

VERANSTALTUNGEN FEIERN 2026



SCHICK HOTELS WIEN

Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar. Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Feier. Seit 2008 bin ich Mitglied der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“ stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die Veranstaltungsräume in den zwei Schick Hotels - Hotel Stefanie und Erzherzog Rainer - und die zwei Schick Restaurants - Stefanie und Wiener Wirtschaft - bieten den passenden Rahmen für jede Art von Festivität. Zusätzlich hat jeder Raum noch seine besonderen „Schmankerln“. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Feier unterstützen.

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,



Jeniffer Kuba | *Event Manager*

T: +43 (1) 211 50-520

E: jeniffer.kuba@schick-hotels.com



★★★★★

HOTEL STEFANIE
WIEN



GESCHICHTE KULINARISCH ERLEBEN im Restaurant STEFANIE

Mit dem Restaurant Stefanie lassen die Schick Hotels die traditionelle, gehobene Wiener Küche hochleben. Die „Rezeptur“ ist schnell erklärt: regionale Spitzenprodukte, jede Menge Wiener Charme und köstliche Gaumenfreuden mit viel Geschichte. Die umfangreiche Speisekarte offeriert nicht nur feinste Wiener Klassiker wie „Wiener Schnitzel“ oder „Alt-Wiener Tafelspitz“, kurze Anekdoten erklären zudem den geschichtlichen Hintergrund der traditionellen Gaumenfreuden.

Die geschichtsträchtigen Ambitionen und die gehobene klassische Wiener Küche finden sich auch in den Buffets, Menüs und Arrangements für Ihr Fest im Hotel & Restaurant Stefanie wieder. Ob Jubiläum, Firmenfeier, Geburtstag, Weihnachtsfest oder Hochzeit – welchen Anlass zum Feiern Sie auch haben, die stilvollen Räumlichkeiten und der elegante Festsaal mit direktem Zugang zum ruhigen Hofgarten sind der ideale Rahmen für Feste mit bis zu 170 Gästen. Feiern mit Tradition!

HOTEL STEFANIE
Taborstraße 12 | 1020 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba/ Event Manager
T: +43 (1) 211 50-520, E: jeniffer.kuba@schick-hotels.com

Festsaal 235 m² - in 3 Teile unterteilbarBibliothek 45 m²

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL STEFANIE	RUNDE TISCHE Buffet Menü	EINZELTISCHE Buffet Menü	COCKTAIL
Festsaal (Saal I / II / III)	90 bis 140	90 bis 150	176
Festsaal (Saal II / III)	50 bis 110	40 bis 120	150
Festsaal (Saal III)	20 bis 40	20 bis 40	50
Konferenzsaal	60	30 bis 60	120
Bibliothek		bis 16	20

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.

Gesonderte Bedingungen an Samstagen von 01. Mai - 30. September!

Detaillierte Raumlpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage
feiern.schick-hotels.com



Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme

Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt

Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung

Freundliches, aufmerksames und charmantes Service

Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten

Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements

Überschaubare und planbare Kosten

BUFFET „KRONPRINZ RUDOLPH“

VARIATION VON GERÄUCHERTEN FISCHEN

SCHINKENVARIATION VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN

ZWEIERLEI VON MOZZARELLA

KÖSTLICHKEITEN VON WIENER GEMÜSE

SALATE DER SAISON
mit hausgemachten Dressings

CONSOMME VOM RIND
mit Grießnockerl

WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfeln

KALBSBUTTERSCHNITZEL
mit Kartoffelpüree

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN
mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

GEBRATENE LACHSFORELLE
mit saisonalem Gemüse und cremigem Zartweizen

VEGETARISCHE RAVIOLI
mit Kräuter-Rahmsauce

FRISCHER FRUCHTSALAT

SCHOKOLADENMOUSSE MIT BEEREN
im Glas

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN
mit saisonalem Röster

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 61,00 pro Person
(ab 30 Personen möglich)

