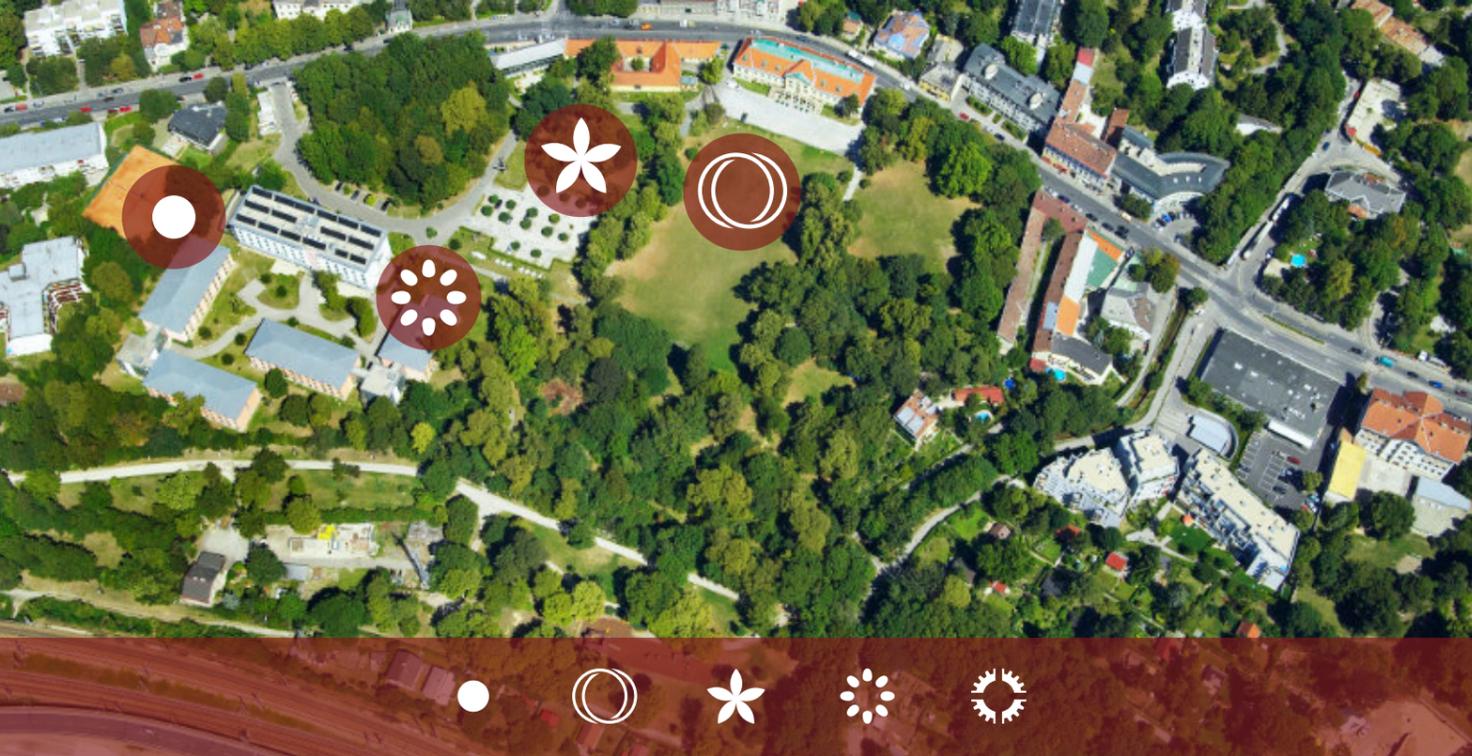


Bankettmappe



EUROPAHAUS WIEN

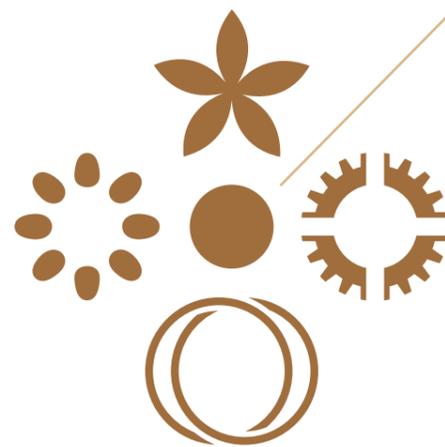


ORANGERIE & BISTRO

Die **ORANGERIE** ist ideal für Hochzeiten, Seminare und Events. Im **BISTRO** findet das Hotelfrühstück statt, genauso wie geschlossene Veranstaltungen.

KONGRESS-ZENTRUM

In unserem **TAGUNGSHAUS** können Sie aus fünf verschiedenen Seminarräumen und einem Konferenzraum wählen, um Ihr Seminar abzuhalten.



SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ

Das **SCHLOSS** für Traumhochzeiten, Seminare und Events! Die weitläufige Wiesenlandschaft lädt zu Spaziergängen ein, der weiße Kieselplatz ist der perfekte Ort für einen Aperitif, im Hintergrund das majestätische SCHLOSS.

HOTEL EUROPAHAUS

Genießen Sie unsere komfortablen Zimmer abseits der hektischen Großstadt inmitten unseres weitläufigen Parks.

ÖJAB-EUROPAHAUS

Die **ÖJAB** – Österreichische JungArbeiterBewegung ist ein gemeinnütziger Verein, der Studierenden und Jugendlichen ein Zuhause am Ausbildungsort zur Verfügung stellt, stationäre und mobile Pflege anbietet und in den Bereichen Bildung, Integration, Flüchtlingshilfe und Entwicklungszusammenarbeit tätig ist.



EUROPAHAUS WIEN

Willkommen im Europahaus Wien

Die perfekte Location für Ihr Event: ob Seminar, Kongress oder Hochzeit, im kleinen oder großen Rahmen. Wir bieten flexible, maßgeschneiderte Lösungen und ein unvergleichbares Preis-Leistungs-Verhältnis mit dem besten Service seiner Klasse.

EUROPAHAUS – „the best kept secret“ Wiens

Weniger als 25 Minuten vom Stadtzentrum entfernt und mitten im Grünen. Unser neu renoviertes Raumangebot deckt alle Bedürfnisse ab und macht jede Veranstaltung zum garantierten Erfolg.

Die Auswahl ist groß: Lichtdurchflutete Seminarräume, jene im Erdgeschoß mit direktem Ausgang ins Grüne und modernster Seminartechnik, zeitlose Eleganz der ORANGERIE oder edle Klassik im SCHLOSS Miller-Aichholz – gepaart mit einem freundlichen, effizienten Service machen unsere Angebote einzigartig.

Inhalt

SEMINARE	6-15
☼ TAGUNGSHAUS	10-11
✿ ORANGERIE	12-13
⊙ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ	14-15
HOCHZEITEN & EVENTS	16-21
✿ ORANGERIE	18-19
⊙ SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ	18-19
✿ ⊙ WICHTIGE INFORMATIONEN	20-21
BISTRO & HOTELZIMMER	22-23
✿ BISTRO	22
● HOTELZIMMER	23
SPEISEN	24-29
GETRÄNKE	30-33
GESCHICHTE SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ	34-35
WEGBESCHREIBUNG	36
PARKORDNUNG	37
HAUSORDNUNG & INFORMATIONSBLETT	38
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	39



HOTEL

*für Hochzeits-
& Seminargäste
sowie Wienbesucher*



SCHLOSS

*für Hochzeiten
& Seminare*



ORANGERIE & BISTRO

*für Hochzeiten
& Seminare*



TAGUNGSHAUS

für Seminare





PREISKATALOG SEMINARTECHNIK

LEISTUNG/ARTIKEL	VORHANDENE MENGE	PREIS/STÜCK
Flipchart	15	€ 22,-
Pinnwand	15	€ 24,-
Whiteboard	1	€ 25,-
Moderatorenkoffer	5	€ 25,-
Tonanlage mobil	2	€ 150,-
Screen	3	€ 120,-
Laptop	2	€ 180,-
Funkmikrofon	10	€ 85,-
Presenter	5	€ 20,- Kaution
Rednerpult	1	€ 55,-
Bühnenelemente	17	€ 80,-
Kopie A4		0,35 pro Seite



SEMINARPAUSCHALEN MIT VERPFLEGUNG

Alle Pauschalen verstehen sich pro Person ab ca. 15 TeilnehmerInnen inklusive Raummiete, Auf- und Abbau, Reinigung, Standard-Seminarequipment, Schreibunterlagen & Kugelschreiber am Tisch sowie WLAN Highspeed Internet.

Ab 15 Personen im Seminarraum mit ca. 50m²
Ab 35 Personen im Seminarraum mit ca. 120m²
Ab 90 Personen im Konferenzraum mit ca. 200 m²

STANDARD-SEMINAR-EQUIPMENT

- 1x Beamer / Leinwand od. Screen
- 1x Flipchart inklusive Stifte
- 1x Pinnwand
- 1x Moderationskoffer
- 1x WLAN Highspeed Internet

Wählen Sie aus unseren Pauschalangeboten oder lassen Sie uns gemeinsam eine individuelle Lösung für Sie finden.

