



Wir planen
Ihre Veranstaltung

Willkommen in Österreichs einzigartigem Eventhotel

Unser bewährtes, bestens geschultes und kreatives Eventteam freut sich, mit Ihnen gemeinsam ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Event in allen Details mit Ihnen zu besprechen und erfolgreich umzusetzen.

Im Mittelpunkt stehen Sie und Ihre Idee, eine Tagung, einen Business Event oder eine private Feier so zu gestalten, dass jeder Teilnehmer auch noch Jahre danach mit Freude daran zurückdenken wird. Die Einzigartigkeit der Location, die langjährige Erfahrung des Hotelteams in der Planung und Umsetzung von Events aller Art stellen sicher, dass auch Ihr Event in positiver Erinnerung bleiben wird. Unser Versprechen: Sei es eine Messe, eine Tagung, eine Präsentation, Weihnachtsfeier oder Sommerfest – Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und gemeinsam organisieren wir Ihren schönsten Event.





Eine Welt voller Wunder.

Nur einen Katzensprung südlich von Wien finden Sie das Eventhotel Pyramide: Eingebettet in eine 45.000 m² umfassende Grünlandschaft, bietet Ihnen die 42 Meter hohe Glas-Pyramide eine einzigartige Business-Location. Darüber hinaus verfügt das Hotel über 461 komfortable 4-Stern-Zimmer, ein modernes Congress-Center, zahlreiche Restaurants und Bars sowie eine großzügige Wellness- und Badelandschaft.

Spitzen-Auswahl.

In Anthony's Restaurant verwöhnen wir Sie abends mit einer facettenreichen Auswahl an kulinarischen Genüssen aus aller Welt.

Treffen der Spitzenklasse.

Beliebter Meetingpoint unserer Hotel- und Businessgäste ist die Anthony's Bar. Die vielseitige Auswahl an Weinen, das umfangreiche Cocktailangebot sowie die Kaffee- und Teespezialitäten aus aller Welt werden Sie begeistern.



461 Zimmer, davon 39 Suiten



Alle 422 Zimmer und 39 Suiten sind in modernen, stimmungsvollen Farben gehalten und laden zum Entspannen nach einem anstrengenden Tag ein. Die Zimmer verfügen über Klimaanlage, Minibar-Service, Zimmersafe sowie kostenlosen WLAN-Zugang.

Unsere **98 Classic Zimmer** sind 26m² groß und ausgestattet mit Twin-Betten und einer gemütlichen Sitzecke.

Die **185 Comfort Zimmer** haben eine Größe von 31m² und sind ebenfalls komfortabel mit Sitzecke eingerichtet.

Alle **59 Deluxe Zimmer** verfügen über Parkettböden sowie Flatscreen-TVs und sind modern ausgestattet. Das Deluxe Zimmer können Sie zu einem Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.

Zu einem Aufpreis von € 20,- pro Nacht auf die Classic Kategorie können Sie eines der **80 Executive Zimmer** buchen. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen an: Zugang zur Executive Lounge / Welcome Drink Gutschein / Alkoholfreie Minibar inklusive / Betthupferl / VIP Ausstattung im Zimmer- und Badezimmerbereich / Early Check-in – nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr / Late Checkout – nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr

Die **39 Suiten** gliedern sich in 31 Classic Suiten, 7 Deluxe Suiten und 1 Executive Suite. Mit separatem Wohn- / Schlafzimmer, Couch sowie einer Größe bis zu 61 m² sind die geräumigen Suiten optimal zum Entspannen. Der Aufpreis beträgt € 40,- pro Nacht auf die Classic Kategorie. Ein Upgrade in die exklusive Executive Suite können Sie für € 55,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchen.

Der Name ist Programm.

Im Eventhotel Pyramide finden Sie die perfekten Voraussetzungen für Veranstaltungen jeder Art, Incentives und Produktpräsentationen.

Im Congress-Center stehen Ihnen 20 flexible Konferenzräume und zahlreiche Gruppenarbeitsräume zur Verfügung. Außerdem können Sie 4 Kongressbüros auf 2 Ebenen mieten.

