

SEIT  1896

HOTEL REGINA
KREMSLEHNER HOTELS

BANKETTMAPPE



HOTEL REGINA
KREMSLEHNER HOTELS GMBH

www.kremslehnerhotels.at



CHRONIK

Das **Hotel Regina** (1) ist das Stammhaus der Kremslehner Hotels. Es wurde als Stadtpalais von Architekt Emil Ritter von Förster im Jahre 1877 im Stil des Wiener Historismus erbaut.

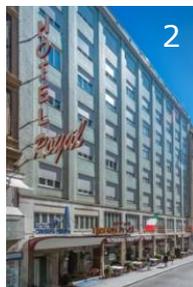
Das **Hotel Regina** ging aus der „**Alt-Pilsener Bierhalle**“ hervor, wo **Georg Kremslehner**, der spätere Gründer des Hotels, als Kellner begonnen hatte. 1896 übernahm er das Lokal zuerst als Pächter, später als Eigentümer. Heute umfasst das Hotel 165 Zimmer, wobei die prunkvollen Deluxe Zimmer in der Bel-Etage einen herrlichen Panoramablick auf die Stadt bieten.

Zu den Kremslehner Hotels gehören weiters das **Hotel Royal** (2) mit dem Ristorante Firenze und dem Ristorante Settimo Cielo, das **Graben Hotel** (3) mit der Trattoria Santo Stefano sowie das Hotel **Johann Strauss** (4).

Regina Catering wurde 1996 gegründet und das Regina Team freut sich, seither sein Können und seine Professionalität im Bereich Catering bei zahlreichen Gelegenheiten unter Beweis stellen zu dürfen. 25 Jahre lang betreuten die Kremslehner Hotels das Catering beim **Wiener Opernball**. Seit September 2000 betreuen sie das Catering in der **Volksooper Wien**, seit 2003 das Catering in den **Kammerspielen** und seit Sommer 2016 auch im **Theater in der Josefstadt**.

Es ist sehr erfreulich, dass wir in allen unseren Sparten zahlreiche Firmen, Botschaften, Vereine, Privat- und Geschäftskunden als zufriedene Gäste gewinnen konnten. Vom kleinen Cocktailempfang im exklusiven Rahmen bis zum aufwändigen Buffet mit allen kulinarischen Raffinessen für bis zu 120 Personen – wir machen auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis!

Die Familie Kremslehner und das Regina-Team hoffen, auch Sie in naher Zukunft zu unseren Kunden zählen zu dürfen!



WICHTIGE INFORMATIONEN

RAUMMIETE ALS MINDESTKONSUMATION

Jegliche Speisen- und Getränkekonsumation bei der Veranstaltung wird von der **Mindestkonsumation abgezogen** (ausgenommen ist technisches Equipment). Ab dem Erreichen der Mindestkonsumation wird **keine Raummiete** verrechnet. Sollte die Mindestkonsumation nicht erreicht werden, so wird die **Differenz** als Raummiete verbucht.

Räume	m ²	halbtags*	ganztags
Votiv Saal	88,5	1.250,00	1.600,00
Salon Franz Josef	58	1.000,00	1.250,00
Salon Alt Wien	49	800,00	1.000,00
Salon Makart	31	550,00	650,00
Ferstel Saal & Salon Elisabeth	117+48	1.100,00	1.400,00
Spiegelsaal	44	490,00	590,00

**bis 4 Stunden*

In unserer Raummiete sind die Raumvorbereitung, Heiz- und Energiekosten, die Einrichtung, die Vor- und Endreinigung des Raumes, ein personalisiertes Schild vor dem Raum, W-LAN, Tischwäsche und der professionelle Service unseres Teams enthalten. In der **Adventzeit** kommt es bei der Buchung von Banketträumlichkeiten zur **Anwendung höherer Raummieten bzw. Mindestkonsumationen.**

GEDECK

Bei Bankettreservierungen mit gesetztem Essen **verrechnen wir automatisch ein Gedeck** (Klassik) von **Euro 3,50**, welches Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Jourgebäck, Butter und Menükarten beinhaltet. Auf Wunsch besteht auch die Möglichkeit ein etwas exklusiveres Couvert zu buchen. Das **Couvert Exklusiv um Euro 5,50 pro Person** beinhaltet: Brot, Butter, **Aufstriche**, Tischwäsche, Stoffservietten, weiße oder rote Kerzen, Menükarten.

