

Austria Trend **HOTELS**

BANKETT- MAPPE



Hotel Maximilian & Parkhotel Schönbrunn

**AUSTRIA
TREND**
HOTELS



Member
of
Verkehrsbüro
Group



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.

PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****



Residieren, wo andere promenieren.

Sie wollen das imperiale Wien genießen und dort flanieren, wo schon viele große Herrscher spazierten? Dann ist das kürzlich renovierte Parkhotel Schönbrunn die ideale Residenz für Sie. Direkt gegenüber dem Tiergarten Schönbrunn – dem ältesten noch existierenden Zoo der Welt – gelegen, macht es Ihnen das ehemalige Gästehaus von Kaiser Franz Joseph leicht, sich selbst kaiserlich zu fühlen. Das Schloß Schönbrunn, sein einzigartig gestalteter Park mit zahlreichen Brunnen, der Gloriette und dem Palmenhaus sind wie auch der Tiergarten nur ein paar Schritte entfernt. Auch die Wiener Innenstadt, wo Kunst, Kultur und Shopping auf Sie warten, ist durch die unmittelbare Nähe zur U-Bahn jederzeit erreichbar.

Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.

Kaiserlich frühstücken geht bei uns weit über eine Kaisersemmel hinaus. Unser Frühstück bietet Ihnen offenfrische Croissants und eine Auswahl an regionalen Spezialitäten, die auch besondere Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche

berücksichtigt. Bei 100% BIO Tee, Kaffee und Müsli vertrauen wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

Die Aussicht genießen.

In unserem gemütlichen Wintergarten serviert Ihnen der Küchenchef mittags und abends kulinarische Kompositionen.

k. u. k. – Kaffee und Kuchen.

Unser elegantes Schlosscafé lädt Sie ein, bei exquisiten Mehlspeisen und einer Melange der weltberühmten Wiener Kaffeehauskultur zu frönen.

Mit Glanz und Gloria.

In der Gloriette Bar mit einzigartigem Ausblick in die Schönbrunner Allee fühlen Sie sich wie der Kaiser der Welt, während Sie einen Drink aus unserer Auswahl genießen.



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



PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****

111 Superior Zimmer

27 m², klassisch eingerichtete Zimmer, klimatisiert, teilweise mit Balkon.

73 Deluxe Zimmer

27–30 m², klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche.

96 Executive Zimmer

25–40 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, mit Badewanne oder Dusche, teilweise mit Balkon.

16 Junior Suiten

ab 50 m², mit gemütlicher Sitzecke, klimatisiert, Nespresso-Maschine, mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

3 Suiten

ab 75 m², mit gemütlicher Sitzecke, Sofa, klimatisiert, Badewanne, Nespresso-Maschine und getrenntem Wohn-/Schlafbereich.

2 Kaisersuiten

130 m², mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, klimatisiert, Nespresso-Maschine, Badewanne und Dusche, Wintergarten mit begehbare Dachterrasse (40 m²), atemberaubender Ausblick auf Gloriette, Palmenhaus und Schloss Schönbrunn

HOTEL MAXIMILIAN ****



Mitglied der kaiserlichen Familie

Auch wenn das Austria Trend Hotel Maximilian ein vergleichsweise junges ist: Seine Historie reicht bis weit in die Vergangenheit. Erzherzog Ferdinand Maximilian Joseph Maria von Österreich wurde im Jahr 1832 im Schloß Schönbrunn geboren – als nächstjüngerer Bruder von Kaiser Franz Joseph I., der dort dazumal seine Gäste unterbrachte.

Ein spannendes Stück österreichische Geschichte wird im Austria Trend Hotel Maximilian zeitgemäß interpretiert: Freuen Sie sich auf einen feudalen Aufenthalt in modernem Ambiente.