Kapazitäten / Capacity		m ²						
Europa Saal 1	✓	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 2	✓	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 3	✓	170	80	48	-	90	140	120
Europa Saal 4	✓	750	350	130	-	380	600	650
Europa Saal 5	✓	120	64	40	-	70	100	100
Europa Saal 6	✓	120	64	40	-	70	100	100
Europa Saal 7	✓	120	64	40	-	70	100	100
Europa 1+2 oder 2+3	✓	340	160	72	-	160	300	252
Europa 1+2+3	✓	510	270	-	-	300	400	400
Europa 1+2+3+4	✓	1.250	650	-	-	600	900	1.100
Europa 5+6 oder 6+7	✓	240	120	70	-	140	240	180
Europa 5+6+7	✓	360	180	90	-	210	350	260
Austria 1	-	29	16	10	10	12	15	-
Austria 2	-	47	24	15	12	18	30	-
Austria 3	-	29	16	10	10	-	15	-
Austria 4	-	38	16	15	10	18	25	-
Caribic	✓	27	-	-	10	-	-	-
Safari	✓	46	24	15	16	18	32	28
Pacific 1	✓	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 2	✓	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 3	✓	80	40	35	35	46	60	52
Pacific 1+2 oder 2+3	✓	160	80	52	58	100	120	110
Pacific 1+2+3	✓	240	120	-	-	138	160	180
Atlantic	✓	115	56	46	52	80	100	100
Event-Pyramide	✓	2.850	1.500	-	-	1.100	2.100	3.600
Kleine Pyramide	✓	1.200	350	-	-	-	600	400
Wintergarten	✓	590	200	-	-	200	-	350
World of Coffee & Tea	✓	600	-	-	-	-	-	400
Restaurant Hemingway's	✓	475	230	-	-	-	-	-





Raummiete

wenn Sie unsere Konferenzpauschale nicht in Anspruch nehmen. Sonderpreise für Auf- und Abbauzeiten auf Anfrage.

	◐	●
Europa 1 / 2 / 3	820,—	1.450,—
Europa 4	3.000,—	5.500,—
Europa 5 / 6 / 6	620,—	1.090,—
Europa 1 + 2 + 3 + 4	5.500,—	9.700,—
Europa 5 + 6 + 7	1.900,—	3.200,—
Austria 1 / 2 / 3 / 4	160,—	280,—
Caribic	200,—	350,—
Safari	250,—	450,—
Pacific 1 / 2 / 3	300,—	520,—
Atlantic	350,—	600,—
Event Pyramide	9.000,—	18.000,—
Wintergarten	1.520,—	2.720,—
World of Coffee & Tee	620,—	1.100,—
Bungalow A / B / C / D	250,—	450,—
◐ Raummiete halbtags (6 Std.)		● Raummiete ganztags (12 Std.)



Tagungspauschale BUSINESS.

- ✓ Raummiete und Standardtechnik
- ✓ Konferenzgetränke
- ✓ Kaffeepause vormittags / nachmittags
- ✓ Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale
BUSINESS halbtags

€ 48,-
pro Person

Tagungspauschale
BUSINESS ganztags

€ 58,-
pro Person

Tagungspauschale ALL IN ONE.

- ✓ Begrüßungskaffee und -tee inkl.
Plundergebäck vor Beginn des Seminars
- ✓ unlimitierte Konferenzgetränke im
Hauptkonferenzraum
- ✓ unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner
(alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale
ALL IN ONE halbtags

€ 52,-
pro Person

Tagungspauschale
ALL IN ONE ganztags

€ 63,-
pro Person



Die **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 Pinnwand / 1 Flipchart / gratis WLAN / Block, Kugelschreiber und Goody 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. 1 alkoholfreies Getränk pro Teilnehmer
- Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Kaffeepausen

Gerne servieren wir Ihnen vor Seminarbeginn einen Begrüßungskaffee Ihrer Wahl.