GANZTAGS HALBTAGS DETAILS

	GANZTAGS	HALBTAGS	DETAILS
STANDARD	€ 79,-	€ 67,-	BEGRÜSSUNGSKAFFEE VORMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu pikante Snacks 4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH* inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser NACHMITTAGSKAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, dazu süße Snacks
PREMIUM	€ 92,-	€ 76,-	BEGRÜSSUNGSKAFFEE MIT SÜSSEM SNACK VORMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu pikante Snacks und Obst 4-GÄNGE-BUSINESS-LUNCH* inklusive Getränke: Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE Kaffee, Tee, Mineralwasser, Obst- und Kräuterwasser, Säfte, dazu süße Snacks und Obst

***4-GÄNGE-BUSINESS-BUFFET:** Suppe, Salatbuffet, 2 Hauptspeisen (Fleisch- und veganes Gericht) und Dessertvariation.



Konferenzraum

Ein Konferenzraum, fünf Seminarräume und ein großzügiger Aulabereich.

Von Businessmeetings über Tagungen und Seminare bis hin zu Großveranstaltungen mit bis zu 250 Personen – wir bieten Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung an.

Bei Bedarf können die Räumlichkeiten im SCHLOSS & Tagungszentrum kombiniert gebucht werden, sodass Sie Ihren Kongress mit bis zu ca. 300 Personen auf unserem Areal veranstalten können.

Bei uns führt Ihre Veranstaltung garantiert zum Erfolg.

- Seminartechnik auf dem neuesten Stand
- Parkplätze um nur € 5,- pro Tag (je nach Verfügbarkeit) wovon ein Teil gespendet wird
- optimale kulinarische Verpflegung während Ihrer Veranstaltung
- eigene Kaffeepausenbereiche
- großzügiger Privatpark für Outdoor-Aktivitäten während Ihres Seminars/Kongresses
- lichtdurchflutete, neu renovierte Seminarräume jene im Erdgeschoß mit Ausgang ins Grüne
- BISTRO, ORANGERIE oder SCHLOSS für einen angenehmen Ausklang

Wir beraten Sie gerne, kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter mit langjähriger Seminarerfahrung!



Seminarraum 1



Seminarraum 2

TAGUNGSHAUS	FLÄCHE	U	Kino	Schulbank	Mieten inkl. MwSt.	
		PERS	PERS	PERS	GANZTAG	HALBTAG
Konferenzraum (EG)	225 m ²	44	240	100	€ 1.550,-	€ 1.200,-
Seminarraum 1 (EG)	116 m ²	35	100	60	€ 630,-	€ 470,-
Seminarraum 2 (EG)	46 m ²	15	30	18	€ 320,-	€ 240,-
Seminarraum 5 (1. Stock)	100 m ²	30	80	40	€ 550,-	€ 420,-
Seminarraum 3 (3. Stock)	46 m ²	15	30	18	€ 320,-	€ 240,-
Seminarraum 4 (4. Stock)	46 m ²	15	30	18	€ 320,-	€ 240,-
Aula im Tagungshaus	190 m ²				€ 575,-	€ 430,-

PLUS PAUSCHALE FÜR AUF- / ABBAU / REINIGUNG € 330,- / € 165,- / € 83,-

TECHNIK

inkludiert:

Beamer / Leinwand oder Screen, 1x Flipchart, 1x Pinnwand bzw. im Seminarraum 1 und Konferenzraum: 1x Tonanlage und 1x Mikrofon

optional / empfohlen:

Technische Betreuung durch einen Ton- und Lichttechniker € 85,- pro Stunde (Mindestverrechnung 6 Stunden en bloc = € 510,-)



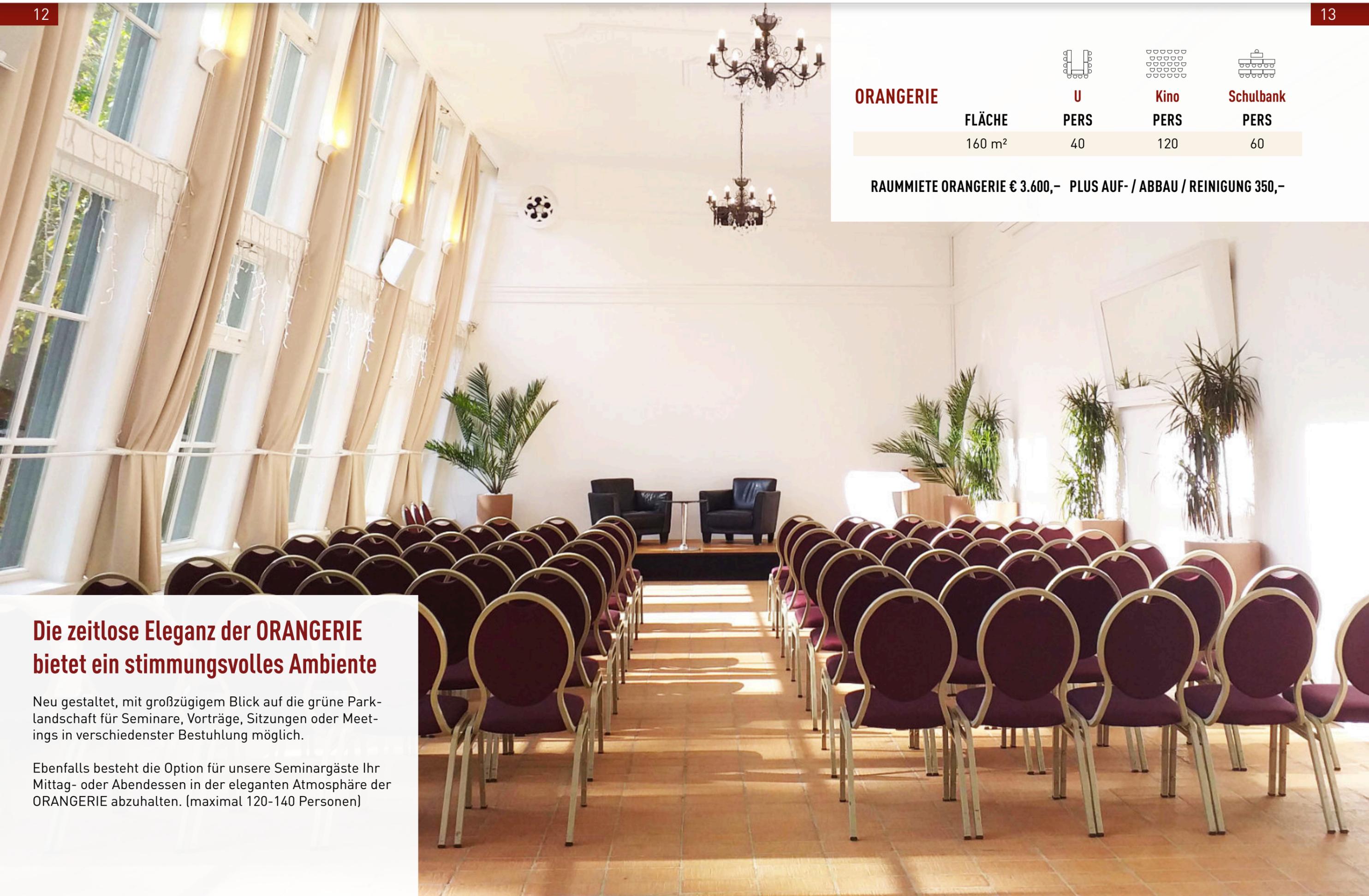
Seminarraum 3



Seminarraum 4



Seminarraum 5



ORANGERIE

	 U	 Kino	 Schulbank
	PERS	PERS	PERS
FLÄCHE	160 m ²	40	120
		60	

RAUMMIETE ORANGERIE € 3.600,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG 350,-

Die zeitlose Eleganz der ORANGERIE bietet ein stimmungsvolles Ambiente

Neu gestaltet, mit großzügigem Blick auf die grüne Parklandschaft für Seminare, Vorträge, Sitzungen oder Meetings in verschiedenster Bestuhlung möglich.

Ebenfalls besteht die Option für unsere Seminargäste Ihr Mittag- oder Abendessen in der eleganten Atmosphäre der ORANGERIE abzuhalten. (maximal 120-140 Personen)

Klassisches Flair, umgeben von einem Hauch Geschichte.

Im SCHLOSS mit seinem beeindruckenden Flair fällt konzentriertes Arbeiten gleich viel leichter.

Ob 80 oder 250 TeilnehmerInnen, das SCHLOSS bietet durch die praktische Raumaufteilung ausreichend Platz. Nutzen Sie die riesige Grünfläche direkt vor dem SCHLOSS, um eine Pause im Freien zu verbringen.



