



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 mit direktem Ausgang ins Grüne und modernster Seminartechnik, zeitlose Eleganz der ORANGERIE oder edle Klassik des BarockSCHLOSS Miller-Aichholz – gepaart mit einem freundlichen, effizienten Service machen unser Angebot einzigartig.

Inhalt:

<u>TAGUNGSHAUS</u>	4-7
<u>ORANGERIE</u>	8-9
<u>SCHLOSS MILLER-AICHHOLZ</u>	10-13
<u>HOCHZEITEN</u>	14-17
<u>RESTAURANT - ZIMMER</u>	18-19
<u>SPEISEN</u>	20-25
<u>GETRÄNKE</u>	26-29
<u>WEGBESCHREIBUNG</u>	30
<u>PARKORDNUNG</u>	31
<u>HAUSORDNUNG & INFORMATIONSBLETT</u>	32-33
<u>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</u>	34-35

Ob beruflich...



...oder privat:



Bei uns sind Sie richtig!



TAGUNGSHAUS

„Zusammenkommen ist ein Beginn, zusammenbleiben
ist ein Fortschritt, zusammenarbeiten ist ein Erfolg.“
- Henry Ford



Ein Konferenzsaal, fünf Seminarräume und ein großzügiger Aulabereich.

Von kleinen Businessmeetings über Tagungen und Seminare bis hin zu Großveranstaltungen - wir bieten Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung an.

Bei uns wird 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
- vielfältige Kombinationsmöglichkeiten, individuelle Betreuung
- großzügiger Privatpark für Outdoor-Aktivitäten während Ihres Seminars/Kongresses
- lichtdurchflutete, neu renovierte Seminarräume 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



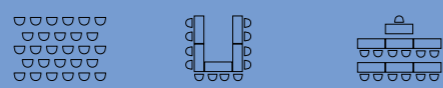
Seminarraum 2



Seminarraum 3 & 4



RAUMMIETEN



RAUM	Kino	U-Form	Schule	Halbtage	Tagessatz
Konferenzsaal (ca. 225 m²)	250 P.	44P.	100 P.	€ 1.200,-	€ 1.550,-
Sem. 1 (ca. 120 m²)	100 P.	35P.	60 P.	€ 470,-	€ 630,-
Sem. 2, 3 und 4 (ca. 50 m²)	30 P.	15 P.	18 P.	€ 230,-	€ 320,-
Sem. 5 (ca. 100m)	80 P.	30 P.	40 P.	€ 420,-	€ 550,-
Aula als Ausstellungsraum				€ 300,-	€ 575,-
ORANGERIE (ca. 180 m²)	170 P.	40 P.	60P.		auf Anfrage
SCHLOSS (9 Räumlichkeiten)					auf Anfrage

zzgl. Auf-, Abbau & Reinigung € 312,- / € 156,- / € 78,-
inkl. Standard-Seminar-Equipment*

*STANDARD-SEMINAR-EQUIPMENT:

- 1x Flipchart inklusive Stifte
- 1x Pinnwand
- Leinwand + Beamer oder Screen
- Im Konferenzsaal und S1: Tonanlage + Mikro

PREISKATALOG SEMINARTECHNIK

Leistung/Artikel	Vorhandene Menge	Preis/Stück
Flipchart	25	€ 22,-
Pinnwand	25	€ 24,-
Whiteboard	1	€ 25,-
Moderatorenkoffer	15	€ 25,-
Tonanlage mobil	2	€ 180,-
Screen	3	€ 180,-
Laptop	2	€ 180,-
Funkmikrofon	10	€ 85,-
Presenter	15	Kaution: € 20,-
Rednerpult	1	€ 55,-
Bühnenelemente bis max. 18m²	9	€ 40,-
Kopie A4		€ 0,35

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

Alle Pauschalen verstehen sich ganztags pro Person (ab ca. 15 TeilnehmerInnen) und **inklusive Raummiete, Auf- und Abbau, Reinigung und Standard-Seminar-Equipment.**