Begrüßungskaffee Standard

- ✓ Kaffee
- ✓ verschiedene Teesorten
- ✓ Teegebäck

€ 3,20 pro Person

Begrüßungskaffee Deluxe

- ✓ Kaffee
- ✓ verschiedene Teesorten
- ✓ (¼l) Fruchtnektar
- ✓ ofenfrisches Plundergebäck (1½ Stk pro Person)
- ✓ frisches Obst

€ 5,80 pro Person

Kaffeepause Spezial

- ✓ (¼l) Fruchtnektar
- ✓ Mineralwasser
- ✓ ofenfrisches Plundergebäck
- ✓ pikante Brötchen (je 1½ Stk pro Person)
- ✓ frisches Obst

€ 10,60 pro Person



Getränkeangebot

Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,3 l	€ 2,90
Mineralwasser prickelnd / still	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola	0,33 l	€ 3,70
Apfel-, Orangensaft / Coca Cola	1 l	€ 12,00

Kaffee

Kaffee pro Portion	€ 2,80
Kaffee pro Kanne	€ 14,90

Bier & Wein

Bier vom Fass ^A	0,30 l	€ 3,60	
Grüner Veltliner ^O	0,125 l	€ 2,70	1 l € 19,00
Blauer Zweigelt ^O	0,125 l	€ 2,90	1 l € 20,00

Aperitifs

Prosecco ^O	€ 4,90
Sekt / Sekt Orange ^O	€ 6,00
Bellini (mit Pfirsichmark)	€ 5,50
Testa Rossa (mit Waldbeerenmark)	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 4,10
Campari Soda, Orange	€ 5,90

Getränkepauschale STANDARD

- ✓ Alkoholfreie Getränke
- ✓ Bier vom Fass
- ✓ Kaffee
- ✓ Tee
- ✓ Standard-Weine: Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt o.ä. Hauswein

€ 26,— 4 Stunden pro Person

Getränkepauschale DELUXE

- ✓ zu einem Aufpreis von € 5,- pro Person können Sie aus unseren erlesenen Weinen (Rot- und Weißwein, 0,75l) auswählen

€ 34,— 4 Stunden pro Person



Snack & Fingerfood

Baguettebrötchen und Fingersandwiches

Brie mit Nüssen und Trauben ^{AGH}	€ 3,10
Pfefferkarree mit Gurkerl ^{AGM}	€ 3,10
Geräucherte Putenbrust mit Früchten ^A	€ 3,10
Salami mit Maiskölbchen ^{AM}	€ 3,10
Beinschinken mit Kren ^A	€ 3,10
Geräucherter Lachs mit Kapernbeeren ^{AD}	€ 3,50
Roastbeef mit Ei ^{AC}	€ 3,50
Geräucherte Entenbrust mit Spargel ^A	€ 3,50
Parmaschinken mit Melone ^{AG}	€ 3,50



Kalte Canapés

Parmaschinken mit Grissini ^{AG}	€ 2,50
Mozzarella mit Kirschtomaten und Ruccola ^{AG}	€ 2,50
Rohschinken mit Melone ^A	€ 2,50
Brie mit Trauben und Nüssen ^{AH}	€ 2,50
Geräucherter Lachs mit Wachtelei ^{AC}	€ 2,50
Geflügelleberparfait mit Apfel-Honiggelée ^A	€ 2,50
Kalbsfilet orientalisches ^A	€ 3,20

Süße Köstlichkeiten

Mini Schnitten ^{ACGHO} (Pfirsich-Topfen, Früchte, Linzer, Topfen-Mohn)	€ 2,10
Mini Schnitten ^{ACGHO} (Sacher, Tiramisu, Trüffel, Schoko-Williams, Esterhazy)	€ 2,40
Mini Strudel ^{ACGHO} (Apfel, Topfen, Marille, Kirsche)	€ 2,40
Petits fours, gemischt ^{ACGHO}	€ 2,40

Warme Canapés

Schinkenkipferl ^{ACG}	€ 2,80
Lachskipferl ^{ACD}	€ 2,80
Vegetarisches Cocktailgebäck ^{ACL}	€ 2,80
Mini Quiche ^{ACG}	€ 2,80
Kleine Wiener Schnitzel ^{ACG}	€ 2,80
Schweinsfilet mit Speck an Rosmarinzweigen ^G	€ 2,80
Shrimps „Tempura“ ^{BEFN}	€ 3,90
Lachsspießchen ^{DEFN}	€ 3,90
Entenbrustspießchen „Teriyaki“ ^{EFN}	€ 3,90
Frittierte Frühlingsrollen ^{EFN}	€ 3,90
Saté Spießchen mit Erdnußsauce ^{EFN}	€ 3,90