SCHLOSS	FLÄCHE	U PERS	Kino PERS	Schulbank PERS
SISSIZIMMER	38 m ²	12	25	16
NAPOLEONZIMMER	28 m ²	10	10	10
THERESIENZIMMER	30 m ²	10	12	10
EUROPAZIMMER	42 m ²	15	30	16
FESTSAAL	84 m ²	25	80	32
SPIEGELSAAL	62 m ²	20	60	20
RADETZKYZIMMER	42 m ²	15	30	16
HALLE (EG)	60 m ²	20	30	20

RAUMMIETE SCHLOSS € 3.900,- PLUS AUF- / ABBAU / REINIGUNG 490,-

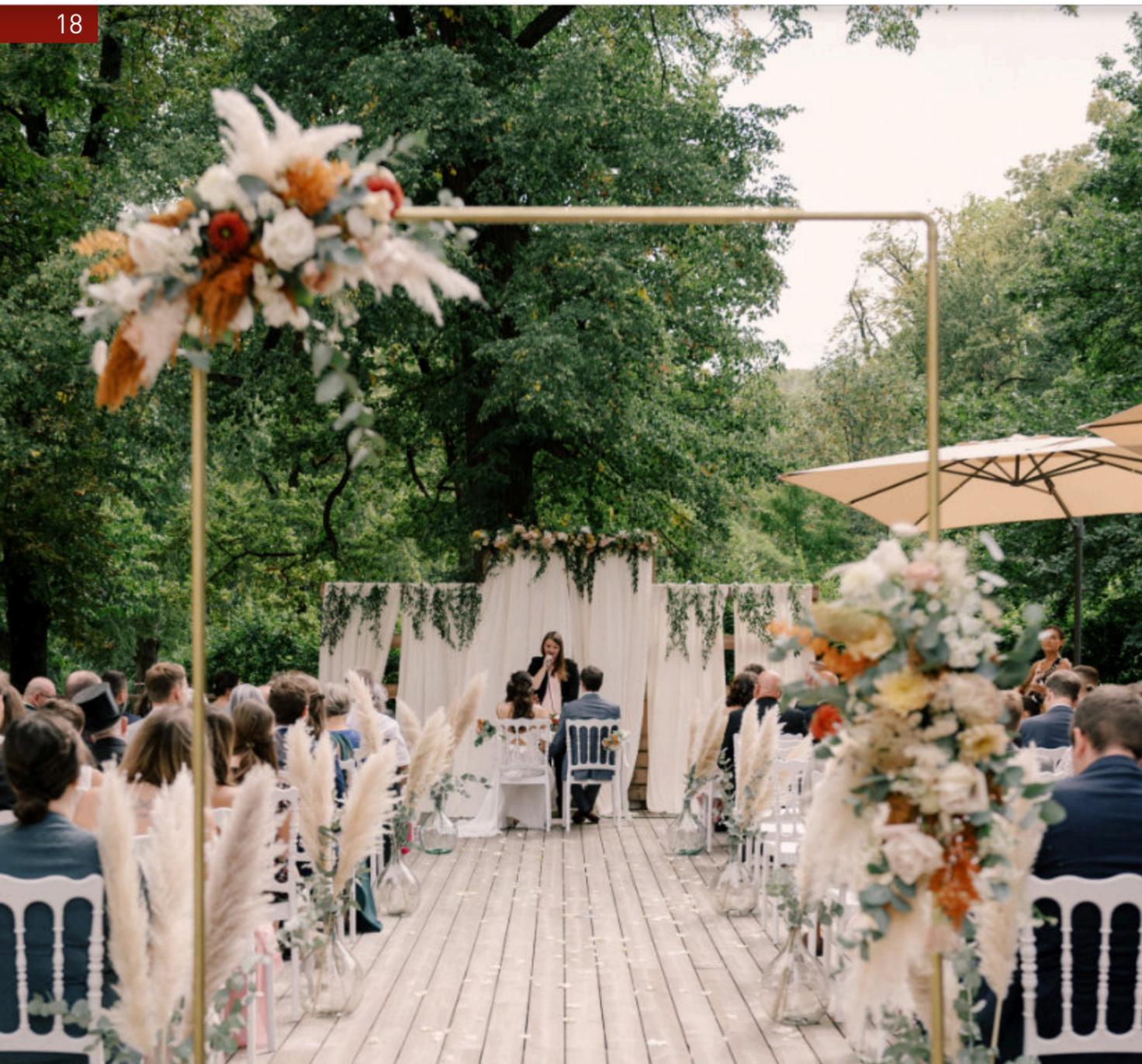


SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ



ORANGERIE





EXKLUSIVMIETE SCHLOSS UND ORANGERIE

bei Veranstaltungen mit Fremdcatering

LOCATION

MIETE

Exklusivmiete SCHLOSS	€ 3.900,-* + Endreinigung bei externem Catering
Exklusivmiete ORANGERIE	€ 3.600,-* + Endreinigung bei externem Catering

*plus Betreuungsperson vom Haus € 46,- pro Stunde (verpflichtend)

*plus Endreinigung € 470,- SCHLOSS / € 350,- ORANGERIE



RAUMMIETEN SCHLOSS UND ORANGERIE

KONSUMATION

MIETE*

bei Veranstaltungen mit unserer hauseigenen Küche

unter € 8.000,-	€ 3.600,-
unter € 9.500,-	€ 2.600,-
unter € 12.500,-	€ 2.000,-
unter € 14.000,-	€ 1.600,-
ab € 14.000,-	€ 1.200,-

*exkl. Auf- und Abbau

PREISKATALOG EVENT

LEISTUNG/ARTIKEL

PREIS/STÜCK

Reinigungs- und Stellpauschale	€ 5,60 pro Person
Gedeck inklusive Tischwäsche	€ 5,60 pro Person

Bestuhlung ORANGERIE indoor	Teak Sessel inkl. od. roter Polstersessel zzgl. á € 8,-
Bestuhlung SCHLOSS indoor	Roter Polstersessel inkl. od. weißer Sessel zzgl. á € 8,-
Sessel Hussen/Kissen	€ 8,- / 3,- pro Stück

Stellpauschale Terrasse / Kiesel	€ 400,-
Stellpauschale Trauung indoor/outdoor	€ 8,- pro Sessel in Wunschanordnung

Zusätzliches Personal serviertes Menü	€ 8,- pro Gast
---------------------------------------	----------------

Stoppelgeld	auf Anfrage
-------------	-------------

Hochzeitstorte	Bis 70 Personen € 190,- ab 70 Personen € 240,-
----------------	--

Getränkepauschalen	auf Anfrage
--------------------	-------------

Kindermenü	auf Anfrage
------------	-------------

Beamer	€ 150,-
Tonanlage ORANGERIE inkl. Funkmikro	€ 180,-
Mobile Tonanlage inkl. Funkmikro	€ 210,-

Personal & Sperrstunde: Für die ersten 5 Stunden ab Eintreffen der Gäste inkludiert. Ab der 6. Stunde kostet die Personalstunde € 56,-. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Ab 02:00 Uhr beträgt die Personalstunde € 98,-. Bis 05:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.



Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu ermöglichen bzw. auf etwaige Änderungswünsche rechtzeitig reagieren zu können, bitten wir Sie, **bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** alle wichtigen Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung mit uns abzustimmen.

Wir ersuchen Sie, **bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** die genaue TeilnehmerInnenanzahl bekanntzugeben.

KONTAKT

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

Tel: +43 1 57 666
DW 63 Seminar, DW 23 Events, DW 79 Hotel

seminar@europahauswien.at
events@europahauswien.at
hotel@europahauswien.at

www.europahauswien.at

RESERVIERUNG

Zur **endgültigen Terminreservierung** ersuchen wir um eine **Anzahlung in Höhe der jeweiligen Exklusivmiete**.

Bankverbindung ERSTE BANK
IBAN: AT08 2011 1000 0040 5965
BIC: GIBAATWWXXX

ANZAHLUNG

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine weitere Anzahlung, in der Höhe von 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes. Die restlichen 20% abzüglich beider Anzahlungen sind nach der Veranstaltung zu bezahlen.

TRINKGELD

Wir bitten Sie Trinkgeld für das gesamte Personal unserem Restaurantleiter direkt zu geben. (In Österreich sind 5-10% der Rechnungssumme üblich.) Herzlichen Dank.

RECHNUNGSLEGUNG

In der Folgeweche Ihrer Veranstaltung übersenden wir Ihnen Ihre Rechnung per E-Mail.

STORNIERUNGEN

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der Exklusivmiete der jeweiligen Eventlocation, bzw. Miete der Seminarräumlichkeit(en) zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(4) Bei Stornierungen ab 10 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

ANLIEFERUNG & ABHOLUNG

Auswärtige Lieferungen von Equipment, Blumen, Torten etc. können 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, der Abtransport bis oder unmittelbar nach Veranstaltungsende erfolgen. Wir können nur einer Veranstaltung zuordenbare Lieferungen entgegennehmen. Das EUROPAHAUS Wien übernimmt keine Haftung für Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl eingebrachter Gegenstände.

DEKORATION

Für alle Dekorationsarbeiten bitten wir um Rücksprache mit dem Eventteam. Auf Wunsch helfen wir Ihnen mit dem Kontakt zu uns bekannten Dekorateurs und Floristen.

NACHTRUHE

Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus Wien als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen (z. B. Wiener Veranstaltungsgesetz), vor allem auch die Einhaltung der Nachtruhe, zu sorgen hat. Ab 22:00 Uhr ist im Außenbereich keine Musik mehr erlaubt. Ab 24.00 Uhr ist die Lautstärke in den Räumlichkeiten der ORANGERIE bzw. des SCHLOSSES so zu reduzieren, dass es zu keinen Störungen der Nachtruhe in der Umgebung kommt. Die offizielle Sperrstunde ist 02:00 Uhr. Bis 05:00 Uhr kann gerne um eine Verlängerung angefragt werden.

ERMÄSSIGUNGEN Buffet & Getränke

ALTER	ERMÄSSIGUNG
bis 4 Jahre	frei
4-12 Jahre	50% des Erwachsenenpreises
ab 12 Jahre	Vollzahler



Ob Wien Besucher, Hochzeitsgast oder Kongressteilnehmer – in unserem HOTEL finden Sie die nötige Ruhe.

