlersee	1/8 l	€ 4,10	0,75 l	€ 24,00
Schilcher Rosé [○]				
Weingut Reiterer Weststeiermark				





Menü- und Buffetvorschläge

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Mittag- oder Abendessen nach individuellen Wünschen in Menüform, als Buffet oder für die schnelle Pause zwischendurch als Fingerfood. Finden Sie aus den folgenden Vorschlägen unseres Küchenteams das Menü und die Servierform Ihrer Wahl.

Fingerfood-Buffet

ab 20 Personen
2 Vorspeisen
2 Hauptspeisen
(davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
2 Desserts

pro Person ab

€ **24,-**

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person

3-gängiges Menü

ab 10 Personen
1 Suppe oder 1 Vorspeise
2 Hauptgänge zur Wahl
(davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
1 Dessert

pro Person ab

€ **26,-**

Aufpreis Salatbuffet € 3,- pro Person

Buffet

ab 20 Personen
1 Vorspeise / 1 Suppe
2 Hauptgänge zur Wahl
(davon 1x Fisch oder vegetarisch) / 2 Beilagen
Salatbuffet
1 Dessert

pro Person ab

€ **28,-**



.....

■ **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!

.....

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene oder gebackene Hühnerstreifen ^{ACG}
Lauch-Speckkuchen mit Kräuterdip ^{ACG}
Frischkäseterrine mit Räucherforelle und Seealgensalat ^{DM}
Räucherlachstartare im Blätterteigpastetchen ^{ACDGM}

Suppen

Erdäpfelcremesuppe ^{ACGLO}
■ **Klare Rindsuppe**
mit Grießnockerln ^{CGL}, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten ^{ACGL}

Hauptspeisen

Gemüselaiabchen mit Apfelfren und Schnittlauchsauce ^{ACGLO}
■ **Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“** mit Preiselbeeren ^{ACG}
Lachsfilet vom Rost mit Knoblauchbutter ^{DG}
■ **Geschmorter Kalbstafelspitz**
mit Vichykarotten und Kartoffelpüree ^{AGLO}
Kürbissoufflee auf Tomatenrisotto ^{ACG}
Medaillons vom Schweinsfilet auf Polentasockel ^{AGLO}
Gefülltes Maishendlbrüstchen
mit feinen Gemüserahmnudeln und Jungzwiebel ^{ACGO}

Beilagen

Petersilienkartoffeln ^G / Risipisi ^G / Serviettenknödel ^{ACG}
Ratatouille ^L / Gemüse der Saison ^L

Salatauswahl

■ **Lauwarmer Krautsalat mit knusprigem Speck**
Kartoffel-Gurkensalat ^{LM}
Frische Blattsalat-Auswahl
geschnittene Salatgurke
geschnittener Paprika
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten und Schafskäse ^G
Verschiedene Essig- und Öl Variationen

Desserts

■ **Hausgemachter Kaiserschmarren** ^{ACGO}
■ **Apfelstrudel** mit Schlagobers ^{ACFGHNO}
■ **Topfenstrudel** ^{ACFGPO}
Frischer Obstsalat
Esterhazyschnitte ^{ACGH}
Topfen-Joghurtcreme mit Apfelragout im Glas ^G
Joghurt-Beerencreme
im Baumkuchenmantel mit Weichselragout ^{ACGO}



Stehbuffet- vorschlag

Stehbuffet I

Räucherlachstartare
mit Blätterteigpastetchen ^{ACDGM}
Marinierte Auberginen mit Gurkendip ^{GO}
Schafskäse-Schinken-Crostini ^{ACGN}

Lammspieße
mit Kurkumareis und Bohnen ^{AGLO}
Chili-Hühnerbrüstchen
mit Wasabi-Kartoffelpüree ^{AG}
Kartoffelstrudel auf Kohlrabigemüse ^{ACG}

■ **Mohnnudeln** ^{ACG}
Nuss-Honig Parfait ^{CGH}
Zitronen-Joghurtcreme
mit Weichseln im Glas ^G

pro Person
€ 27,-

Stehbuffet II

Frischkäseterrine
mit Räucherforelle und Seealgensalat ^{DGM}
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum ^{ACGO}
Lauch-Speckkuchen mit Kräuterdip ^{ACG}

Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“
mit Serviettenknödel ^{ACGLMO}
Gebratene Entenkeule
mit Apfelrotkraut und Krokettchen ^{ACGLO}
Tagliolini mit Shrimps und Limetten ^{ABCG}

Kokostörtchen ^{ACG}
Mango-Mascarponecreme mit Minze ^{CG}
Schokomuffins ^{ACEGH}

pro Person
€ 28,-

Stehbuffet III

Vitello Tonnato mit Kapern ^{DGLM}
Tomaten-Mozzarella Terrine
mit mariniertem Gemüse an Vogerlsalat ^{GO}
Antipasti-Spieße mit Basilikumpesto ^{GO}

