



WEIHNACHTEN 2024



SCHICK HOTELS WIEN
HOTEL STEFANIE

Sehr geehrte Damen und Herren,

jedes Jahr stellt sich die Frage nach dem geeigneten Ort, um sich mit Freunden oder Kollegen bei einer Weihnachtsfeier auf das große Fest einzustimmen. Die Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer mit ihren unterschiedlichen Restaurants bieten für Ihre Privat- oder Firmenweihnachtsfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot, ganz nach Ihrem Geschmack. Ob traditionelle Wiener Küche oder bodenständige Wiener Wirtshausküche - Ihre individuellen Wünsche liegen uns ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen über gut ausgestattete, elegante und ruhige Veranstaltungsräume mit Tageslicht und gepflegtem Ambiente. Hier finden Sie Wiener Tradition und Geschichte in Kombination mit modernster Technik, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage, sowie gepflegter und der Wiener Küche verpflichteter Gastronomie in zeitgemäßer Form und mit dem charmanten Schick-Service.

Für Ihre Weihnachtsfeier 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 Feier mit Aussicht auf Erfolg und Genuss.

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

Wenn Sie es wünschen, bieten wir für den stimmungsvollen Empfang Ihrer Gäste weihnachtliche Aperitif-Packages an.

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

Freundliche Grüße,



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 Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier. 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 zwei Schick Hotels Stefanie und Erzherzog Rainer und die zwei Schick Restaurants Stefanie 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 Weihnachtsfeier unterstützen.

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

Mit charmanten Grüßen,



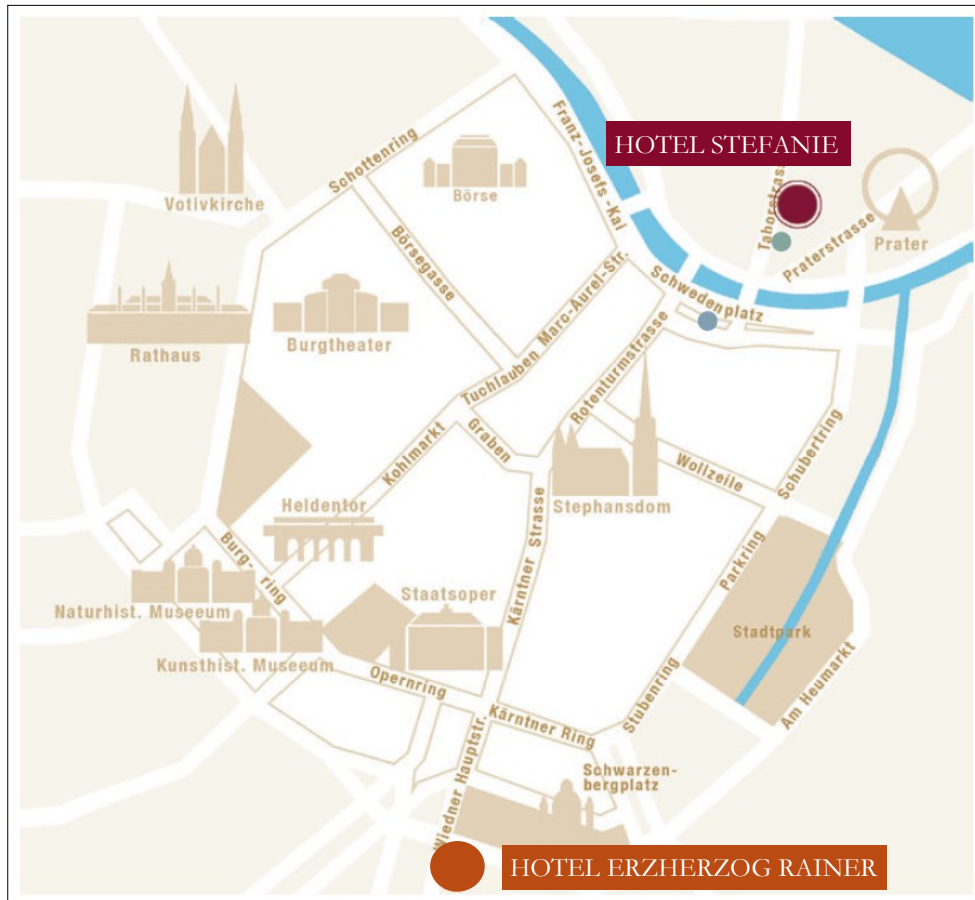
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jeniffer Kuba', written in a cursive style.

