

Austria Trend **COMFORT**

**HOTEL SCHLOSS
WILHELMINENBERG ******

BANKETT- MAPPE



Noch eine Stunde bis zur
Veranstaltung und alles ist
fix und fertig. Außer mir.

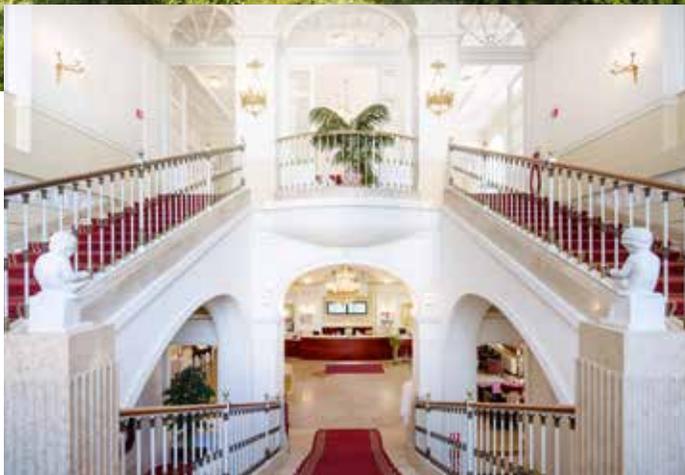




Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

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.



Die Kunst der richtigen Distanz.

Sie wollen Wien jeden Moment Ihres Aufenthalts in allen Facetten erleben, bevorzugen es aber, nicht in unmittelbarer Nähe der touristischen Zentren zu logieren? Dann ist das Hotel Schloss Wilhelminenberg perfekt für Sie. Die idyllische Lage am Wilhelminenberg mit einer märchenhaften Aussicht über Wien ermöglicht Ihnen, diese einzigartige Stadt jederzeit in ihrer ganzen Pracht zu überblicken – und in nur einer halben Stunde können Sie die Wiener Innenstadt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen.

Morgenstund' - Das österreichische Genussfrühstück.

Unser Frühstück bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine hochwertige Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch auf spezielle Bedürfnisse wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche Rücksicht nimmt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen

wir ausschließlich auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor. An Sonntagen gibt es in Ergänzung zu unserem Frühstücksangebot auch den beliebten Sonntagsbrunch.

Genuss ist eine Frage des Geschmacks.

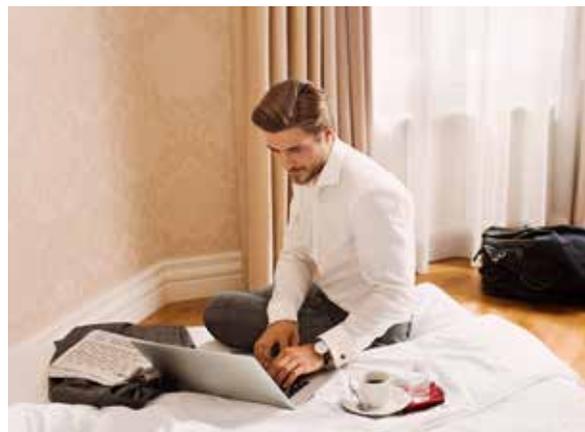
Auf dem Wilhelminenberg essen Sie nicht einfach, sondern können sich sprichwörtlich kulinarischen Hochgenüssen aus der österreichischen Küche hingeben.

Wiener Hochgenusskultur.

In der märchenhaften Kulisse unseres Schloss Cafés wird offensichtlich, wieso es in Wien lange Tradition hat, seine Gedanken bei einer Melange und einer der berühmten Wiener Mehlspeisen auszutauschen oder schweifen zu lassen.



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



87 Zimmer, davon 4 Suiten

Eleganz und Stil erwarten Sie in den 37 Classic Zimmern, 24 Comfort Zimmern, 22 Executive Zimmern und 4 Suiten. Die gemütlich eingerichteten Zimmer und Suiten laden zum Entspannen und Wohlfühlen über den Dächern Wiens ein. Alle Zimmer sind mit Flatscreen-TV, Zimmersafe, Minibar sowie kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Die 37 **Classic Zimmer** sind 22m² groß und verfügen über Twin-Betten.