Vorschläge für Stehbuffets





Cocktail-Buffer I

- ✓ Röllchen vom norwegischen Räucherlachs mit Kräutergervais ^{DG}
- ✓ Babymozzarella und Kirschtomaten auf Ruccola in Balsamicocrème ^G
- ✓ Schwarzwälderschinken auf Kürbis-Dinkelbaguette ^A
- ✓ Geräuchertes Welsfilet auf Buchweizenblinis und Creme fraiche ^{ACDG}
- ✓ Walnussbrot mit steirischem Weinkäse und Weintrauben ^{AGH}
- ✓ Gebackene Knuspergarnelen „Oriental“ mit Chilli-Koriandersauce ^{BEFN}
- ✓ Schwedische Fleischbällchen mit Pilzmelange und Kräutern ^G
- ✓ Warme Zwiebel-Speckküchlein ^{ACG}
- ✓ Gebackenes Schweinsfilet in Haselnusspanade ^{ACGH}
- ✓ Früchte in dunkler Schokolade getunkt ^G
- ✓ Baumkuchenpralinen ^{ACG}
- ✓ Mürbteigartelettes mit Waldbeeren ^{ACG}

€ 26,– pro Person

Cocktail-Buffer II

- ✓ Kartoffelsalat mit Lachskaviar im asiatischen Löffel ^D
- ✓ Geräucherter Thunfisch auf Daikonkresse und Senfdressing ^{DM}
- ✓ Mille Feuille vom gebeizten Lachs mit Ricotta ^{ACD}
- ✓ Würziger Thai Beef Salat im Gurkenkörbchen ^{EFN}
- ✓ Rohschinken „San Daniele“ mit Melonencocktail
- ✓ Hühnerfilet in Kokosnußpanade mit Mango-Hollandaise ^{ACGH}
- ✓ Feurige Jalapenoschoten mit Cheddar Käse ^{ACG}
- ✓ Filetspitzen vom Angusrind mit Balsamicozwiebeln
- ✓ Lachsfilet in der Sesamkruste auf Teriyakisauce ^{DEFN}
- ✓ Pariser Spitz ^{ACG}
- ✓ Mandeln in Bitterschokolade ^H
- ✓ Orangentrüffel ^G
- ✓ Gefüllte Babyananas mit Limonencrème ^G

€ 29,– pro Person

Buffetvorschläge

Standard- Buffet I

- ✓ Auswahl mediterraner Antipasti an Ruccola mit Grana Padano ^G
- ✓ Frisches aus der Räucherfischkammer mit Oberskren ^{DG}
- ✓ Delikate Schinkenvariation an Essiggemüse ^M
- ✓ Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und Jourgebäck, Butter und Margarine ^{AG}
- ✓ Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{AGL}
- ✓ Pikante Strudelvariation mit Kräuterdip ^{AG}
- ✓ Fischgrillade mit Würzbutter und glacierten Kirschtomaten ^{ADG}
- ✓ Putenmedaillons „Saltim Bocca“
- ✓ Saisonales Gemüse ^G
- ✓ Reis Pilaw ^G
- ✓ Rosmarinkartoffeln
- ✓ Fruchttascherl in Haselnusskrokant und Vanillesauce ^{ACGH}
- ✓ Waldbeertartelletes ^{ACG}
- ✓ Mangomousse an Fruchtmalerei ^{CG}

€ 32,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person

Standard- Buffet II

- ✓ Melange von roten & gelben Kirschtomaten mit Babymozzarella in Basilikum Pesto ^G
- ✓ Rosa gebratene Entenbrust an marinierten Backpflaumen
- ✓ Gepfeffertes Roastbeef an Waldorfsalat ^{HL}
- ✓ Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und Jourgebäck, Butter und Margarine ^{AG}
- ✓ Kräftige Rindssuppe mit Frittaten ^{ACGL}
- ✓ Fischbrasserade auf Gurkenrahm-Dillsauce ^{ADG}
- ✓ Schweinsfilet „Colbert“
- ✓ Mariniertes Maispouardenbrüstchen an Waldpilzragout
- ✓ Gemischtes Kartoffelgebäck
- ✓ Butterreis ^G
- ✓ Gemüsefächer der Saison ^G
- ✓ Glacierte andalusische Mandeltorte ^{AH}
- ✓ Schnittvariation ^{ACGHO}
- ✓ Fruchtsalat und Schokomousse im Glas ^{CG}