PLANUNG

Bezüglich der **Menü- und Buffetgestaltung** stehen Ihnen viele Möglichkeiten offen – wir richten uns ganz nach Ihrem Geschmack. Zum Gustieren haben wir einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt, welche sich kulinarisch an der **österreichischen Küche** orientieren. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie und freuen uns auf die Planung Ihres persönlichen Wunschmenüs!

PERSONENZAHL

Für alle Veranstaltungen, bei denen **Speisen** konsumiert werden, benötigen wir **spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung** die genaue Personenanzahl (=Garantiezahl – wird auch in Rechnung gestellt).

TORTEN

Alle unsere **Mehlspeisen** werden nach alter Tradition im Haus hergestellt. Wir empfehlen unsere **Kaiser Franz Josef Torte**, die Haustorte der Kremslehner Hotels – einzigartig in Wien.

RAHMENPROGRAMM / DEKORATION / BLUMENSCHMUCK

Serviceorientiert stellen wir Kontakte zu Künstlern und Professionisten her, die den optimalen Rahmen für Ihre Veranstaltung schaffen und so für ein ganz besonderes Highlight sorgen.

PREISE

Unsere Preise verstehen sich brutto, inklusive aller Steuern und Abgaben.

VOTIV GARAGE

Wir bieten unseren Gästen die Möglichkeit, ein vergünstigtes Parkticket zu erwerben. Das Ticket ist an der Rezeption erhältlich, gilt für 24 Stunden und kostet **Euro 28,00**. Nach Ihrem Aufenthalt im Hotel nutzen Sie die Karte als Nachsteckkarte. Sollten vor Ort Fragen auftreten, sind Ihnen unsere Rezeptionsmitarbeiter sehr gerne behilflich.

VERANSTALTUNGSRÄUME

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Räume	U-außen	U i/a	6er Tische	I/Block-Tafel	Stehempfang
Votiv Saal	42	70	72	44	100
Salon Franz Josef	20	30	54	30	50
Salon Alt Wien	20	34	48	40/20	50
Salon Makart	14	20	28	16	25
Ferstel Saal	30	/	84	50	100
Salon Elisabeth	20	20	36	24	60
Spiegelsaal	15	24	30	20	30

Diese Werte sind als Richtwerte zu verstehen und stellen das Maximum dar, je nach Verpflegung, Technikbedarf bzw. Rahmenprogramm verringert sich die Zahl.

Unsere 7 **barrierefrei** zugänglichen Räume mit insgesamt 435m² Veranstaltungsfläche bieten Platz für **Firmen- und Familienfeiern** für **bis zu 120 Gästen** und verfügen größtenteils über Tageslicht mit Verdunkelungsmöglichkeit und Klimaanlage.



Votiv Saal (mit Tageslicht)
 Fläche: 88,5 m²
 Länge: 14,3 m
 Breite: 6,2 m
 Raumhöhe: 5,30 m



Salon Franz Josef
 (mit Tageslicht)
 Fläche: 58 m²
 Länge: 11 m
 Breite: 5,3 m
 Raumhöhe: 3,4 m

Kremslehner Hotels
 Bankett & Catering
 Telefon: +43/1/404 46 - 62 oder 63
 E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at
 Website: www.kremslehnerhotels.at



Salon Alt Wien
(mit Tageslicht)

Fläche: 49 m²
Länge: 9,3 m
Breite: 5,2 m
Raumhöhe: 5,3 m



Salon Makart (mit Tageslicht)

Fläche: 31 m²
Länge: 6 m
Breite: 5,2 m
Raumhöhe: 5,3 m



Ferstel Saal (ohne Tageslicht)

Fläche: 117 m²
Länge: 24,5 m
Breite: 4,8 m
Raumhöhe: 3,1 m



Salon Elisabeth

(ohne Tageslicht)

