

SEMINARE TAGUNGEN

*S
H*

★★★★

SCHICK HOTELS WIEN

SEMINARS | CONFERENCES

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Schick Hotels Wien bieten für viele Arten von Seminaren den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Der ungestörte Ablauf Ihres Meetings sowie Ihre individuellen Wünsche, liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Zur Wahl stehen Ihnen fünf attraktive und ruhige Seminarräume, welche bis zu 120 zufriedene Gäste fassen können. Jeder dieser Räume verfügt über Tageslicht und modernste Technik. In den Schick Hotels finden Sie Wiener Tradition und Geschichte in Kombination mit zentraler und verkehrsgünstiger Lage. Die Schick Restaurants bereiten Ihre köstlichen Speisen mit saisonalen, regionalen sowie FairTrade® Produkten zu.

Für Ihr Seminar bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionellste Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Tagung. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen eines 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für ein erfolgreiches Seminar.

Die angeführten Pauschalen und Arrangements sind selbstverständlich nur Vorschläge für Ihre Tagung. 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,

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 spürbar.

Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Seminarräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Nemeth. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihres Seminars. 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 fünf Seminarräume in den drei Schick Hotels Stefanie, Am Parkring und Erzherzog Rainer haben Tageslicht und verfügen über modernste Ausstattung. 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 Ihrem perfekten Seminar unterstützen.

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

Mit charmanten Grüßen,

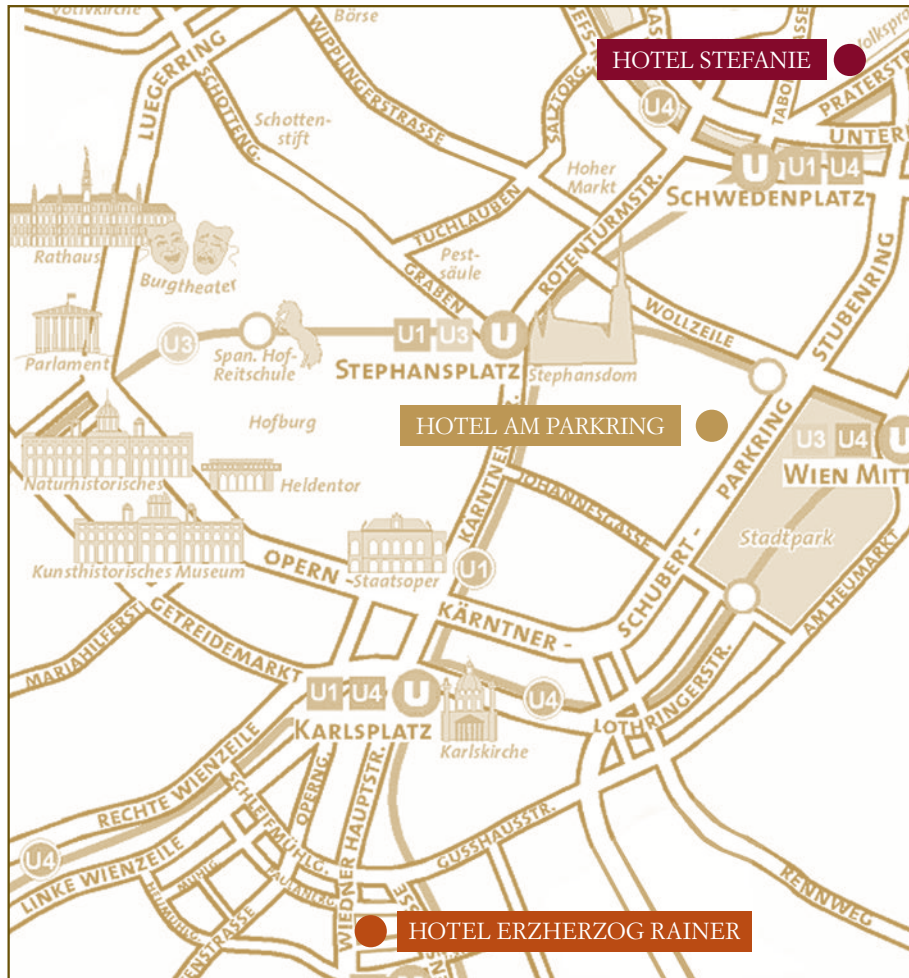


Jeniffer Nemeth | *Bankettleiterin*

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

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





★★★★

HOTEL AM PARKRING WIEN

Parkring 12 | 1010 Wien

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



Blick über Wien aus dem Raum „El Panorama“ im 11. Stock

DAS SAGEN UNSERE KUNDINNEN UND KUNDEN ÜBER UNS...



Wir sind seit über 10 Jahren sehr zufriedene Kunden im Hotel Am Parkring. Unsere Gäste und wir schätzen besonders den persönlichen und zuvorkommenden Service der MitarbeiterInnen. Alle TeilnehmerInnen sind jedes Mal aufs Neue vom atemberaubenden Blick aus dem 11. Stock und dem köstlichen Essen des „Schick“ begeistert.

EVA MARIA KERSCHL, Leitung Auslandsabteilung,
ÖAMTC



Bei der Auswahl der geeigneten Location sind für uns die Kriterien richtiges Preis-Leistungs-verhältnis, perfekter Service und außergewöhnliches Ambiente ausschlaggebend. Der Raum „El Panorama“ im 11. Stock des Hotels Am Parkring beeindruckt durch sein Interieur und den unvergleichlichen Ausblick über die Dächer Wiens. Kompetentes und serviceorientiertes Personal tragen das Ihrige zu einer gelungenen Veranstaltung bei.