Der Blick ins Grüne des Privatparks, die ausgezeichnete Verkehrsanbindung, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im BISTRO und zuvorkommendes Service macht das HOTEL im Europahaus Wien zur Ruheoase.

Falls Sie für jegliche Veranstaltungen im Haus HOTELzimmer benötigen, empfehlen wir Ihnen bereits bei der Reservierung Ihrer Location nach einem Zimmerkontingent direkt in unserer Reservierungsabteilung anzufragen.

Kontaktieren Sie uns gerne:

Email: hotel@europahauswien.at
Tel: 01 57 666 79



Kulinarisch verwöhnen im BISTRO Europahaus

Unser Gastgarten, als auch der BISTRO Bereich sind der perfekte Ort um kulinarische Köstlichkeiten, entspannte Atmosphäre und freundliches Service für bis zu 100 Personen zu genießen.

Im BISTRO sind nur Reservierungen für geschlossene Veranstaltungen (Mindestkonsumation: € 4.500,-) möglich.

Unser á la carte Restaurant ist derzeit geschlossen.



WIENER BUFFET

€ 53,- pro Person

Erdäpfel Maki | Apfelkren | Rote Rübe oder
Räucherforelle oder Tafelspitz ^(C, D, O)
Schinkenröllchen | Gemüsesalat ^(C, M, L)
Sülzchen | Tafelspitz ^(M)

Rindssuppe | 3erlei Wiener Einlage ^(A, C, G, L)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Zwiebelrostbraten | Braterdäpfel | Senfgurke ^(A, M)

Ausgelöstes Backhuhn |

Erdäpfel-Gurkensalat ^(A, C, M, O)

Szegediner Wallergulasch | Salzerdäpfel ^(D, O)

Alt Wiener Krautfleckerl |

Schnittlauchrahm ^(A, G)

Saisonaler Obstsalat | Minze

Kaiserschmarren | Röster ^(A, C, G, O)

Schokoküchlein | Schokosauce | Schlagobers ^(A, C, G)

KLEINES BUFFET

€ 45,- pro Person

Schinkenröllchen | Gemüsesalat ^(C, M, L)

Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum ^(G, H)

Rosa Tullnerfelder Schweinskarree |

Senfgitter | Kren ^(M)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Ausgelöstes Wiener Backhuhn |

Erdäpfelsalat ^(A, C, M, O)

Zanderfilet | Grillgemüse |

Petersilienerdäpfel ^(D, G, L)

Gemüse Korma | Basmatireis ^(F, L, N, P)

Panna Cotta | Himbeere ^(G)

Saisonaler Obstsalat | Minze

BUFFET



FRÜHLINGSBUFFET

(Ende April, Mai, Juni)

€ 56,- pro Person

Erdäpfel Maki | Apfelkren | Rote Rübe oder
Räucherforelle oder Tafelspitz ^(C, D, O)
Rosa Tullnerfelder Schweins Karree |
Senfgitter | Kren ^(M)

Kirschparadeiser | Mozzarella | Basilikum ^(H, G)

Grillgemüse | Pesto | Oliventapenade ^(H, L)

Spargelcremesuppe | warm oder geist ^(G)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Maishendlbrust | Grillgemüse |
Gratinerdäpfel ^(G, L)

Zanderfilet | Topinambur | Rucola | Sesam ^(D, N)

Schweinsmedaillons oder Beiried (+ 5€) |

Bärlauchrisone | Spargelgemüse ^(A, G)

Spinatlinsen | Basmatireis ^(L)

Panna cotta | Himbeere ^(G)

Nougat Mousse | dunkel oder hell ^(G, H)

Kaiserschmarren | Röster ^(A, C, G, O)

SOMMERBUFFET

(Juli, August, Sept.)

€ 56,- pro Person

Beef Tartar | Wachtelei | Kapernbeere ^(D, M, C)
Marinierte Cocktailgarnele |
Wakamesalat ^(B, N, O)
Antipasti | Prosciutto
Tomatensulz | Avocadocreame | Basilikum ^(F)

Geeiste Gurkensuppe ^(G)

oder Rindssuppe | Grießnockerl ^(A, C, G, L)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Silberlachs | Wasabipüree | Miso ^(D, G, F)

Ausgelöstes Wiener Backhendl |

Erdäpfel-Gurkensalat ^(A, C, M, O)

Risotto | Tomaten | Parmesan ^(G, L)

Kurz gebratener Kalbstafelspitz oder
Beiried (+ 5€) | Pilzsauce | Tagliatelle ^(A, L, G)

Schokomousse | Erdbeeren ^(G)

Saisonaler Obstsalat | Minze

Himbeer Tiramisu ^(A, C, G)

HERBST- & WINTERBUFFET

(Oktober bis April)

€ 56,- pro Person

Nordtiroler Schinkenspeck | Birne | Preiselbeeren ^(O)
Shrimps Cocktail ^(B, C, F, M, L)
Würziger Kichererbsen Curry Salat ^(F, L, M, N, P)
Beef Tatar | Wachtelei | Kapernbeere ^(D, M, C)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kernöl ^(G, H)
oder Karotten Ingwer | Suppe ^(L)

Hirschragout | Spinatspätzle | Preiselbeerrahm ^(A, C, G, L, H, O, P)

Silberlachs | Linsengemüse | Veltlinersauce ^(D, G, L, M, P)

Braten vom Tullnerfelder Schwein | Sauerkraut |
Grammelknödel ^(A, C, G)

Strudel Variation | Kürbis | Kraut ^(A, C, G, L, H)

Lebkuchenmousse | Weichselragout ^(G)

Kaiserschmarren | Röster ^(A, C, G, O)

Nougatknödel | Beerenragout ^(A, C, G, H, V)

GRILLVARIATION

€ 57,- pro Person
exkl. 2 Köche à 4h à € 46,-

Bitte beachten Sie, dass das Grillen im Freien bei Unwetter bzw. Grillverbot (Gemeinde Wien) nicht möglich ist.

Ceasar Salat | Croutons | Speck | Huhn ^(A, C, M, D)
Mediterraner Bauernsalat | Melone | Schafskäse ^(G, M, O)
Prosciutto | Melone ^(O)
Wraps | Mais | Bohne | Avocado ^(E, H, M, N)
Gazpacho ^(L, P, O)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)
Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Vom Grill:

Spareribs ^(F, M)
Maishendlbrust
Sirloinsteak
Makrelenfilet ^(D)
Riesengarnelen ^(B)
Maiskolben

Beilagen:

Folienerdäpfel | Erdäpfelsalat ^(M, O)
Grillgemüse ^(L) | Kräuterbutter ^(G)
Cocktailsauce ^(O) | BBQ Sauce ^(O)
Schnittlauchrahm ^(G) | Tzatziki ^(G)
Estragon Senf ^(M) | Ketchup ^(O)

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = glutenhaltiges Getreide;
B = Krebstiere;
C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss;
F = Soja; G = Milch oder Laktose;
H = Schalenfrüchte; L = Sellerie;
M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite;
P = Lupine; R = Weichtiere

3-GÄNGE MENÜ



mit 2 Hauptspeisen zur Wahl ab € 48,- pro Person zzgl. € 8,- Personal

Bitte wählen Sie bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung
3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 1 Dessert aus.

COUVERT

Butter | Gebäck ^(A, G, H, N)

VORSPEISENTELLER

**3 Vorspeisen für jeden Gast im Glas serviert
Zur Wahl stehen:**

Mini-Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum ^(G, H)
Beef Tartar | Wachtelei | Kapernbeere ^(D, C, M)
Kichererbsen | Currysalat ^(L)
Marinierter Silberlachs | Algensalat | Rettich ^(D, N, F, M)
Mediterranes Gemüse | Oliventapenade ^(L, O)
Hühnercurry Salat ^(C, M)
Rindfleischsalat | Kernöl ^(L, M, O)

SUPPE NACH SAISON (+ € 4,-)

Rindssuppe | Leberknödel | Grießnockel |
Fritatten | Schnittlauch ^(A, C, G, L)
Alt Wiener Suppentopf ^(A, L)
Erdäpfelsuppe | Schwarzbrotcroutons ^(A, G, L)
Knoblauchrahmsuppe | Schwarzbrotcroutons ^(A, G, L)
Karotten Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer ^(O)
Bärlauchcremesuppe | Schwarzbrotcroutons
(Frühjahr) ^(A, G, L)
Spargelcremesuppe | Croutons (Sommer) ^(G)
Kürbiscremesuppe | Kernöl | Kürbiskerne (Herbst) ^(G, H)

HAUPTSPEISEN

2 Hauptgänge

Vegetarisch und Fleisch, zur Wahl stehen:

1 Geflügel/Fleisch Speise:

Maishendl Supreme | mit
Tomatenrisotto | grüner Spargel ^(G) oder
Cremepolenta | Minimais | Vanilleöl ^(G) oder
Gemüse Couscous ^(A) | Rosmarinsaftl ^(G)
Tullnerfelder Schweinsfilet | Pfefferrahm |
Keniabohnen | Erdäpfel ^(G)

