

SEIT  1896

HOTEL REGINA
KREMSLEHNER HOTELS

SEMINARE & KONFERENZEN



HOTEL REGINA
KREMSLEHNER HOTELS GMBH
www.kremslehnerhotels.at



CHRONIK

Das **Hotel Regina** (1) ist das Stammhaus der Kreamslehner 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-Pilsenetzter Bierhalle**“ hervor, wo **Georg Kreamslehner**, 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 Kreamslehner 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. 23 Jahre lang betreuten die Kreamslehner Hotels das Catering beim **Wiener Opernball**. Seit September 2000 betreuen sie das Catering in der **Volksoper 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 Kreamslehner und das Regina-Team hoffen, auch Sie in naher Zukunft zu unseren Kunden zählen zu dürfen!



WICHTIGE INFORMATIONEN

RAUMMIETE

Bei Messen, Ausstellungen und Produktpräsentationen oder Versammlungen jeglicher Art, **bei denen keine Speisen oder Getränke konsumiert** werden, kommt die unten angeführte Raummiete zum Tragen und jede weiteren Kosten wie für technisches Equipment werden zusätzlich verrechnet.

| Räume | m ² | halbtags* | ganztags |
|--------------------------------|----------------|-----------|----------|
| Votiv Saal | 88,5 | 1.220,00 | 1.490,00 |
| Salon Franz Josef | 58 | 1.010,00 | 1.320,00 |
| Salon Alt Wien | 49 | 800,00 | 1.010,00 |
| Salon Makart | 31 | 560,00 | 660,00 |
| Ferstel Saal & Salon Elisabeth | 117+48 | 1.100,00 | 1.400,00 |
| Spiegelsaal | 44 | 490,00 | 590,00 |

**bis 4 Stunden*

RAUMMIETE ALS MINDESTKONSUMATION

Die vertraglich vereinbarte **Konferenzpauschale**, sowie die **Getränkekonsumation** bei der Veranstaltung werden von der **Mindestkonsumation** abgezogen (ausgenommen ist zusätzliches technisches Equipment, welches auf die Mindestkonsumation aufgeschlagen wird). 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 | 1.220,00 | 1.490,00 |
| Salon Franz Josef | 58 | 1.010,00 | 1.320,00 |
| Salon Alt Wien | 49 | 800,00 | 1.010,00 |
| Salon Makart | 31 | 560,00 | 660,00 |
| 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**.

PAUSCHALEN UND EINZELLEISTUNGEN

Ab Seite 10 finden Sie unsere **Pauschal- und Einzelleistungsangebote** für Ihr Meeting. Sie haben die Möglichkeit, entweder eine unserer bereits für Sie zusammengestellten Pauschalen, die für jedes Meeting die passende Verpflegung und Ausstattung bieten, zu wählen oder alternativ Ihre Getränke, Kaffeepausen und das Mittagessen individuell zusammenstellen (Buchung von Einzelleistungen).

PLANUNG

Ablauf, Buchung von Pauschalen oder Einzelleistungen, Ausstattung und Bestuhlung der Räume sowie andere notwendige Details Ihrer Veranstaltung sollten **bis spätestens 7 Werktage vor Beginn** festgelegt werden. Unser Bankett-Team steht Ihnen von der ersten Anfrage bis zum Tag der Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

PERSONENZAHL

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

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 | Parlament | Kino | U-außen | U i/a | 6er Tische | I/Block-Tafel | Stehempfang |
|-------------------|-----------|------|---------|-------|---------------|---------------|-------------|
| Votiv Saal | 50 | 110 | 42 | 70 | 72 | 44 | 100 |
| Salon Franz Josef | 30 | 50 | 20 | 30 | 54 | 30 | 50 |
| Salon Alt Wien | 30 | 50 | 20 | 34 | 48 | 40/20 | 50 |
| Salon Makart | 8 | 20 | 14 | 20 | 28 | 16 | 25 |
| Ferstel Saal | 70 | 120 | 30 | / | 84 | 50 | 100 |
| Salon Elisabeth | 36 | 40 | 20 | 20 | 36 | 24 | 60 |
| Spiegelsaal | 26 | 40 | 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 435 m² 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 m ² |
| 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



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 m ² |
| Länge: | 24,5 m |
| Breite: | 4,8 m |
| Raumhöhe: | 3,1 m |



Salon Elisabeth (ohne Tageslicht)