€ 35,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person

Standard- Buffet III

- ✓ Rohschinken „San Daniele“ mit Melonencocktail
- ✓ Mediterranes Gemüseantipasti ^G
- ✓ „Vitello Tonnato“ mit Thunfisch-Kaperncreme ^{DM}
- ✓ Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce ^{DM}
- ✓ Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und Jourgebäck, Butter und Margarine ^{AG}
- ✓ Würzige Minestrone ^L
- ✓ Tortellini „Tricolore“ in Tomaten Pesto ^A
- ✓ Fischgrillade an „Bouillabaisse“ Gemüse ^{ADL}
- ✓ Beiriedmedaillons auf grüner Pfefferrahmsauce ^G
- ✓ Gekräuterte Putenbrustfilets an Rosmarinjus
- ✓ Bunte Marktgemüsevariation ^G
- ✓ Ofengebratene Kartoffeln
- ✓ Butterreis ^G
- ✓ Spirelli ^A
- ✓ Nougatmoussepyramide an Fruchtmalerei ^{CGH}
- ✓ Marillentascherl mit Zart-Bitter Schokolade ^{ACGH}
- ✓ Süsse Strudelvariation ^{AG}
- ✓ Weiße Moccacreme mit Cappucinoschaum ^{ACGH}
- ✓ Frischer Obstsalat

€ 37,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person

Deluxe- Buffet I

- ✓ Kirschtomaten-
Babymozzarella- und Basilikum Pesto ^G
- ✓ Norwegischer Räucher- und
Graved Lachs mit Dill-Honig-
Senfsauce ^{DL}
- ✓ Rosa gebratene Flugentenbrust
mit Feigen und Sc.Cumberland
- ✓ Gepfeffertes Roastbeef
auf Waldorfsalat und
Sprossensortiment ^{HL}
- ✓ Reichhaltiges Salat- und
Rohkostbuffet mit Dressings,
Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und
Jourgebäck, Butter und
Margarine ^{AG}
- ✓ Klare Hühnerbouillon mit
traditioneller Einlage ^{AL}
- ✓ Gemüse-Tofulaibchen auf
Wokgemüse ^{EFN}
- ✓ Gegrillte Lammnüsschen auf
feinem Rattatouille
- ✓ Lachsgrillade an mediterraner
Gemüsevariation ^D
- ✓ Schweinsfiletmignons auf
Eierschwammerlragout
- ✓ Serviettenknödel ^{ACG}
- ✓ Herzoginkartoffeln
- ✓ Tagliatelle ^A
- ✓ Sommerliches Gemüse ^G
- ✓ Live Cooking: Gebratener Reis
„Nasi Goreng“ mit Rindfleisch
oder Vegetarisch ^{BCEFN}
- ✓ Nougatpyramide mit marinierten
Waldbeeren ^{CGH}
- ✓ Creme Caramel mit gerösteten
Pistazien ^{CGH}
- ✓ Mohr im Hemd ^{AGH}
- ✓ Österreichische
Schnittenvariation ^{ACGHO}
- ✓ Frischer Fruchtsalat mit
Maraschino