Mediterrane Hühnerspieße
Mariniertes Schweinsfilet mit Kräutern ^O
Pikanter Nudelsalat mit Rucola ^{CL}
Mediterrane Blätterteigtaschen ^{ACG}

Tiramisu ^{CG}
Panna Cotta im Glas mit Fruchtspiegel ^G
Schoko-Mandelschnitte ^{ACGH}

pro Person
€ 29,-

Buffetvorschläge



Fingerfoodbuffet

Körniger Frischkäse auf Vollkornbrot ^{ACG}
Beef Tartare auf Baguette ^{ACGM}
Schafskäsemousse
mit Garnelen im Tartelette ^{ACGB}
Griechischer Salat im Glas ^{GO}
Serranoschinken mit Grissini ^A

Pikante Fleischbällchen mit Püree ^{ACGM}
Mini Frühlingsrollen mit pikanter Sauce ^{ACGL}
Hühner-Gemüsespießchen
Medaillon vom Schweinsfilet
auf Polentasockel ^G
Rinderhackfleisch im Strudelsackerl
auf getrüffeltem Kartoffelpüree ^{ACGM}

Esterhazyschnitte ^{ACGH}
Fruchttörtchen ^{ACG}

- Mini Cremeschnitten ^{ACG}
- Gefüllte Brandteigkrapfen ^{ACG}

pro Portion

€ **3,20**

(wir empfehlen 6 – 8 Portionen pro Person)

Buffet I

- Original steirische Aufstriche
mit Rohschinken ^{CG}
- Tafelspitzszülchen
mit Kernölvinaigrette auf Vogersalat

Kürbiscremesuppe
mit Blätterteigstangerl ^{ACG}

- Klassisches Backhendl
mit Petersilienkartoffeln ^{ACG}
- Filetspitzen „Stroganoff“
mit hausgemachten Butterspätzle ^{ACGO}
- Steirischer Kartoffelstrudel
mit Kohlrabisauce ^{ACG}

Salatauswahl mit hausgemachten Dressings
dazu ofenfrisches Gebäck und Butter

- Kastanienmousse auf Weichselragout ^G
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ^{ACGO}

pro Person

€ **32,-**

Buffet II

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland ^O
In Kürbiskern gerollte Gänseleberbällchen ^G

- Schilcherrahmsuppe
mit blauen Kartoffelchips ^{AGO}

Gebratene Lammkeule
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren ^{ACG}
Gegrilltes Zanderfilet im Strudelteig gefüllt
mit Wildreis auf Rahmgemüse ^{DACG}
Grünkerngnocchi mit Frühlingsgemüse ^{CG}

Salatauswahl mit hausgemachten Dressings
dazu ofenfrisches Gebäck und Butter

- Strudelvariation ^{ACGH}
Schokoladenmousse
mit karamellisierten Zwergorangen ^G

pro Person

€ **35,-**

Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Business Service

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 Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Leinwand
- fix installierter Beamer
- WLAN
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- Mehrfachstecker
- Empfangstisch
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)

Zusätzliche Technik im Hotel

Pinnwand	€ 11,00
Flipchart	€ 16,00
TV-Station mit DVD/VHS	€ 50,00
CD-Player	€ 50,00
Daten/Videobeamer (2500 Ansi Lumen)	€ 70,00
Laserpointer	€ 15,00
Beamertisch (bei Mitnahme des eigenen Geräts)	kostenlos
Tonanlage inkl. Lautsprecher	€ 50,00
Rednerpult	€ 40,00
Handfunkmikrofon (1 Stück verfügbar)	€ 50,00
Headset oder Krawattenmikrofon (je 1 Stück verfügbar)	€ 50,00
Overheadprojektor mit Leinwand	kostenlos
Laptop inkl. Maus	€ 50,00
Podium (6 m x 1,80 m)	€ 80,00
Podium (3 m x 1,80 m)	€ 40,00

Technikerstunde*

Technikerstunde: Montag bis Freitag (08:00 – 18:00 Uhr)	€ 66,00
Technikerstunde: Samstag, Sonn- und Feiertag, werktags ab 18:00 Uhr	€ 99,00

* Bei dauerhafter Anwesenheit des Technikers im Raum



Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag,
inklusive Steuern und Abgaben.



Zusätzliche Konferenzleistungen

Hospitality Desk

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen „Hospitality Desk“ im Empfangsbereich zur Verfügung.

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.

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.

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.

Unterhaltung

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

Parkplätze

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Parkplätze rund um das Hotel von Montag bis Freitag (09:00 – 20:00 Uhr) und am Samstag (09:00 – 13:00 Uhr) als gebührenpflichtige Kurzparkzonen geführt werden. Für die Anmietung eines Tiefgaragenplatzes berechnen wir € 12,00 pro Tag.

Personal

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