

# Bankettinformation

## Convention and meeting facilities



Stand Oktober 2017



## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie bei der Ausrichtung Ihres Meetings, Banketts bzw. Ihrer Feier an uns gedacht haben. Ganz speziell für Sie wurde diese Mappe konzipiert, die als Informationsleitfaden dient, um Ihnen einen erfolgreichen und festlichen Tag zu bereiten.

Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Informationen über unsere, Tagungs- und Banketträume. Diese sollen als kleine Anregung dienen, wobei Ihnen unser Team jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung steht.

In der besonderen Atmosphäre des Hotels „Ihr Lehrbetrieb“ wird Ihre Veranstaltung zu einem exklusiven Erlebnis. Genießen Sie kleinere Anlässe in der familiären Atmosphäre der Salons „Coloredo“ oder „Firmian“. Unsere kombinierbaren historischen Räume „Wolf-Dietrich“ und „Markus Sittikus“ bieten Platz für bis zu 220 Personen und sind der perfekte Rahmen für großzügige Firmenincentives oder eine romantische Märchenhochzeit.

Kulinarisch verwöhnt werden Sie von unserem Küchenchef, Bernhard Schuster, der sein Reich auch gerne verlässt um Sie ganz persönlich zu beraten. Ihre Wünsche werden kreativ und vor allem professionell in die Tat umgesetzt.

Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste, an einem unvergesslichen Ereignis teilnehmen zu lassen.

Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein!

Michael Mauermann  
Generaldirektor

Sabine Weissinger  
Bankettmanagement

# TAGUNGS- UND VERANSTALTUNGSRÄUMLICHKEITEN

## Maße, Kapazitäten

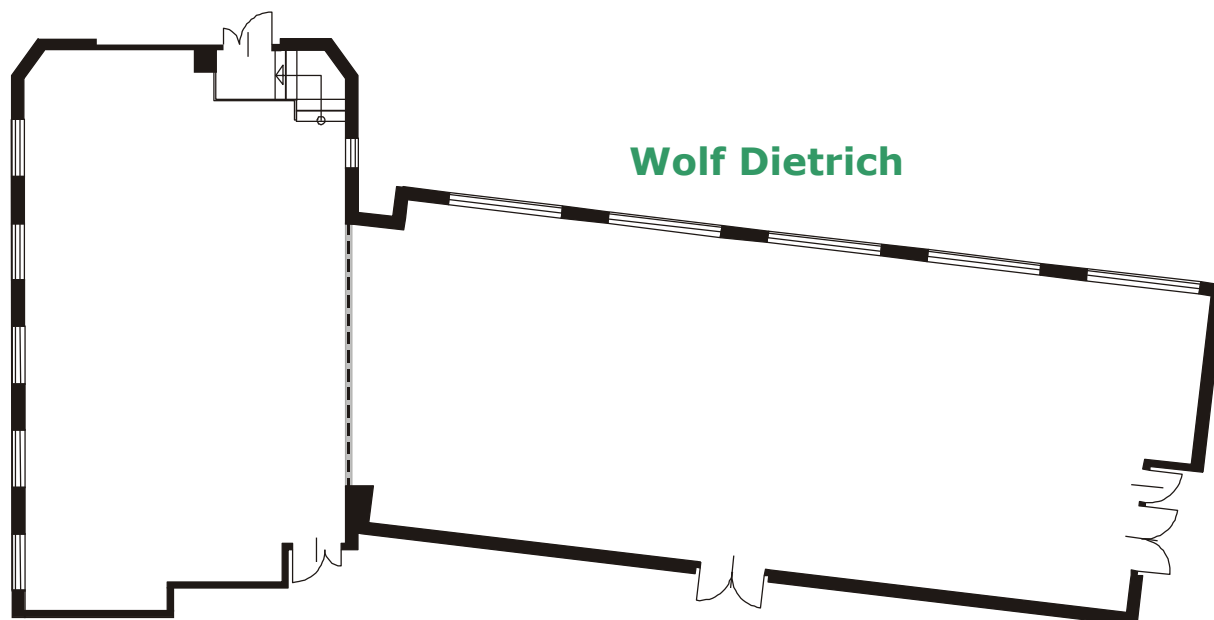
KONFERENZRAUM	m <sup>2</sup> /	Länge	Breite	Theater	Parlament	Bankett	U-Tafel	Blocktafel
Wolf Dietrich	176	22	8	170	120	140	90	100
Markus Sittikus	112	14	8	90	60	75	50	65
Paris Lodron	160	16	10	150	90	100	70	80
Leonhard von Keutschach	66	11	6	70	40	50	30	34
Firmian	63	9	7	40	30	40	20	24
Coloredo	42	7	6	36	20	30	15	16