SEMINARPAUSCHALEN inkl. Raummiete

Pauschale BASIC

- 2 Kaffeepausen
- 3-Gäniger-Buisness-Lunch inkl. alkoholfreie Getränke

ab € 71,-
pro Person

Pauschale STANDARD

- 2 Kaffeepausen mit süßen & pikanten Snacks
- 3-Gäniger-Buisness-Lunch inkl. alkoholfreie Getränke

ab € 79,-
pro Person

Pauschale PREMIUM

- Begrüßungskaffee mit Plunder
- 2 Kaffeepausen mit süßen, pikanten Snack & Obst
- 3-Gäniger-Buisness-Lunch inkl. alkoholfreie Getränke

ab € 95,-
pro Person

Pauschalen mit veganer Verpflegung



auf Anfrage

Die Räumlichkeiten des SCHLOSSES und der ORANGERIE können selbstverständlich gemietet werden.

ORANGERIE BAROCKSCHLOSS



ORANGERIE

Die zeitlose Eleganz der Orangerie bietet ein stimmungsvolles Ambiente.

Neu gestaltet, mit Panoramablick auf die grüne Parklandschaft – ein besonderer Ort für besondere Momente.
Der große lichtdurchflutete Raum wird jedem Fest gerecht – ob Firmenevent, Hochzeit oder feierliche Veranstaltung jeder Art.

Ebenfalls besteht die Option für unsere Seminargäste Ihr Mittagessen/Abendessen in eleganter Atmosphäre der Orangerie zu genießen.

„Feiern sind Anker der Freude.“

SCHLOSS

Miller-Aichholz

Das Barockschloss mit seinem beeindruckenden Flair und den historischen Räumlichkeiten steht Ihnen für Gala Dinners, Hochzeiten und Feierlichkeiten aller Art zur Verfügung.



DIE GESCHICHTE

Schloss Miller-Aichholz

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 Schlösschen an die Prinzessin Liechtenstein. Nach ihrem Tod ging der Besitz an die Grafen Paul und Nicolaus Esterhazy über. Das Schlösschen 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.



Quelle: www.burgen-austria.com und wien.gv.at

Kapelle an der Außenmauer

HOCHZEITEN

RAUMMIETEN SCHLOSS UND ORANGERIE

Konsumation <small>(mit min. 70 erw. Gästen)</small>	Miete
unter € 6.500,-	€ 2.100,-
unter € 7.500,-	€ 1.700,-
unter € 9.500,-	€ 1.300,-
ab € 9.500,-	€ 900,-



EXKLUSIVMIETE SCHLOSS UND ORANGERIE

Location	Miete
Exklusivmiete Schloss	€ 3.900,-* + Endreinigung
Exklusivmiete Orangerie	€ 3.200,-* + Endreinigung

*plus Betreuungsperson vom Haus € 39,- pro Stunde (verpflichtend)



„Das Schönste aber hier auf Erden,
ist lieben und geliebt zu werden.“
- Wilhelm Busch

PREISKATALOG EVENT

Leistung/Artikel	Preis/Stück
Reinigungs- und Stellpauschale	€ 4,50 / Person
Gedeck inklusive Tischwäsche	€ 4,50 / Person
Sessel Hussen / Kissen	€ 8,- / 3,- Stück
Zusätzliches Personal für serviertes Menü	€ 8,- / Gast
Stoppelgeld	€ 14,-
Funkmikrofon	€ 85,-
Beamer mobil	€ 150,-
Tonanlage	€ 180,-
Getränkepauschalen	auf Anfrage
Kindermenüs	auf Anfrage
Stellpauschale Trauung Indoor/Outdoor	auf Anfrage
(Hochzeits-)Torte schneiden und anrichten	bis 70 Pers.: € 170,- ab 70 Pers.: € 210,-
Aufstellen von Namens-/Tischkärtchen	auf Anfrage
Anrichten mitgebrachter Speisen/Getränke	auf Anfrage
(Tisch-)Dekoration durch Servicepersonal	auf Anfrage

Die Kosten für das Servicepersonal sind für bis zu maximal 6 Stunden Veranstaltungsdauer in unseren Buffetpreisen inkludiert. Ab der 7. Stunde wird die Personalstunde mit € 49,- verrechnet.

WICHTIGE INFORMATIONEN



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.

