

SEMINARE TAGUNGEN

2026

Herzlich willkommen in den Schick Hotels,

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 spürbar.

Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Seminarräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihres Seminars. 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 vier Seminarräume in den zwei Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer haben Tageslicht und verfügen über modernste Ausstattung. 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 Ihrem perfekten Seminar unterstützen.

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

Mit charmanten Grüßen,



Jeniffer Kuba | Event Manager

T: +43 (1) 211 50-520

E: jeniffer.kuba@schick-hotels.com



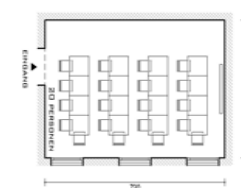
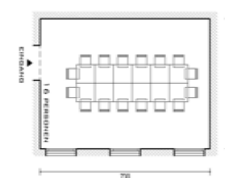
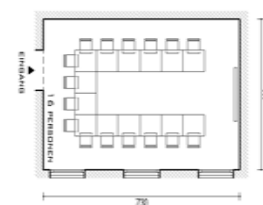
HOTEL STEFANIE
WIEN

HOTEL STEFANIE | BIBLIOTHEK



MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

U-TAFEL AUSSEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	RAUMHÖHE
16	16	16	20	45 m ²	280 cm

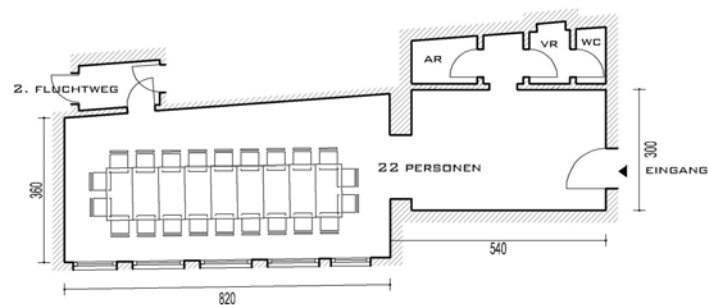
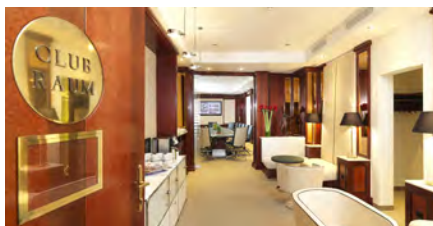


HOTEL STEFANIE | CLUBRAUM

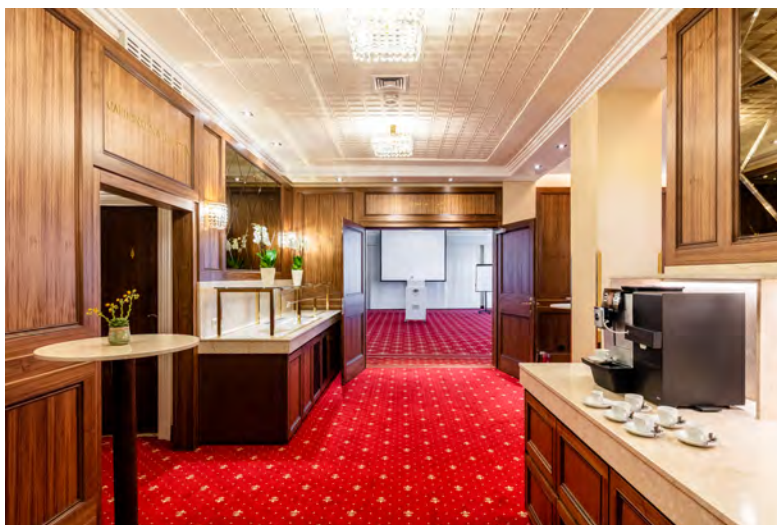


MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	FLÄCHE SEMINARRAUM	FLÄCHE VORRAUM	RAUMHÖHE
		16		54 m ²	20 m ²	275 cm

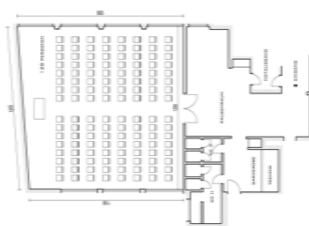
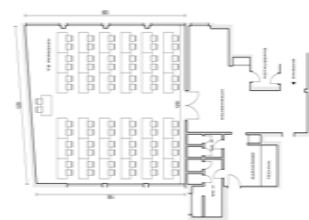
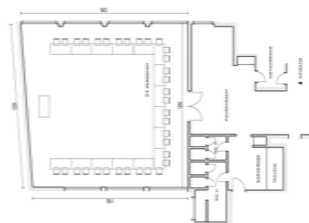
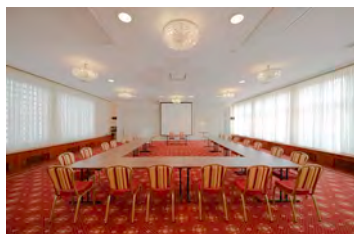


