

FALKENSTEINER HOTEL WIEN MARGARETEN MEETINGS & EVENTS

...4 multifunktionale Konferenzräume mit **Tageslicht**

...**Zentrumsnahe Lage**: unmittelbar bei der U4 Station, sehr günstige Anfahrtsmöglichkeit von der A1 und A2 (Parkmöglichkeit in der hoteleigenen Tiefgarage)

...Allergikerfreundliche **Parkettböden** in allen 195 Zimmer & Suiten und Konferenzräumen

...Idyllischer **Innenhof** mit direktem Zugang zum Restaurantbereich

...modernes Biedermeier-**Design** vom Stararchitekten Matteo Thun

WELCOME HOME FOR EXPERT PLANNERS



Persönlicher „Welcome Home! Host“ -

Beste Betreuung on the Spot

Meet & Life Balance - Erfolgreicher im Duett
- unsere Event-Expertise und die Vorteile der Falkensteiner Wellnesshotellerie

Schnell & Punktgenau - Wir beantworten
Ihre Anfrage innerhalb kürzester Zeit und bis
ins kleinste Detail

**Für jede Gelegenheit die passende
Location** - Profitieren Sie von der Vielseitigkeit
der Falkensteiner Hotelwelt

Kulinarische Frische - Regionalität,
Saisonalität & ein Hauch von Mediterranem -
und immer eine vegane Alternative!

Falkensteiner Hotel Wien Margareten ****

Margaretengürtel 142 · A-1050 Wien · Tel. +43/(0)1/36 163 · margareten@falkensteiner.com
margareten.falkensteiner.com · mice.falkensteiner.com

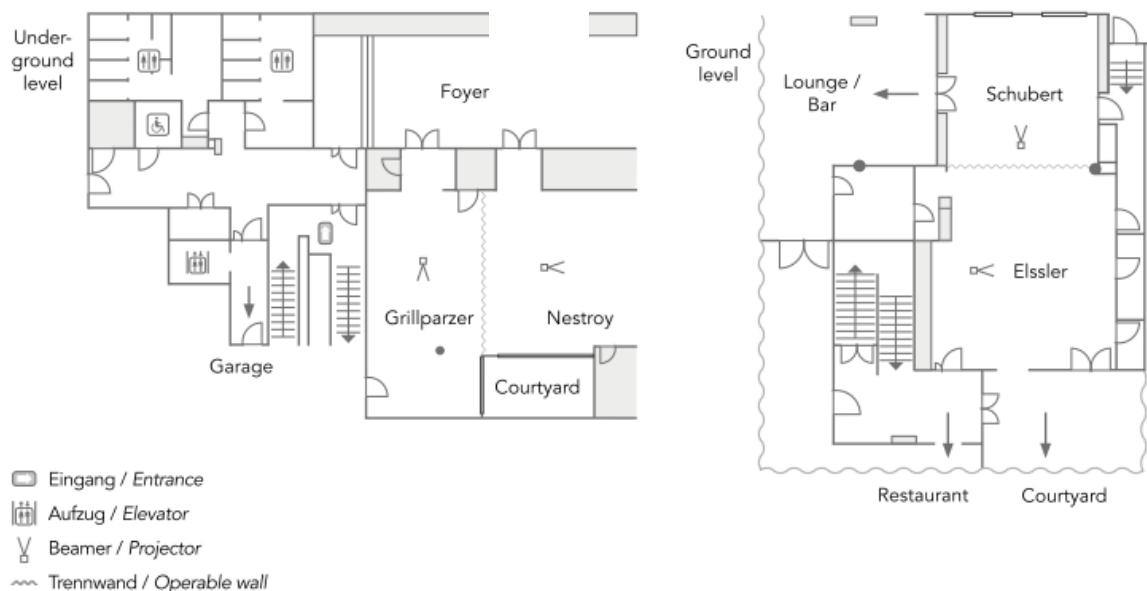
Seminarräume



RAUMKAPAZITÄTEN

Tagungsräume Conference Rooms	m ² sqft	Länge/Breite/Höhe (m) Length/width/height (ft)	Theater Theatre	Parlament Parliament	U-Tafel U-shape	Carré-Form	Bankett Banquet	Empfang Reception
Schubert + Elssler	182 1,959	7,8 / 18,9 / 2,7 25.6 / 62.0 / 8.9	120	60	50	60	100	120
Schubert	72 775	7,8 / 8,0 / 2,7 25.6 / 26.2 / 8.9	40	20	20	25	30	50
Elssler	110 1,184	10,8 / 10,9 / 2,7 35.4 / 35.8 / 8.9	80	40	30	35	60	80
Grillparzer + Nestroy	146 1,572	14,5 / 11,5 / 2,7 47.6 / 37.7 / 8.9	100	50	50	60	90	100
Nestroy	73 786	8,5 / 11,5 / 2,7 27.9 / 37.2 / 8.9	40	20	20	30	45	50
Grillparzer	73 786	6,0 / 14,8 / 2,7 19.7 / 48.6 / 8.9	50	25	25	25	45	50

