

FEIERN VERANSTALTUNGEN

*S
H*

★★★★★

SCHICK HOTELS WIEN

EVENTS | CELEBRATIONS

Sehr geehrte Damen und Herren,

es gibt viele Gründe um ein Fest zu geben. Ob Firmenevent, Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – die Schick-Hotels & Restaurants in Wien bieten für jeden Anlass den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen über gut ausgestattete und ruhige Veranstaltungsräume mit Tageslicht und gepflegtem Ambiente.

Erleben Sie im ältesten Hotel Wiens, dem Hotel Stefanie, mit dem eleganten Restaurant „Stefanie“ Wiener Tradition und klassische Wiener Küche vom Feinsten. Im Hotel Am Parkring mit dem stilvollen Hauben-Restaurant „Das Schick“ genießen Sie nicht nur den fantastischen Panoramablick über die Dächer Wiens, sondern auch das kulinarische Zusammenspiel österreichischer und spanischer Spezialitäten auf höchstem Niveau. Das Hotel Erzherzog Rainer mit dem Restaurant „Wiener Wirtschaft“ lädt ein zu kreativen saisonalen Wiener Wirtshausschmankerln in gemütlicher und entspannter Atmosphäre.

Modernste Technik, leichte Erreichbarkeit, zentrale und verkehrsgünstige Lage sowie der charmante Schick-Service runden das umfassende Angebot perfekt ab.

Für Ihre Veranstaltung und Feier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihres Festes. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen der 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Die angeführten Buffets, Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Wenn Sie es wünschen, passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Buocz', written in a cursive style.

Peter Buocz | *Direktor*
Schick Hotels – Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar. Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Nemeth. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Feier. Seit 2008 bin ich Mitglied der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“ stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die Veranstaltungsräume in den drei Schick Hotels Stefanie, Am Parkring und Erzherzog Rainer und die drei Schick Restaurants Stefanie, Das Schick und Wiener Wirtschaft bieten den passenden Rahmen für jede Art von Festivität. Zusätzlich hat jeder Raum noch seine besonderen „Schmankerln“. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Feier unterstützen.