Unsere 24 **Comfort Zimmer** sind geräumige Maisonettezimmer mit einer Größe von 33m². Der Schlafbereich mit dem Doppelbett befindet sich auf der oberen Etage und der Wohnbereich sowie das Badezimmer auf der unteren Ebene. Diese Zimmer können zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden.

Die 22 **Executive Zimmer** sind ebenfalls als Maisonettezimmer konzipiert und zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmereich / Early Check-in - nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Check-out - nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

Unsere 4 **Suiten** punkten mit einer Größe von 43m² und 2 Badezimmern. Die Suiten können Sie zu einem Aufpreis von € 55,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.



Eine beschlossene Sache.

Von internationalen Kongressen über stilvolle Galadinner bis zu privaten Vernissagen: Im Ambiente des Hotel Schloss Wilhelminenberg und seinem 120.000 m² großen Park sind Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer Veranstaltung keine Grenzen gesetzt. Wir bieten den idealen Rahmen für alle Arten von Events. Im Umfeld der originalgetreu restaurierten, aber modern ausgestatteten Schloss-Räumlichkeiten können Sie über den Dächern Wiens wahrhaftig Entscheidungen mit Weitblick treffen.

Auch einer unvergesslichen Hochzeit steht nichts im Weg. Genießen Sie den schönsten Tag des Lebens in einzigartigem Flair und verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht nicht nur im Traum in einem Schloss.

Kapazitäten



	☀	m2	🌸	🏠	📊	🍽	📺	🍷
Montleart	✓	133	90	42	40	60	120	170
Erzherzog Rainer	✓	54	-	25	26	25	40	-
Wilhelminensaal	✓	190	150	67	66	90	200	250
Bibliothek	✓	38	-	18	26	16	36	40
Sachsen	✓	38	-	18	20	18	35	-
Savoyen	✓	40	-	18	20	18	35	-

Raummiete

wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen.



Montleart	1.090,-	1.490,-
Erzherzog Rainer	300,-	500,-
Wilhelminensaal	1.490,-	1.750,-
Bibliothek	320,-	490,-
Sachsen / Savoyen	200,-	300,-

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

€ 50,-

Tagungspauschale ganztags
pro Person

€ 60,-

Austria Trend Tagungspauschale PLUS

Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars
Unlimitierte Konferenzgetränke im Hauptkonferenzraum
Unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)
Basis 1 Stunde

Tagungspauschale PLUS halbtags
pro Person

€ 55,-

Tagungspauschale PLUS ganztags
pro Person

€ 65,-

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 Pinwand / 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

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.



Kulinarik
am Puls
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



Kaffeepausen

Gerne bieten wir nachfolgende Kaffeepausen zur Wahl an. Die Kaffeepause Deluxe ist in unseren Tagungspauschalen bereits inkludiert. Selbstverständlich können Sie diese gegen eine der unten angeführten Kaffeepausen austauschen bzw. Ihre Tagungspauschale um Kaffeepausen erweitern. Bei beiden Varianten sind Preisänderungen möglich.

Begrüßungs-Kaffee

Kaffee / verschiedene Teesorten

pro Person

€ **2,90**

Kaffeepause Deluxe

Kaffee / verschiedene Teesorten / Fruchtnektar / frisches Obst / ofenfrisches Plundergebäck ACFGN oder pikante Snacks ABCDFGHLMN

pro Person

€ **6,90**

Kaffeepause Wilhelminenberg

Kaffee / verschiedene Teesorten / Fruchtnektar / frisches Obst / Wilhelminentorte ACFG

pro Person

€ **7,90**

Kaffeepause Natur

Kaffee / verschiedene Teesorten / frisches Obst / Gemüsesticks mit diversen Dipsaucen CGLM / Actimel / Fruchtikus / Römerquelle Emotion

pro Person

€ **10,50**

Getränke- angebot

Alkoholfrei

Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 2,90
Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,90
Coca Cola / light, Almdudler	0,33 l	€ 3,80
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
Apfel-, Orangensaft	1,00 l	€ 14,00
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,20
Himbeer Kracherl	0,33 l	€ 3,10
Johannisbeer-, Marillen-, Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,60
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,90
Tomatensaft	0,20 l	€ 3,60