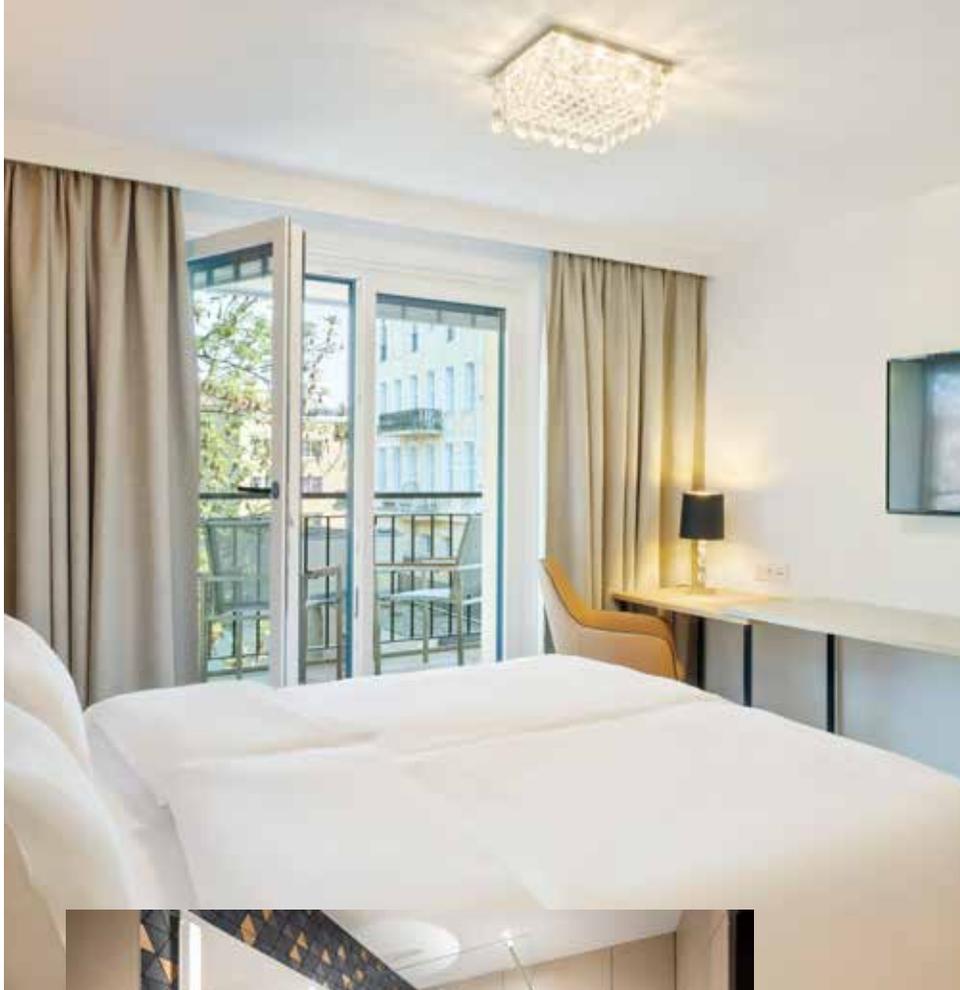
Übrigens ist es nicht nur die Verbundenheit zur kaiserlichen Familie, die das Austria Trend Hotel Maximilian und das Austria Trend Parkhotel Schönbrunn eint. Schließlich sind die Häuser im Erdgeschoss direkt miteinander verbunden. Jedes stilistisch einzigartig und dennoch historisch und örtlich im Einklang.

Der Erzherzog bittet zu Tisch.

Wie heißt es im Volksmund so schön: „Morgens essen wie ein Kaiser, ...“ Bei uns werden Sie auch den Rest des Tages kulinarisch verwöhnt. Zum Beispiel bei einem reichhaltigen Genussfrühstück oder einem Snack in der hauseigenen Lounge. Die Räumlichkeiten stehen Ihnen ab 12:00 Uhr auch für Cocktailempfänge zur Verfügung. Zudem bietet unsere Terrasse insgesamt 68 Sitzplätze auf zwei Ebenen. Wem der Sinn nach Fine Dining steht, kann das Schlosscafé im benachbarten Austria Trend Parkhotel Schönbrunn besuchen und das à la carte Menü genießen.

Für Kopf und Körper.

Im hoteleigenen Spa haben Sie Gelegenheit, nach einem Tag voller neuer Eindrücke abzuschalten. Gönnen Sie sich eine Auszeit in der Finnischen Sauna oder genießen Sie im Ruhebereich bewusst die Stille. Wer sich vor oder nach dem Shopping-Trip auspowern möchte, findet im Untergeschoss einen Fitnessraum, der mit modernen Technogym-Geräten ausgestattet ist.