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,

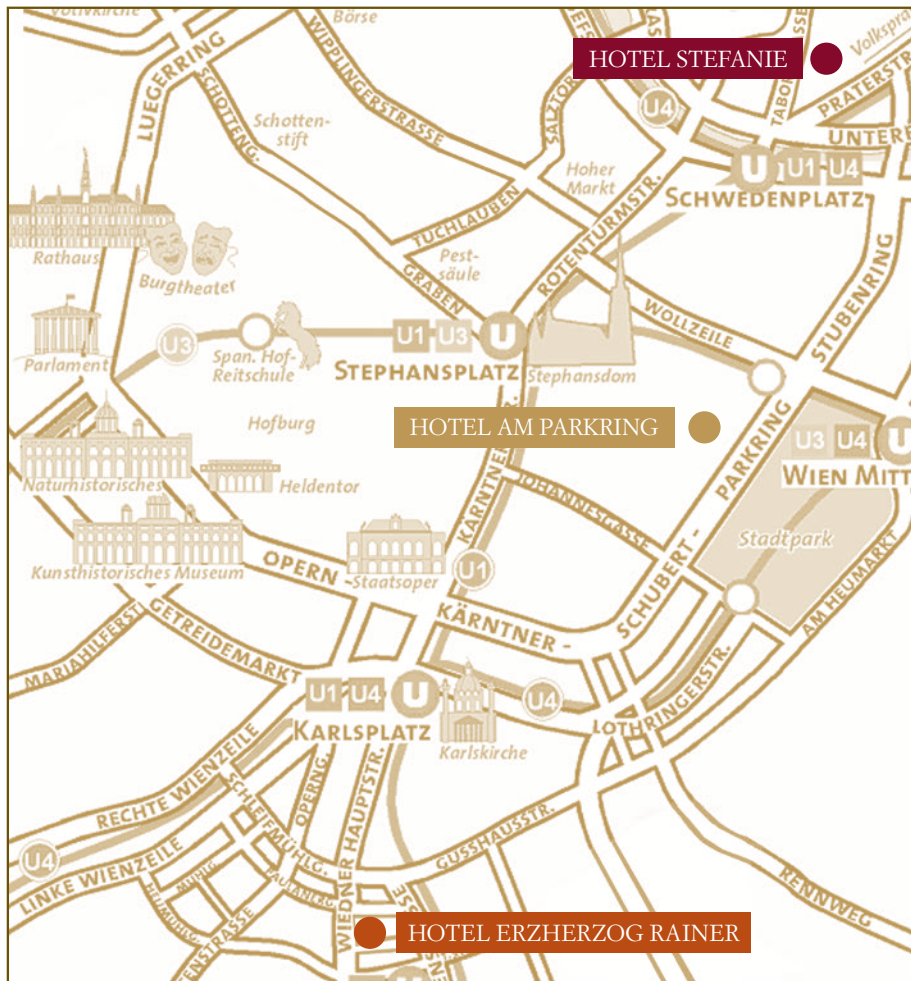


Jeniffer Nemeth | *Bankettleiterin*

T: +43 (1) 211 50-520

E: bankett@schick-hotels.com

WIEN



HOTEL STEFANIE
 Taborstraße 12 | 1020 Wien

HOTEL AM PARKRING
 Parkring 12 | 1010 Wien

HOTEL ERZHERZOG RAINER
 Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

Partner von



Ausgezeichnet vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem





„DAS SCHICK“

Genuss-Erlebnis mit Ausblick

Hoch über den Dächern Wiens in gediegener Atmosphäre speisen, der Blick schweift über die Stadt, die dem Gast buchstäblich zu Füßen liegt. Hier, im 12. Stock des Hotels „Am Parkring“, an der Wiener Ringstraße gelegen, verführt das Haubenrestaurant „Das Schick“ mit einer außergewöhnlichen und schmackhaften Mischung aus österreichischen Spezialitäten mit einem Hauch Spanien.

Für Feiern und Feste aller Art steht im 11. Stock – mit fantastischem Ausblick über die Wiener City - der elegante und ruhige Veranstaltungsraum „El Panorama“ für bis zu 40 Personen zur Verfügung. Während Ihnen Wien im wahrsten Sinn des Wortes zu Füßen liegt, genießen Sie mit Ihren Gästen und Liebsten österreichisch-spanische Gaumenfreuden auf „höchstem“ Niveau!

HOTEL AM PARKRING
Parkring 12 | 1010 Wien

KONTAKT: Jeniffer Nemeth/Bankettleiterin
T: +43 (1) 211 50-520, E: bankett@schick-hotels.com



Feiern über den Dächern Wiens im Raum „El Panorama“ 52 m² oder im Restaurant „Das Schick“

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL AM PARKRING	BLOCK ODER U-TAFEL	EINZELTISCHE	COCKTAIL
„El Panorama“	15 bis 36	15 bis 40	bis 40
Restaurant „Das Schick“		34 bis 48	bis 50

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.
 Detaillierte Raumpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage
feiern.schick-hotels.com

Alle Angebote gelten für die Dauer von 5 Stunden, bis maximal 24.00 Uhr.