Heißgetränke

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,30
Kleiner Brauner ^G	€ 2,90
Großer Brauner ^G	€ 4,30
Melange ^G	€ 3,90
Café Latte ^G	€ 4,10
Cappuccino ^G	€ 3,90
Verlängerter ^G	€ 3,70
Eiskaffee ^G	€ 4,70
Heiße Schokolade ^G	€ 4,10
English Tea Assam, Earl Grey Tee	€ 3,80
Grüner-, Pfefferminz-, Vitalkräuter-, Kamillentee	€ 3,80
Früchte Auslese	€ 3,80

Bier

Ottakringer Goldfassl ^A	0,30 l	€ 3,70
Ottakringer Goldfassl ^A	0,50 l	€ 4,80
Radler ^A	0,50 l	€ 4,60
Ottakringer Pils ^A	0,30 l	€ 3,90
Ottakringer Zwickl ^A	0,30 l	€ 4,00
Ottakringer Zwickl ^A	0,50 l	€ 4,90
Beck's ^A	0,30 l	€ 4,10
Schneider Weisse ^A	0,50 l	€ 4,90
„Null Komma Josef“ ^A	0,33 l	€ 4,30

Aperitif

Sekt "Wilhelminenberg" mit Heidelbeermark ^o	0,10 l	€ 5,80
Sekt Orange ^o	0,10 l	€ 5,80
Sherry dry ^o	5 cl	€ 5,80
Campari Orange	4 cl	€ 5,80
Aperol Spritzer		€ 5,80
Martini dry	5 cl	€ 5,00
Martini bianco	5 cl	€ 5,00
Martini rosso	5 cl	€ 5,00

Sekt & Champagner

Goldeck privat ^o	0,10 l	€ 5,80	0,75 l	€ 38,00
Schlumberger Sparkling ^o			0,75 l	€ 44,00
Kir Royal ^o			0,10 l	€ 6,10
Prosecco ^o			0,10 l	€ 4,20
Prosecco Spumante ^o			0,75 l	€ 27,00
Moët & Chandon Brut ^o			0,75 l	€ 115,50

Getränkepauschale

Mineralwasser / alkoholfreie Getränke / Bier /
Tafelwein / Kaffee- und Teespezialitäten

3 Stunden pro Person

€ **24,-**

4 Stunden pro Person

€ **29,-**

5 Stunden pro Person

€ **33,-**

6 Stunden pro Person

€ **37,-**

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



Weinangebot

Hauswein

Grüner Veltliner ◯	1/8 l	€ 2,20	1/4 l	€ 4,40
Weingut Wöber Waitzendorf, Weinviertel				
Zweigelt Markgraf ◯	1/8 l	€ 2,20	1/4 l	€ 4,40
Chorherrn Klosterneuburg, Donauland				
Weiß/Rot gespritzt ◯			1/4 l	€ 3,30

Weißwein

Grüner Veltliner ◯	1/8 l	€ 3,70	0,75 l	€ 22,00
Ried Wilhelminenberg Hans Stippert, Wien				
Grüner Veltliner ◯			0,75 l	€ 27,00
Weinrieder DAC Rieder, Weinviertel				
Gemischter Satz ◯	1/8 l	€ 3,90	0,75 l	€ 23,00
Zahel Mauer Wien				
Gemischter Satz ◯			0,75 l	€ 23,00
Krug, Thermenregion				
Welschriesling Pössnitzberg ◯	1/8 l	€ 4,20	0,75 l	€ 25,00
Tscheppa, Südsteiermark				
Chardonnay Classic ◯			0,75 l	€ 27,00
Wieninger Stammersdorf, Wien				
Riesling Alsegg			0,75 l	€ 33,00
Mayer am Pfarrplatz, Wien				
Riesling Federspiel Steinriegel ◯			0,75 l	€ 39,00
Prager, Wachau				
Weißburgunder Vollmondwein ◯			0,75 l	€ 33,00
Christ, Wien				
Sauvignon Blanc Steirische Klassik ◯			0,75 l	€ 33,00
Sabathi, Südsteiermark				
Sabathini ◯			0,75 l	€ 28,00
Sabathi, Südsteiermark				
Steirischer Spiegel ◯			0,75 l	€ 30,00
Polz, Südsteiermark				