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



HOTEL MAXIMILIAN ****

34 Deluxe Zimmer

33 – 35 m², klimatisiert, gemütliche Sitzecke oder Couch, Wasserkocher mit Teeauswahl, exklusive Badeartikel.

7 Deluxe Zimmer mit Balkon

33 – 35 m², klimatisiert, gemütliche Sitzecke oder Couch, Wasserkocher mit Teeauswahl, exklusive Badeartikel, Balkon.



PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****

Kapazitäten			m ²					
Österreich	✓	150	64	40	44	60	110	150
Ungarn	✓	150	64	40	44	60	110	150
Österreich-Ungarn	✓	300	128	60	60	140	300	300
Ballsaal		405	228	40	30	140	300	300
Ballsaal mit Galerie		620	394	-	-	-	400	469
Sophie Lounge 1		75	32	26	26	24	40	40
Sophie Lounge 2		35	16	10	8	8	18	20
Seminar Suite 1222	✓	50	-	16	16	12	30	30
Franz Josef Saal		160	64	60	70	100	130	132
Marie	✓	20	-	-	8	-	-	-
Rudolf	✓	30	-	-	10	-	-	-

Weltbewegende Treffen.

Nur wenige Meter vom Parkhotel Schönbrunn und Hotel Maximilian wurde schon seit Jahrhunderten über die Zukunft ganzer Völker sinniert. Meetings und Veranstaltungen in dieser geschichtsträchtigen Umgebung sind also von Haus aus für Großere bestimmt.

- 9 Konferenzräume
- 1 Ballsaal
- 1 Terrasse
- repräsentativer Rahmen

Auch wenn es um feierliche Anlässe geht, sind Sie bei uns an der besten Adresse. Sie träumen schon immer von der perfekten Hochzeit – oder einem gemütlichen Cocktailempfang in Symbiose mit Tradition und Moderne? Galadiners und klassische Bälle im k. u. k. Flair sind genau Ihres? Das Parkhotel Schönbrunn und das Hotel Maximilian sind ideale Locations um all diese Träume zu verwirklichen.

HOTEL MAXIMILIAN ****

Kapazitäten			m ²						Sitzplätze
Lounge	✓	245	80	-	-	-	-	120	65
Terrasse	✓	175	-	-	-	-	-	120	46



Raummiete

wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen.

PARKHOTEL SCHÖNBRUNN ****

	●	●
Sophie 1	500,-	750,-
Sophie 2	250,-	350,-
Franz Josef Saal	750,-	1.000,-
Österreich/Ungarn	1.200,-	2.000,-
Österreich-Ungarn	2.400,-	4.000,-
Ballsaal	auf Anfrage*	auf Anfrage*
Seminar-Suite 1222	350,-	500,-
Marie	250,-	350,-
Rudolf	250,-	350,-

HOTEL MAXIMILIAN ****

	●	●
Lounge	1.500,-	-
Terrasse	500,-	-

- Raummiete halbtags
- Raummiete ganztags

*gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.



Kulinarik
am Puls
der Zeit



Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik
Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags / nachmittags
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **61,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **71,-**

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 Goodie 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

€ **68,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ **79,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungstrends 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.



Tagen in der Kaiser Suite

In den Kaiser Suiten des Austria Trend Parkhotel Schönbrunn trifft kaiserlicher Charme auf den Puls der Zeit. Neben der modernen Ausstattung und dem royalen Flair lädt die Dachterrasse dazu ein, die Zeit auf Ihrem Event zu genießen oder den Kopf bei der Seminarpause durchzulüften. Der atemberaubende Blick auf das Palmenhaus, die Gloriette und das Schloß Schönbrunn ist einzigartig und bei jedem Event ein Highlight. Ein weiteres Plus: Die Suiten befinden sich abseits des regulären Meetinggeschehens und bieten daher mehr Privatsphäre für Ihre Veranstaltung.