HOTEL STEFANIE | KONFERENZSAAL



MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	FLÄCHE PAUSENRAUM	RAUMHÖHE
32	42	30	72	120	156 m ²	40 m ²	355 cm



KONFERENZPAUSCHALEN

UNSERE PAUSCHALEN FÜR KONFERENZEN INKLUDIEREN

KOMPETENTE BETREUUNG durch das Hotel & Restaurant Stefanie-Team

KAFFEEPAUSEN mit Kaffee vom Espresso-Vollautomaten und frischem Tee

MITTAGSBUFFET im Restaurant Stefanie
(von Pauschale abhängig)

SEMINARRAUMMIETE

TECHNISCHE AUSSTATTUNG UND HILFSMITTEL:

Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand mit Stiften, Kugelschreiber und Blöcke, Moderatorenkoffer, Internetbenützung



PAUSCHALE STEFANIE

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagsbuffet (exklusive Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 86,00 pro Person

PAUSCHALE BUSINESS

Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagsbuffet (exklusive Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 80,00 pro Person

PAUSCHALE HALBTAG

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mittagsbuffet (exklusive Getränke)
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 72,00 pro Person

PAUSCHALE VORMITTAG | NACHMITTAG

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 57,00 pro Person

PAUSCHALE AFTER WORK

Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks Mineralwasser
und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 51,00 pro Person

IHR MITTAGSBUFFET

Unser Mittagsbuffet ist eine für Sie und Ihre SeminarteilnehmerInnen flexible, unkomplizierte und auch schnelle Möglichkeit, Ihren Hunger zu stillen.



SAISONALE AUSWAHL AN KNACKIG-FRISCHEN SALATEN mit hausgemachten Dressings

VARIATION VON KALTEN VORSPEISEN Gebäckauswahl mit Butter

SUPPE nach Saison

2 FLEISCHGERICHTE und

1 FISCHGERICHT ODER 1 VEGETARISCHES GERICHT mit passenden Beilagen

DESSERTAUSWAHL

IHRE KAFFEEPAUSEN

Wir bieten Ihnen und Ihren SeminarteilnehmerInnen täglich eine frische, abwechslungsreiche und saisonal angepasste Speisenauswahl, um den Bedürfnissen eines anstrengenden Seminartages gerecht zu werden. Aus diesem Grund stellt unser Küchenteam individuell für Sie Ihre Pausenverpflegung und das Mittagsbuffet zusammen.

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

MINDESTKONSUMATION | RAUMMIETE

Ab dem Erreichen der Mindestkonsumation wird keine Raummiete verrechnet. Bitte beachten Sie die Mindestkonsumation für unsere Konferenzräume, unabhängig von ganztägiger oder halbtägiger Raumbenützung:

KONFERENZSAAL	€ 2.000,00
CLUBRAUM.....	€ 700,00
BIBLIOTHEK.....	€ 700,00

Wird die oben genannte Mindestkonsumation nicht erreicht, stellen wir die Differenz von realer Konsumation zur Mindestkonsumation als Raummiete in Rechnung.

BEISPIEL: Mit 10 TeilnehmerInnen und der Pauschale „Business“ haben Sie im Clubraum die Mindestkonsumation bereits überschritten (9 x € 80,00 = € 720,00). Somit fallen keine weiteren Kosten an. Sollten Sie nur 8 TeilnehmerInnen haben, werden in diesem Beispiel € 60,00 als Raummiete in Rechnung gestellt.

LASSEN SIE IHR SEMINAR TYPISCH WIENERISCH AUSKLINGEN - BEI DER 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 Pfiß Bier, österreichischer Wein, ein Wiener Kaffee und ein „historisches Erinnerungsstück“.

7 SCHMANKERL DIE IHREN GAUMEN ADELN

KALBSGULASCH MIT SALZSTANGERL
serviert mit einem Pfiß 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. 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!

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

Stornierung bis 4 Wochen vor dem Seminar. kostenlos

Stornierung ab 2 - 4 Wochen vor dem Seminar. 50% des gebuchten Arrangements /Pauschale

Stornierung ab 2 Wochen vor dem Seminar. 100% des gebuchten Arrangements /Pauschale

Wird die Mindestkonsumation mit der gewählten Pauschale nicht erreicht, dann wird die Mindestkonsumation als Stornierungsgebühr verrechnet.

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe des gewählten Arrangements sowie 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.

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.

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.