



Eventfolder

Kapazitäten, Preise, Pauschalen, Technik

TAGESPAUSCHALEN

Im Öko-zertifizierten 4* superior Hotel

Select Pauschale

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine
- 2 Pausen: Joghurt am Vormittag und Obst am Nachmittag
- Lunchbuffet oder Menü + 1 alkoholfreies Getränk

Pro Person € 69,00

Business Pauschale

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine
- 2 Pausen: 2 Stück Snacks pro Person und Obst am Vormittag und Nachmittag
- Lunchbuffet oder Menü
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

Pro Person € 79,00

Optional buchbar: Dinnerbuffet oder Menü inklusive Mineralwasser
Aufpreis pro Person € 39,00

Als zusätzlichen
Service bieten wir
Ihnen
personalisierte
Weinetiketten an:
€0,50 pro Flasche

Vergünstigtes Garagenticket für die Dauer der Veranstaltung: € 15,00 pro Auto und Tag

HALBTAGESPAUSCHALE

Im Öko-zertifizierten 4* superior Hotel

Business Pauschale wahlweise mit Mittagessen *oder* Abendessen

- Tagungsraum mit Tageslicht und Klimaanlage
- Fenster zum Öffnen bzw. eine eigene Terrasse sorgen für die nötige Frischluft
- HDMI/VGA-Beamer Full HD, Flipchart & Pinnwand, FSC Recycled Blöcke & Stifte, WiFi/LAN (30 Mbit), Lautsprecher-System
- Unlimitiert: Rauch Säfte, Mineralwasser, Orangen- und Zitronenlimonade, Pepsi, Eiswasser mit Minze, Zitrone, Orange
- WMF Espressomaschine
- 1 Pause: 2 Snacks pro Person und Obst während der Veranstaltung
- Buffet oder Menü
- Alkoholfreie Getränke & Kaffee zum Essen

Mittagessen: Pro Person € 66,00

Abendessen: Pro Person € 72,00

KAPAZITÄTEN & RAUMMIETEN

											
Raum	Fläche m²	Länge m	Breite m	Höhe in m	Raummiete	Runde Tische	Cocktail	Parlament	Block/O-Tafel	U-Tafel	Stuhlreihen
Dachstein 1+2	266	25,3	10,6	3,1	1.500,-	160	200	192	72	64	294
Dachstein 1	133	12,5	10,6	3,1	750,-	72	100	84	40	32	112
Dachstein 2	133	12,5	10,6	3,1	750,-	72	100	84	40	32	112
Hallstatt + Ebensee	94	18,2	5,2	2,75	600,-	-	60	63	44	44	93
Mondsee	76	14,5	5,2	2,75	450,-	-	50	48	36	30	71
Feuerkogel	71	14,7	4,6	2,75	450,-	32	50	48	36	30	68
Hallstatt	56	11	5,2	2,75	350,-	-	35	30	24	24	50
Pöstlingberg	44	9,2	4,7	2,75	300,-	-	25	27	20	20	43
Ebensee	38	7,2	5,2	2,75	250,-	-	20	15	16	14	25
Gmunden	38	7,2	5,2	2,75	250,-	-	20	15	16	14	25
Traunstein	25	5,1	4,7	2,75	150,-	-	15	9	12	10	18

* bitte beachten Sie, dass die oben angeführten Preise bei Ausstellungen, Präsentationen und messeähnlichen Veranstaltungen neu kalkuliert werden müssen.

TECHNISCHE GERÄTE & AUSSTATTUNG

Projektion Bildschirme

Projektoren im Raum Dachstein 1 und 2 inklusive Leinwand

Panasonic PT-MZ670, Laser LCD, WUXGA, 1920x1200, 16:9, 6500 AL Lichtleistung € 170,00