1 Vegetarische/Vegane Speise:

Risotto der Saison | Parmesan ^(G)
Spinatstrudel ^(G) | Schafskäse | Petersilerdäpfel |
Schnittlauchrahm ^(L)
Gemüse Couscous ^(A) | Kräutersauce ^(L)
Gebratener Gemüseris | Geräucherter Tofu ^(L, F, N, P, E)
Gemüsewok | Jasminreis ^(L, F, N, P, E)
Gemüse korma | Basmatireis ^(L, F, N, H, P, E)
Erdäpfel-Linspuffer | Blattsalat |
Kräutermayonnaise ^(P, M, F, N, E)
Gemüsegarten | Erdäpfelpüree | Pumpernickel
^(A, L, O, P, F, E, N)

**Sie möchten eine Hauptspeise austauschen?
Auf der nächsten Seite finden Sie
weitere Angebote.**

MEDITERRANES BUFFET

€ 53,- pro Person

Prosciutto | Melone
Bauernsalat | Schafkäse | Melone | Oliven ^(G, M, O)
Mozzarella | Kirschparadeiser | Fenchel |
Zucchini ^(G, H)
Antipasti | Pesto ^(H)

Salatbuffet ^(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P)
Gebäck | Butter ^(A, G, H, N)

Penne | Tomate | Oliven | Paprika | Brokkoli ^(A, O)
Dorade Royale | Erdäpfel | Rucola | Pignoli ^(D, H)
Saltimbocca | Maishendl | Risotto ^(G, L)

Panna Cotta | Erdbeeren ^(G)
Saisonaler Obstaslat | Minze
Himbeer Tiramisu ^(C, G)

VEGANES BUFFET

€ 53,- pro Person

Grillgemüseterrine | Pesto | Oliventapenade ^(L, M)
Würziger Kichererbsen Curry Salat ^(F, L, M, E, N, P)
Reisblatt | Gemüse | Tofu ^(F, L, E, N)

Karotten Ingwer Suppe | eingelegter Ingwer ^(O)

Salatbuffet ^(A, E, F, H, L, M, N, O, P)
Gebäck | Hummus ^(A, H, N, P)

Gefüllte Paradeiser | Paprikacreme ^(A, M, L, O, P)
Geräucherter Tofu | Wokgemüse | Jasminreis ^(F, H, L, N, P)
Gemüsegarten | Erdäpfelüree | Pumpernickel ^(A, L, O, P, F, E, N)

Saisonaler Obstsalat | Minze
Süßes Kokos Risotto | Mango
Himbeer Schoko Mousse Törtchen ^(A, H, F)

DESSERT

- Himbeertiramisu ^(A, C, G)
- Panna Cotta | Himbeere ^(G)
- Saisonaler Obstsalat | Minze
- Süßes Kokos Risotto | Mango
- Schokoladenmousse ^(C, G) | Erdbeere ^(C, G)
- Kaiserschmarren | Röster ^(A, C, G, O)

KÄSE (+ € 10,-)

- Österreichischer Käseteller | Trauben | Nussbrot ^(A, G, H, O)
- Mediterraner Käseteller | Oliven | Focaccia ^(A, G, H, O)

GESETZTES MENÜ

Optionaler Speisenaustausch

FISCH

- Lachsforellenfilet | Grillgemüse | Petersilienerdäpfel (+ € 2,-) ^(D, G, L)

- Zanderfilet | Gemüselinsen | Senfsauce (+ € 5,-) ^(D, P, M, L)

FLEISCH

- Geschmorte Kalbsbacken | Gemüse | Rösterdäpfelpüree (+ € 2,-) ^(G, L)

- Tafelspitz | Rösterdäpfel | Cremespinat | Apfelkren (+ € 5,-) ^(G, L)

- Zwiebelrostbraten von der Beiried | Röstzwiebel | Braterdäpfel (+ € 5,-) ^(A, M)

- Kalbsrückenschnitte | Schwammerlsauce | Tagliatelle (+ € 6,-) ^(A, G)

- Rinderfilet | Pfeffersauce | grünes Gemüse | Erdäpfelgratin (+ € 8,-) ^(G, M)



FINGERFOOD Veggie | Vegan

- Oliven ^(L) € 3,90
- Couscous | Gemüse | Kräutersauce ^(L) € 3,90
- Falafel | Hummus ^(P, N) € 4,10
- Gemüsetartar | Chiccoree ^(G) € 3,90
- Kichererbsen | Currysalat ^(P, F, M, E) € 3,90
- Mediterr. Gemüse | Oliventapenade ^(L, O) € 4,10
- Mini Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum ^(G, H) € 4,10
- Reisblatt | Gemüse ^(F, L, N) € 3,90
- Risottobällchen | getr. Paradeiser ^(G, O) € 3,90

FINGERFOOD Fleisch

- Backhenderl | Erdäpfelsalat ^(A, C, M, O) € 3,90
- Beef Tartar | Wachtelei | Kapernbeere ^(C, D, M, O) € 4,10
- Faschierte Laibchen | Erdäpfelsalat ^(A, C, M, O) € 3,90
- Hühner Curry | Salat ^(C, M) € 4,10
- Rindfleisch | Kernöl ^(M, O) € 3,90
- Prosciutto | Antipasti € 4,10
- Rohschinken | Melone ^(M) € 4,10
- Tafelspitz Maki | Apfelkren ^(C, L) € 4,10

BRÖTCHEN

- Mozzarella | Zucchini | Fenchel | Tomate ^(O) € 2,90
- Pfefferoniaufstrich | Kräuter | Kernöl ^(G) € 2,90
- Thunfisch | Olive | Kapern ^(D, C, M) € 2,80
- Tiroler Schinkenspeck | Birne ^(C, O) € 2,90
- Würzige Salami | Paprika € 2,80
- Avocado | Tomate € 2,90
- Beinschinken | Kren ^(C, O) € 2,90
- Brie | Rucola | Chutney ^(C, G) € 2,90
- Curry | Ei ^(C, O) € 2,80
- Gebeitzter Lachs | Gurke | Algen ^(D, N, O) € 2,90
- Hummus | Karfiol | Brokkoli ^(N, O, P) € 2,80

FINGERFOOD Süß

- Apfelstrudel | Vanillesauce ^(A, C, G, H) € 3,90
- Crème brûlée ^(C, G) € 3,90
- Erdbeere | Basilikum ^(A, C, G, O) € 3,90
- Frischer Obstsalat | Minze € 3,90
- Grießflammerie | Beeren ^(A, G) € 3,90
- Nougat Mousse | dunkel | hell ^(G, H) € 3,90
- Panna cotta ^(G) € 3,90
- Schoko Mousse | Erdbeeren ^(G) € 3,90
- Topfenstrudel ^(A, C, G, H) € 3,90

FINGERFOOD Fisch

- € 3,90
- Crevetten Cocktail ^(B, C, M, L, O) € 3,90
- Erdäpfel Maki | Räucherfisch ^(C, D, L) € 3,90
- Garnele | Orange | Fenchel ^(B, F, M) € 3,90
- Silberlachs | mariniert | Algensalat ^(D, N, F, E)

MITTERNACHTSSNACKS

- Grana | Oliven | Trüffelhonig | Baguette ^(A, G, O) € 9,00
- Optional: + Schinken roh & gekocht + € 3,00
- Gulaschsuppe | Gebäck ^(A, L, O) € 8,00
- Sacher-Würstel | Senf Kren | Gebäck ^(A, M, O) € 8,00
- Warmer Mini Leberkäse | Gebäck | Senf | Gewürzgurkerl | Pfefferoni ^(A, M, O) € 7,50
- Mini Hot Dog: Milchbrötchen | 2 Soßen | € 8,50
- Frankfurter | Gewürzgurke | Röstzwiebel ^(A, M, O)
- Mini Würstel Variation: Bratwürstel | € 9,50
- Debreziner | Frankfurter | Käsekrainer | € 9,50
- Senf | Kren | Gebäck | Gurkerl | Pfefferoni ^(A, M, O)





WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Hauswein, Weingut Donner Weinviertel 1l € 17,-	Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch Langenlois, Kamptal 0,75l € 30,-
Chardonnay vom Kalk, Weingut Altenburger Markus, Jois, Burgenland 0,75l € 24,-	Riesling Bio, Weingut Wiener Franz Stammersdorf, Wien 0,75l € 29,-
Gelber Muskateller DAC, Weingut Krispel Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 30,-	Sauvignon blanc, Weingut Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum 0,75l € 29,-
Gelber Muskateller, Weingut Studeny Obermarkersdorf, Weinviertel 0,75l € 23,-	Sauvignon blanc DAC, Weingut Sabathi Erwin Leutschach, Südsteiermark 0,75l € 34,-
Gemischter Satz DAC Bio, Weingut Zahel Oberlaa, Wien 0,75l € 26,-	Sauvignon blanc DAC, Gross & Gross Jakobi Ratsch, Südsteiermark 0,75l € 34,-
Grauburgunder, Weingut Krispel Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 34,-	Welschriesling Klassik DAC, Weingut Sommer Leithaberg, Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 23,-
Grüner Veltliner DAC, Weingut Donner Hohenwart, Weinviertel 0,75l € 20,50	Welschriesling DAC, Weingut SABATHI Erwin Leutschach, Südsteiermark 0,75l € 25,-
Grüner Veltliner Steinfeder, Weingut Holzapfel Joching, Wachau 0,75l € 34,-	

Grüner Veltliner DAC bio, Weingut Jurtschitsch
Langenloser Stein, Kamptal 0,75l € 29,-

