

HOCHZEIT MIT SCHICK



2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

jede Hochzeit ist einzigartig, und daher sollte der schönste Tag im Leben eines Paares auch an einem ganz besonderen Ort stattfinden. Das Hotel Stefanie bietet für Ihre Hochzeitsfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Und für Ihre Hochzeitsfeier im kleinen Rahmen steht Ihnen das Restaurant "Das Schick" im 12. Stock mit seinem Veranstaltungsraum im 11. Stock des Hotels Am Parkring zur Verfügung, Panoramablick inklusive. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen im Hotel Stefanie über einen eleganten Festsaal für bis zu 176 Personen, mit im Boden versenkbaren "magischen" Wänden und – auf Wunsch – mit Tanzfläche. Der angrenzende wettergeschützte Hofgarten ist der ideale Rahmen für den Aperitif zur Einstimmung auf ein zauberhaftes Fest. Für Hochzeitsfeiern mit geringerer Personenanzahl stehen Ihnen weitere gut ausgestattete, elegante und ruhige Veranstaltungsräume mit Tageslicht und gepflegtem Ambiente zur Verfügung. Für die kleine feine Hochzeitsfeier mit bis zu 40 Personen sind Sie im Raum "El Panorama" im 11. Stock des Hotels Am Parkring genau richtig.

Sie haben die Wahl: Wiener Tradition und Geschichte oder österreichisch-mediterranes Temperament über den Dächern Wiens, jeweils in Kombination mit zentraler und verkehrsgünstiger Lage, sowie gepflegter Gastronomie in zeitgemäßer Form und mit dem charmanten Schick-Service.

Für Ihr Hochzeitsfest 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 Ihrer Feier. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen der beiden 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für ein erfolgreiches Hochzeitsfest.

Die angeführten Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. 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 Hochzeitsgäste 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 420 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 Hochzeit. Seit 2008 bin ich Mitglied in 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 Schick Hotels Stefanie und Am Parkring und die Schick Restaurants Stefanie und Das Schick bieten den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeit - vom rauschenden Fest mit bis zu 176 Personen bis hin zur kleinen feinen Hochzeitsgesellschaft über den Dächern der Wiener City. 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 Hochzeit unterstützen.

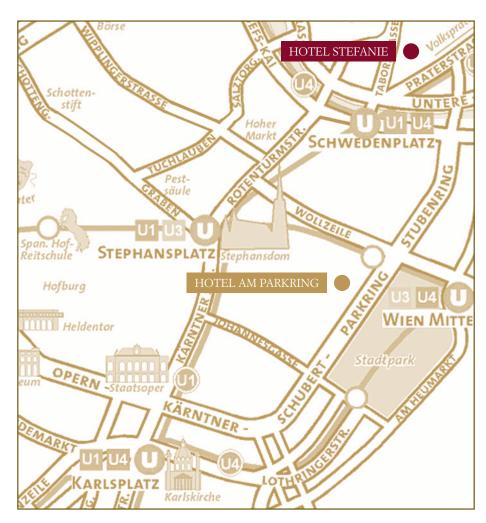
Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen - für ein unvergessliches Hochzeitsfest!

Mit charmanten Grüßen,

Jeniffer Kuba | *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











HOCHZEIT MIT SCHICK – ÜBER DEN DÄCHERN WIENS

im Restaurant "DAS SCHICK"

Sie wollen eine traumhafte Hochzeit erleben, am besten ohne langwierige, nervenaufreibende Vorbereitungsarbeit und Planung? Dann sind Sie in den Schick Hotels Wien genau richtig. Sie laden die Gäste ein, und das Team übernimmt den Rest. Nur "Ja" sagen müssen Sie noch selbst.

Feiern Sie eine "himmlische" Hochzeit über den Dächern von Wien! Der elegante Raum "El Panorama" im 11. Stock ist ideal für die individuelle Hochzeit im kleinen Rahmen für bis zu 40 Personen, das Hauben-Restaurant "Das Schick" im 12. Stock kann für geschlossene Gesellschaften mit bis zu 45 Personen gebucht werden. Genießen Sie österreichisch-mediterrane Spezialitäten in "höchster" Perfektion.

Fragen Sie nach dem "All inclusive-Hochzeitspackage"!