Projektoren in anderen Seminarräumen

NEC P525UL Laser LCD, WUXGA 1920x1200, 16:9, 5200 AL Lichtleistung € 90,00

TV Flachbildschirm LCD 50" + Standfuß € 50,00

Monitor LCD 23" € 35,00

Videokonferenz Technik

Lumens VC-B30U USB Kamera USB 3.0, HDMI, Full HD 1080p € 45,00

Crestron Mercury USB Mikrofon, Lautsprecher € 65,00

Videokonferenzsystem für Salon Gmunden, Ebensee, Pöstlingberg

USB Mikrofon und Lautsprechersystem

USB Kamera Full HD € 99,00

Videokonferenzsystem für Salon Feuerkogel, Mondsee, Hallstatt

USB Schnittstelle zu Lautsprechersystem

USB Kamera Full HD

1 Stk. Grenzflächen Mikrofon € 135,00

Videokonferenzsystem für Saal Dachstein 1 oder 2

USB Schnittstelle zu Lautsprechersystem

USB Kamera Full HD

2 Stk. Grenzflächen Mikrofon

Techniker (zur Vorbereitung/Einführung) max. 1 Stunde € 195,00

Video

Video Mischpult 4 x Input HDMI 1080p € 115,00

Video Kamera Full HD inkl. Stativ € 35,00

Audio

Tonanlage 4 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 oder 2) € 200,00

Tonanlage 6 Lautsprecher mit Subwoofer (Foyer Dachstein 1) € 100,00

Tonanlage 8 Lautsprecher mit Subwoofer (Räume Dachstein 1 und 2) € 270,00

Tonanlage 16 Lautsprecher mit Subwoofer

(Räume Dachstein 1 und 2, beide Foyers) € 300,00

Ton Regie Rack (16 Kanal Mischpult, EQ, CD Player) € 95,00

Funkmikrofon tragbar oder Headset € 70,00

Kabelmikrofon mit Tischstativ € 35,00

Rednerpult mit Mikrofon € 35,00

Bühnenausstattung

Podiumteil 2 x 1 m € 25,00

Tanzfläche 1 x 1,2 m € 5,00

TECHNISCHE GERÄTE & AUSSTATTUNG

Beleuchtung

Beleuchtung LED RGBW Spot 30 Watt	€ 25,00
Beleuchtung LED RGBW Bar 30 Watt	€ 25,00
Moving Head LED RGB 30 Watt	€ 35,00
Theaterscheinwerfer 1000 Watt	€ 25,00
DMX Licht Mischpult	€ 25,00

Moderationstechnik

Flipchart oder Pinnwand zusätzlich	€ 15,00
Moderationskoffer	€ 18,00

Notebook

Lenovo, Office, Windows	€ 80,00
-------------------------	---------

Technische Betreuung für Veranstaltungen

1 Techniker Hotel (07:00 bis 18:00) pro Stunde	€ 59,00
Sa, So und Feiertage oder nach 18:00 Uhr pro Stunde	€ 94,00



TECHNIK PAUSCHALE

Medientechnik Pauschale Salon Feuerkogel, Mondsee, Hallstatt

Lautsprecher System

1 Stk. Head Set Funkmikrofon oder 1 Stk. Hand Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 5.200 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

€ 220,00 statt € 270,00

Medientechnik Pauschale Dachstein 1 ODER Dachstein 2

Lautsprecher System

1 Stk. Handfunkmikrofon

1 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

1 Stk. Leinwand

€ 390,00 statt € 550,00

Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2

Lautsprecher System

2 Stk. Handfunkmikrofon

2 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

1 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

1 Stk. Leinwand

€ 540,00 statt € 740,00

Medientechnik Pauschale Dachstein 1 UND Dachstein 2 Quer-Doppelprojektionen

Lautsprecher System

2 Stk. Handfunkmikrofon

2 Stk. Head Set Funkmikrofon

1 Stk. Audioanschluß für Laptop

2 Stk. Projektor Laser LCD, 6.500 Lumen, 16:9, WUXGA 1920 x 1200

2 Stk. Leinwände

€ 690,00 statt € 910,00

FINGERFOOD

Kalte Speisen je € 4,00 pro Portion

Anti-Pasti mit Parmesanbruch
Erdäpfelkäse mit Radieschen und Kernöl
Vegan: Anti Pasti Wrap, Tomantenaufstrich, Pinienkerne
Vegan: Tomatentartare, Focciaciacroûton, Kapernbeere
Crudités mit Kräutertopfen
Caesar Wrap mit gegrillter Hühnerbrust
Romanasalatherzen mit Flußkrebis & Zitrone (Cocktailsauce)
Yakitoriespieße mit Kimchi, Sesam und Sprossen