RAUMPLAN



Hoteldetails



195 ZIMMER & SUITEN

- 174 Doppelzimmer Superior / Deluxe (Plus) (21 – 40 m²)
- 19 Junior Suiten (35 - 41 m²) sowie je eine Business (53 m²) & Premium Suite (66 m²)

4 KONFERENZRÄUME

- jeweils 2 kombinierbar
- Konferenzfoyer
 - AUSSTATTUNG: Tageslicht, W-LAN, Klimaanlage, moderne integrierte Konferenztechnik

1 BUSINESS SUITE

- "Tagen über den Dächern Wiens"

HOTELAUSSTATTUNG

- Lobby / Rezeption - *der ideale Ort für Ihren Welcome Desk*
- Lobby-Bar "Nepomuk" - *unsere Empfehlung für gemütliche Get-Together*
- Restaurant "Danhäuser" - *à la carte bis 10 Personen, köstliche Menüs und Buffets für Gruppen*
- Innenhof - *unser Tipp für Welcome Cocktails und Weihnachtsfeiern*
- Rooftop Acquapura City SPA
- Business Corner & kostenfreies W-LAN
- Hoteleigene Tiefgarage

ENTFERNUNGEN

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Wien Zentrum | 3 km |
| • Flughafen Wien | 19 km |
| • Hauptbahnhof | 4 km |
| • Westbahnhof | 1 km |
| • Messe Wien | 7 km |
| • Austria Center Vienna | 9 km |



FALKENSTEINER Seminarpauschale (gültig ab 10 Personen)

GANZTAGS

€ 70,- PRO PERSON/TAG

Welcome Coffee	Kaffee von der Espressomaschine, exklusive Teeauswahl von Ronnefeldt sowie Candybar und Obstkorb
Konferenzraum	Raummiete in einem klimatisierten, hellen und der Gruppengröße entsprechendem Seminarraum
Kaffeepausen 	2x Kaffeepause Vor- und Nachmittag Kaffee von der Espressomaschine / exklusive Teeauswahl, sowie pikantem Snack am Vormittag und süßem Snack am Nachmittag, jeweils mit veganer Option
Tagungsgetränke	Aromatisiertes Leitungswasser und zusätzlich 2 Getränke im Tagungsraum pro Teilnehmer (Vöslauer Mineralwasser 0,33l und Fruchtsäfte 0,2l)
Lunch 	3-gängiger Business-Lunch als Menü oder Buffet (ab 30 Personen) mit veganer Option laut Küchenchef inklusive Soda- und Leitungswasser und einem alkoholfreien Getränk
Seminarausstattung	1x Flipchart, 1x Pinnwand, Beamer, Leinwand, Seminarblöcke, Kugelschreiber, Moderationskoffer

Welcome Home! Host: persönliche Betreuung während Ihres Seminars

HALBTAGS

€ 60,- PRO PERSON/TAG

Leistungen wie oben minus 1 Kaffeepause und 1 Tagungsgetränk



Pauschalen Upgrades (wähl- und kombinierbar)

"BRAIN-FOOD" € 5,- PRO PERSON/TAG

Konzentrationsboost gefällig?
Mit Nüssen & Dörrfrüchten, geschnittenem Obst, gesunden Snacks und Smoothies am Nachmittag vital den ganzen Tag!

"UNLIMITED" € 5,- PRO PERSON/TAG

Darf's ein bisschen mehr sein? Unlimitierte alkoholfreie Getränke im Tagungsraum und beim Mittagessen.

FALKENSTEINER Tagungsbaukasten

RAUMMIETEN INKL. BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Seminarraum	ganztags	halbtags
Schubert, Grillparzer, Nestroy (70m ²)	€ 600,-	€ 500,-
Elßler (110m ²)	€ 900,-	€ 850,-
Schubert + Elßler (182m ²)	€ 1.400,-	€ 1.250,-
Grillparzer + Nestroy (146m ²)	€ 1.100,-	€ 900,-

GETRÄNKE

Mineral (0,33l)	€ 2,90 pro Flasche
Mineral (0,75l)	€ 6,50 pro Flasche
Fruchtsaft (0,2l)	€ 3,60 pro Flasche
Getränkepauschale	€ 15,00 pro Stunde und Person (alkoholfreie Getränke, Bier, Wein)