€ 39,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person

Deluxe- Buffet II

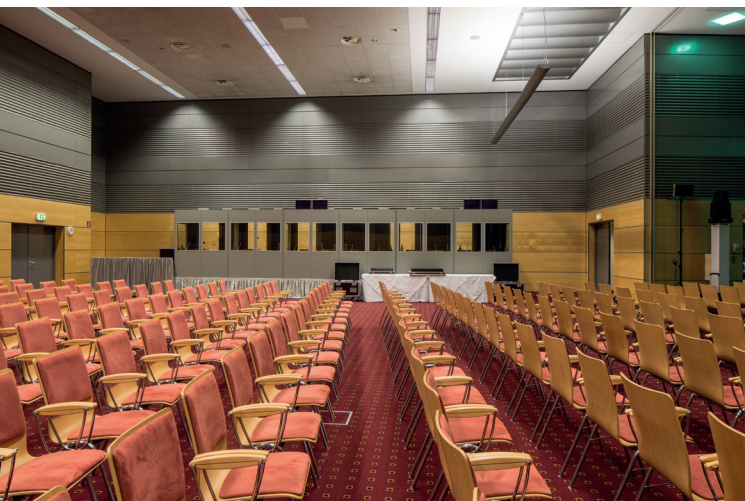
- ✓ Mediterranes Gemüse
- ✓ Antipasti auf Ruccola ^G
- ✓ Frisches aus der
Räucherfischkammer mit
Oberskren ^{DG}
- ✓ „Vitello Tonnato“ mit Thunfisch-
Kaperncreme ^{DM}
- ✓ Rohschinken „San Daniele“ mit
Melonencocktail und Grissini ^A
- ✓ Würzig marinierte Shrimps und
Neuseeland Grünrandmuscheln
- ✓ Reichhaltiges Salat- und
Rohkostbuffet mit Dressings,
Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und
Jourgebäck, Butter und
Margarine ^{AG}
- ✓ Klare Rinderbouillon mit
Kaspressknödeln ^{ACGL}
- ✓ Steinpilzravioli mit brauner Butter
und knusprigen Kräutern ^{AG}
- ✓ Gebratene Schweinemedaillons
auf Portweinglace und
Rotweinschalotten
- ✓ Goldbarschfilet an
Fenchelgemüse ^{AD}
- ✓ Putenmedaillons „Saltim Bocca“
mit Rosmarinjus
- ✓ Gegrillte Beiriedsteaks an
grüner Pfefferrahmsauce ^G
- ✓ Saisonaler erlesener
Gemüsefächer ^G
- ✓ Serviettenknödel ^{ACG}
- ✓ Reis Pilaw ^G
- ✓ Ofengebratene Kartoffeln
- ✓ Live Cooking: Paella „Valencia“
frisch zubereitet in der
Riesenpfanne ^{BDR}
- ✓ Hausgemachte Petit Fours ^{ACGH}
- ✓ Creme Caramel mit
Zitrusfrüchtesalat ^{CG}
- ✓ Baked Alaska mit
Honigweichseln ^{ACGO}
- ✓ Warme Marillentascherl mit
Bourbon-Vanillesauce ^{ACG}
- ✓ Bananenschnitten mit Pina
Coladaschaum ^{ACGO}

€ 42,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person

Deluxe- Buffet III

- ✓ Gepfeffertes Roastbeef an
Waldorfsalat ^{HL}
- ✓ Variation von Räucher und
Graved Lachs mit Honig-Senf-
Dillsauce ^{DM}
- ✓ Würzige Fleischbällchen an
marinierten Pilzen
- ✓ Rosa gebratene Barbarie
Entenbrust auf Portwein-
Backpflaumen
- ✓ Spinat Casarechi in
sonnengetrockneter
Tomatensauce und Kapern ^A
- ✓ Ikarimi Lachsspiesschen mit
Shrimps und Sweet Chilli-
Koriander Dip ^{BDF}
- ✓ Reichhaltiges Salat- und
Rohkostbuffet mit Dressings,
Essig und Ölspezialitäten
- ✓ Ofenfrisches Brot und Jourgebäck,
Butter und Margarine ^{AG}
- ✓ Kräftige Bouillon von der
Maispoularde mit Gemüseperlen ^L
- ✓ Tournedos vom Kalbsrückenfilet
mit Pilzrahmsauce ^G
- ✓ Coq au Vin mit Apfelrotkraut,
Williamskartoffeln und
Majoransaft ^{1 L}
- ✓ Gebratenes Red Snapperfilet
an „Bouillabaisse“ Gemüse ^L
- ✓ Spanferkelroulade auf
Malzbiersauce
- ✓ Gedämpfter Jasminreis
- ✓ Getreiderisotto ^G
- ✓ Erlesene Gemüsevariation ^G
- ✓ Gemischtes Kartoffelgebäck
- ✓ Live Cooking: Zimtbraten vom
Kalbsrücken mit Rahmsauce
und glacierten Pfirsichen ^G
- ✓ Kaiserschmarren aus der
Riesenpfanne ^{ACG}
- ✓ Wiener Petit Fours
- ✓ Grand Manier Terrine mit
Zwergorangenragout und
Zart-Bitter Schokolade ^{ACG}
- ✓ Parfümiertes Schokomousse im
Martiniglas und Waldbeeren ^{CG}
- ✓ Fruchtige Mürbteigschalen mit
Vanillecreme ^{ACG}
- ✓ Weißer und Dunkler Schoko-
brunnen mit filetierten Früchten