Fläche: 48 m²
Länge: 9,2 m
Breite: 4,8 m
Raumhöhe: 3,1 m



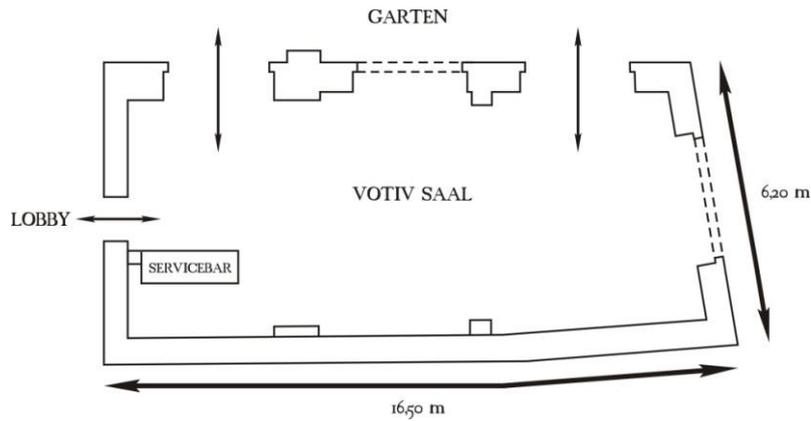
Spiegelsaal (ohne Tageslicht)

Fläche: 44 m²
Länge: 9,2 m
Breite: 4,8 m
Raumhöhe: 3,1 m

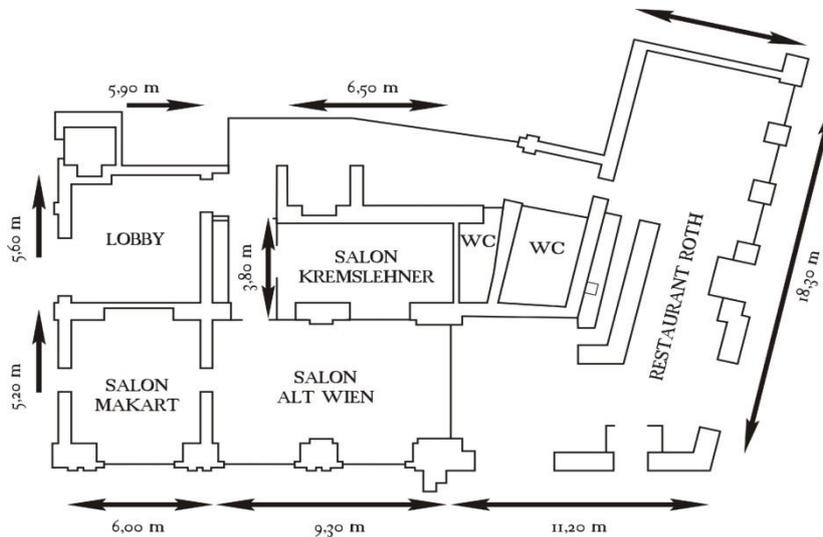
RAUMLÄNE

ERDGESCHOSS

Votiv Saal



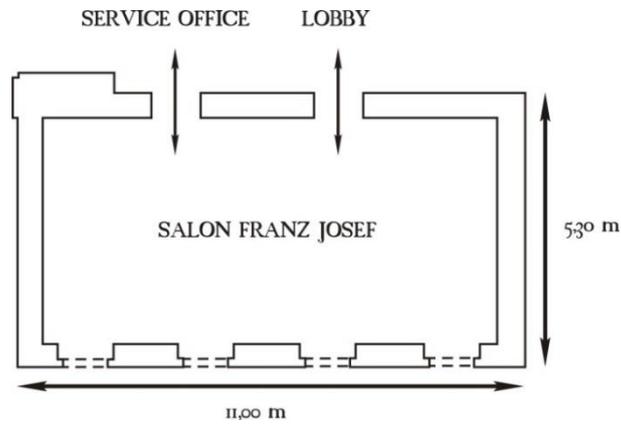
Salon Alt Wien & Salon Makart



Kremslehner Hotels
Bankett & Catering
Telefon: +43/1/404 46 - 62 oder 63
E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at
Website: www.kremslehnerhotels.at