**Riesling Urgestein, Weingut Schloss Gobels-
burg** 0,75l € 27,-

ROSE

Rosé vom Stein Bio, Weingut Prieler
Schützen am Gebirge,
Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 23,-

ROTWEIN

Zweigelt, Heidehof Qualitätswein 1l € 19,-	Cuvée Pannobile Bio, Weingut Nittnaus Gols, Neusiedlersee 0,75l € 54,-
Blaufränkisch Heideboden, Weingut Pittnauer Gols, Neusiedlersee 0,75l € 29,50	Merlot, Weingut Triebaumer G&R Rust, Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 33,-
Blaufränkisch Ried Hochäcker, Weingut Kerschbaum Paul, Mittelburgenland 0,75l € 35,-	Pinot Noir Bio, Weingut Johanneshof Reinisch Tattendorf, Thermenregion 0,75l € 26,50
Blaufränkisch Leithakalk, Weingut Kollwentz Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 56,-	St. Laurent, Weingut Stift Klosterneuburg Ausstich, Wagram 0,75l € 29,-
Cabernet Sauvignon, Weingut Scheibelhofer Andau, Neusiedlersee 0,75l € 28,-	Zweigelt Bio, Weingut Johanneshof Reinisch Tattendorf, Thermenregion 0,75l € 21,50
Cuvée Velvet, Weingut Pittnauer Gols, Neusiedlersee 0,75l € 26,-	Zweigelt Heideboden, Weingut Leitner Gols, Neusiedlersee 0,75l € 27,-
Cuvée Heideboden, Weingut Nittnaus A&H Gols, Neusiedlersee 0,75l € 35,-	Zweigelt Goldberg, Weingut Achs Werner Gols, Neusiedlersee 0,75l € 32,-

Weine enthalten Sulfite, Landweine möglicherweise Laktose.

**GERNE BIETEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE
AUCH INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE
GETRÄNKEPAUSCHALEN AN.
ERKUNDIGEN SIE SICH BEI UNSEREM EVENTMANAGEMENT.**



GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

HOCHRIEGL Trocken	0,75 l	€ 20,50
SALATIN Prosecco Frizzante		
DOC Treviso	0,75 l	€ 21,-
SZIGETI Rosé de Rouges Brut	0,75 l	€ 32,-
SZIGETI Welschriesling Brut Bio	0,75 l	€ 36,-
Sekt Brut bio	0,75 l	€ 35,-
SCHLUMBERGER Sparkling		
Klassik	0,75 l	€ 42,-
MÖET & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 95,-
MÖET & Chandon Brut		
Rosé Impérial	0,75 l	€ 100,-

APERITIF

Zitronensorbet		€ 4,50
Hugo	0,20 l	€ 6,20
Aperol Spritzer	0,20 l	€ 6,20
Campari Soda / Orange	0,20 l	€ 6,20
Bowle (diverse Sorten)	0,20 l	€ 7,00
Weißer Spritzer	0,20 l	€ 3,30
Lavendel / Veilchen Spritzer	0,20 l	€ 5,10
Wildberry Lillet	0,20 l	€ 6,80

LONGDRINKS

Averna/Averna Sour (4cl)	€ 3,10 / 6,70
Vodka Orange / Lemon (4cl)	€ 8,80
Vodka Ginger Ale (4cl)	€ 8,80
Gin Tonic (4cl)	€ 8,80
Wildberry Gin Tonic	€ 8,80
Cuba Libre (4cl)	€ 8,80
Mojito	€ 11,-

DRIVER 'S LONGDRINKS

Wildberry Dreams (alkoholfrei)	€ 6,10
Virgin Ginger Mint Mojito (alkoholfrei)	€ 6,10

Gerne bieten wir Ihnen auch Ihre Wunsch-Long-Drinks, Cocktails, sowie Show-Bar Keeper und hausgemachte Limonaden an.

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,90
Cappy Fruchtsäfte		
Johannisbeere, Orange, Apfel	0,25 l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 4,10
Red Bull oder Sugarfree	0,25 l	€ 4,60
Soda mit frischer Zitrone	0,25 l	€ 2,90
Soda mit frischer Zitrone	0,50 l	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,20
Römerquelle prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,30
Apfel- oder Orangensaft	1 l	€ 11,50
Leitungswasser	1 l	€ 1,-

BIER VOM FASS

Stiegl Goldbräu Seidl ^(A)	0,33 l	€ 3,90
Stiegl Goldbräu ^(A)	0,50 l	€ 4,60

FLASCHENBIER

Stiegl Braukunst Edition ^(A)	0,33 l	€ 3,80
Stiegl Alkoholfreies Bier ^(A)	0,5 l	€ 4,60

EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof 2cl/4cl	€ 3,10 / 5,90
Marille, Birne oder Himbeere	

KAFFEE & TEE

Mokka klein/groß	€ 2,60 / 4,90
Brauner klein/groß ^(G)	€ 2,80 / 5,10
Wiener Melange, Cappuccino ^(G)	€ 3,70
Verlängerter schwarz	€ 2,90
Verlängerter braun ^(G)	€ 3,10
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,80
Veranstaltungskaffee	€ 3,-

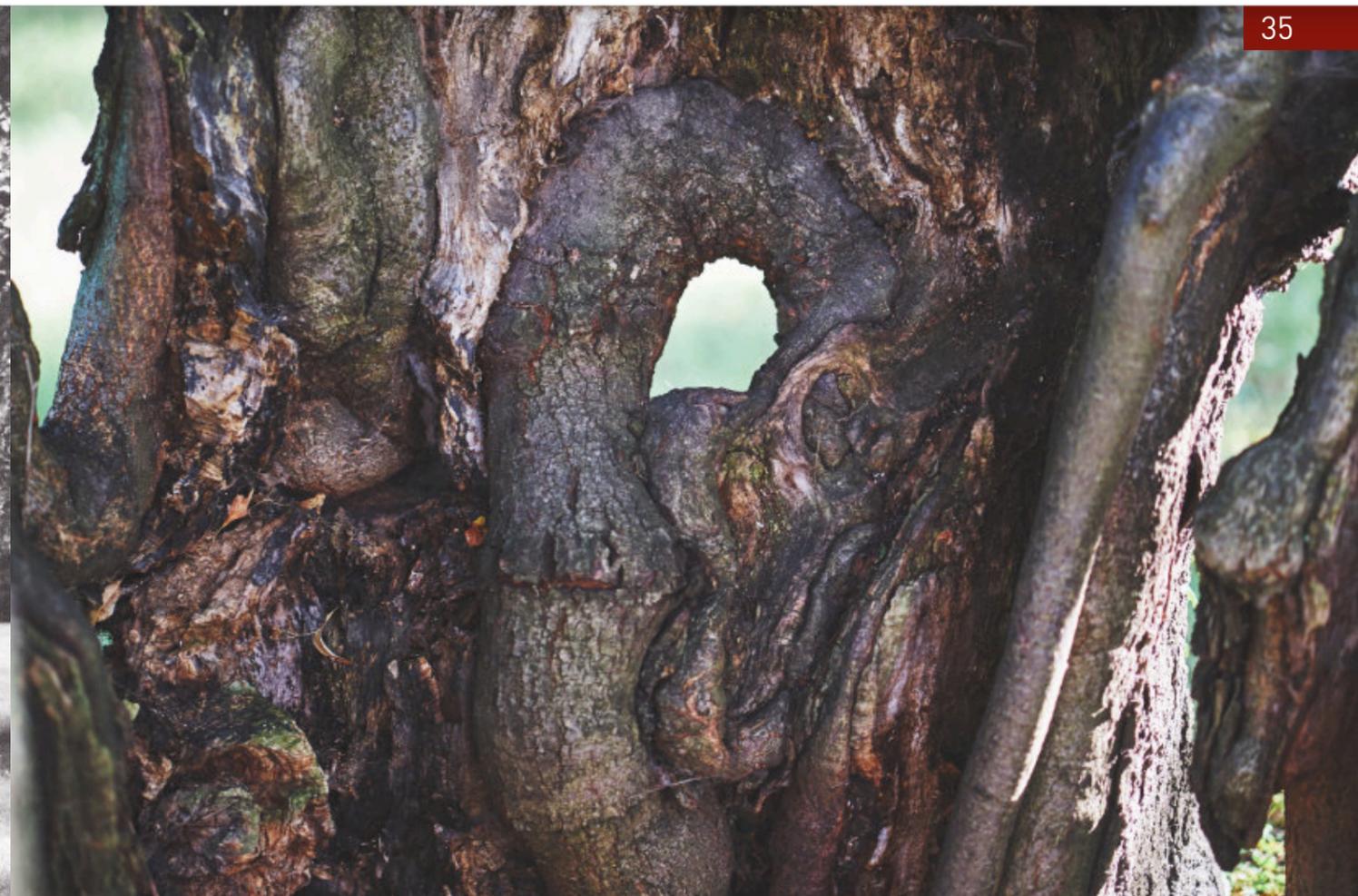
Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch individuell zusammengestellte Getränkepauschalen an.