Jeniffer Kuba | Bankettleiterin

T: +43 (1) 211 50-520

E: bankett@schick-hotels.com

WIEN



HOTEL STEFANIE

Taborstraße 12 | 1020 WIEN

HOTEL ERZHERZOG RAINER

Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

Partner von



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





stefanie
RESTAURANT



GESCHICHTE KULINARISCH ERLEBEN
im Restaurant „Stefanie“

Mit dem Restaurant „Stefanie“ lassen die Schick Hotels die traditionelle, gehobene Wiener Küche hochleben. Die „Rezeptur“ ist schnell erklärt: regionale Spitzenprodukte, jede Menge Wiener Charme und köstliche Gaumenfreuden mit viel Geschichte. Die umfangreiche Speisekarte offeriert nicht nur feinste Wiener Klassiker wie „Wiener Schnitzel“ oder „Alt-Wiener Tafelspitz“, kurze Anekdoten erklären zudem den geschichtlichen Hintergrund der traditionellen Gaumenfreuden.

Die geschichtsträchtigen Ambitionen und die gehobene klassische Wiener Küche finden sich auch in den Buffets, Menüs und Arrangements für Ihr Weihnachtsfest im Hotel & Restaurant Stefanie wieder. Die stilvollen Räumlichkeiten und der elegante Festsaal mit direktem Zugang zum ruhigen Hofgarten für den weihnachtlichen Aperitif sind der ideale Rahmen für Feiern mit bis zu 170 Gästen.
Feiern mit Tradition!

Hotel Stefanie

Taborstraße 12 | 1020 Wien

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

Festsaal 130m² - in 3 Teile unterteilbar

Weihnachtsaperitif im stimmungsvollen Hofgarten

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL STEFANIE	RUNDTISCHE BÜFFET MENÜ	EINZELTISCHE- BÜFFET MENÜ	COCKTAIL
Festsaal (Saal I/ II/ III)	90 bis 140	90 bis 150	176
Festsaal (Saal II/ III)	50 bis 110	40 bis 120	150
Festsaal (Saal III)	20 bis 140	20 bis 40	50
Konferenzsaal	60	30 bis 60	120
Bibliothek		bis 20	40

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



Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme
 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 Grundprodukten
 Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements
 Überschaubare und planbare Kosten.

BUFFET „WEIHNACHTSZAUBER“

VARIATION VOM FLUSS UND MEER

geräucherter und gebeizter Lachs, Forelle, Makrele und marinierte Heringe
dazu Oberskren und Dill-Senfsauce

FEINE SCHINKEN-VARIATION VOM SCHNEEBERG LANDSCHWEIN

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

hausgemachte Anti-Pasti mit Gemüsesulz, Bauernsalat und Ricotta-Tomaten-Terrine

SALATE VOM BUFFET

PASTINAKENCREMESUPPE (auch vegan möglich)

WIENER TAFELSPITZ

GEBACKENE HÜHNERBRUST IN KÜRBISKERNPANADE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT MANDELN

GEMÜSEGRÖST'L MIT TOFU (vegan)

Beilagen:

Röstkartoffeln, cremiger Zartweizen, Petersilienkartoffeln, glaciertes Wintergemüse,
Ratatouille

MOHN-POWIDEL-KNÖDEL IM NUSSMANTEL

dazu Zimtrahm

MASCARPONECREME

mit Weichseln

FRISCHER FRUCHTSALAT

mit Maraschino

WEIHNACHTSGEBÄCK

€ 56,00 pro Person

(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „WINTERMÄRCHEN“

VARIATION VOM FLUSS UND MEER

geräucherter und gebeizter Lachs, geräucherte Forellen-Terrine und marinierte Heringe mit Oberskren und Honig-Senfsauce

VARIATION VOM KALB UND RIND

als Roastbeef, Pasteten und Sulz mit Preiselbeer-Gelee und Mango Chutney

KÖSTLICHKEITEN VOM SCHNEEBERG LANDSCHWEIN

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Anti Pasti, Gemüsesulz, Ziegenfrischkäse-Tomaten-Basilikum Millefeuille und steirische Schafskäse Terrine dazu Feigensenf und Zucchini-Ingwer-Marmelade