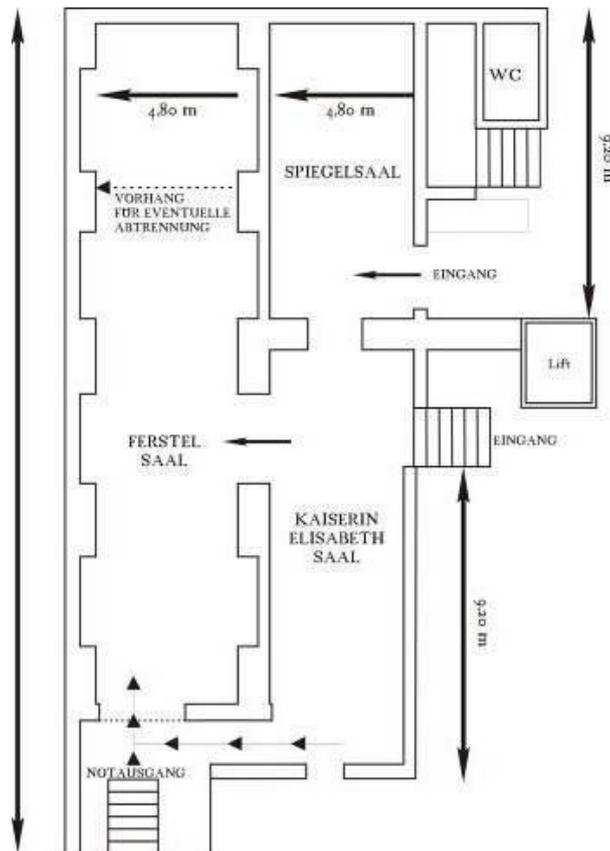
1. STOCK

Salon Franz Josef



SOUTERRAIN

Ferstel Saal, Salon Elisabeth & Spiegelsaal



Kremslehner Hotels
Bankett & Catering
Telefon: +43/1/404 46 - 62 oder 63
E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at
Website: www.kremslehnerhotels.at

EMPFANG

Es gilt in allen Kategorien eine Mindestbestellmenge von **20 Stück pro Sorte.**

APERITIF

Hausgemachte Käsebäckerei	pro Portion € 3,50
Knabberei (Nüsse, Salzstangerl...)	pro Portion € 2,50
Oliven & Kapernbeeren	pro Portion € 3,00

CANAPÈS

Weiß-, Schwarz- oder Vollkornbrot

Trüffelsalami mit Traube und Olive	pro Stück € 3,60
Roastbeef mit Artischockencreme	
Koriander-Garnele mit Krenservais	
Graved Lachs mit Olivencreme	
Bergkäse mit Walnussgervais und Himbeere	
Mozzarella mit Tomate und Basilikumgelée	
Prosciutto mit Rucolapesto und Olive	
Feta-Kräuteraufstrich mit Tomate	
Rote Rüben Hummus	



BRÖTCHEN

Weiß- oder Schwarzbrot

Putenschinken mit Ei	pro Stück € 3,90
Thunfischsalat mit Paprika	
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	
Aufstriche nach Saison (Bärlauch, Spargel, ...)	
Serrano Schinken mit Melonenkugel	pro Stück € 4,20
Beinschinken mit Schnittlauchgervais und Gurkerl	
Salami Milanese mit Scamorza und frischen Tomate	
Prosciutto mit Rucolagervais und Kresse	
Gebeizter Lachs mit Limettencreme und Dille	
Brie mit Trauben und Nüssen	
Bergkäse mit Olive, Himbeere und Walnuss	



TRAMEZZINI

Roastbeef mit Rucola, Grana und Sauce Tartare	pro Stück € 4,20
Rohschinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan	
„Räucherforelle-Topfen“ mit Kren und Olive	
Graved Lachs mit Zitronen-Nussgervais und Kaviar	
Kresse-Oliventopfen mit getrockneten Tomaten	
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
Hummus mit Antipasti-Gemüse	
Gouda mit Gurke und Kräuterfrischkäse	



GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

pro Stück € 4,20

Semmel, Kürbiskern- oder Sonnenblumenweckerl

Beinschinken, Gewürzgurkerl und Kren

Putenbrustschinken mit Oliven und getrockneten Tomaten

Salami mit Bergkäse und Gurke

Roastbeef mit Sauce Tartare und Gurkerl

Graved Lachs mit frischem Kren und Kapern

Büffelmozzarella, Tomaten und Rucola

Die warme Variante:

Handgezogene Mini-Schnitzelsemmel mit Sauce Tartare



KALTE HÄPPCHEN

pro Stück € 4,50

Roastbeefröllchen mit Gurkerl und Sauce Tartare

Geräuchertes Forellenfiletmousse mit Kaviarperlen

Graved Lachsrollchen mit Limettencrème und frischem Kren

Ratatouille Sülzchen

Serrano Schinken mit Melone

Gefüllte Eier: feurig oder mild (2 Hälften)

Tomaten-Mozzarella-Pesto-Spießchen

Gefüllte Blätterteigschnecken mit:

Speck, Frischkäse und Jungzwiebel

Ziegenkäse und getrocknete Tomaten

Spinatcrème und Feta

Gefüllte Mini-Wraps mit:

cremiger Joghurt-Hühnersalat

Lachs mit Honig-Senf-Crème, Rucola und Dille

Humus und orientalisches Gemüse

Allerlei im Glas serviert:

Humus mit Gemüsesticks

Rindfleischsalat, Shrimps-Cocktail, Bunter Schichtsalat, Couscous Salat,

Linsen-Gemüsesalat, Mozzarella-Tomatencrème mit Basilikum

Suppenkaltschalen:

Geeiste Gurke, Gazpacho, Rote Rübenkaltschale

WARME HÄPPCHEN

Mini-Kalbsbutterschnitzel	pro Stück	Euro 4,50
Mini-Wiener Schnitzel		
Zwetschken am Spieß im Speckmantel		
Fleisbällchen mit Saft ´l		
Handgezogene Mini-Schnitzelsemmel mit Sauce Tartare		
Mini Rindsfiletspießchen		
Asiatische Fischbällchen		
Kichererbsenbällchen mit Humus		
Gemüsebällchen mit Kräuterdip		
Knuspriger Tofu mit würziger Sauce		
Schinkenkipferl	pro Stück	Euro 3,50
Würstel im Blätterteig		
Quiche Lorraine (Zwiebel und Speck)		

DESSERTS & PETIT FOURS

pro Stück € 3,80

Apfelstrudel
Mousse au Chocolat im Glas
Pariser Spitz
Brandteigkrapferl verschieden gefüllt
Schaumrolle
Punschkugel
Kleine Esterhazyschnitte
Crème Caramel
Panna Cotta im Glas



Gluten- und laktosefreie Angebote für Snacks & Süßigkeiten gerne auf Anfrage.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei **kurzfristigen Bestellungen** (weniger als 7 Werktage vor Veranstaltung) ein Angebot mit Snacks **nach Wahl der Küche** zusammenstellen.

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs verstehen sich als Vorschläge. Sie können auch gerne die Speisen aus den Menüs austauschen und individuell zusammenstellen.

MENÜ 1

Paprikaschaumsuppe (glo/vegan möglich)

☞

Rosmarin-Hendl mit saisonalem Gemüse, Folienerdäpfel und Sauerrahm-Dip (glo)

ODER

Gemüselaibchen mit Melanzani-Hummus und getrockneten Tomaten (acghn)

☞

Handgezogener Apfelstrudel (acgop)

Euro 27,00 pro Person

MENÜ 2

Tomatenschaumsuppe mit Trüffel-Crème fraîche (go)

☞

Waldpilz-Rahmschnitzel mit Butternockerl und grünem Salat (acglo)

ODER

Tofu Ragoût mit Süßkartoffelmousse und pikantem Ingwer-Weißkraut (flo)

☞

Schokolademousse mit Beerenragoût (cfgo)

Euro 28,00 pro Person

MENÜ 3

Erbsenschaumsuppe mit Koriander-Öl und Croûtons (aglop)

☞

Kalbsrollbraten mit glaciertem Gemüse und Herzogin-Erdäpfel (acglo)

ODER

Rote Rüben Cannelloni mit Spinat-Feta Salat (acgo)

☞

Beeren-Panna Cotta mit Limettenschaum (go)

Euro 29,00 pro Person

MENÜ 4

Saisonale Schaumsuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis etc.)

☞

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (acgIm)

ODER

Kürbiskern-Tomaten Risotto mit grünem Salat (glo)

☞

Grießflammeri mit Kirsch-Ragoût (acgop)

Euro 31,00 pro Person

MENÜ 5

Büffelmozzarella mit Tomaten-Pinienkernsalat (g)

☞

Safran-Risotto mit Garnelen (bglo)

ODER

Spinatknödel mit Feta (acg/vegan möglich)

☞

Saisonales Fruchtmousse (go)

Euro 32,00 pro Person

MENÜ 6

Klassische Rindsuppe mit Grießnockerl (acgl)

☞

Esterhazyrostbraten mit Petersilerdäpfel und Saft'l (glo)

ODER

Lachsfilet mit Kräutergnocchi und Tomaten-Oliven Butter (acdg)

☞

Kardinalschnitte (acgo)

Euro 36,00 pro Person

MENÜ 7

Pikante Erdnuss-Linsen Schaumsuppe (eghl/vegan möglich)

oder

Roastbeef mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Farmer-Kartoffel (go)

ODER

Butterfisch mit Pak Choi und Süßkartoffel (d)

oder

Nougat-Chili Mousse mit Kokos-Vanilleschaum und Knusper-Hippe (acfgo)