Kapazitäten Kaisersuiten



Innenbereich	✓	130	-	-	6	-	24	40	15
Außenbereich	✓		-	-	-	-	40	40	-

Raummiete

	●	●
Kaisersuite #1502	1.000,-	1.700,-
Kaisersuite #1523	1.000,-	1.700,-

Austria Trend Kaiserpauschale

Raummiete und Standardtechnik
Unlimitierte Konferenzgetränke
Kaffeepause vormittags / nachmittags
Saisonaler Business Lunch / Dinner
Unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale halbtags
pro Person

€ **75,-**

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ **85,-**

Die **AUSTRIA TREND KAISERPAUSCHALE** beinhaltet die Miete für die Kaiser Suite 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 Goodie pro Teilnehmer / unlimitierte Konferenzgetränke / Kaffeepause am Vormittag und / oder Nachmittag mit Obst und Snacks / Saisonaler Business Lunch oder Dinner inkl. unlimitierte Getränke





Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Begrüßungskaffee

Kaffee der Firma Meinel und Sonnentor-Teeauswahl

pro Person

€ **5,-**

Kaffeepause Schönbrunn

Kaffee / Teeauswahl / Sandwiches ACDEGHMNO / Plunder ACFGHO

pro Person

€ **11,50**

Energy Pause

Kaffee / Teeauswahl / Gemüsesticks mit Dipsaucen CGLM / vegetarisches Vollkorntramezzini AFG / Joghurt mit Fruchtmark im Glas G

pro Person

€ **11,50**

Kaiserpause

Kaffee / Teeauswahl / gefüllte Kaisersemmel AGM / süße Gugelhupf- und Plundervariation ACFGH / frisches Obst

pro Person

€ **13,-**

Mindestbestellmenge: 5 Pausen

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

Canapés and finger food

.....
■ 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!
.....

Gerne können Sie die Fingerfood-Auswahl unserem Küchenchef überlassen. Er stellt Ihnen für € 19,50 pro Person eine Variation aus drei pikanten und zwei süßen Häppchen zusammen (mind. 10 Personen).

Pikante Häppchen

Camembert mit Feigensenf, Erdbeere & Nüsse AGHM	€ 2,90
Gemüsetatar auf Pumpernickel & Crème Fraiche AGMLO	€ 2,90
Bruschetta an Paradeiser mit Basilikum AO	€ 2,90
Karamellierter Kürbis an Kräutervinaigrette am Löffel CML0	€ 2,90
Wrap mit Hummus und Gurke an Limette AGHMO	€ 2,90
■ Mini-Kaisersemmel mit saftigem Beinschinken & Gouda an Gurke AG	€ 2,90
Open-face Sandwich mit Rahmbrie, Feigensenf & Weintraube AGM	€ 2,90
Rosa gebratenes Roastbeef auf Toastecke mit Kräutercreme AGM	€ 2,90
Lachstatar auf Pumpernickel mit Wachtelei ACDGM	€ 3,10
Prosciutto & Parmesan auf Mehrkorntoast AG	€ 3,00
Geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Gervais und Dille ADGMO	€ 2,90
Entenlebermousse auf Pumpernickel mit Granatapfelkernen AGHMLO	€ 3,40
Hühnerbrustwrap mit Rucola und Cocktailsauce ACGMO	€ 2,90
Laugenstangerl mit Emmentaler und Liptauer ACGMO	€ 2,90
Vegetarischer Gemüsewrap mit Salat ACGMLO	€ 2,90
Mozzarella-Paradeisermuffin ACGH	€ 2,90
Blätterteigtascherl mit Schafkäsefüllung AGLO	€ 2,90

Shots

Paradeisershot	€ 2,50
Gurkenshot	€ 2,50
Avocadoshot	€ 2,50
Karottenshot	€ 2,50
Rote Rübenshot	€ 2,50

Dessert

■ Punschkräpfel ACGHO	€ 2,90
Tiramisu ACGHO	€ 2,90
■ Sacherwürfel mit Schlagobers ACGHO	€ 2,90
■ Bisquitroulade mit Früchte-, oder Schokoladenmousse ACGHO	€ 2,90
Esterházyschnitte ACGHO	€ 2,90
Karotten-Kürbiskuchen (vegan) A	€ 2,90
■ Topfenstrudel ACG	€ 2,90
■ Malakoffwürfel ACGHO	€ 2,90
Nougat-Tartellettes ACGHO	€ 2,90

Preise pro Stück / Mindestbestellmenge: 5 Stück

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



Getränke- angebot

Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd / still [○]	0,33 l	€ 3,10
Vöslauer prickelnd / still [○]	0,75 l	€ 6,00
Coca Cola / light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,80
Almdudler	0,35 l	€ 3,80
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,80
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,90
Pago Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,50
	1,00 l	€ 7,60
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,20
Soda mit Zitrone oder Holunder	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 4,20