Süßwein & Rosé

Beerenauslese ◯	0,375 l	€ 28,00
Pasler, Neusiedlersee		
Rosé ◯	0,75 l	€ 29,00
Michael Auer, Carnuntum		

Rotwein

Blafränkisch ◯	1/8 l	€ 5,10	0,75 l	€ 30,00
J. Heinrich, Mittelburgenland				
Blafränkisch DAC Hochacker ◯			0,75 l	€ 33,00
Gesellmann, Mittelburgenland				
Zweigelt Klassik ◯	1/8 l	€ 4,40	0,75 l	€ 26,00
Artner, Carnuntum				
Zweigelt ◯			0,75 l	€ 29,00
Zantho, Neusiedlersee				
Pinot Noir ◯			0,75 l	€ 29,00
Scheibelhofer, Neusiedlersee				
St. Laurent ◯			0,75 l	€ 32,00
Umatham, Neusiedlersee				
Cuvee Classic ◯	1/8 l	€ 4,80	0,75 l	€ 28,00
Aumann, Thermenregion				
Cuvee Wiener Triologie ◯			0,75 l	€ 32,00
Wieninger, Wien				
Cuvee Big John ◯			0,75 l	€ 41,00
Scheibelhofer, Neusiedlersee				
Cuvee Haideboden ◯			0,75 l	€ 54,00
Umatham, Neusiedlersee				

Internationale Weine

Lurton Chardonnay Araucano ◯			0,75 l	€ 32,00
Jacques et Francois Lurton Lontue, Curico Valley, Chile				
Ca Blani Pinot Grigi ◯			0,75 l	€ 32,00
Tenuta Ca Bolani Cervignano, Friaul Aquileia,				
Castello D'Albola Chianti Classico DOCG ◯			0,75 l	€ 37,00
Castello d'Albola Gianni Zonin Vineyards, Radda in Chianti				
Palacios Remondo Rioja Crianza la Montesa ◯			0,75 l	€ 37,00
Bodegas Palacios Remondo Logrono, Rioja Baja, Spanien				



Snacks & Fingerfood

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!

Vorschläge für Ihren Cocktailempfang

Cocktail-Brötchen mit

Camembert ACG / Mozzarella ACGH / Ei garniert ACG / gekochtem Schinken ACGO / Thunfisch ACDG / Matjesfilet ACDG / Salamj ACGO / Aufstrich ACDGLMO

pro Stück

€ 2,90

Vollkorn-Cocktail-Brötchen mit

Ei Salat + diversem Belag ACG / Tzatziki ACG / Thunfisch ACDG / Liptauer ACDGLM

pro Stück

€ 2,90

Cocktail-Brötchen Deluxe mit

Räucherlachs ACDGO / Shrimps ACDG / Krabben mit Cocktailsauce ABCDG / Forellenfilet ACDGO / Beef Tatar ACGM / Roastbeef ACGM

pro Stück

€ 3,90

Warme Cocktail Snacks

Gebackenes Gemüse und Pilze mit Sauce Tartare ACDGLM
Gebackenes Cocktailgebäck mit diversen Füllungen ACDGHLMN
Pikante Yakitori Spieße ACEFMN
Hühnerflügel gebraten mit Chillisauce EFLM
Faschierte Rindfleischlaibchen in Kräuterpanade ACM

pro Stück

€ 2,90

Süße Köstlichkeiten

Variation von Wiener Petit Fours ACEGH
Apfel-, Topfen-, Marillenstrudel ACEGH
Tiramisuschnitte ACGH
Carpaccio von Saisonfrüchten

pro Person

€ 3,60

Cocktailparty Highlight

Speziell für Ihre Cocktailparty bieten wir unseren beliebten „Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade“, serviert mit Früchten der Saison oder Nussbiskuit ACGH, an.

pro Person

€ 8,-





Cocktail-Stehbuffet

Speziell für Ihre Cocktailparty bieten wir unseren beliebten „Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade“, serviert mit Früchten der Saison oder Nussbiskuit ACGH, zum Preis von € 8,- pro Person an. (ab 35 Personen)

Vorspeisen

Röllchen vom norwegischen Räucherlachs mit Kräutergervais DGM
Mozzarella mit Kirschtomaten auf Rucola in Balsamicocreme GMHO
Melonenwürfel im Rohschinkenmantel OP
Rahmbrie auf Schwarzbrot ACGH
Prosciutto auf Olivenbaguette ACO