SNACKS & SPEISEN

Welcome Coffee	€ 10,- pro Person (Kaffee, Tee, Obstkorb, Candybar)
Kaffeepause	€ 15,- pro Person (Kaffee, Tee, Vitaminwasser, Snacks)
Fingerfood	ab € 25,- pro Person (min. 3 kalte und 3 warme Stücke)
Businesslunch	€ 32,- pro Person (Menü oder Buffet, lt. Küchenchef)
Buffet (ab 30 Pers.)	ab € 32,- pro Person
3-Gang Menü	ab € 37,- pro Person
4-Gang Menü	ab € 47,- pro Person
5-Gang Menü	ab € 53,- pro Person
Aufpreis Salatbuffet	ab € 8,- pro Person

SONSTIGES

Garage	€ 20,- pro Nacht
	€ 2,- pro Stunde
Porterage (in&out)	€ 6,- pro Person
Room Drop	€ 3,50 pro Zimmer
Room Drop (pers.)	€ 5,00 pro Zimmer

TECHNIK & EQUIPMENT

Beamer	€ 100,- pro Stück
Leinwand	€ 100,- pro Stück
Flipchart	€ 30,- pro Stück
Pinnwand	€ 30,- pro Stück
Kopie S/W o. Farbe	€ 0,20/0,35 pro Stück
Smartboard	€ 200,00 pro Tag
kl. AV-Equipment	€ 200,00 pro Tag
Konferenztelefon	€ 100,00 pro Tag

FALKENSTEINER KULINARIK (Beispiel)

Kaffeepause Vormittag

Focaccia mit Lachs, Schinken oder Käse /
 Wraps mit Frischkäse oder Beinschinken/
 Falafel mit Guacamole, Antipasti-Spieße, Gebratener Tofu mit Tomate

Businesslunch

Winter

Winter Minestrone

Schweinsfilet im Speckmantel auf Rahmwirsing,
 gebratenen Schupfnudeln und Bierjus
 oder
 Gemüsestrudel mit Sojadip

Topfennockerl mit Zuckerbrösel und eingelegten
 Zwetschken
 oder
 Schokoladen-Sojapudding mit gebratener Banane
 und Ahornsirup

Sommer

Kressesalat mit Zweierlei von der Gartengurke
 mit Schafkäse oder mit Gebratenem Tofu

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sommer-
 gemüse, Kräuterkartoffeln und Portweinjus
 oder
 Kartoffelgnocchi mit geschmolzenen Tomaten,
 Oliven und Rucola

Tiramisu von Sommerfrüchten
 oder
 Sommerfrüchte mit Zitronensorbet

Frühjahr

Cremesuppe von den ersten Kräutern mit
 Tomaten-Crostini

Mit Brioche gefüllte Brust vom Freilandhuhn auf
 Frühlingsgemüsegröstl und Thymianschaum
 oder
 Gebratenes Barschfilet auf Tomatenrisotto mit
 jungem Spinat und Nussbutterschaum
 oder
 Tomatenrisotto mit Spinat
 und gerösteten Nüssen

Sauerrahm-Vanillecreme mit Beerenragout und
 Crumble
 oder
 Marinierte Beeren mit Sojajoghurt

Herbst

Karotten-Kokossuppe

Geschnörtes Schulterscherzel vom Ochsen auf
 Selleriecreme, buntem Karottengemüse und
 Rotweinjus
 oder
 Gebratenes Filet vom Donauwaller auf
 geschnörtem Kraut, mit Erdäpfeln und
 Krenschäum
 oder
 Tortelloni mit Quinoa und Spinat Kräutersauce

Tarte von der Birne
 mit Gewürzschaum und Preiselbeerragout
 oder
 Pochierte Birne mit Soja-Vanillesauce und
 Preiselbeeren

Kaffeepause Nachmittag

Blechkuchen, Sacherschnitte oder Donauwellen,
 Bircher Müsli, Früchte-Spieße, Sojadrinks



Ihre WELCOME HOME! Hosts

Gerne beraten wir Sie persönlich:



Michael Pillwein
Banquet Sales Manager
Tel: +43/(0)1/361 63 905
meet.vienna@falkensteiner.com

Carina Böhm
Sales Assistant
Tel: +43/(0)1/361 63 906
carina.boehm@falkensteiner.com

Evelyn Steininger
Head of Sales Vienna
Tel: +43/(0)1/361 63 931
evelyn.steininger@falkensteiner.com

Sebastian Regös
Sales Manager
Tel: +43/(0)1/361 63 907
sebastian.regoes@falkensteiner.com

Falkensteiner Hotel Wien Margareten ****S
Margarettengürtel 142
A-1050 Wien
margareten.falkensteiner.com