Euro 38,00 pro Person

MENÜ 8

Spargelsalat (nur bei Saison)

oder

Kalbsgulasch mit Butternockerl und Crème fraîche (acglo)

ODER

Zanderfilet mit Dill-Risotto und Ratatouille (adglo)

ODER

Cremige Polenta mit Ziegenkäse, getrüffelte Lila Karotte, Pak Choi und Pekannüsse (agho/vegan möglich)

oder

Marmeladepalatschinken (acgo)

Euro 42,00 pro Person

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET 1

Tafelspitzsuzl mit Kren und Gurkerl (glm)

Antipasti mit zweierlei Hummus (hn)

☞

Tomatenschaumsuppe mit Trüffel-Crème fraîche (go)

☞

Waldpilz-Rahmschnitzel mit Butternockerl und grünem Salat (acglo)

Tofu Ragoût mit Süßkartoffelmousse und pikantem Ingwer-Weißkraut (flo)

☞

Schokolademousse mit Beerenragoût (cfgo)

Euro 36,00 pro Person

BUFFET 2

Roastbeef mit Sauce Tartare (clm)

Sesam-Lachsrollchen mit Crème fraîche und Kren (dgn)

Veganer Feta-Olivensalat

☞

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl (ahp)

☞

Pikante Erdnuss-Linsen Schaumsuppe (eghl/vegan möglich)

☞

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat (acglm)

Butterfisch mit Pak Choi und Süßkartoffel (d)

Kürbiskern-Tomaten Risotto mit grünem Salat (glo)

☞

Nougat-Chili Mousse mit Kokos-Vanilleschaum und Knusper-Hippe (acfgo)

Grießflammeri mit Kirsch-Ragoût (acgop)

Euro 43,00 pro Person

BUFFET 3

Rindfleischsalat im Glas (l)

Büffelmozzarella mit Tomaten-Pinienkernsalat (g)

Tofu-Ratatouille im Glas (f)

☞

Frische Salate der Saison (g) mit Brot- und Gebäckauswahl (ahp)

☞

Klassische Rindsuppe mit Grießnockerl (acgl)

☞

Esterhazyrostbraten mit Petersilerdäpfel und Saft'l (glo)

Safran-Risotto mit Garnelen (bglo)

Gemüselaibchen mit Melanzani-Hummus und getrockneten Tomaten (acghn)

☞

Saisonales Fruchtmousse (go)

Handgezogener Apfelstrudel (acgop)

Österreichische Käsevariation (aghop)

Euro 46,00 pro Person

GETRÄNKE

APERITIF

Glas Kattus Haussekt, 120 Jahre Hotel Regina	0,1l	Euro 5,90
Sekt Orange	0,1l	Euro 5,90
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	Euro 6,50
Roth Hausaperitif (Sekt mit Granatapfel)	0,1l	Euro 6,50
Prosecco mit frischem Fruchtmark	0,1l	Euro 6,50
Kattus Haussekt, 120 Jahre Hotel Regina	0,75l	Euro 34,00
Kattus Cuvée No. 1	0,75l	Euro 34,00
Kattus Rosé No. 1	0,75l	Euro 34,00
Bründlmayer Brut	0,75l	Euro 50,00
Laurent Perrier Brut	0,75l	Euro 81,00
Aperol Spritz mit Wein	0,25l	Euro 5,50
Aperol Spritz mit Sekt	0,25l	Euro 6,50
Hugo	0,25l	Euro 6,50
Campari Soda	0,4l	Euro 5,60
Campari Orange	0,4l	Euro 5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	Euro 3,50
	0,75l	Euro 7,00
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	Euro 4,50
Rauchsäfte (Marille, Pfirsich, Johannisbeere)	0,2l	Euro 4,50
Coca-Cola, Coke light, Coke zero	0,33l	Euro 4,50
Sprite	0,33l	Euro 4,50
Fanta Orange	0,33l	Euro 4,50
Almdudler	0,33l	Euro 4,50

HOPFEN & MALZ

Gold Fassl Pils vom Fass	0,3l	Euro 3,90
	0,5l	Euro 4,90
Ottakringer Radler vom Fass	0,3l	Euro 4,60
	0,5l	Euro 5,30
Null Komma Josef	0,3l	Euro 4,10
Budweiser vom Fass	0,3l	Euro 4,60
	0,5l	Euro 5,30

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	0,125l	Euro 3,90
Weingut Ott, Traisental	0,75l	Euro 25,00