Hauptspeisen

Kalbsbutterschnitzel mit Sauerrahmdip ACGLM
Hühnerflügel gebraten mit Chili Sauce EFLM
Pikante Yakitori Spieße ACEFMN
Bruschetta mit Tomaten und Salami ACGOP

Desserts

Carpaccio von Saisonfrüchten OP
Früchteblechkuchen der Saison ACGH
Petit Fours ACEGH

pro Person

€ **35,-**

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



Menüvorschläge

Couvert

Gemischtes Gebäck & Butter, Menükarten & Kerzen,
pro Person € 2,90 zuzüglich zum Menüpreis

Menü I

- **Kräftige Rindsuppe**
mit Kräuterfrittaten ACGL
Maishendlbrust „Surpreme“
an cremiger Rucola-Parppardelle ACGOP
Mohr im Hemd ACGH

pro Person

€ **34,-**

Menü II

- Pastinakencremesuppe**
mit Brotchip ACGLO
- **Gekochtes Schulterscherz**
mit Cremeblattspinat und
Bouillonkartoffeln GLM
Schokoladenmousse
mit Beerenragout GHO

pro Person

€ **36,-**

Menü III

- Klare Gemüsesuppe**
mit Kräuterschöberl ACGLO
Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Zuckererbsenschoten und
Dillkartoffeln ADG
- **Strudelvariationen**
mit Vanillesauce ACGHO

pro Person

€ **38,-**

Menü IV

- Räucherlachsterrine**
an Gurkencarpaccio
und Duett von Saucen DGOP
- **Klare Tafelspitzsuppe**
mit Grießnockerl ACGL
- **24 Stunden geschmortes**
Kalbsschulterscherz
mit Serviettenknödel
in Wurzelgemüserahmsauce ACGL
Amarettocreme
mit Saisonobst GHOP

pro Person

€ **41,-**

Menü V

- Zweierlei vom Schafskäse**
an Tomatenchutney GHOP
Cremesuppe vom roten Paprika
mit Blätterteiggebäck ACGLO
- **Alt Wiener Backfleisch**
mit Bratkartoffeln & Senfgurke ACGLMO
Schokoladensoufflé
an Eierlikörschaum ACEGHO

pro Person

€ **43,-**

Menü VI

- Zanderfilet in Gemüseaspik**
und Zitronendip DL
Lauchcremesuppe mit Croutons ACFGL
Duett von Rinds- & Kalbsmedallions
mit Romanesco & Kartoffelgratin ACGLMO
Erdbeerknödel im Kokosmantel
mit Mango-Minzpesto ACGHO

pro Person

€ **49,-**

Buffetvorschläge

Als besonderes Highlight für Ihr Event bieten wir unseren beliebten „Schokoladenbrunnen mit Zartbitterschokolade“, serviert mit Früchten der Saison oder Nussbiskuit ^{ACGH}, zum Preis von € 8,- pro Person an.

Österreichisches Buffet

Rindfleischsalat mit Kernöl ^{GLM}
Zweierlei von der Räucherforelle ^{DG}
Tiroler Schinkenspeck mit Essiggemüse ^{LMO}
Salatbuffet ^{CGHLMO}

Alt Wiener Kartoffelsuppe mit Speck und Pilzen ^{AGL}

Rindsrouladen in Biersauce mit Bandnudeln ^{ACGLMO}
Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter und Kräuterteis ^{ADGL}
Kärntner Kasnudln mit brauner Butter und Kresse ^{ACGH}

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus & Zwetschkenröster ^{ACGHO}
Auswahl von Wiener Schnitten und Kuchen ^{ACEGHNOP}
Mozartmousse mit Früchten der Saison ^{GH}

Käsevariation ^{GH}

pro Person

€ 45,-
ab 35 Personen

Italienisches Buffet

Prosciutto mit Melone ^{ACGHLM}
Babymozzarella mit Rucolapesto und Kirschtomaten ^{GHO}
Erlesene Antipasti mit Olivenöl ^{EFHMOP}
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren ^{DGLMO}
Salatbuffet ^{CGHLMO}