BUFFET „KAISERIN ELISABETH“

DUETT VOM LACHS

Geräuchert und gebeizt, mit Oberskren und Honig-Senf-Dillsoße

VON RIND & KALB

Gesülzter Tafelspitz, Roastbeef mit Preiselbeeren und Kalbsparfait

VON SCHAF & ZIEGE

Terrine vom Waldviertler Schafskäse, Ziegenkäsebällchen im Kürbiskernmantel und Hirtensalat mit Schafskäse

EINGELEGTES WIENER GEMÜSE

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Leberknödel

GEBRATENER KALBSRÜCKEN

mit Portweinknoblauch, Karottenmelange und Kartoffelgratin

MEDAILLONS VOM „SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN“

mit Pfefferrahmsoße und cremiger Polenta

ESTERHÁZY RINDSBRATEN

mit Kroketten

IN BUTTER GEBRATENES FORELLENFILET

mit Letscho und Kräuterreis

SAISONALES GEGRILLTES GEMÜSE

mit Feta

WIENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße

PANNA COTTA

GEFÜLLTE BRANDTEIGKRAPFERL

auf Fruchtspiegel

AUSWAHL AN PÉTITS FOURS

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 69,00 pro Person
(ab 30 Personen möglich)

BUFFET „KAISER FRANZ JOSEPH“

VON DER FLUGENTE

Pastete und feine Streifen von der geräucherten Brust, mit Pflaumen und Preiselbeeren

VON GERÄUCHERTEN EDELFISCHEN

Lachs, Saibling und Forellenröllchen in Sesam, dazu gefüllte Gurken, Honig-Senfsoße und Oberschreme

VOM KALB

Pastete, Sülzchen und Vitello Tonnato, mit pikanter Kräutersoße

VOM ROTWILD

Auswahl an Pasteten und Terrinen, dazu Portweingelee und Kumquatchutney

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

CONSOMMÉ DOUBLE

mit Kaiserschöberl und Portwein

ROSA GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

mit getrüffeltem Jus, Gemüsestäbchen und Karotten-Steinpilzgratin

GESCHMORTE BACKERL VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN

mit glacierten Karotten und Selleriepüree

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN

mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

LAMMKRONE

auf mediterranem Gemüse, mit Cous Cous

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM LACHS

mit Frischkäse überbacken, auf Safranreis

GETRÜFFELTE WIENER KRAUTFLECKERL

BUCHTELN mit Vanillesoße

PANNA COTTA

SALAT VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

mit Kokoslikör

TIRAMISU

der Saison im Glas

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 79,00 pro Person
(ab 30 Personen möglich)

VERANSTALTUNGS-MENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Veranstaltungsmenü ganz nach Ihrem Geschmack.

Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

(Ab 10 Personen möglich.)

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE FISCHE AUS DEM MEER & AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN
mit Senfsauce und Oberskren

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
mit Tafelspitzsülzchen, dazu Sauce Tyrolienne und Paprikavinaigrette

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI-VARIATION
mit Gemüsesülzchen und Balsamico-Preiselbeersöße

„VON DER FLUGENTE“

Pastete und feine Streifen von der geräucherten Brust, mit gedörrten Pflaumen und Johannisbeersöße

Aufpreis: € 4,00 pro Person

GARNELENTERRINE, SHRIMPSCOCKTAIL & SAUTIERTE KREBSSCHWÄNZE
auf Blattsalat

Aufpreis: € 4,00 pro Person

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPESIEN

VEGETARISCHE RAVIOLI
in Kräuter-Rahmsauce

SPINAT-SCHAFSKÄSESTRUDEL
auf Peperonata mit Kräuter-Rahmsauce

GEMÜSE-CURRY (Vegan)
mit Basmatireis

EIERNOCKERL

POLPELLI (Vegan)
auf Tomatensauce mit Linguine

VEGANES CHILI

VERANSTALTUNGS-MENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

HAUPTSPEISEN

SUR- ODER SCHOPFBRATEN mit warmem Krautsalat und Serviettenknödeln

CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN
mit gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln

GLACIERTE MAIS-HÜHNERBRUST mit jungen Karotten und cremiger Polenta

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN mit frittierten Kräutern und Kartoffel-Vogerlsalat

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM LACHS mit Mandelbrokkoli, auf Safranreis

WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln

GEBRATENE KALBSRÜCKENSCHNITTE
mit Melange von Karotten und gelben Rüben, dazu Kartoffelgratin

WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsoße und Röstkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN
mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salzgurkenfächer

REHMEDAILLONS IM SPECKMANTEL
mit Holundersoße, Apfelrotkraut und gebackenen Kartoffelknödeln
Aufpreis: € 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENE LAMMKRONE
auf mediterranem Gemüse, mit Kräuter-Cous Cous
Aufpreis: € 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND
mit getrüffelfeltem Jus, Gemüsestäbchen und Rosmarinkartoffeln
Aufpreis: € 5,00 pro Person

DESSERTS

TOPFEN-OBERSCREME mit frischen Beeren

FRISCHER FRUCHTSALAT mit Ananasstücken und Kokoslikör

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE mit saisonalen Früchten

WIENER KAISERSCHMARREN mit Apfelmus und Zwetschkenröster

GEZOGENER APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

BUCHTELN mit Vanillesoße

Aufpreis: € 3,00 pro Person

AUSWAHL VON ÖSTERREICHISCHEM KÄSE

FIXES 3-GANG MENÜ MIT SUPPE € 46,00 pro Person

FIXES 3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE € 50,00 pro Person

FIXES 4-GANG MENÜ € 57,00 pro Person

4-GÄNGIGES WAHLMENÜ € 63,00 pro Person

(Vorspeise, 2 Suppen und 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

(ab 10 Personen möglich)

Selbstverständlich können Sie Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen. Für jede weitere Wahlmöglichkeit erhöht sich der Menüpreis um € 3,-. (Als Beispiel: Fixes 3-Gang mit Suppe € 46,- pro Person auf eine Wahlmöglichkeit bei der Hauptspeise erweitern – 1 Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Dessert – ergibt sich ein Menüpreis von € 49,- pro Person).

IHR EXKLUSIVES MENÜ FÜR IHR FEST ALT-WIENER SCHMANKERL-REISE



Wien war und ist Schmelztiegel verschiedenster Kulturen. Das beweist ein Blick in die Speisekarte. Begeben Sie sich auf die Alt-Wiener Schmankerl-Reise und genießen Sie einen kulinarischen Streifzug durch die ehemaligen Kronländer der österreichischen Monarchie, garniert mit Einblicken in die Geschichte der Wiener Küche.

Kulinarische Fragen und Antworten erwarten Sie ebenso wie 7 köstliche Wiener Schmankerl, ein Pfiff Bier, österreichischer Wein, ein Wiener Kaffee und ein „historisches Erinnerungsstück“.

7 SCHMANKERL, DIE IHREN GAUMEN ADELN

KALBSGULASCH MIT SALZSTANGERL
serviert mit einem Pfiff Ottakringer Pils

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE
mit Frittaten und Kaiserschöberl

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT
begleitet von einem Glas österreichischen Wein

TAFELSPITZ MIT KLASSISCHEN BEILAGEN
Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

POWIDLTASCHERL, APFELSTRUDEL, KAISERSCHMARREN
dazu eine Wiener Melange

TRADITION GENIEßEN - PRO PERSON **€ 75,00** INKL. GEDECK UND 3 GETRÄNKEN

Lust auf mehr? - Buchen Sie begleitend zur Alt-Wiener Schmankerl-Reise eine etwa 2-stündige Moderation durch einen erfahrenen Wiener Fremdenführer unseres Vertrauens.

Sie werden während des Menüs mit Wissenswertem über die Wiener Küche und deren Entstehung, kurzweiligen Anekdoten sowie amüsanten und informativen Geschichten aus der Kaiserzeit und dem alten Wien unterhalten.

Die Moderation ist in fast allen Sprachen möglich.