ROTWEIN

Zweigelt	0,125l	Euro 3,90
Weingut Amminger, Horitschon	0,75l	Euro 26,00

KAFFEE

Espresso klein	Euro	3,10
Espresso groß	Euro	4,80
Wiener Melange	Euro	4,50
Verlängerter	Euro	3,80
Heiße Schokolade	Euro	4,90
Tee mit Milch oder Zitrone	Euro	4,50

DIGESTIF

Gölles Edelbrände		
Marillen- oder Williamsbirnenbrand	2cl	Euro 5,80
Obstler oder "Alter Apfel" Brand	2cl	Euro 5,20
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	Euro 6,20
Grappa Nonino Tradizionale	2cl	Euro 4,80
Tequila Padre Azul "Blanco"	2cl	Euro 5,90
Tequila Padre Azul "Reposado"	2cl	Euro 6,40
Baileys	2cl	Euro 4,30
Gin Monkey 47	4cl	Euro 9,80
Gin Elephant	4cl	Euro 7,70
Jack Daniels	4cl	Euro 7,90
Tullamore Dew	4cl	Euro 7,80
Glenmorangie 10y Single Malt	4cl	Euro 11,10
Fernet Branca	2cl	Euro 4,10

Weitere Getränke finden Sie in unserer umfangreichen Wein- und Getränkekarte.

PAUSCHALE

pro Person Euro 38,00

**für 4 Stunden ab Eintreffen
der Gäste:**

Mineralwasser prickelnd/still,
alkoholfreie Getränke
Grüner Veltliner vom Weingut Ott
Zweigelt vom Weingut Amminger
Pils vom Fass, alkoholfreies Bier
Kaffee und Tee nach Wahl

Die Dauer der Getränkepauschale ist individuell anpassbar. Spirituosen, spezielle Bouteillenweine, Champagner, Sekt, Kaffeespezialitäten sowie Getränke an der Bar im Restaurant sind in der Pauschale nicht inkludiert und werden auf Wunsch auf Gesamtrechnung oder extra mit dem jeweiligen Gast verrechnet. Nach Ende des Zeitraums werden alle weiteren Getränke nach Verbrauch verrechnet.

OPTIONALE LEISTUNGEN

DEKORATION

Gerne arrangieren wir für Ihre Veranstaltung auf Anfrage den gewünschten Blumenschmuck.



TECHNIKANGEBOTE

Das technische Equipment ist **Eigentum des Hotels**. Bei **Beschädigung oder Entnahme** wird die **Neuanschaffung** in Rechnung gestellt.
 Bitte geben Sie uns bekannt, welches technische Equipment benötigt wird. Bei Bedarf können wir gerne **weiteres technisches Equipment für Sie anmieten**.

Flipchart inklusive Papier und Stifte	pro Tag	Euro 22,00
Pinnwand	pro Tag	Euro 22,00
Beamer inkl. Leinwand und Präsenter	pro Tag	Euro 100,00
TV Screen (86 Zoll)	pro Tag	Euro 100,00
Tonanlage inkl. 1 Mikrofon	pro Tag	Euro 100,00
Weitere Mikrofone	pro Stück	Euro 20,00
Bühne 4x2m	pro Tag	Euro 160,00
Rednerpult	pro Tag	Euro 60,00
Laptop	pro Tag	Euro 50,00

HUSSEN

Um Ihre Veranstaltung in einem besonders edlen und eleganten Stil erstrahlen zu lassen, haben Sie die Möglichkeit, die Sessel mit Hussen auszustatten. Die Schleifen sind in **verschiedenen Farben** erhältlich.

Pro Husse (inkl. Anlieferung, Schleife, Waschkosten & Abholung) **Euro 6,50**



FESTTAGSTORTE

Unsere Torten werden in **liebvoller Handarbeit** von unserem ausgezeichneten Patisserie-Team gefertigt, haben einen **Stückpreis von Euro 7,20** und sind mit aufwändigen Verzierungen versehen. Fragen Sie nach unseren Angeboten.

KAISER FRANZ JOSEF TORTE

Ein Traum in Schokolade, die Haustorte der Kremslehner Hotels. Die **Kaiser Franz Josef Torte** wird im Hotel Regina nach einem alten Familienrezept hergestellt. Nehmen Sie die Torte als Souvenir mit nach Hause oder überraschen Sie Ihre Gäste mit einem süßen **Give away**. Für Daheimgebliebene ist sie in der aparten Holzkiste eine süße Überraschung.