Minestrone ^{ACGLO}

Gebratene Dorade & Wolfsbarschfilet ^{ADG}
Osso Buco vom Kalb ^{AGLM}
Saltimbocca vom Huhn mit Salbei ^{OP}
Tortellini mit Tomaten- & Basilikumfülle in Obersauce ^{ACGL}

Beilagen: Zitronenrisotto ^G, Tagliatelle ^{ACG}, Ratatouille,
Petersilienkartoffeln ^G

Profiteroles ^{ACEGHO}
Panna Cotta Creme ^{GO}
Palatschinken mit Mascarpone-Himbeer ^{ACG}
Käsevariation ^{GH}

pro Person

€ 48,-
ab 35 Personen

Buffetvorschläge



Buffet Wilhelminenberg

Selektion von feinen Pasteten und Sulzen mit deren Saucen ^{ACGLMO}

Auswahl von edlen Räucherfischen ^{DGM}

Variation von gekochtem und getrocknetem Schinken
mit Früchtegarnitur und Grissini ^{ACL}

■ Mühlviertler Schafkäse

auf Rucolasalat, Nüssen und Rohschinkenchips ^{GHM}

Salate der Saison mit Dressingvariationen ^{CGHLMO}

Schweinsmedaillons

in bunter Pfefferrahmsauce mit Butterspätzle ^{ACGL}

Rotbarsch und Lachsfilet mit Kapernbeeren und Petersilerdäpfel ^{ADG}

Hühnergeschnetzeltes mit Austernpilzen und Kräuterreis ^{AGL}

Blätterteigstrudel mit Gemüsefülle auf Kräutersauce ^{ACGL}

■ Strudelvariationen mit Vanillesauce ^{ACGH}

Frühtecarpaccio der Saison mit diversen Saucen

■ Auswahl von Petit Fours aus der Wiener Backwerkstätte ^{ACGH}

■ Österreichisches Käsesortiment mit Nüssen ^{GH}

pro Person

€ **49,-**

ab 35 Personen

Suppe nach Wahl € 4,50 pro Person

Spezialangebot mit Schokoladenbrunnen ^{FG} € 54,- pro Person

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



Barbecue über den Dächern Wiens

Bei Schönwetter, mit dem schönsten Blick über Wien! Gerne platzieren wir für Sie den Grill nach Wunsch und Verfügbarkeit auf der Terrasse.

Barbecue Buffet „Rustikal“

Auswahl an getrocknetem und gekochtem Schinken

mit Grissini und Früchten ^{AC}

Italienische Anti Pasti und Insalata di Mare ^{BDGLM}

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln und steirischen Käferbohnen ^{MOP}

Nudelsalat mit Gemüse ^{ACGLM}

Auswahl an saisonalen Salaten

mit verschiedenen Dressingvariationen ^{CGHLMO}

Kotelette vom Jungschwein ^M

Pikanter Putenspieß ^M

Spare Ribs mit Chili-Tomatensauce ^M

Würzig marinierte Chickenwings ^{EMN}

Variation von Bratwürstel mit Senfauswahl ^M

Gebackenes Gemüse und Pilze mit Sauce Tartare ^{ACGLM}

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip ^G

Mit Käse überbackene Erdäpfel ^{CG}

Gartengemüse mit Kräuterbutter ^G

Auswahl von Grillsaucen ^{CGM}

Auswahl an Saisonobst ^{OP}

■ **Variationen aus der Strudelwerkstatt** ^{ACGHO}

■ **Streuselkuchen belegt mit Früchten** ^{ACGH}

pro Person

€ **42,-**

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



Weihnachts- package Schlosszauber

Raummierte für Ihre Feier inkl. Reinigung und Personal (bis 24:00 Uhr) / Empfang mit 2 Getränken (Punsch, Glühwein, Bier, Prosecco, alkoholfreie Getränke) / weihnachtliche Dekoration und Christbaum / Menü oder Buffet / Getränkepauschale für 4 Std.: Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

pro Person

€ **75,-**

buchbar ab 20 Personen

Weihnachts- empfang Christkindlmarkt

Glühwein, Punsch / alkoholfreier Punsch / Ofenerdäpfel mit verschiedenen pikanten Dip-Saucen ^{CGO} / Maroni

pro Person (Basis 1 Stunde)