HOTEL AM PARKRING Parkring 12 | 1010 Wien

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















Feiern über den Dächern Wiens im Raum "El Panorama" 52 m²

oder im Restaurant "Das Schick"

Maximale Personenanzahl bei den Raumstellungen:

HOTEL AM PARKRING	BLOCK ODER U-TAFEL	EINZELTISCHE	COCKTAIL
"El Panorama"	bis 36	bis 40	bis 40
Restaurant "Das Schick"		bis 48	bis 50

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden. Bitte beachten Sie, dass maximal 12 Personen gleichzeitig serviert werden, damit wir Ihnen perfekten Service und höchste Qualität bieten können.

Detaillierte Raumpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage hochzeit.schick-hotels.com

Alle Angebote gelten für die Dauer von 5 Stunden, bis maximal 24.00 Uhr.



Panoramablick über Wien

Feiern in elegantem Ambiente mit Panoramablick über Wien Zentrale Lage

Persönliche und individuelle Betreuung von der Planung bis zur Ausführung Freundliches, aufmerksames und zuverlässiges Service Flexible Zusammenstellung Ihres Arrangements

HOCHZEITS-PACKAGE AUF DREI-HAUBEN-NIVEAU

RESTAURANT DAS SCHICK, HOTEL AM PARKRING

GARANTIERTER FIXPREIS ab 15 Erwachsenen € 179,00 pro Person

Bei einer geringeren Personenanzahl (weniger als 15 Personen) wird die Differenz zum Gesamtbetrag für 15 Personen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Kinder von 0-6 Jahren feiern bei uns gratis, für 7-12-Jährige verrechnen wir 50% des o.g. Preises.

DAS SCHICK-HOCHZEITSPACKAGE INKLUDIERT:

MIETE FÜR "EL PANORAMA" ODER "DAS SCHICK"

Ihrem Veranstaltungsraum mit Blick über Wien im 11. Stock bzw. im 12. Stock

APERITIF

Sekt, Cava Rosado Brut und Orangensaft, Auswahl an Canapées (2 Stück pro Person)

GEDECK

Stoffserviette, Besteck und Gläser, Blumenvasen oder kleinen Arrangements in Glasbehältern

MENÜKARTEN

BLUMENDEKORATION

4-GÄNGIGES MENÜ MIT WAHLMÖGLICHKEIT aus unserem Angebot

ALLE TISCHGETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke,

Grüner Veltliner Bruch - Christ, Wien oder Gemischter Satz – Zahel, Wien,

Blaufränkisch – Weninger, Burgenland oder Zweigelt - Beck, Neusiedlersee,

Ottakringer Original, alkoholfreies Bier, Espresso und Tee nach Wahl

BETREUUNG DURCH UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER.

Das Angebot für das Hochzeitspackage ist gültig für 5 Stunden, bis maximal 24.00 Uhr.

Die o.g. Preise kommen entsprechend der tatsächlich anwesenden Erwachsenen zur Anwendung. Nach Ablauf der Pauschale erlauben wir uns, alle Getränke und etwaige weitere Speisen nach tatsächlicher Konsumation zu verrechnen. Ab der 6. Stunde wird eine Mitarbeiterpauschale von € 150,00 pro angefangener Stunde in Rechnung gestellt.

Energydrinks und Spirituosen sind im Package nicht inkludiert.



Für das Brautpaar Kostenlos:

- Reservierter Parkplatz
- Hochzeitszimmer mit Sektfrühstück

Menü "EINBLICKE"

Gebeizte Makrele

 $Melanzani\;.\;\;Mastix-Paradeiser\;.\;\;Senfgurke\;{}^{A,D,G,L,M,O}$

Kürbiscremesuppe

Kalamata Olive . Kalbsbutterschnitzel ${}^{\mathrm{A,C,G,L,O}}$

Steirer Branzino

Beurre Blanc . Artischocke . Knoblauchcreme $^{\mathrm{D,G,L,O}}$ $^{\mathrm{ODER}}$

Perlhuhn-Brust

Rote Rüben . Champignons . Kamut A,F,G,L,O

Crème Fraîche Tarte

Birne. Rotwein Eis A,C, G,O

ZWISCHENGANG gegen Aufpreis: € 11,00

Wildgarnele

Fenchel Brandade . Kerbel . Kumquat $^{\mathrm{B},\mathrm{G},\mathrm{L},\mathrm{O}}$

Menü "AUSBLICKE"