Taler	ca. 5 cm		€ 4,60
Torte klein	ca. 12 cm	<i>im Karton</i>	€ 16,50
		<i>im Holz</i>	€ 20,50
Torte mittel	ca. 20 cm	<i>im Karton</i>	€ 34,00
		<i>im Holz</i>	€ 39,00
Torte groß	ca. 24 cm	<i>ca. 14 Stück im Karton</i>	€ 44,00



Kremslehner Hotels
Bankett & Catering
Telefon: +43/1/404 46 - 62 oder 63
E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at
Website: www.kremslehnerhotels.at

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Sie finden nachstehende allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen des Hotel Regina (in der Folge kurz „Hotel“ genannt), die Vertragsbestandteil des von Ihnen (in der Folge kurz „Veranstalter“ genannt) erteilten Auftrages sind.

Anders lautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen, sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift der Auftragsbestätigung die Haftung für deren Einhaltung.

Verrechnung & Anzahlung

Sämtliche Rechnungen sind nach Veranstaltungsende direkt zu begleichen (Kreditkarte oder bar). Es besteht auch die Möglichkeit der Zusendung einer Gesamtrechnung. In beiden Fällen ist es üblich vor der Veranstaltung eine Anzahlung zu leisten, die entweder in bar, per Überweisung oder per Abbuchung von einer Kreditkarte erfolgen kann.

Im Falle einer Gesamtrechnung benötigen wir Ihre genaue Rechnungsadresse, Firmenanschrift und eine Kontaktperson.

Der Gesamtbetrag der Rechnung ist bis spätestens 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge an die unten angeführte Kontoverbindung zu überweisen.

Bei Zahlungsverzug ist 1% der Verzugszinsen pro Monat zu entrichten.

Zahlungen sind zu richten an:

Bank Austria
Bankleitzahl 11000
Konto Nr.: 00247 674 500
Kremslehner Hotels GesmbH
Gerichtsstand Wien
IBAN: AT 161100000247674500
BIC: BKAUATWW

Bitte geben Sie immer Namen der Firma, sowie das Veranstaltungsdatum bekannt.

Stornobedingungen

Bei einer Stornierung bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet. Erfolgt eine Stornierung bis zu 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50% des gesamten gebuchten Umsatzes in Rechnung gestellt, bis zu 3 Tagen 75% des gesamten gebuchten Umsatzes und innerhalb von 3 Tagen werden 100% des gesamten gebuchten Umsatzes verrechnet. Bei Absage einer bereits bestätigten Buchung durch den Veranstalter gehen allfällige aus der Vorbereitung entstehende Kosten, insbesondere durch Anmieten von technischen Geräten, Bestellung von Musikgruppen etc. im vollen Umfang zu Lasten des Veranstalters.

Kündigung durch das Hotel

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet,
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind,
- c) im Falle höherer Gewalt
- d) vereinbarte Anzahlungen nicht rechtzeitig im Haus eintreffen.

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Garantiezahl

Das Hotel benötigt bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden zusätzlich verrechnet.

Reduzierung der Garantiezahl

Eine Reduzierung der ursprünglich bestellten Gästeanzahl von mehr als 20 % kann nur bis 14 Tage vor Veranstaltung berücksichtigt werden. Die endgültige Garantieanzahl muss der Veranstalter bis spätestens 72 Stunden (bzw. 3 Werktage) vor Beginn der Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl ist Verrechnungsgrundlage. Erfolgt die Aufstockung der Garantieanzahl vor diesen 72 Stunden, dient die tatsächliche Gästeanzahl als Verrechnungsgrundlage.

Erhöhte Bankettraummiete

Bei Großveranstaltungen wie zum Beispiel bei Kongressen oder auch in der Adventzeit kommt es bei der Buchung von Banketträumlichkeiten zur Anwendung höherer Preise.

Getränkeabrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden die Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Für die Bezahlung der individuellen Gästerechnungen haftet der Veranstalter.

Wertsachen

Wertsachen (Bargeld etc.), welche von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden, können kostenlos nach Maßgabe freier Kapazität im Safe des Hotels deponiert werden. Ansonsten wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen & Getränke

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Raummieten

Vereinbarte Raumieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des vom Veranstalter gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden. Technische Geräte und Leistungen von Technikern und Handwerkern sind darin nicht enthalten, sondern werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Haftung

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Drittfirmen.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.