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



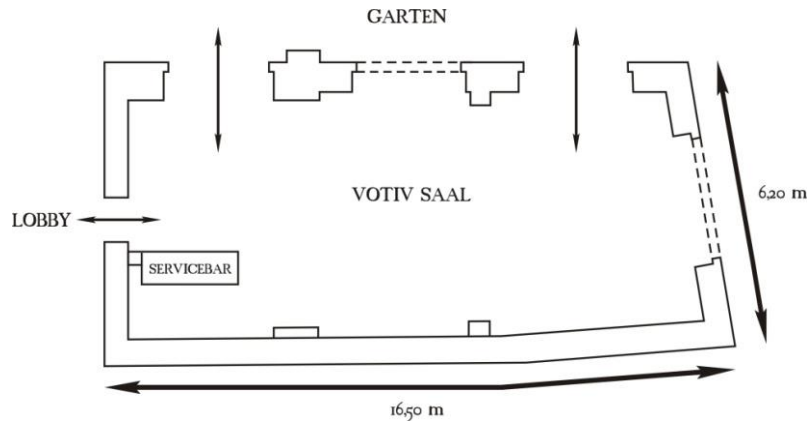
Spiegelsaal (ohne Tageslicht)

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

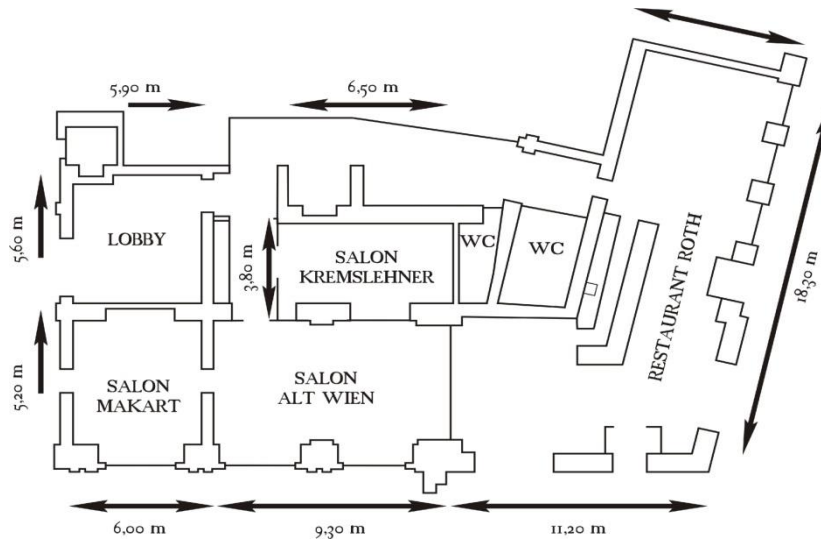
RAUMPLÄNE

ERDGESCHOSS

Votiv Saal



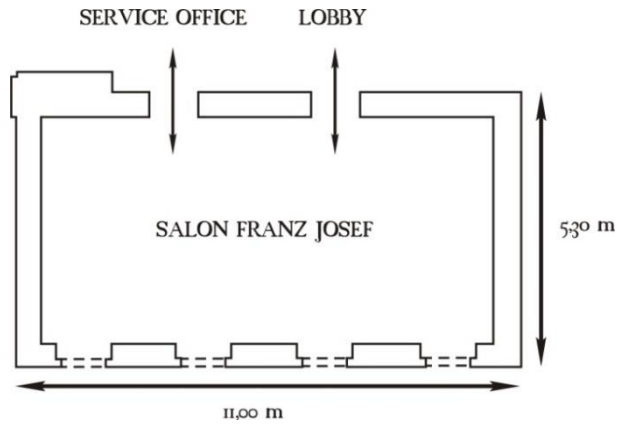
Salon Alt Wien & Salon Makart



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

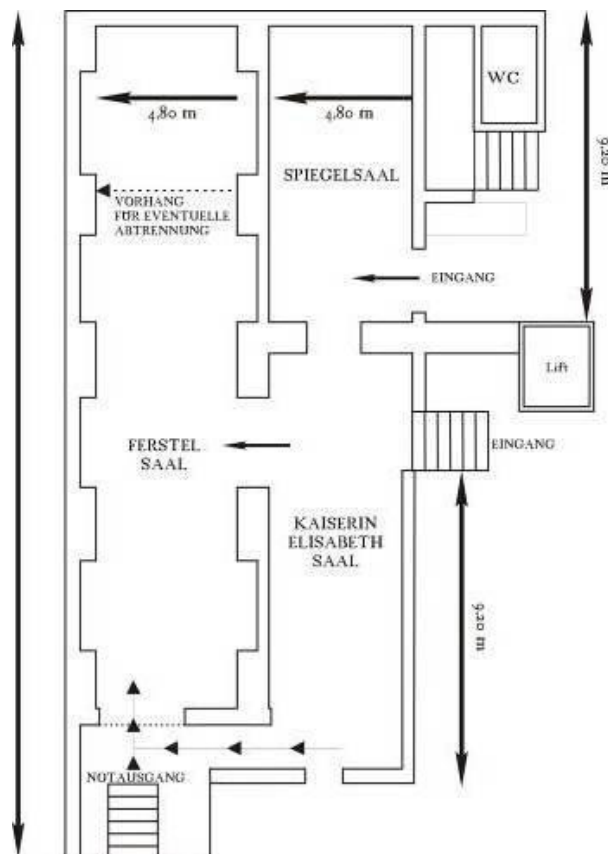
I. STOCK

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

KONFERENZPAUSCHALEN





In der Konferenzpauschale sind **keine Getränke beim Mittag- oder Abendessen** inkludiert. Gerne stellen wir Ihnen für das Mittag- oder Abendessen einen zusätzlichen Raum kostenfrei zur Verfügung.