Kaiserin Maria Theresia schenkte um 1750 das hier bestehende Anwesen dem Freiherrn Johann Georg von Grechtler. Er schaffte es vom einfachen Fuhrmann bis zum Heereslieferanten und Leiter des Fuhr- und Proviantwesens der Rheinarmee. Zu seinem Großgrundbesitz gehörten die Herrschaften Fridau, Kirchberg/Pielach und Rabenstein. Er ließ sich hier nach Plänen von Johann Bernhard Fischer von Erlach ein Jagdschloss errichten. 1846 erlegte Erzherzog Franz Karl von Österreich den letzten Wolf des Wienerwalds. Die Erben des Barons verkauften das Schloßchen an die Prinzessin Liechtenstein. Nach ihrem Tod ging der Besitz an die Grafen Paul und Nicolaus Esterhazy über. Das Schloßchen diente ihnen als Sommersitz. 1894 erwarb es Dr. Heinrich Ritter von Miller zu Aichholz. Bei seiner Familie blieb es bis 1938.

Dann wurde es von Dr. Heinrich Miller-Aichholz an die deutsche Polizei verkauft, die hier für ihre Beamten ein Erholungsheim einrichtete. Von 1945 bis 1955 diente es den französischen Besatzungstruppen als Hochkommissariat. In dieser Zeit hatte das Gebäude schwer zu leiden. So wurden damals die Fresken im Inneren schwer beschädigt und übermalt.

Nach Abschluss des Staatsvertrages ging das SCHLOSS in das Eigentum der Republik Österreich über. Es steht seit 1962 als Europahaus in Verwendung. Durch seine Gründung wollte die Österreichische Jungarbeiterbewegung den europäischen Einigungsgedanken fördern. Es handelt sich um ein Bildungsinstitut, gleichzeitig aber durch die angegliederten Jugendwohnheime um eine internationale Stätte der Begegnung.



Das hohe Hauptgeschoß wird durch flache Lisenen gegliedert. Ein überhöhter Mittelrisalit springt leicht vor. Eine auf starken Pfeilern ruhende Freitreppe (Ende des 18. Jh.) ist dem darin befindlichen Festsaal vorgelagert. Über seinen drei großen Rechteckfenstern sind ovale Ochsenaugen angeordnet. Der darüber liegende Dreiecksgiebel des Mittelrisalits ist mit einer Wappenkartusche geschmückt. Im Erdgeschoß sind südseitig Speiseräume und nordseitig Küchen- und andere Nebenräume untergebracht. Im Obergeschoß liegen die gartenseitig orientierten Repräsentationsräume (Großer Saal, Napoleonsaal, Prinz Eugen Saal, Maria Theresien Zimmer). Hier haben sich einige originale Kachelöfen mit zartem Rocailledekor erhalten. Auch der Großteil der einstigen Gemäldesammlung ist noch vorhanden. Der Große Saal ist mit Jagdmotiven und Blumengirlanden freskiert. Im Westteil des großen Parks liegt ein eingeschossiges Wirtschaftsgebäude. Das Gewächshaus (die heutige ORANGERIE) an der Umfriedungsmauer stammt aus der ersten Hälfte des 18. Jh. und ist sehr gut erhalten. Im gepflegten Park stehen etliche alte Bäume, die zu Naturdenkmälern erklärt wurden.



Kapelle an der Außenmauer



MIT DEM AUTO

Anfahrt von Westen (A1):

Wientalstraße bis zur Ortstafel Wien, nächste Ampel links in die Bergmillergasse, nächste Ampel links in die Linzer Straße, nach ca. 200 m links abbiegen

Anfahrt von Süden:

Von A2 Abfahrt Richtung Wiental, Altmannsdorferstraße, Grünbergstraße, Winkelmannstraße, links in die Linzer Straße einbiegen

MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

U-Bahnlinie U4 bis Endstation Hütteldorf.

12 Gehminuten zu Fuß oder 3 Busstationen mit 49A, 50A, 450 oder 451 bis zur Wolfersberggasse. Gegenüber befindet sich der Eingang zum Europahaus Wien.

europahauswien.at/kontakt-1140-wien/#metroVideo

Alternativ **Straßenbahnlinie 49** bis Endstation Hütteldorf.

Die Straßenbahnlinie 49 startet bei Volkstheater. Bei der U3 Station Hütteldorfer Straße ist ein Umstieg in die Straßenbahnlinie 49 auch möglich. Wenn Sie bei der Endstation angekommen sind, erreichen Sie das Europahaus Wien nach etwa 3 Minuten zu Fuß.

Das gesamte Gelände ist Privatgrund. Es gelten die Bestimmungen der StVO. Geltungsbereich ist das Gesamtareal des Europahauses.

Es sind vier E-Auto Parkplätze vorhanden. Die Verrechnung erfolgt direkt mit dem Anbieter.

Das Abstellen von Fahrzeugen ist nur auf den durch Beschilderung ausgewiesenen Parkflächen gestattet. Reisebusse dürfen nur auf den speziell ausgewiesenen Busparkplätzen abgestellt werden und umgekehrt ist das Abstellen von PKWs und einspurigen Fahrzeugen auf diesen Busparkplätzen nicht gestattet. (Bitte beachten Sie die Kurzparkzone)

Ein dauerhaftes Parken der Fahrzeuge ist nicht gestattet. Bei Verfügbarkeit ist das Parken für die Dauer einer Veranstaltung, bzw. eines Restaurantbesuchs gegen einen Unkostenbeitrag von € 5,- pro Tag gestattet, wovon ein Teil gespendet wird. Bei Vollaustattung der Parkplätze ist das Fahrzeug außerhalb des Geländes abzustellen. (Bitte beachten Sie die Kurzparkzone)

Gekennzeichnete Bereiche wie Zu- und Ausfahrten, Feuerwehr- und Rettungszufahrtszone sind freizuhalten. Zuwiderhandelnde haben mit einer Besitzstörungsklage zu rechnen. Für nicht ordnungsgemäß abgestellte und/oder verschlossene Fahrzeuge übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Das Abstellen des Fahrzeugs erfolgt auf eigene Gefahr.

Die Parkplätze werden nicht bewacht. Für Schäden, die durch Dritte herbeigeführt werden, übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Das Europahaus Wien haftet auch nicht für Schäden, die durch höhere Gewalt, Elementarereignisse wie Wasser, Feuer, Sturm und dergleichen verursacht werden.

Das Europahaus Wien behält sich vor, Parkplätze zur Gänze oder teilweise zu sperren. Verunreinigungen des Parkplatzes sind zu unterlassen, widrigenfalls werden diese auf Kosten des Parkplatznutzers bzw. der Parkplatznutzerin beseitigt. Die Fahrzeug LenkerInnen haften zur Gänze für die von Ihnen verursachten Schäden, und sind unverzüglich an der Rezeption im Haus 1 zu melden.

Diese Parkordnung tritt mit 1. Jänner 2022 in Kraft. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Wien.



HAUSORDNUNG & INFORMATIOSBLATT

Sehr geehrte Gäste, natürlich ist es uns ein besonderes Anliegen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und sind bemüht jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Geltungsbereich

Sie befinden sich auf einem Privatgelände. Diese Hausordnung gilt für alle Veranstaltungsräume des Europahauses Wien.

Beginn

Der Beginn und das Ende einer Veranstaltung ist im Vorfeld terminlich abzustimmen.

Parkordnung

Wir bitten um gesonderte Beachtung unserer Parkordnung, insbesondere um die Freilassung der Feuerwehreinfahrten, Beachtung der Hinweistafeln, des Verbotes des Parkens auf Grünflächen. Wir nehmen keine Reservierung von Parkplätzen vor und bitten um Verständnis, dass bei Bedarf auch außerhalb unseres Areals geparkt werden muss (Stadtauswärts entfällt die Kurzparkzone).

Schlüsselübergabe und Nutzungseinerweisung:

Die Schlüssel für die Veranstaltungsräume können am Tag der Veranstaltung bei der Rezeption abgeholt werden. Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Übernahme und Übergabe der Räumlichkeiten verantwortlich.

Gekennzeichnete Fluchtwege sind unbedingt freizuhalten.

Ruhezeiten

Es wird darauf hingewiesen, dass das Europahaus Wien verpflichtet ist für die Einhaltung der Nachtruhe ab 22 Uhr zu sorgen. Laute Musik in unseren Seminarbereichen ist verboten. Lärmbelästigungen auf dem Gelände sind zu vermeiden. Vom Veranstaltungszentrum aus bitten wir unsere Gäste nicht zu nahe an den Studentenheimbereich heranzutreten und aus Rücksichtnahme auf die Studenten nicht direkt vor deren Fenster zu musizieren oder sonstigen Lärm zu verursachen. Falls Sie einen Teil Ihres Seminars in unserer Parklandschaft verbringen möchten, nutzen Sie dafür bitte andere Teile unseres Areals.

Sauberkeit/Ordnung/Umwelt/Tiere

Der Veranstalter hat auf Sauberkeit zu achten und die Seminar- und Konferenzräume sauber zu verlassen. Sondermüll und Putzaufwand wie z. B. Konfetti/Lametta/Partysprays und sonstige starke Verunreinigungen erfordern besonderen Putzaufwand und sind somit nicht in der Pauschale enthalten und müssen extra in Rechnung gestellt werden. Natürlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, aber bitte nicht Barfuß.

Sowohl aus hygienischen als auch ästhetischen Gründen, und um Verletzungen zu vermeiden bitten wir Sie Ihr Schuhwerk anzubehalten. Das Anbringen jeglicher Gegenstände (auch Post-Its, Papier usw.) an Wänden, Türen und Fenstern ist nicht erwünscht und somit untersagt. Tische und Stühle aus dem Innenbereich sind nicht für den Außenbereich vorgesehen. Wir haben gesondertes Gartenmöbiliar, das Sie gerne buchen können. Das Mitbringen von Tieren ist im Veranstaltungsbereich nicht vorgesehen, ausgenommen sind Begleithunde.