SALATE VOM BUFFET

KÜRBIS-ORANGEN-CREMESUPPE (auch vegan möglich)

CONSOMMÉ VOM RIND mit Grießnockerl

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL AUF „BÖHMISCHE-ART“

GEBRATENE WEIHNACHTSGANS

GEBACKENE FLEDERMAUS VOM SCHWEIN

GEBRATENES FORELLENFILET IN MOHNKRUSTE

GEMÜSECURRY (Vegan)

Beilagen:

Serviettenknödel, Paprika-Tarhonya, Steinpilze, Kartoffelauflauf, Basmatireis, eingemachte Schwarzwurzeln, Maroni-Rotkraut, Fisolenduett, Juliennegemüse

ZIMTSCHMARREN mit Marillenröster

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE mit Mohn im Glas

FRUCHTSALAT

AUSWAHL AN PÉTITS FOURS

ÖSTERREICHISCHER KÄSE VOM BRETT

WEIHNACHTSGEBÄCK

€ 63,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „CHRISTKINDL“

PASTETEN UND TERRINEN VOM ROTWILD

VARIATION VON EDELFISCHEN
mit Oberskregurken und Dill-Senfsoße

KÖSTLICHKEITEN VOM SCHNEEBERGLANDSCHWEIN
dazu Sellerie-Apfelsalat, gratinierte Feigen und Zwiebelsenf

MEERESFRÜCHTECOCKTAIL und KRÄUTER-GARNELEN

SALATE VOM BUFFET

CONSOMMÉ VOM RIND
mit Kaiserschöberl und Sherry

ROTERÜBEN-CREME-SUPPE (auch vegan möglich)

SCHNITTE VOM ÖSTERREICHISCHEM RINDERFILET
mit Butterfisolien und Pastinaken-Auflauf

GEBRATENE FLUGENTENBRUST AN ORANGENSOSSE
dazu Maroni-Weinkraut und Serviettenknödel

HÜHNERSCHNITZEL IN CORNFLAKESPANIER
mit Petersilienkartoffeln

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUF „MÜLLERIN-ART“
serviert mit Butterreis mit Pinienkernen

VEGANES CHILLI

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Glühweinsoße

VANILLEKIPFERL-PANNA COTTA

FRISCHER FRUCHTSALAT mit KOKOSLIKÖR

PÉTITS FOURS AUS UNSERER PATISSERIE

AUSGESUCHTER ÖSTERREICHISCHER KÄSE mit Nüssen und Obst

WEIHNACHTSGEBÄCK

€ 73,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

FESTLICHE WEIHNACHTSMENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Weihnachtsmenü ganz nach Ihrem Geschmack. Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Weihnachtsmenü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste. Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. (Ab 15 Personen möglich.)

VORSPEISEN:

ZWEIERLEI VOM LACHS

gebeizt & geräuchert, mit Oberskrengurken und Dill-Senfsöße

VARIATION VOM WILD

mit gefülltem Rotweinpfeffer und Preiselbeersauce

VITELLO TONNATO (Forelle)

mit Vogersalat und Kapern

PRALINE, TERRINE UND BRUST VON DER GERÄUCHERTEN GANS

auf winterlichen Blattsalaten mit Mango Chutney

Aufpreis: € 6,00 pro Person

CARPACCIO ODER TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN RINDERFILET

an mariniertem Rucolasalat, dazu geschmorte Cherrytomaten und frischer Pecorino

Aufpreis: € 6,00 pro Person

VARIATION VOM SCHAF UND ZIEGE

mit Roterüben-Gelee und Feigensenf

HAUSGEMACHTE ANTI PASTI (vegan)

mit Gemüsesulz und mariniertem Vogersalat

SUPPEN:

KÜRBIS-INGWER-CREMESUPPE (auch vegan möglich)

GETRÜFFELTE PASTINAKEN-CREME-SUPPE (auch vegan möglich)

CREMESUPPE VON DER EDELKASTANIE

mit Blätterteig-Kürbisstangerl

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

mit Leberknödel oder Frittaten

FESTLICHE WEIHNACHTSMENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

HAUPTSPEISEN:

QUINOA-GEMÜSEPFANNE (vegan)