## Preise

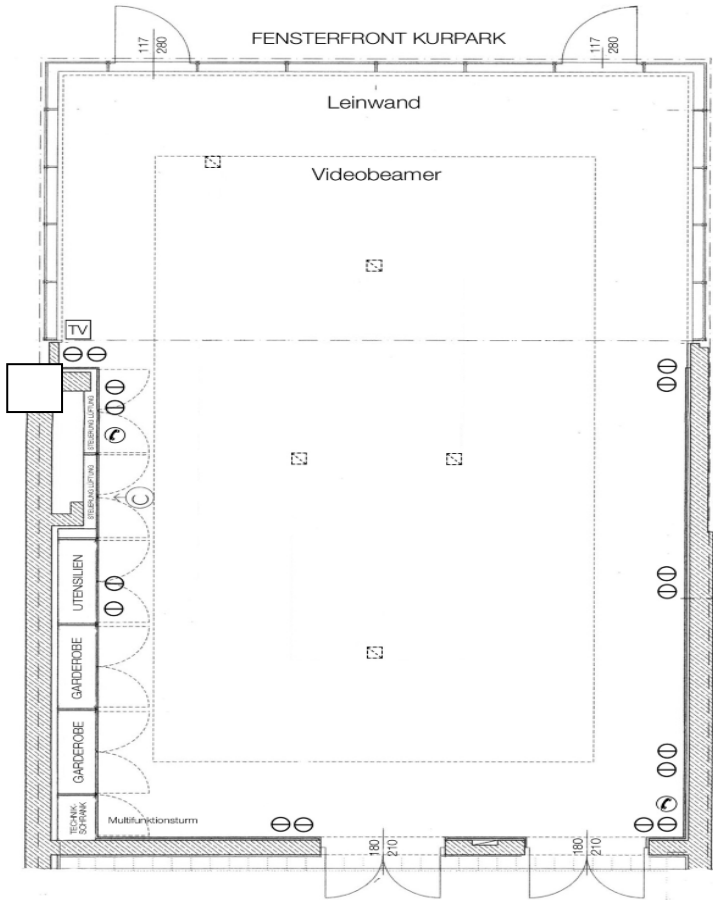
KONFERENZRAUM	Ganztagesmiete		Halbtagesmiete	
	EUR		EUR	
Wolf Dietrich	EUR	1.400,00	EUR	850,00
Markus Sittikus	EUR	900,00	EUR	550,00
Paris Lodron	EUR	1.200,00	EUR	700,00
Leonhard von Keutschach	EUR	500,00	EUR	300,00
Firmian	EUR	500,00	EUR	300,00
Coloredo	EUR	400,00	EUR	200,00