€ 45,— pro Person
Kuvert € 3,— pro Person



Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Die folgende Übersicht ist nur ein Auszug der technischen Möglichkeiten, die wir Ihnen, unter Berücksichtigung einer rechtzeitigen Bestellung, bieten können. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

Standardausstattung im Seminarraum

- ✓ teilweise Tageslicht
- ✓ teilweise mit Klimaanlage bzw. Lüftung
- ✓ LCD-Projektor inklusive Leinwand
- ✓ Flipchart
- ✓ Pinnwand
- ✓ WLAN
- ✓ Stromanschlüsse für Standardequipment für Referenten

Standard AV Ausstattung

Flipchart	€ 18,00
Pinnwand	€ 24,00
Präsentationslaptop	€ 120,00

Datenprojektor

Projektoren 1024x768 (4:3 - XGA)

3.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 96,00
6.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel	€ 540,00
15.100 ANSI/Lumen inkl. 10 m VGA und HDMI Kabel inkl. 2 m Alusäule geskirtet	€ 1.344,00

Projektoren 1920x1080 (16:9 - Full)

4.500 ANSI/Lumen inkl. 10 m DVI und HDMI Kabel	€ 216,00
8.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 696,00
15.000 ANSI/Lumen inkl. 2 m Alusäule geskirtet, Verkabelung und Wechseloptik	€ 1.908,00

Leinwand

Leinwand (488x274)	€ 168,00
Leinwand (630x350)	€ 300,00

Tonanlage

inkl. Handfunkmikrofon und Stativ (Boxen je nach Raumgröße)	ab € 270,00
--	-------------

Zusätzliche Mikrofone

Handfunkmikrofon	€ 72,00
Funkmikrofon - Headset	€ 72,00
Tischmikrofon	€ 24,00

Technisches Personal

Veranstaltungstechniker pro Stunde	€ 96,00
Veranstaltungstechniker Tagesspauschale (10 Stunden)	€ 474,00



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. Für Mitarbeiter kalkulieren Sie bitte Euro 32,- pro Person und angefangene Stunde, bei einem Mindesteinsatz von 4 Stunden

Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

Dekoration

Die Event-Pyramide mit ihrer riesigen Palmeninsel und den einzelnen exotischen Pflanzengruppierungen sowie die in allen gewünschten Farben erstrahlende 42 Meter hohe Glaspypyramide bieten eine einzigartige Kulisse für Ihr Event.

Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl zusätzlicher Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

Executive Club Lounge

Mit der Executive Club Lounge bieten wir unseren Business Gästen einen besonderen Service. Die Lounge ist auf der Executive Etage gelegen und von 07:00 bis 24:00 Uhr geöffnet. Zu einem Aufpreis von € 15,- pro Person haben Sie Zugang zu folgenden Zusatzangeboten: "Morning Coffee" 07:00 - 11:00 Uhr mit Croissants, Kuchen, Marmelade, Kaffee und Tee / Ganztägig Tee, Espresso, Fruchtsäfte, frisches Obst / Pikante Snacks 17:00 – 19:00 Uhr / Internationale Zeitungen & Magazine / Business Corner mit Computer und Drucker.

Fotograf

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

Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten hierfür sind im Vorhinein schwer abschätzbar.

Transfer-Service

Gerne organisieren wir für Sie Flughafentransfers und sonstige Fahrten:

Flughafen – Hotel Limousine
ab € 48,- / Minivan ab € 58,-

West-/ Hauptbahnhof – Hotel Limousine
ab € 38,- / Minivan ab € 48,-

Hotel – Wien Limousine
ab € 25,- / Minivan ab € 35,- (abhängig vom Bezirk)

Parkplatz

Es stehen Ihnen 600 (gebührenpflichtige sowie kostenlose) Parkplätze vor dem Hotel zur Verfügung. Für unsere Hotel- und Seminargäste gelten folgende Sonderpreisregelungen: € 1,50 pro angefangene Stunde, maximal werden 10 Stunden pro Tag verrechnet. Als Alternative können wir Ihnen ein Event-Tagesticket zu € 7,- anbieten.

Allergen- Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen 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 hergestellte 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.



★★★★

EVENTHOTEL
PYRAMIDE
CONGRESS CENTER

Parkallee 2 · 2334 Vösendorf
Tel: +43 1 699 00 · Fax: +43 1 699 00 692
office@eventhotel-pyramide.com
www.eventhotel-pyramide.com