SÜßKARTOFFEL-KÜRBISGULASCH
mit Nockerln

SPINAT-KÄSE-STRUDEL
auf Paprika-Zucchini Gemüse

GEBRATENER SCHOPF VOM SCHNEEBERG LANDSCHWEIN
mit Schwammerlsauce, Duett von Karotten und Schupfnudeln
Aufpreis bei gebratenem Rücken vom Kalb € 6,00 pro Person

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT HONIGKRUSTE
auf Portweinkraut, mit Orangensoße und glasierte Maroni

GESCHMORTE KALBSBACKERL
mit Selleriepüree und Jus vom Wurzelgemüse

HIRSCHRÜCKENSCHNITTE IM SPECKMANTEL
an Preiselbeersauce dazu Mandel-Brokkoli und Kartoffelrouladen

WIENER BACKHUHN
wahlweise mit Kartoffel-Vogelersalat oder Kerbelkartoffeln

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
auf cremiger Polenta und Wintergemüse

GEBRATENES KALBS- ODER RINDSFILET
auf Süßkartoffelgratin, dazu Morchel-Rahmsauce und winterliches Gemüse
Aufpreis: € 8,00 pro Person

GEBRATENES ZANDERFILET IN DER NUSSKRUSTE
auf Krautfleckerl mit Wermutschaum

FESTLICHE WEIHNACHTSMENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

DESSERTS UND KÄSE:

SÜSSE KNÖDELTRILOGIE

Dreierlei gefüllte Topfenknödel mit Fruchtsoßen

WEIHNACHTLICHER ZIMTSCHMARREN

mit Rumrosinen und Zwetschkenröster

DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE

MARONI-PANNA COTTA

ÖSTERREICHISCHER KÄSE

mit Trauben und Nüssen

3-GÄNGIGES MENÜ€ 49,00 pro Person
(Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise, Dessert)

3-GÄNGIGES WAHLMENÜ€ 52,00 pro Person
(Vorspeise oder Suppe, zwei Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

4-GÄNGIGES WAHLMENÜ€ 59,00 pro Person
(Vorspeise, Suppe zwei Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

4-GÄNGIGES „STEFANIE“ - WAHLMENÜ€ 65,00 pro Person
(zwei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptspeisen und zwei Dessert zur Wahl)

(ab 15 Personen möglich)

Selbstverständlich können Sie Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen. Für jede weitere Wahlmöglichkeit erhöht sich der Menüpreis um € 3,-. (Als Beispiel: Fixes 3 Gang mit Suppe € 49,- pro Person auf eine Wahlmöglichkeit bei der Hauptspeise erweitern – 1 Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Dessert – ergibt sich ein Menüpreis von € 52,- pro Person).

GETRÄNKE - PAUSCHALEN ZU MENÜS UND BUFFETS

SEKTEMPFANG: Sekt, Sekt-Orange, Sekt mit Erdbeersaft, Sekt mit Holundersaf, Orangensaft und Mineralwasser
€ 15,00 pro Person

GETRÄNKEPACKAGE STANDARD: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke, Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt (Hauswein in Liter - Flaschen) vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal - Donauland Pils vom Fass, alkoholfreies Bier, Espresso und Tee nach Wahl
€ 40,00 pro Person **für 5 Stunden** *

GETRÄNKEPACKAGE EXKLUSIV: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke je 1 Weiß- oder Rosewein und 1 Rotwein nach Wahl - aus der Bouteille Pils vom Fass, alkoholfreies Bier, Kaffee und Tee nach Wahl
€ 51,00 pro Person **für 5 Stunden** *

WEIHNACHTS - APERITIF IM FESTLICHEN HOFGARTEN:



Zweierlei Punsch und Maroni zur Einstimmung auf Ihre Weihnachtsfeier
€ 15,00 pro Person

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE



Bitte beachten Sie das Angebot Österreichischer Weine auf unserer aktuelle Speise - und Getränkekarte. Wir beraten Sie gerne persönlich.

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 a 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 Betreuungs-Pauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeitern) 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, sonstige Feiern 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 in Glasbehältern, 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 € 6,00 pro Stück
 Namenskartchen € 2,50 pro Stück
 Namenskartchen 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:

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

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. Zahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Veranstaltung ist eine 2. Anzahlung von € 500,00 zu zahlen.

Bei Nichteinhaltung der beiden Zahlungsfristen 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 = € 1.000,00 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

weihnachten.schick-hotels.com

www.schick-hotels.com