Bruschetti:

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Oliven, Knoblauch, Rohschinken
Vegan: Rote Rüben, Ziegenkäse, Nüsse
Oliventapenade, getrocknete Tomaten, Rucolapesto

Fingersandwiches:

Lachs, Frischkäse, Gurke
Gurke, Schnittlauch
Avocado, Hüttenkäse, Tomate

Crostini:

Roast Beef, Krenaufstrich, Vogerlsalat
Ziegenfrischkäse, Feigenkonfitüre
Vegan: Avocado, Tomatensalsa, Erbsenkresse

Suppe je € 5,00 pro Portion

Hausgemachte Frittatensuppe mit Schnittlauch
Vegan: Saisonsuppe
Gulaschsuppe mit Gebäck
Vegan: Suppe aus gerösteten Tomaten, Karotten, Paprika, Kürbis und rote Zwiebeln

Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Auswahl

FINGERFOOD

Warme Speisen je € 6,00 pro Portion

Mini K&B Burger
Mini K&B Clubsandwich
Mini Pulled Pork Burger
Mini Pizza mit Salami, Oliven und Champignons
Mini Pizza mit Büffelmozzarella
Vegan: Mini Pizza mit gegrilltem Gemüse
Frankfurter oder Debreziner mit Senf, Ketchup und Semmel
Southern Fried Backhendl
Hausgemachte Leberkäse-Semmel
K&B Southern Fried Welsfilet, Coleslaw, Essiggurkerl
Flammkuchen mit Creme fraîche, Speck, Zwiebel und Schnittlauch
Flammkuchen mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola
Pulled chicken Wraps, Chimichurri-Mayonnaise, Salsa
Vegan: Ofensüßkartoffel, Guacamole, Ranchdip
Vegan: Kichererbsen-Erdnuss-Curry, Tomatenreis, kokos

Dessert je € 5,00 pro Portion

K&B Linzer Cheesecake
Linzerschnitte
Sacherschnitte
Marmor-Kirsch-Kuchen
Himbeer Pana Cotta
Süß-Salziges Schokoladenmousse
Mascarpone Tarte mit Beeren
Vegan: Kokos Creme Brûlée, Mango, Zitronengras
Vegan: Chia Pudding, Beerenröster
Vegan: Schokoladenmousse

Warmes Dessert je € 6,00 pro Portion

Apfelstrudel
Topfenstrudel
Marillenknödel mit süßen Brösel
Nougatknödel mit süßen Brösel
Apfelstreuselkuchen mit Vanille-Zimtsauce

Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Auswahl

BUFFET: AUSTRO-AMERIKANISCH

Brot & Salate

Brotstation (Sauerteigbrot, Foccacia, Mehrkornbrot, Baguette, Aufstriche)
Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Croûtons
Joghurtdressing, Cocktaildressing, Nüsse, Kresse
Anti Pasti, Oliven, Grissini
Amerikanischer Krautsalat
Selleriesalat, Chicorée, Walnuss, Apfel
Nudelsalat, Flußkrebs, Gurke, rote Zwiebel

Platte

Rohschinken, Salami, Kümmelbraten, Essiggemüse, Kren, Liptauer
Räucherfisch mit Honig-Senf-Dill Dip und Zitrone
Brie Tartelettes, Preiselbeeren, Kresse
Vegane Galette, geröstetes Gemüse, Kirschtomaten

Fingerfood

Southern Fried Backhendl, Erdäpfelsalat
Pulled Chicken Wraps, Ananassalsa, Chimichurri Mayonnaise
Crostini Räucherwels, Kren, Radieschen
Gerösteter Karfiol, Süßkartoffelpüree, Haselnüsse