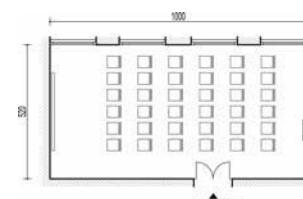
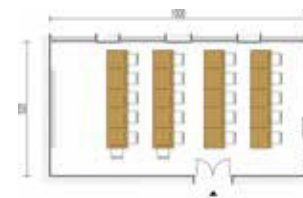
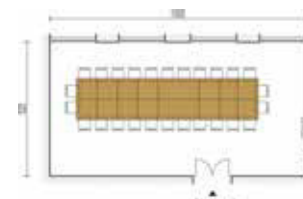
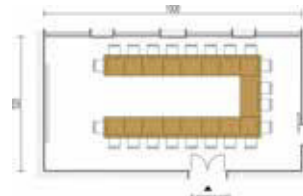
DR. GABRIELE HEINDL, Geschäftsführerin Haslinger, Keck.,
Agentur für Strategie und Kommunikation

HOTEL AM PARKRING | EL PANORAMA



MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

U-TAFEL AUSSEN	U-TAFEL AUSSEN & INNEN	BLOCK	PARLAMENT KLASSENRAUM	THEATER KINO	FLÄCHE SEMINARRAUM	RAUMHÖHE
20	36	24	27	36	52 m ²	263 cm



KONFERENZPAUSCHALEN

UNSERE PAUSCHALEN FÜR KONFERENZEN INKLUDIEREN:

KOMPETENTE BETREUUNG durch das Hotel Am Parkring-Team

KAFFEEPAUSEN mit Kaffee vom Espresso-Vollautomaten und frischem Tee

LUNCH MENÜ im Restaurant „Das Schick“
(von Pauschale abhängig)

SEMINARRAUMMIETE

TECHNISCHE AUSSTATTUNG UND HILFSMITTEL:

Beamer, Leinwand, Flipchart und Pinnwand mit Stiften, Kugelschreiber und Blöcke, Moderatorenkoffer, Internetbenützung



PAUSCHALE „PARKRING“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Lunch Menü (exklusive Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 76,50 pro Person

PAUSCHALE „BUSINESS“

Vormittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Lunch Menü (exklusive Getränke)
Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 70,00 pro Person

PAUSCHALE „HALBTAG“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Lunch Menü (exklusive Getränke)
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 65,00 pro Person

PAUSCHALE „VORMITTAG | NACHMITTAG“

Begrüßungs-Espresso und Gugelhupf
Vormittags- oder Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks
Mineralwasser und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 49,50 pro Person

PAUSCHALE „AFTER WORK“

Nachmittags-Kaffeepause inklusive Snacks Mineralwasser
und alkoholfreie Getränke im Seminarraum
€ 45,50 pro Person

IHR MITTAGSMENÜ

Unser Lunch Menü ist eine für Sie und Ihre SeminarteilnehmerInnen unkomplizierte und auch schnelle Möglichkeit, Ihren Hunger zu stillen.



VORSPEISE oder SUPPE nach Saison

1 FLEISCHGERICHT oder
1 FISCHGERICHT ODER 1 VEGETARISCHES GERICHT mit passenden Beilagen nach Wahl

DESSERT

IHRE KAFFEPAUSEN



Wir bieten Ihnen und Ihren SeminarteilnehmerInnen täglich eine frische, abwechslungsreiche und saisonal angepasste Speisenauswahl, um den Bedürfnissen eines anstrengenden Seminartages gerecht zu werden. Aus diesem Grund stellt unser Küchenteam individuell für Sie Ihre Pausenverpflegung und das Mittagsmenü zusammen.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

MINDESTKONSUMATION | RAUMMIETE

Ab dem Erreichen der Mindestkonsumation wird keine Raummiete verrechnet. Bitte beachten Sie die Mindestkonsumation für unseren Konferenzraum, unabhängig von ganztägiger oder halbtägiger Raumbenützung:

EL PANORAMA. € 750,00

Wird die oben genannte Mindestkonsumation nicht erreicht, stellen wir die Differenz von realer Konsumation zur Mindestkonsumation als Raummiete in Rechnung.

BEISPIEL: Mit 11 TeilnehmerInnen und der Pauschale „Business“ haben Sie die Mindestkonsumation bereits erreicht (11 x € 70,00 = € 770,00). Somit fallen keine weiteren Kosten an. Sollten Sie nur 10 TeilnehmerInnen haben, werden in diesem Beispiel € 50,00 als Raummiete in Rechnung gestellt (10 x € 70,00 = € 700,00; die Differenz auf € 750,00 beträgt € 50,00).

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:



FOTO: WKO®

- 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

Stornierung bis 4 Wochen vor dem Seminar. kostenlos

Stornierung 2 - 4 Wochen vor dem Seminar. 50% des gebuchten Arrangements

Stornierung ab 2 Wochen vor dem Seminar 100% des gebuchten Arrangements

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe 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 zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. 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.

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

seminar.schick-hotels.com

www.schick-hotels.com

www.schick-restaurants.at