Preise 2017/2018 inklusive aller Steuern und Abgaben

## Markus Sittikus

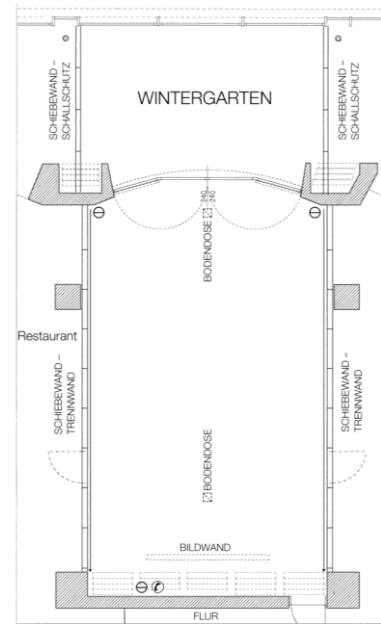


## Paris Lodron

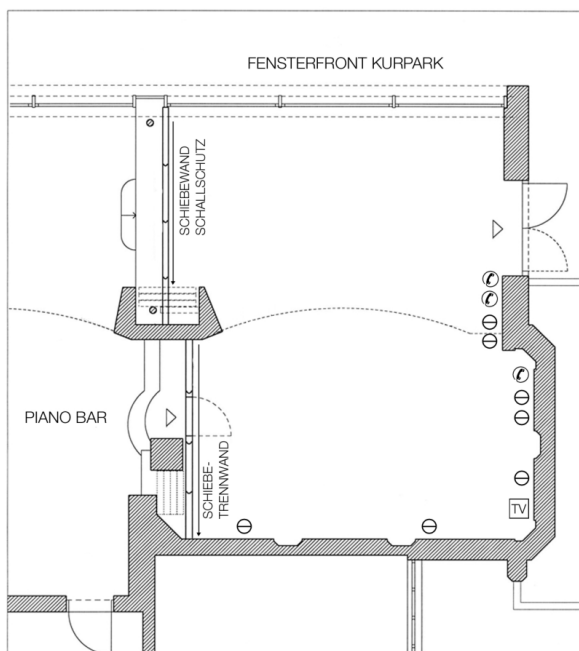


- ☒ = BODENDOSE
- ⊕ = TELEFONANSCHLUSS (ISDN + analog)
- ⊖ = STECKDOSE 220V
- ⓧ = TV-ANSCHLUSS

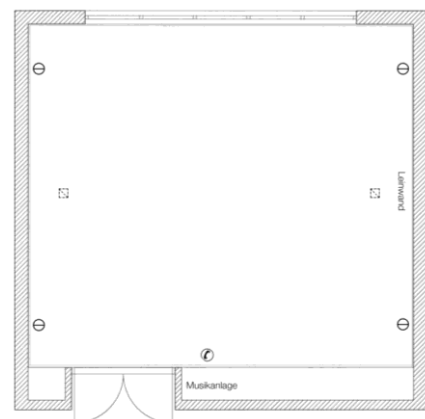
## Leonhard von Keutschach



## Firmian



## Colorado



Wir unterstützen Ihre Veranstaltung mit modernster Konferenztechnik. Ausstattungen und technische Geräte, die nicht im Hotel verfügbar sind, können wir für Sie gerne zum Selbstkostenpreis von unseren verlässlichen Technikpartnern anmieten. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Veranstaltungstag.

## TECHNIK IM HOTEL

Flipchart mit Papier und Stiften	€	18,00
Pinwand	€	15,00
HDTV mit 152 cm Durchmesser, 16:9	€	195,00
Rednerpult mit Funkmikrofon und Lautsprechern	€	50,00
Videobeamer-mobil 2 500 Lumen	€	120,00
DVD/Blue-Ray-Player	€	36,00
Stereoanlage mit CD/MP3-Player	€	25,00
Laserpointer	€	20,00
Lautsprecheranlage inkl. 1 Funkmikrofon	€	130,00
W-LAN		kostenlos
Leinwand (4 x 4 m)		kostenlos
Podium (2 x 5 m)		kostenlos

## TECHNIK ZUM ANMIETEN

Mikrofon	€	20,00
Laptop	€	204,00
Videobeamer 3500 Lumen	€	120,00
4500 Lumen	€	180,00
5000 Lumen	€	325,00
6000 Lumen	€	550,00
LCD Flatscreen-Monitor 51 cm	€	48,00
Farbmonitor 70 cm	€	58,00
Videokamera Digital Hi8 plus 72 cm Farbmonitor	€	115,00

## BUSINESSSERVICE

Telefon- und Faxgebühren		
Inland	€	0,50
Ausland	€	1,00
Fotokopien/Scans, Print		
schwarz/weiß	€	0,40
color	€	0,90
Schreibfolien, Kopierfolien	€	1,00
Moderatorenkoffer	€	25,00

## TECHNIKERSTUNDE

Montag bis Freitag 08:00 bis 18:00 Uhr	€	48,00
Samstag	€	72,00
Sonn- und Feiertag	€	96,00
Pauschale von Montag bis Freitag 8:00 bis 18:00 Uhr	€	325,00

## **GARDEROBE**

Wir stellen kostenlos Garderobeständer zur Verfügung, möchten jedoch darauf hinweisen, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernehmen können. Wir bieten gegen Kostenersatz von € 35,00 pro Stunde und Mitarbeiter, eine persönliche Betreuung Ihrer Garderobe an.