Suppe

Kartoffel-Cheddar Suppe, Speckcroûtons

Live—Station: Hot Dog Station

Verschiedene Würstl (Käsekrainer, Frankfurter, Debreziner)
Bosna Brot, American Senf, Ketchup, Röstzwiebel,
eingelegtes Rotkraut, Essiggurkerl, Sauerkraut

**Live—Station:
Extrakosten von € 7,50 pro
Person für max. 3 Stunden**

Hauptspeisen

Pot Roast: Dicke Schulter, Wurzelgemüse, Bratensauce
Gebratenes Zanderfilet, Kren-Zitronensauce
Käsespätzle, Röstzwiebel, Schnittlauch
Veganes Gulasch, vegane Semmelknödel

Beilagen

Petersilienkartoffeln, geröstetes saisonales Gemüse, Reis

Dessert

Nougatknödel mit süßen Bröseln
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Schokoladen-Trifle, Marillen
Peach Cobbler, Bourbon-Vanille-Sauce
Österreichische Käseauswahl mit Weintrauben, Grissini

**Pro Person € 40,00
Ab 30 Personen buchbar**

BUFFET: VEGAN

Brot & Salate

Brotstation (Sauerteigbrot, Foccacia, Mehrkornbrot, Baguette, Aufstriche)
Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Karotte
Orangen Sesam Dressing, Zitronenvinaigrette, Nüsse, Kresse
Anti Pasti, Oliven, Grissini
Griechischer Bauernsalat, gegrillte Paprika, veganer Feta
California Bowl, Quinoa, eingelegte Wassermelone
Couscoussalat, getrocknete Früchte, Mandeln, Garam Masala

Platte

Rote Rüben, Tahini, Minze
Gegrillte Steinpilze, Estragonmayonnaise
Bunte Tomaten Bruschetta

Fingerfood

Gegrilltes Foccacia, Erbsen-Minze-Aufstrich, Konfit Kirschtomate
Crostini Guacamole, Tomatensalsa, Koriander
Getrocknete Tomaten und Oliventartare, Kräutermayonnaise

Suppe

Suppe aus geröstete Tomaten, Karotten, Paprika, Kürbis und rote Zwiebeln

Live—Station: WRAP

Gerösteter Karotten Hummus, Edamame Falafel, Aioli, veganer Feta, Rotkraut,
eingelegte rote Zwiebel, Cornichons, Romana Salat

**Live—Station:
Extrakosten von € 7,50 pro
Person für max. 3 Stunden**

Hauptspeisen

Jackfruit Chili sin Carne
Süßkartoffelcurry mit Erdnüsse und Kokos
Champignon-Trüffel Pasta, Salbei, Pinienkerne

Grillstation

Melanzani vom Grill, Miso, Sesam
Ofenkartoffelstation mit verschiedene Dips

Beilagen

Tomatenreis, gegrilltes Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse, Orange
Kokos Creme Brûlée, Mango, Zitronengras
Chiapudding mit Beerenröster
Apfelstreusel mit Vanille-Zimtsauce
Obstsalat, Pistazien, Malibu

**Pro Person € 42,00
Buchbar ab 30 Personen**

BUFFET: SOUTHERN AMERICAN

Brot & Salate

Brotstation (Sauerteigbrot, Foccacia, Mehrkornbrot, Baguette, Aufstriche)

Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Karotte, Croûtons

Ranchdressing, Thousand Island Dressing

Anti Pasti, Oliven, Grissini

Cobb Salad, Blauschimmelkäse

Cajun Kartoffel Salat, Speck, Mais, Frühlingszwiebel

Vegan: Süßkartoffelsalat, Avocado

Platte

Chicken Tortilla, Pico de Gallo

Crab Cakes, Chilimarmelade, Limetten Aioli

Garnelen & Flußkrebs Cocktail, Kochbanane, gegrillte Ananas

Vegan: Avocado & Weißkraut Tacos

Fingerfood

Chicharròn, Guacamole

Pulled Chicken, Mole, Ananas-Salsa

Ceviche, Gurke, Leche de Tigre

Vegan: Mais „Spareribs“, veganer Kräuterdip

Suppe

Geröstete Maissuppe

Live-Station

Brisket Sandwich

Brioche Brot, Essiggurkerl, Coleslaw, Mighty Mo Sauce, Räucherkäse

Live—Station:
Extrakosten von € 7,50 pro
Person für max. 3 Stunden

Hauptspeisen

Geräucherte BBQ Hühnerkeule

Cajun Garnelen Jambalaya, Chorizo

Quesadillas, Paprika, rote Zwiebel, Sauerrahmdip

Vegan: Chili sin Carne, Jackfruit, Bohnen

Beilagen

Mac'n`Cheese, Corn on the Cobb, Blattkohl, Nachos, Pommes

Dessert

Pecan Pie

Vegan: Banana Pudding

Key Lime Pie

Brotpudding, Vanille-Whiskeysauce

Gegrillter Ananas-Spieß, Ahorn Sirup, Limette

Pro Person € 45,00
Buchbar ab 30 Personen

BUFFET: FINGERFOOD

Vorspeisen

Vegan: Romanasalatherzen mit Avocado, Tomatensalsa und Erbsenkresse
Roastbeef mit Krenaufstrich, Essiggemüse und Sauerteigcroûtons
Geräuchertes Welsfilet, Gurke, grüner Apfel
Anti Pasti Wrap, Rucola, Feta
Bruschetta, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
Vegan: Paprika Hummus, Walnuss, Granatapfel, Fladenbrot

Warme Speisen

Zwiebelrostbraten, Rösti, Creme fraîche, Röstzwiebel
Garnelenspieß mit Limetten-Aioli, Chili und Koriander
Gefüllte Zucchini, Ricotta, Pecorino, Panko

Dessert

Himbeer & Mango Panna Cotta
Marillensreuselkuchen mit Vanille Bourbonsauce
Zimtschnecke mit Frischkäseglasur
Schokoladenbrownie, Haselnüsse
Mascarpone Tarte mit saisonalem Obst

Pro Person € 35,00

Buchbar ab 20 Personen!

Sehr gerne ist das Fingerfoodbuffet auch an der Kitchen & Bar Lounge buchbar, wo es auch die beliebte „All you can Zapf Station gibt: Zapfen Sie mit Ihren Freunden, auf Ihrer Firmenfeier oder beim Poltern so viel Bier wie Ihr wollt zu einem sensationellen Pauschalpreis:

PRO 1 STUNDE Bier selber Zapfen so viel man will.

Pro Person ab 4 Personen: € 15,00



Marriott Bonvoy Events

Marriottbonvoyevents.com

ist die branchenweit erste Website, die Ihnen Zugriff auf digitale, visuelle, soziale Ressourcen anbietet und so die Art und Weise, Veranstaltungen zu planen und zu buchen, vereinfacht.

Wir konzentrieren uns vor allem auf den Zweck und das Ziel Ihrer Veranstaltung anstatt nur auf Tische und Stühle zu achten. Dadurch sind wir in der Lage, maßgeschneiderte Veranstaltungserlebnisse für Sie und Ihre TeilnehmerInnen zu realisieren. Gerne unterstützen wir Sie dabei, Ihre Veranstaltung erfolgreich zu machen.



Marriott Bonvoy

Ihr Vertrauen ist uns sehr viel wert!

Einfach buchen, doppelt profitieren: Wenn Sie Ihre Veranstaltung in einem Courtyard by Marriott Hotel buchen, können Sie sich nicht nur auf eine reibungslose Veranstaltung freuen, sondern auch auf attraktive Prämien.

Werden Sie kostenlos Mitglied bei Marriott International und sammeln Sie im Rahmen des Marriott Bonvoy Programms mit jeder Veranstaltung jede Menge Punkte.

MARRIOTT
BONVOY[™]

Jetzt hier anmelden:

[Marriott Bonvoy](https://marriottbonvoyevents.com)

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

IHR EVENT TEAM
COURTYARD BY MARRIOTT LINZ

[COURTYARDLINZ.AT](https://www.courtyardlinz.at)