Panoramablick über Wien

Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente und Panoramablick über Wien
 Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt
 Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung
 Freundliches, aufmerksames und charmantes Service
 Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen österreichisch - spanischen Grundprodukten
 Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements
 Überschaubare und planbare Kosten

BUFFET „ÜBER DEN DÄCHERN“

ROASTBEEF VOM ALMOCHSEN
Sauce Tartar, gefüllte Eier

BÜFFELMOZZARELLA
Tomaten-Ceviche

SALATE DER SAISON
hausgemachte Dressings

FEINES VOM THUNFISCH
Avocado, Bergpfeffer

ZIEGENKÄSE-EMPANADAS
Spinat, Cashewkerne

SAISONALE SUPPE

GESCHMORTES BACKERL VOM BIO-RIND
Rioja, Schalotte, Tomate

KALBSMEDAILLONS
Spätzle, Marchfelder Gemüse

IBÉRICO SPANFERKEL
Manchego-Kartoffelgratin

LACHSFORELLE VOM GUT DORNAU
Pak Choi, Kürbis, Calamari

TARTE VON "RAJOLES" -SCHOKOLADE
Wachauer Marille

PRALINÉ-MOUSSE
Kakao-Crumble

SCHOKOLADEN-BROWNIE
Beeren

AFFINIERTER ÖSTERREICHISCHER UND SPANISCHER KÄSE
Trauben, Nüsse

€ 67,00 pro Person

(ab 15 Personen möglich)

BUFFET „DAS SCHICK“

BIO-RÄUCHERLACHS

Kren, Keta-Kaviar

BEEF TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-WEIDERIND

Eidottercreme, Trüffel

MEERESFRÜCHTESALAT

Oktopus, Gambas, Calamari, Melone

BURRATA

Wiener Feigen, Haselnuss, Rucola

VARIATION VON DER ENTENLEBER

Marille

SALATE DER SAISON

hausgemachte Dressings

SAISONALE SUPPE

GESCHMORTE IBÉRICO-BACKERL

Schwammerl, Kartoffel-Bergkäseknödel

FILET VOM WEIDERIND

Riojajus, saisonales Gemüse

KABELJAU

Kartoffelmousseline, Paella-Muschelsud

CHURROS

Nougat, Banane, Salzkaramell

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

Mango, Ingwer

KOKOSMOUSSE

Himbeere

AFFINIERTER ÖSTERREICHISCHER UND SPANISCHER KÄSE

Trauben, Nüsse

€ 77,50 pro Person

(ab 15 Personen möglich)

VERANSTALTUNGS-MENÜS

SAISONAL UND AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Kreativ, saisonal und immer wieder neu - so kocht das Team im Restaurant "Das Schick", so verwöhnen wir unsere Gäste, ob zu zweit oder bei Festen und Feiern aller Art. Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass die Speisen, die wir Ihnen für Ihr Veranstaltungsmenü anbieten, nur zeitlich begrenzt verfügbar sind.

Dafür garantieren wir marktfrische, hochwertige österreichische und spanische Produkte, die mit viel Feingefühl zu Köstlichkeiten, passend zur Jahreszeit, verschmelzen - für Ihre unvergessliche Feier über den Dächern Wiens.

Die aktuell zur Wahl stehenden Speisen übermitteln wir Ihnen gerne im Rahmen Ihrer konkreten Anfrage.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
(Ab 10 bis 20 Personen möglich.)

PREISE:

4-GÄNGIGES WAHLMENÜ € 57,00 pro Person, inkl. Gedeck
(1 Suppe, 1 Vorspeise oder 1 Zwischengericht, 2 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Dessert oder Käse)

Die Zwischen-/Fischgerichte können gerne ebenfalls als zweite Hauptspeise zur Wahl herangezogen werden.

dazu passende Weinbegleitung € 30,00 pro Person

JEDER WEITERE GANG ZUM MENÜ € 11,50 pro Person

jeder weitere Wein zur Weinbegleitung (pro zusätzlichem Gang) ... € 7,50 pro Person

GETRÄNKE-BEGLEITUNG ZU MENÜS UND BUFFETS

SEKTEMPFANG: Sekt, Cava Rosado Brut und Orangensaft
€ 9,50 pro Person

GETRÄNKEPACKAGE: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke,
Grüner Veltliner Bruch - Christ, Wien **oder**
Gemischter Satz - Zahel, Wien,
Blaufränkisch - Weninger, Burgenland **oder**
Zweigelt - Beck, Neusiedlersee,
Ottakringer Original, alkoholfreies Bier,
Espresso und Tee nach Wahl
€ 46,50 pro Person für 5 Stunden*

ÖSTERREICHISCHE UND SPANISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE GEGEN AUFPREIS

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier anstelle unserer hervorragenden Tischweine weitere österreichische und spanische Top-Weine aus der Bouteille an.