## **BLUMEN und KERZEN**

Nach Ihren Wünschen werden die Räumlichkeiten und Tische – passend zur gewählten Bestuhlung oder Tischform – von uns mit Blumen und Dekorationsmaterial arrangiert.

## **MENÜKARTEN**

Dem Anlass entsprechend können wir die Gestaltung von Menü- oder Buffetkarten übernehmen.

## **ENTERTAINMENT**

Auf Anfrage organisieren wir das passende Programm für Ihre Veranstaltung und vermitteln Ihnen auch Künstler jeglicher Art.

## **FOTOGRAF**

Wir sind auch gerne bereit, auf Wunsch einen Fotografen, oder auch ein Kamerateam für Video- oder Filmaufnahmen zu organisieren.

## **GARAGE**

Einen Abstellplatz in unserer hoteleigenen Tiefgarage stellen wir Ihnen gerne für ein Entgelt von EUR 3,60 pro angefangene Stunde zur Verfügung. Ab 7 Stunden verrechnen wir eine Tagespauschale von EUR 32,00.

Um Ihnen eine transparente Kalkulation zu ermöglichen, bieten wir gerne unsere Konferenzpauschalen wie folgt an:

## KONFERENZPAUSCHALE „Standard“

**Bereitstellung des Hauptkonferenzraumes** (inklusive einmaliger Raumstellung)

**Konferenzhilfsmittel** (Schreibblöcke, Stifte)

**Standard Tagungstechnik** (Beamer, Leinwand, Flipchart)

**2 Konferenzgetränke** (Mineralwasser, Soft Drinks)

**Kaffeepause vormittags** (bitte wählen Sie aus)

**Saisonelles Business-Lunchbuffet** (ab 50 Personen)

oder

**Saisonelles 3-Gang Lunchmenü**

**1 Getränk zum Mittagessen** (Mineralwasser oder Soft Drink)

**Kaffeepause nachmittags** (bitte wählen Sie aus)

pro Person und Tag **EUR 54,00**

pro Person und Tag  
(1 Kaffeepause weniger) **EUR 45,00**

## KONFERENZPAUSCHALE „All inclusive“

**Bereitstellung des Hauptkonferenzraumes** (inklusive einmaliger Raumstellung)

**Konferenzhilfsmittel** (Schreibblöcke, Stifte)

**Standard Tagungstechnik** (Beamer, Leinwand, Flipchart)

**Begrüßungskaffee** (Kaffee oder Tee mit Kuchen oder Croissants)

**Alle Konferenzgetränke** (Mineralwasser, Soft Drinks)

**Kaffeepause vormittags** (bitte wählen Sie aus)

**Saisonelles Businesslunchbuffet** (ab 50 Personen)

oder

**Saisonelles 3-Gang-Businesslunchmenü**

**Getränke zum Mittagessen**

(Mineralwasser, Soft Drinks, österreichischer Weiß- und Rotwein, Bier, Kaffee oder Tee)

**Kaffeepause nachmittags** (bitte wählen Sie aus)

pro Person und Tag **EUR 61,00**

pro Person und Tag  
(1 Kaffeepause weniger) **EUR 52,00**

Die Konferenzpauschalen können jederzeit gerne auf Ihre persönlichen, individuellen Anforderungen und Wünsche abgeändert oder erweitert werden!

## KAFFEEPAUSEN

**(ab 10 Personen)**

Bitte wählen Sie aus unseren Kaffeepausen pro Person **EUR 11,50**

### **KLASSISCHE PAUSE**

Tasse Kaffee oder Tee mit Obers/Zitronensaft  
Ofenfrisches Plundergebäck  
Frisches Obst, Fruchtsäfte

### **SALZBURGER KAFFEEPAUSE**

Tasse Kaffee oder  
Tee mit Obers/Zitronensaft  
Glas Wasser, Salzburger Mehlspeisenangebot

### **STRUDELJAUSE**

Tasse Kaffee oder Tee mit Obers/Zitronensaft  
Apfelstrudel, Topfenstrudel oder Traubenstrudel

### **POWER PAUSE**

Tasse Kaffee oder Tee mit Obers/Zitronensaft  
Vollkornbrötchen mit verschiedenen Topfenaufstrichen  
Joghurtsortiment, frisches Obst