Heißgetränke

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kleiner Brauner ^G	€ 2,80
Großer Brauner ^G	€ 3,90
Melange ^G	€ 4,10
Caffè Latte ^G	€ 4,10
Cappuccino ^{GAF}	€ 4,10
Verlängerter ^G	€ 3,50
Heiße Schokolade ^{GAF}	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{GAF}	€ 4,30
Assam Tee	€ 4,10
Darjeeling Tee	€ 4,10
Fair Trade Superior Earl Grey Tee	€ 4,10
English Breakfast Tee	€ 4,10
Fair Trade Highland Green Tea	€ 4,10
Pfefferminztee	€ 4,10
Vitalkräutertee	€ 4,10
Kamillentee	€ 4,10
Früchtetee Auslese	€ 4,10
Rooibos Vanilla Tee	€ 4,10
mit Zitrone oder Milch ^G	€ 0,70

Bier

Zipfer vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,90
Zipfer ^A	0,50 l	€ 5,50
Edelweiß Weizenbier hefetrüb ^A	0,33 l	€ 4,10
Edelweiß Weizenbier hefetrüb ^A	0,50 l	€ 5,50
Trumer Pils ^A	0,33 l	€ 4,50

Wein

Grüner Veltliner Kamptal DAC „Strassertal“ [○]	0,75 l	€ 29,00
Weingut Topf		
Straß, Strassertal, Kamptal		
Zweigelt bio [○]	0,75 l	€ 29,00
Weingut Johanneshof-Reinisch		
Tattendorf, Thermenregion		
Wiener Gemischter Satz DAC [○]	0,75 l	€ 33,00
Weingut Rotes Haus		
Am Nussberg, Wien		
Sauvignon Blanc Kitzecker [○]	0,75 l	€ 39,00
Weingut Wohlmuth		
Kitzeck, Südsteiermark		
Blafränkisch Ried Hochäcker [○]	0,75 l	€ 35,00
Weingut Kerschbaum		
Horitschon, Mittelburgenland		
Cuveé Classic [○]	0,75 l	€ 30,00
Weingut Aumann		
Tribuswinkel, Thermenregion		

Prosecco, Sekt & Champagner

Brioso Prosecco DOC Spumante [○]	0,10 l	€ 5,50
	0,70 l	€ 36,00
Kattus No. 1 [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Kattus Rose [○]	0,10 l	€ 6,50
	0,70 l	€ 41,00
Moët & Chandon Brut [○]	0,75 l	€ 125,00
Veuve Clicquot Vintage [○]	0,75 l	€ 135,00





Getränkepauschalen

Aperitifpauschale

30 Minuten	€ 9,50
1 Stunde	€ 18,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale

2 Stunden	€ 25,00
3 Stunden	€ 33,00
4 Stunden	€ 41,00
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 8,00

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale alkoholfrei

1 Stunde	€ 10,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 6,50

Inklusive alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Getränkepauschale inkl. Sekt

2 Stunden	€ 29,50
3 Stunden	€ 37,50
4 Stunden	€ 45,50
Erweiterung um 1 Stunde, je	€ 12,50

Inklusive Hauswein weiß und rot / Bier / Sekt / alkoholfreie Getränke (lt. Auszug aus der Karte) / Kaffee und Tee / gültig nur im Hauptraum
Preisangabe pro Person

Menü- vorschläge

Bitte wählen Sie jeweils eine der Hauptspeisen im Vorhinein aus:

Frühlingsmenü (März-Mai)

Gebeiztes Lachstatar mit Zitrusfrüchten, Lachskaviar & Avocadostampf, dazu Salzbutter und Toast ACDGHMLO

Bärlauchschaumsuppe mit Bärlauchnockerl ACGLO

Gegrilltes Zanderfilet

auf cremigem Limettenrisotto mit Brokkoliröschen DGLO
oder

Rosa gebratenes Schweinefilet in der Kartoffelkruste,
dazu glaciertes Gemüse und Selleriecreme & Sauce Demiglace GLO

Erdbeer-Joghurtmoussekuppel mit Spargeleis ACGHO

Sommermenü (Juni-August)