Schäden und Haftung

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräten des Europahauses Wien die während der Veranstaltung bzw. Auf/Abbaues verursacht werden, ohne Verschuldensnachweis. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt das Europahaus Wien keine Haftung. Technische Geräte sind bei der Übernahme zu prüfen, pfleglich zu behandeln und intakt zurückzugeben. Mutwillige Zerstörungen werden zur Anzeige gebracht. Der Umgang mit offenem Feuer ist auf dem gesamten Areal nicht gestattet!

Ein Auslösen der Brandmeldeanlage ist kostenpflichtig. Bei Sturm sowie Unwetter dürfen unsere Sonnenschirme nicht geöffnet werden und es darf auch nicht gegrillt werden.

Beim Grillen verwenden Sie bitte Gewerbe-Abdeck/Schutzplanen und hinterlassen Sie den Grillplatz wieder sauber. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen. Bitte beachten Sie, dass das steigenlassen von mehr als 30 Luftballons einer behördlichen Genehmigung bedarf. Luftballons mit Blinkvorrichtungen ebenso chinesische Laternen sind seitens der Austro-Control verboten. Grundsätzlich bedarf das Betreiben von uLFZ bei Hochzeiten, Firmenevents, etc. (Menschenansammlungen) immer einer Sonderbewilligung der Austro-Control. www.austrocontrol.at/luftfahrtbehoerde/lizenzen_bewilligungen/flugbewilligungen/unbemannte_lfz

Alkohol, Rauchen, Drogen

Das Jugendschutzgesetz ist zu beachten. Rauchen und Trinken von Alkohol, das schließt den Kauf, Handel und Konsum mit ein, unter 16 Jahren ist verboten. Das Besitzen, Kaufen, Handeln und Konsumieren sämtlicher anderer Drogen ist strengstens für alle untersagt.

Es besteht ein gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen.

Speisen und Getränke

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist untersagt. Ausnahmen sind schriftlich zu vereinbaren und können Kosten verursachen.

Veranstaltungsende

Bitte beachten Sie, dass nach Beendigung der Veranstaltung, die Räumlichkeiten in einem ordnungsgemäßen Zustand übergeben werden. Zusätzlichen Reinigungsaufwand müssen wir leider extra in Rechnung stellen.

Technik

Die Technik in der ORANGERIE, SCHLOSS sowie in allen Seminar und Konferenzräumen etc. ist auf dem neuesten Stand und wurde kürzlich optimiert.

Wir bitten Sie unsere Standard-Einstellungen nicht zu verändern!

Anweisungen

Wir ersuchen Sie die Anweisungen der MitarbeiterInnen des Europahauses Folge zu leisten.

Notfälle

Bei Notfällen wenden Sie sich an unsere Rezeption im Tagungshaus.

Wichtige Rufnummern:

Headoffice	DW 76
Rezeption	DW 77
Eventbereich Seminar	DW 63
Eventbereich Hochzeiten	DW 23
Feuerwehr	122
Polizei	133
Rettung	144
Euro-Notruf	112

Danke für Ihr Verständnis und Ihre Hilfe.

Ihr Europahaus Wien Team

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit verbundenen Leistungen und Lieferungen, entsprechend der zur Verfügungsstellung sonstiger Räume, Wandflächen und anderer Flächen.

Reservierungen

Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch die Europahaus Wien GmbH für diese sowie für den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen und Flächen begründet ein Mietverhältnis.

Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung vom Veranstaltungszentrum Europahaus zulässig. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Preise gelten bis auf Widerruf. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes geht zu Lasten des Veranstalters. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich die Europahaus Wien GmbH das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

Bei Veranstaltungen mit gastronomischen Leistungen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass die Europahaus Wien GmbH bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen sowie die Speisenauswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter von der Europahaus Wien GmbH jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, etc. werden zusätzlich verrechnet.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet.

Ausnahmen sind in Absprache mit der Europahaus Wien GmbH und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten sowie von Stoppegeld beim Mitbringen von speziellem Hochzeitswein möglich.

Veröffentlichung / Werbung

Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Veranstaltungszentrum Europahaus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Genehmigung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis der Europahaus Wien GmbH und werden dadurch wesentliche Interessen der Europahaus Wien GmbH beeinträchtigt, so behält sie sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

Musik

Ist während einer Veranstaltung Musik, eine Filmvorführung oder eine Ausstellung vorgesehen, so wird ersucht, die gesetzlich erforderlichen Anmeldungen bei AKM oder MA 36 rechtzeitig und persönlich einzubringen und die bestätigten Formulare eine Woche vor der Veranstaltung der Europahaus Wien GmbH zur Einsicht vorzulegen. Alle diesbezüglichen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Nachtruhe

Die gesetzliche Sperrstunde im Restaurantbereich liegt bei 02:00 Uhr. Eine Verlängerung, so nicht gegeben (wir ersuchen um Rücksprache mit dem Eventteam), kann über das zuständige Bezirkspolizeikommissariat (1150, Tannengasse 8 - 10, Tel. 31310-

47160) beantragt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus als Veranstaltungsort dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der verschiedenen Auflagen zu sorgen, vor allem auch für die Einhaltung der Nachtruhe. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass der „freie“ Abschuss von Knallkörpern u. Ä. m. im Stadtgebiet und damit auch im Gelände des Europahauses verboten ist. Das Abschließen von Feuerwerken bedarf einer Genehmigung von behördlicher Seite und der Einwilligung der Hausverwaltung des Europahauses und kann nur von professionellen Pyrotechnikfirmen durchgeführt werden.

Dekoration

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung der Europahaus Wien GmbH nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät der Europahaus Wien GmbH, die während der Veranstaltung bzw. des Aufbaues oder Abbaues verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

Die Europahaus Wien GmbH oder das Veranstaltungszentrum Europahaus kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernimmt die Europahaus Wien GmbH keine Haftung. Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung zu besorgen.

Zahlungsbedingungen

(1) Zur Terminfixierung ist eine Anzahlung in Höhe der Raummiete zu leisten.
(2) 80 % des gebuchten Gesamtumsatz ist bis 21 Tage vor der Veranstaltung zu leisten.
(3) Die Rechnungslegung erfolgt nach der Veranstaltung per E-Mail. Zahlungsfrist 3 Tage, ohne Abzüge.
(4) Im Falle des Zahlungsverzuges gelten:

a.) Für Verbrauchergeschäfte (d. h. für Geschäfte zwischen Unternehmern und Verbrauchern) oder für Geschäfte zwischen Privaten gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 4 %.

b.) Für Geschäfte zwischen Unternehmern (bzw. Unternehmern und juristischen Personen des öffentlichen Rechts wie Bund, Länder, Gemeinden, Ministerien, Vereine, Verbände) gilt ein gesetzlicher Verzugszinssatz von 8,58 %.

Stornierungen

(1) Bis spätestens 8 Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag mit einer Bearbeitungsgebühr von 600,- Euro von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden. Die

schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens acht Monate vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(2) Bei Stornierungen bis 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin kann der Vertrag von beiden Vertragspartnern durch einseitige Erklärung aufgelöst werden, es ist jedoch eine Stornogebühr im Ausmaß der jeweiligen Exklusivmiete der Räumlichkeiten zu bezahlen. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 21 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(3) Bei Stornierungen 20 bis 11 Tage vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 80% der gebuchten Leistungen verrechnet. Die schriftliche Stornoerklärung muss bis spätestens 11 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin in den Händen des Vertragspartners sein.

(4) Bei Stornierungen ab 10 Tag vor Veranstaltungstermin werden die jeweilige Raummiete + 100% der gebuchten Leistungen verrechnet.

Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

Vertragsauflösungen durch das Veranstaltungszentrum Europahaus

Die Europahaus Wien GmbH ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- a.) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb beeinträchtigt
 - b.) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
 - c.) im Falle höherer Gewalt
- Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Wien.

Ausschließlicher Gerichtsstand ist ebenso Wien.

Gesetzliches Rauchverbot in allen Veranstaltungsräumen

Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass das gesetzliche Rauchverbot in allen unseren Veranstaltungsräumen, auch bei „geschlossenen Veranstaltungen“, einzuhalten ist. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die der Europahaus Wien GmbH durch eine eventuelle Gesetzesübertretung durch Teilnehmer seiner Gesellschaft entstehen.



EUROPAHAUS WIEN



KONTAKT VERANSTALTUNGEN:

Tel.: +43 1 57 666 DW 23
Fax: +43 1 57 666 DW 78
events@europahauswien.at
www.europahauswien.at



KONTAKT SEMINARE:

Tel.: +43 1 57 666 DW 63
Fax: +43 1 57 666 DW 78
seminar@europahauswien.at
www.europahauswien.at



KONTAKT BISTRO:

Tel.: +43 1 57 666 DW 93
Fax: +43 1 57 666 DW 78
events@europahauswien.at
www.europahauswien.at



KONTAKT HOTEL:

Tel.: +43 1 57 666 DW 79
Fax: +43 1 57 666 DW 78
hotel@europahauswien.at
www.europahauswien.at