Gebirgssaibling

Forono Rübe . Gurke . Sauerrahm D,G,L,O

Erbsencremesuppe

Salzzitrone . Schwertmuschel $^{\mathrm{A,C,G,L,O,R}}$

Radlberger Wels

Räucher Aal . Apfel . Blutwurst A,C,D,G,L,O ODER

Labonca "Sonnenschwein"

Zwiebel . Austernpilze . Sojabohne ${}^{\mathrm{A,C,F,G,L,O}}$

"Ivoire" Schokolade

Sesam . Holler . Basilikum-Sorbet A,C,G,H,N,O ***

ZWISCHENGANG gegen Aufpreis: € 11,00

Geschmorte Rinderwangerl

Kräuterseitling. Cremepolenta A,G,F,L,O

Menü "IMPRESSIONEN"

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Wachtelei . Violetter Senf . Perlzwiebeln C,D,F,M,L,O

Lauch Velouté

Schwarze Trüffel . Jakobsmuschel $^{\rm G,L,O,R}$

Steirer Zander

Chorizo . Wilder Brokkoli . Balsamico-Linsen $^{\rm A,D,G,L,O}_{ODER}$

Entenbrust rosa gebraten

Schwarze Nuss . Rotkraut . Steinpilzknödel A,C,H,G,L,O

Schokoladentarte 70%

Erdnuss . Brombeere . Karamell-Eis ^{A,C,E,G,O}

ZWISCHENGANG gegen Aufpreis: € 11,00

Flusskrebse

Gulasch
. Salatherzen
. Fregola di Sarda $^{\mathrm{A,G,F,L,O,R}}$

Menü "GEMÜSE GARTEN"

Melanzani

Mastix-Paradeiser . Senfgurke . Belper Knolle A,C,G,M,L,O

Erdäpfel Velouté

Schwarze Trüffel . Cremespinat . Buchenpilze C,G,L,O ***

Artischocke

Kürbis Texturen . Salzzitrone . Trahana A,C,G,L,O

Griechischer Joghurt

Feige . Walnuss . Sauerkirsche A,C,G,O ***

ZWISCHENGANG gegen Aufpreis: € 11,00

Bergkäse 12 M.

Knollensellerie . Kräuterseitling . Kamut A,G,H,L,O

Spezielle Speisewünsche (wie Vegan, Laktose- oder Glutenfrei) sind nur auf Anfrage und mit rechtzeitiger Bekanntgabe möglich.

Die Menüauswahl wird 2 Wochen vor der Hochzeitsfeier benötigt. Es muss ein Menü für alle Gäste ausgewählt werden, die Hauptspeise kann mit zwei Alternativen angeboten werden.

Weitere Wahlmöglichkeiten sind nur mit Aufpreis möglich.

HOTEL AM PARKRING

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Hochzeit anstelle unserer hervorragenden Tischweine lt. "Hochzeits-Package" weitere österreichische und mediterrane Top-Weine aus der Bouteille an.

je 1 Weiß- oder Roséwein und 1 Rotwein nach Wahl aus der Bouteille **Aufpreis** auf das Hochzeits-Package: € **10,50 pro Person**



RIESLING SENFTENBERGER PIRI Nigl, Kremstal SIERRA CANTABRIA DOCa Rioja MERLOT GOLSER SELEKTION Gsellmann, Neusiedlersee HACIENDA GRIMON RESERVA DOCa Rioja

Wir verfügen über ein gut sortiertes Angebot an österreichischen und mediterranen Weinen, welches einen repräsentativen Querschnitt durch die typischen Sorten und Weinbaugebiete bietet. Fragen Sie nach unserer Weinkarte - wir beraten Sie gerne.

Wir bitten um Verständnis, dass angebotene Weine und Jahrgänge Änderungen unterliegen können.

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 à 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 der Pauschale nicht inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeiter) 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.

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 Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern) sowie eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement in Glasbehältern, Menükarten) 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.

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:



- 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 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.

ZAHLUNGS- UND 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 € 1.000,00 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. Anzahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Hochzeit ist eine 2. Anzahlung über 50 % des gebuchten Arrangements zu zahlen. Bei Nichteinhaltung der beiden Anzahlungsfristen behält sich das Hotel das Recht vor, den reservierten Raum anderweitig zu vergeben.

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.

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 Zahlungs-verzug 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 Zim-mertemperatur 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.



STEFANIE AM PARKRING

SCHICK HOTELS & RESTAURANTS WIEN

Wiens charmante Privathotels

hochzeit.schick-hotels.com www.schick-restaurants.at