RESERVIERUNG - ANZAHLUNG - KONTAKT

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

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

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine weitere Anzahlung, in der Höhe von 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes.

RECHNUNGSLEGUNG

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

Europahaus Wien GmbH
Linzer Straße 429
1140 Wien

Tel: +43 1 57 666 63/23
events@europahauswien.at
www.europahauswien.at

TRINKGELD

Trinkgeld ist noch nicht berücksichtigt. Wir bitten Sie TIP für das gesamte Personal unserem Restaurantleiter direkt zu geben. 5-10% der Rechnungssumme sind in Ö üblich.

ERMÄSSIGUNGEN Buffet & Getränke

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

NACHTRUHE

Wir bitten um Verständnis, dass das Veranstaltungszentrum Europahaus 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 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.

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 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 Dekorateuren und Floristen. Das Aufstellen von Namenskärtchen und ähnliche Tätigkeiten durch unser Servicepersonal ist nicht in den Buffetkalkulationen inkludiert und wird im Bedarfsfall extra verrechnet.

STORNIERUNGEN - VERANSTALTUNGEN

(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.

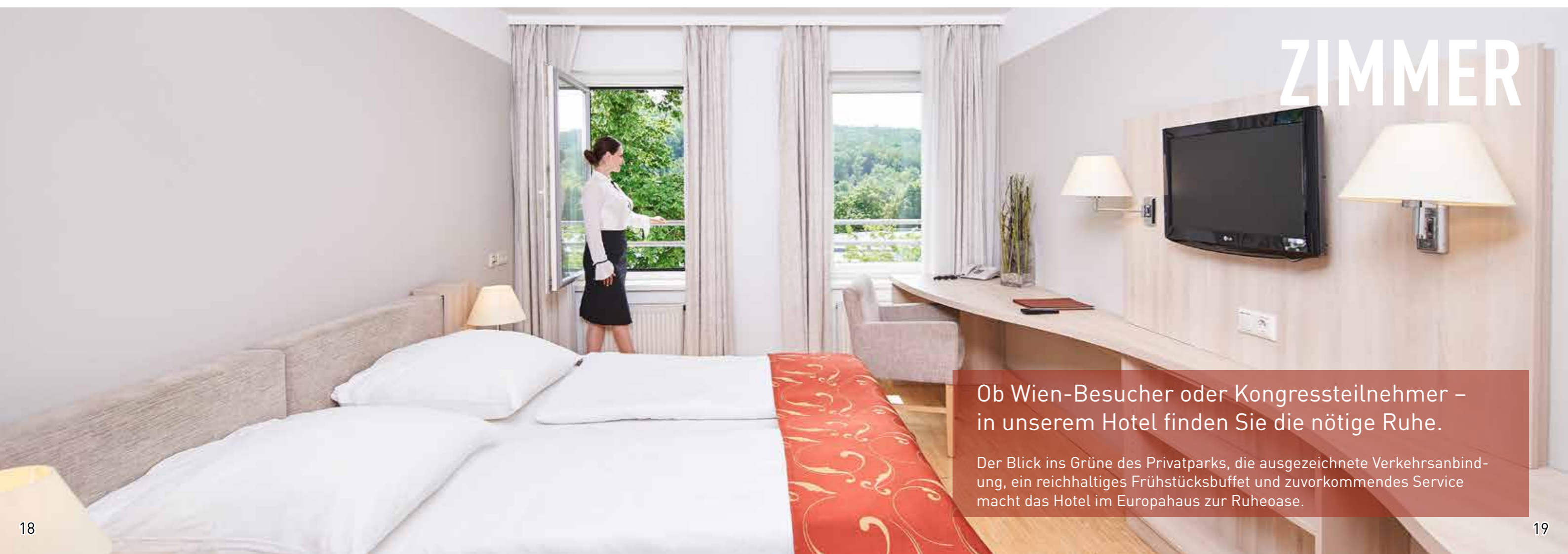
Auch wenn der Gast die gebuchten Räumlichkeiten bzw. die gastronomische Leistung nicht in Anspruch nimmt, ist er der Europahaus Wien GmbH gegenüber zur Bezahlung des vereinbarten Entgeltes verpflichtet.

BISTRO

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.