€ **11,50**

Aufpreis zum Weihnachtspackage € 5,50

Weihnachts- empfang Nach Omas Rezept

Glühwein, Punsch / alkoholfreier Punsch / knuspriges Bauernbrot mit Tiroler Grammel-schmalz ^{AC} / verschiedene Aufstriche ^{CDFGM}

pro Person (Basis 1 Stunde)

€ **11,80**

Aufpreis zum Weihnachtspackage € 5,80

Stockschießen

Bis zu 3 Bahnen mit einer Länge von 20m / Betreuung durch den Wiener Landesstockverband / Punsch- & Glühweinbar / stimmungsvolle Beleuchtung in Ihren Firmenfarben / weihnachtliche Hintergrundmusik / Stehtische / beleuchteter Weihnachtsbaum auf der oberen Terrasse ohne Bewirtung

pro Stockbahn / Stunde

€ **150,-**

**AUF WASH-
BETONPLATTEN**

Bewirtung auf Vorbestellung

Glühwein	€ 3,20
Punsch	€ 3,50
alkoholfreier Punsch	€ 3,00
heiße Maroni 5 Stk.	€ 2,30
Ofenerdäpfel mit Dip 5 Stk. ^{CGO}	€ 1,90
kleine Leberkäsesemmel ^{ACFGM} pro Stk.	€ 2,30
Kesselgulasch mit Gebäck ^A	€ 6,50
Gulaschsuppe mit Gebäck ^A	€ 4,50



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.

Business Service

Unseren Hotel- als auch Seminargästen steht ein Computer mit Internet sowie ein Drucker zur freien Benutzung zur Verfügung. Weiters ist es natürlich möglich, an der Rezeption Dokumente zu drucken und Faxe zu senden.

Standardausstattung im Seminarraum

- Beamer inkl. Leinwand bzw. 70-Zoll-TV-Screen
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- WLAN

Zusätzliche Technik im Hotel

Flipchart mit Papier und 4 Stiften	€ 18,00
Pinnwand	€ 20,00
Laserpointer/Presenter	€ 15,00
Moderatorenkoffer	€ 35,00
Rednerpult	kostenlos
Podium (2 Meter x 5 Meter)	kostenlos

Video & Datenbeamer

Videobeamer 4500 Lumen	€ 220,00
------------------------	----------

Tonanlage, Mikrofone & CD Player

Tonanlage (250 Watt, 2 Lautsprecher, Mischpult)	€ 290,00
Tischmikrofon / Schwanenhals	€ 35,00
Funk-, Handmikrofon, Headset	€ 42,00
Bose Soundtouch 30	€ 25,00
Beleuchtete Stehtische (5 Stück vorhanden) pro Tisch	€ 25,00
Ambientebeleuchtung pro Tag	€ 200,00

Techniker

Technikerstunde	Preis auf Anfrage
-----------------	-------------------



Zusätzliche Konferenzleistungen

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.

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.

Musik & Unterhaltung

Zur musikalischen Untermauerung Ihrer Feier vermitteln wir bewährte und professionelle DJs und Bands, ob Pianist, Quartett oder Big Band – wir haben und finden sicher die richtigen Künstler für Sie. Bitte geben Sie uns nur Ihre Wünsche bekannt.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Live Musik bis 24:00 Uhr im Indoor Bereich mit 80dB gestattet ist – danach bitten wir Sie, die musikalische Unterhaltung auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Ab 22:00 Uhr müssen die Fenster und Türen des Festsaales geschlossen bleiben. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Falls diese Lautstärkenregelung nicht umgesetzt wird, wird eine Pönale von € 1.500,00 in Rechnung gestellt. Falls es aufgrund der Lautstärke zu einem Polizeieinsatz kommt, wird eine Strafzahlung von € 2.000,00 in Rechnung gestellt.

Parkplätze

Für unsere Hotel- und Seminargäste stehen 150 kostenlose Parkplätze direkt vor dem Hotel zur Verfügung.

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.

Fotograf

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

Personal

Nach 6 Stunden ab Einlass in den Saal wird eine Servicepauschale von € 250,00 pro Stunde in Rechnung gestellt.

Reinigungskosten

Zur Beseitigung von Verunreinigungen, die über das gewöhnliche Maß hinausgehen (wie z.B. Konfetti, Reis etc.) erlauben wir uns € 300,00 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.