Sommerlicher Vitalsalat an gegrillten Rinderfiletstreifen
mit Nüssen, Früchten & Kräutervinaigrette CGHMLO

Erbsenschaumsuppe mit Erbsenespuma AGHLO

Gebratenes Lachsfilet

an Wokgemüse und cremiger Süßkartoffel DGLO
oder

Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken
an Kerbelnollencreme und glacierten Karotten GLO

Cassis-Topfenterrine an Vanilleschaum ACGHO

Preise pro Person

Suppe / Hauptspeise / Dessert

€ 37,-

Vorspeise / Hauptspeise / Dessert

€ 41,-

4-Gang Menü

€ 47,-

Couvert

€ 2,50

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

Herbstmenü (Sept.-Nov.)

Rote Rüben Carpaccio

mit gebratenen Pilzen und Lebkuchencrumble an Rucola ACGHMLO

Kürbiscremesuppe an gerösteten Schokolade-Kürbiskernen AGLO

Pochiertes Welsfilet im Gemüsesud dazu Salzkartoffelstampf DGLO
oder

Rehrückenmedaillons an Thymianglace mit glaciertem Rübengemüse
und Topinamburcreme GHMLO

Kastanienmousse mit Blutorangen-Thymiansorbet ACGHO

Wintermenü (Dez.-Feb.)

Gebeizter Lachs an Portweifeigen

und gegrillten roten Zwiebeln dazu Kräutersalat CDGHMLO

Kräftige Hühnerconsommé mit Rübenperlen und Selleriejulienne L

Gebratene Seeteufelsteaks an Gurkenschäum

mit Karottenflan und weißer Portweinglace auf Polenta ACDGLO
oder

Hirschrücken im Ahornmantel an kräftigem Kräuterjus
mit glaciertem Gemüse und Perlgraupenrisotto ACGLO

Nougatparfait an Pomelotatar & Joghurtmousse
mit Himbeerdrops ACGHO

Menü- vorschläge



Bitte wählen Sie jeweils eine der Hauptspeisen im Vorhinein aus:

Österreichische Küche

Klassischer Rindfleischsalat

mit Käferbohnen, rotem Zwiebel und Kernölvinaigrette ^{CGHMLO}

Wiener Suppentopf an Fadennudeln & Gemüse,
dazu Rindfleischwürfel und Hühnerbrunoise ^{ACGL}

Gebratener Zander

mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelgröstl ^{DGMLO}
oder

Esterházyrostbraten an Julienne Gemüse und Kräuterreis ^{AGMLO}

Leicht karamellisierte Kaiserschmarren

an Apfelmus und Zwetschkenröster mit fruchtiger Garnitur ^{ACGHO}

Menüpreis pro Person

Suppe / Hauptspeise / Dessert	€ 37,-
Vorspeise / Hauptspeise / Dessert	€ 41,-
4-Gang Menü	€ 47,-
Couvert	€ 2,50

Galamenü

Jakobsmuschelcarpaccio

an gebratenem Karfiol und Dulse mit Blutorangengel ^{BCGHMLO}

Weißes Paradeisergazpacho

mit Pinienkernen und Thymian-Infusionsöl ^{AHMLO}

Steinbutt

mit Rote Rüben Kaviar,
Pitahaya, Yuzu-Gin und Walnusscracker ^{DGMLO}

Steak vom Rinderfilet mit geschmortem Kalbsbackerl an kräftigem
Jus und Duett von der Kartoffel an Kräuterzupfsalat ^{CGMLO}

Mille Feuille von Dreierlei Schokolade

mit Cassissorbet und Windgebäck ^{ACGHO}

Menüpreis pro Person

Suppe / Hauptspeise / Dessert	€ 45,-
Vorspeise / Hauptspeise / Dessert	€ 51,-
4-Gang Menü	€ 63,-
5-Gang Menü	€ 72,-
Couvert	€ 3,50

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

Buffet- vorschläge



Österreichisches Buffet

Marinierter Tafelspitz an rotem Zwiebel & Kernöl CGMLO
Geräucherte Forelle im Glas mit Oberskren & Dille DGMO
Hendlterrine im Karottenmantel an Preiselbeersauce CGMLO
Paradeisermousse mit Kerbel GMLO