Je 1 Weiß- und 1 Rotwein nach Wahl aus der Bouteille
Aufpreis: € 10,50 pro Person

RIESLING SENFTENBERGER PIRI
Nigl, Kremstal

SIERRA CANTABRIA
DOCa Rioja

MERLOT GOLSER SELEKTION
Gsellmann, Neusiedlersee

HACIENDA GRIMON CRIANZA
DOCa Rioja

Wir verfügen über ein gut sortiertes Angebot an österreichischen und spanischen Weinen, welches einen repräsentativen Querschnitt durch die typischen Sorten und Weinbaugebiete bietet. Fragen Sie nach unserer Weinkarte und nach unserem speziellen Angebot für Veranstaltungen - wir beraten Sie gerne.

Wir bitten um Verständnis, dass angebotene Weine und Jahrgänge Änderungen unterliegen können.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

*Nach Ablauf der 5 Stunden werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.
Tabakwaren, Spirituosen und Getränke an unserer Bar sind in den Pauschalen nicht inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Buffets und Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeiter) in der Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.

Gleiche Stundensätze gelten auch für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Catering-Veranstaltungen.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick-Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick-Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION



In unseren Buffet- und Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement, Menükarten) und die attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

Weißer Stuhlhussen (passend für die Stühle im El Panorama) . . .	€ 6,00 pro Stück
Namenskärtchen	€ 2,50 pro Stück
Namenskärtchen mit passenden Menükarten	€ 5,00 pro Person

CATERING



Wir stellen die vollständige gastronomische Betreuung Ihrer Feier gerne auch bei Ihnen zu Hause oder im Rahmen Ihrer Wahl zur Verfügung.

Fragen Sie nach unseren umfassenden und speziellen Angeboten für Ihr Catering!

ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN-KENNZEICHNUNG:



- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

STORNOBEDINGUNGEN

Ab Eingangsdatum der fixen Bestätigung durch den Kunden/Veranstalter garantiert das Hotel die Reservierung für 14 Tage. Innerhalb dieser Frist von 14 Tagen ist eine 1. Anzahlung von € 500,00 an das Hotel zu leisten. Erst nach Eingang dieser Anzahlung gilt die Buchung auch seitens des Hotels als fixierte Buchung. Eine kostenfreie Stornierung ist demnach nur innerhalb dieser 1. Anzahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Veranstaltung ist eine 2. Anzahlung über 50 % des gebuchten Arrangements zu zahlen. Bei Nichteinhaltung der beiden Anzahlungsfristen behält sich das Hotel vor, den reservierten Raum anderweitig zu vergeben.

Stornierung bis zu 12 Wochen vor der Veranstaltung. 1. Anzahlung = € 500,00 Stornogebühr
Stornierung von 12 - 1 Woche vor der Veranstaltung. 1. und 2. Anzahlung Stornogebühr
Stornierung innerhalb von 6 Tagen vor der Veranstaltung . . . 100% des gebuchten Arrangements Stornogebühr

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements, sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr (ab 22.00 Uhr in reduzierter Lautstärke) gespielt werden

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



SCHICK HOTELS WIEN

Wiens charmante Privathotels

STEFANIE
AM PARKRING
CAPRICORNO
CITY CENTRAL
ERZHERZOG RAINER



SCHICK RESTAURANTS WIEN

STEFANIE
DAS SCHICK
WIENER WIRTSCHAFT

seminar.schick-hotels.com
www.schick-hotels.com
www.schick-restaurants.at