### **PIKANTE PAUSE**

Tasse Kaffee oder Tee mit Obers/Zitronensaft  
Auswahl an belegten Brötchen mit Schinken, Salami, Thunfisch  
Frisches Obst

### **VITAL KAFFEEPAUSE**

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte  
(Orange, Grapefruit, Birne, Karotte und Sellerie)

## PAUSEN

Aufpreis auf obige Kaffeepausen pro Person **EUR 2,90**

### **FRÜHLINGSERWACHEN**

Frisch gepresste Gemüse- und Obstsäfte  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen  
Frisches Obst

### **EISDIELE**

Eiskaffee, Eiscreme oder Steckerleis  
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Granite  
und frisches Obst

### **GLÜHWEINSTAND**

Glühwein oder alkoholfreier Punsch  
Lebkuchen und Weihnachtsbäckereien,  
Dörrobst und Nüsse



## “Standard”

### **Kleine Baguettebrötchen belegt mit:**

Ungarischer Salami, Liptauer-Aufstrich  
Räucherforellenmousse, gekochtem Schinken

Quiche Lorraine oder kleine Pizze  
Würstel im Blätterteig, Hühnchenspieße „Teriyaki“,  
pikant Gefüllte Erdäpfelbällchen

### **4 kalte und 4 warme Snacks pro Person**

pro Person **EUR 21,30**

## “Trend”

Gemüse- und Lachsmaki  
Asiatische Thunfischrolle, dazu pikante Sauce  
Knusprige Vollkornstangerl mit Vulcanoschinken  
Vitello Tonnato auf Ciabatta

Hühnerspießchen mit Erdnusssauce  
Gebackenes Garnelenfleisch an Zitronengrasspieß  
Cheddar Cheese Sticks mit Sauerrahmdip  
Mini Hot Dogs

### **4 kalte und 4 warme Snacks pro Person**

pro Person **EUR 23,40**

## “Classic”

### **Kleine Baguettebrötchen belegt mit:**

Räucherfischen, Bärlauch-Frischkäse,  
Erdäpfelkas, Tiroler Bauernspeck

Schinkenkipferl  
Fleischlaiberl mit pikanter Sauce  
Kleine Wienerschnitzerl mit Preiselbeeren  
Schweinsbratenröllchen mit frischem Kren

Mini-Apfel- und/oder Topfenstrudel  
Kleine Sacherwürfel  
Gefüllte Brandteigkrapferl

### **4 kalte, 4 warme und 3 süße Snacks pro Person**

pro Person **EUR 28,70**

pro Person **EUR 24,30**  
(ohne süße Snacks)

## “Exclusive”

### Löffelhappen:

Gebeizter Saibling auf Mango-Avocadocreme  
Gefüllte Wachtelpraline auf Zwiebelmarmelade  
Beef Tartare  
Sellerie-Trüffelmousse mit schwarzen Nüssen

Cordon Bleu vom Kalb  
Apfel-Gänseleberbrioche  
Gebakener Almkäse mit Weichselchutney  
Flusskrebs-Zandersäckchen

### 4 kalte und 4 warme Snacks pro Person

pro Person **EUR 28,90**

## “Asia”

Sushi (Maki, Sashimi, Nigiri)  
Lychee mit geräucherter Entenbrust  
Frühlingsrollen, gebackenes Gemüse  
Verschieden gebackene Garnelen

Exotische Petits Fours,  
Kokoskugeln  
Gebackene Bananen  
Ananas mit Ingwer mariniert

### 4 kalte, 4 warme und 4 süße Snacks pro Person

pro Person **EUR 39,80**

## Sweet Mix

Ananas und Mango in Zartbitterschokolade  
Zitronengras-Crème Brûlée  
Variation von Schokoladenmousse mit Mangochutney im Glas  
Topfenknöderl mit Zwetschkenröster  
Eierlikör-Mohnschnitte  
Schokoladenbrunnen mit Früchten  
Zitrussorbet (Zitrone, Orange, Limette, Grapefruit)

### Wählen Sie Ihre individuellen süßen Snacks: (zur Auswahl - 1 - , - 2 - und - 4 - )

pro 2 Stück **EUR 6,90**  
pro 3 Stück **EUR 9,10**  
pro 4 Stück **EUR 11,90**