Preis: € 250,00

Bitte um rechtzeitige Reservierung!

GETRÄNKE-PAUSCHALEN ZU MENÜS UND BUFFETS

SEKTEMPFANG

Sekt, Sekt-Orange, Sekt mit Erdbeersaft, Sekt mit Holundersaft,
Orangensaft und Mineralwasser

€ 18,00 pro Person

GETRÄNKEPACKAGE STANDARD

Mineralwasser prickelnd/still

Alkoholfreie Getränke

Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt (Hauswein in Liter-Flaschen)

vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal-Donauland

Pils vom Fass, alkoholfreies Bier, Kaffee und Tee nach Wahl

€ 44,00 pro Person **für 5 Stunden***

GETRÄNKEPACKAGE EXKLUSIV:

Mineralwasser prickelnd/still

Alkoholfreie Getränke

je 1 Weiß- oder Roséwein und 1 Rotwein nach Wahl - aus der

Bouteille Pils vom Fass, alkoholfreies Bier, Kaffee und Tee nach Wahl

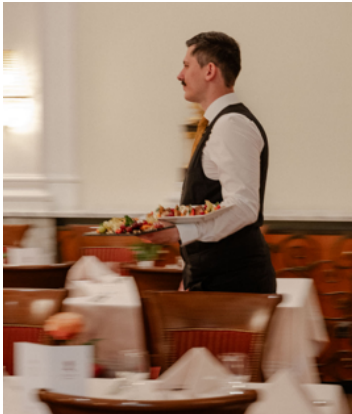
€ 56,00 pro Person **für 5 Stunden***

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

*Nach Ablauf der 5 Stunden werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Tabakwaren, Spirituosen und Getränke an unserer Bar sind in den Pauschalen nicht
inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Buffets und Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeiter) in der Höhe von € 200,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.

Gleiche Stundensätze gelten auch für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Catering-Veranstaltungen.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick-Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick-Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION



In unseren Buffet- und Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement in Glasbehältern, Menükarten) und die attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

Weißer Stuhlhussen (passend für die Stühle im Festsaal) . . .	€ 7,00 pro Stück
Namenskärtchen	€ 3,00 pro Stück
Namenskärtchen mit passenden Menükarten	€ 6,00 pro Person
Tanzfläche	€ 220,00

ALLERGENINFORMATION

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

STORNOBEDINGUNGEN

Erst ab Eingang des unterschriebenen Angebotes durch den Kunden, garantiert das Hotel die Reservierung. Je nach Größe der Veranstaltung sind folgende Stornobedingungen gültig:

	0-30	
Stornierung bis zu 4 Wochen vor der Veranstaltung.....	kostenlos	
Stornierung von 4-3 Wochen vor der Veranstaltung.....	50% des gebuchten Arrangements	
Stornierung bis 3 Wochen vor der Veranstaltung.....	100% des gebuchten Arrangements	
	30-60	
Stornierung bis zu 6 Wochen vor der Veranstaltung.....	kostenlos	
Stornierung von 6-4 Wochen vor der Veranstaltung.....	50% des gebuchten Arrangements	
Stornierung bis 4 Wochen vor der Veranstaltung.....	100% des gebuchten Arrangements	
	mehr als 60 Gäste	
Stornierung bis zu 8 Wochen vor der Veranstaltung.....	kostenlos	
Stornierung von 8-6 Wochen vor der Veranstaltung.....	50% des gebuchten Arrangements	
Stornierung bis 6 Wochen vor der Veranstaltung.....	100% des gebuchten Arrangements	

Wurde bis zur Stornierung noch kein Arrangement (Buffet, Menü oder Getränkepauschale) gewählt, wird für die Basis der Stornierungsgebühr mit einem Pauschalpreis von €80,- pro Person gerechnet. Ist das gewählte Arrangement unter der festgelegten Mindestkonsumation, wird die Mindestkonsumation als Stornogebühr verrechnet.

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr (ab 22.00 Uhr in reduzierter Lautstärke) gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.