VEGAN: Brokkoli-Mandelcocktail HO

Salatbuffet „Parkhotel“

Tafelspitzsuppe mit Gemüse & Rindfleisch, dazu Schnittlauch L
Kartoffel-Majoransuppe mit geröstetem Speck AGLO

Gebratener Lachs an Limettensauce DGLO
Risibisi in Butter geschwenkt mit Kräutern GH
Gekochter Tafelspitz mit Julienne Gemüse & Schnittlauch L
Gebrannte Erdäpfel
Gebackene Hendlhax'n ACG
Glaciertes Gemüse GL

VEGAN: Gefüllte Ofenzucchini an Soja-Kräuterdip AF

Topfenterrine mit Beersauce CGO
Rhabarbermousse GO
Apfelstreuselkuchen ACG
Kürbis-Nusskuchen A

Karamellierter Kaiserschmarren
mit Apfelmus & Zwetschkenröster ACGHO

VEGAN: Geflämmte Birnentarte A

pro Person

€ 44,-

Parkhotel Buffet

Paradeisermousse GLO
Vitello tonnato mit Kapern und Rucola ACDGHMLO
Prosciutto & Melone an gehobeltem Parmesan G
Rote Rüben Creme mit Radieschen GMLO

VEGAN: Gebratener Karfiol mit Passionsfruchtmarinade O

Salatbuffet „Parkhotel“

Kräftige Hühnerconsommé L mit Kaiserschöberl & Schnittlauch ACG
Karfiolcremesuppe AGLO mit gebratenem Karfiol & Petersilie

Gebratene Hühnerbrust G
Thymianglace GLO
Basmatireis mit Safranflocken G
Gebratene Bachforelle DG
Kremsauce AGLO
Wokgemüse mit Sojasprossen FL
Entrecôte Steaks G
Kräuterglace GLO
Erdäpfelgratin GMLO

Vegan: Gemüse-Curryragout FMLO

Orangen-Cremeschnitte ACGHO
Crème Caramel CGO
Doboschnitte ACGHO
Reis Trauttmansdorff GO
Fruchtiger Salat
Geschlagenes Obers G

Scheiterhaufen mit Baiserhaube ACGHO
Apfelmus O

VEGAN: Cassismousse O

pro Person

€ 44,-



Audiovisuelle Ausstattung

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

Standardausstattung im Seminarraum

- Teilweise Tageslicht
- Teilweise klimatisierbar
- WLAN

AV Ausstattung

Moderationskoffer	kostenfrei
Flipchart	€ 20,00
Pinnwand	€ 20,00
White Board	€ 20,00
Rednerpult	€ 50,00



Datenprojektor

Datenprojektor XGA, 2400 Lumen inkl. Leinwand	€ 150,00
Slide Advancer mit Laserpointer	€ 20,00

Tonanlage

Mobile Tonanlage mit 2 Handfunkmikrofonen	€ 150,00
jedes weitere Mikrofon	€ 75,00

Integrierte Tonanlage im Raum Österreich-Ungarn

Tonanlage inklusive 1 Mikrofon	€ 75,00
Tonanlage inklusive 2 Mikrofonen	€ 150,00

Sie können zwischen Handfunkmikrofonen und Headsets wählen

Eventausstattung

Bühnenelement 2x1m	€ 30,00
(20,40,60 oder 80 cm hoch; mit Teppich)	
Tanzboden, pro m ² (max. 16 m ²)	€ 30,00
Ambientelicht	€ 300,00 – € 600,00
(in verschiedenen Farben einstellbar), je nach Saalgröße	



Zusätzliche Konferenzleistungen

Garderobe

Die Garderoben sind im Haus fix installiert und werden von uns verwaltet. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte € 29,00 pro Person und angefangener Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden.

Unterhaltung

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

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.

Fotograf

Wenn Sie Erinnerungsfotos von Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier wünschen, stellen wir gerne den Kontakt zu einem Fotografen für Detailabsprachen her.

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Parkmöglichkeiten

Für die Anreise mit dem PKW steht unseren Gästen eine öffentliche Parkgarage, welche direkt mit dem Hotel verbunden ist, zu einem Tagessatz von € 28,00 zur Verfügung.

Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns, pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 29,00 in Rechnung zu stellen.

Green Hotel

Das Austria Trend Parkhotel Schönbrunn ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.

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.