KLEINE Pauschale

ohne Mittag- oder Abendessen

pro Person **Euro 37,00**

Verrechnung nach Garantiezahl






-  Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
-  Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
-  2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
-  1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck, 1 Tramezzini

SNACK Pauschale

mit Mittagssnack oder Abendsnack

pro Person **Euro 45,00**

Verrechnung nach Garantiezahl






-  Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
-  Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
-  2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
-  1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck
-  Snack Mittag- oder Abendessen: 1 kaltes & 1 warmes Häppchen, 1 Tramezzini, 1 gefüllter Wrap, 1 Sandwich, Handobst

HALBTAGES Pauschale

mit 3 gängigem Mittag- oder Abendessen

pro Person **Euro 58,00**

Verrechnung nach Garantiezahl

-  Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
-  Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
-  2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
-  1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck
-  Mittag- oder Abendessen nach Wahl der Küchenchefin
- 3 gängiges Konferenzmenü (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Nachspeise)
- ab 20 Personen Konferenzbuffet (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 2 Nachspeisen)

GANZTAGES Pauschale
mit 3 gängigem Mittag- oder Abendessen

pro Person Euro 72,00
Verrechnung nach Garantiezahl

- ☞ Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
- ☞ Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
- ☞ 3 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
- ☞ 1 Kaffeepause am Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1 Tramezzini, Obst
- ☞ Mittag- oder Abendessen nach Wahl der Küchenchefin
3 gängiges Konferenzmenü (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Nachspeise)
ab 20 Personen Konferenzbuffet (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 2 Nachspeisen)
- ☞ 1 Kaffeepause am Nachmittag: Kaffee, Tee, 1,5 Stück hausgemachter Kuchen, Obst



EINZELLEISTUNGEN

Konferenzgetränke

Verrechnung nach Konsumation

| | | |
|------------------------------------|-------|-----------|
| Mineralwasser still oder prickelnd | 0,33l | Euro 3,50 |
| Mineralwasser still oder prickelnd | 0,75l | Euro 7,00 |
| Rauch Apfelsaft, Rauch Orangensaft | 0,2l | Euro 4,20 |
| Apfelsaft, Orangensaft | 1l | Euro 7,00 |
| Espresso klein | | Euro 3,10 |
| Espresso groß | | Euro 4,80 |
| Wiener Melange | | Euro 4,50 |
| Verlängerter | | Euro 3,80 |

Begrüßungskaffee

Verrechnung nach Garantiezahl

| | | |
|----------------------------------|------------|-----------|
| Kaffee, Tee | pro Person | Euro 4,30 |
| Kaffee, Tee, Mineralwasser | pro Person | Euro 5,40 |
| Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft | pro Person | Euro 6,90 |

Pausensnacks

Verrechnung nach bestellter Menge

| | | |
|-------------------------------|-------------|-----------|
| Plundergebäck | pro Stück | Euro 2,50 |
| Guglhupf | pro Portion | Euro 2,30 |
| Wiener Mehlspeise | pro Stück | Euro 2,90 |
| Sandwiches gemischt | pro Stück | Euro 4,20 |
| Gefülltes Jourgebäck gemischt | pro Stück | Euro 4,20 |
| Tramezzini gemischt | pro Stück | Euro 4,20 |
| Obstplatte | pro Person | Euro 3,90 |

AUSSTATTUNG

Das technische Equipment ist Eigentum des Hotels und wird bei Beschädigung oder Entnahme 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 |
| Whiteboard (inkl. Magnete & Flipchartpapier) | pro Tag | Euro 22,00 |
| Beamer inkl. Leinwand (2,4 x 1,8m) & 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 |
| Hybrid-Technik (Kamera, Lautsprecher, Mikrofon) | pro Tag | Euro 75,00 |
| Notizblock und Kugelschreiber | pro Set | Euro 2,00 |
| Rednerpult | pro Tag | Euro 60,00 |
| Moderatorenkoffer | pro Tag | Euro 10,00 |
| Laptop | pro Tag | Euro 50,00 |

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 den 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.

Kremslehner Hotels

Bankett & Catering

Telefon: +43/1/404 46 – 62 oder 63

E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at

Website: www.kremslehnerhotels.at

Garanziezahl

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 Garanziezahl

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 Werktagen) 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 Raummieten 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.