ZIMMER



Ob Wien-Besucher oder Kongressteilnehmer – in unserem Hotel finden Sie die nötige Ruhe.

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



BUFFETS

Für Gesellschaften ab 35 Personen

FRÜHLINGSBUFFET
(Ende April, Mai, Juni)
€ 54,- pro Person

SOMMERBUFFET
(Juli, August, Sept.)
€ 54,- 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)

Spargelcremesüppchen | warm oder geeist ^(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)

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

Geeistes Gurkensüppchen ^(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)

WIENER BUFFET
€ 51,- pro Person

KLEINES BUFFET
€ 43,- pro Person

HERBST- & WINTERBUFFET (Oktober bis April)
€ 54,- 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)
Ausgelöstets 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)

Schinkenröllchen | Gemüsesalat ^(C, M, L)
Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum ^(G, H)
Rosa Tullnerfelder Schweins Karree |
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

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)
Nougatknöderl | Beerenragout ^(A, C, G, H)

GRILLVARIATION

€ 55,- 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 | Kräuterbutter ^(G)
Cocktailsauce ^(C, M) | BBQ Sauce ^(O)
Schnittlauchrahm ^(G) | Tzatziki ^(G)
Estragon Senf ^(M) | Ketchup ^(O)

Panna cotta | Erdbeeren ^(G, O)
Marillenknödel | Röster ^(A, C, G, O)
Frischer Obstsalat

MEDITERRANES BUFFET

€ 51,- 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 | Broccoli ^(A, O)
Dorde Royale | Erdäpfel | Rucola | Pignoli ^(D, H)
Saltimbocca | Maishendl | Risotto ^(G, L)

Panna cotta | Erdbeeren ^(G)
Saisonaler Obstsalat | Minze
Himbeer Tiramisu ^(C, G)

MENÜS



3-GÄNGE-MENÜ mit 2 Hauptspeisen zur Wahl ab € 46,- 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

im Glas serviert, zur Wahl stehen:

Mini-Mozzarella | Kirschparadeiser | Basilikum ^(G, H)
Beef Tartar | Wachtelei | Kapernbeere ^(D, C, M)
Couscous ^(A) | Gemüse ^(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 | Grießnockerl | 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)
Kübrbiscresmesuppe | 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 | Schafskäse | Petersilerdäpfel |
Schnittlauchrahm ^(L)
Gemüse Couscous ^(A) | Kräutersauce ^(L)
Gebratener Gemüsereis | Geräucherter Tofu ^(L, F, N, P, E)
Gemüsewok | Jasminreis ^(L, F, N, P, E)
Gemüse korma | Basmatireis ^(L, F, N, H, P, E)
Erdäpfel-Linsenpuffer | Blattsalat | Kräutermayon-
naise ^(P, M, F, N, E)
Gemüsegarten | Erdäpfelpüree | Pumpernickel
^(A, L, O, P, F, E, N)

Dessert:

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

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

GESETZTES MENÜ

Optionaler Speisentausch

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)

VEGANES BUFFET

€ 51,- 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
Kokos Risotto | süß | Mango
Himbeer Schoko Mousse Törtchen ^(A, H, F)

FINGERFOOD



FINGERFOOD Veggi | Vegan

Antipasti Gemüse 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 ^(A, H, M)

Avocado Tomate	€ 2,90
Beinschinken Kren ^(C, O)	€ 2,80
Brie Rucola Chutney ^(C, G)	€ 2,90
Curry Ei ^(C, O)	€ 2,80
Gebeitzter Lachs Gurke Algen ^(D, N, O)	€ 2,90
Hummus Karfiol Broccoli ^(N, O, P)	€ 2,80

MITTERNACHTSSNACKS

Grana Oliven Trüffelhonig Baguette	€ 9,00
^(A, G, O) 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	€ 7,50
Gewürzgurkerl Pfefferoni ^(A, M, O)	

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
Himbeer Schoko Mousse Törtchen ^(A, H, F)	€ 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

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)	€ 3,90

BRÖTCHEN ^(A, H, M)

Mozzarella Zucchini Fenchel Tomate ^(O)	€ 2,80
Pfefferoniaufstrich Kräuter Kernöl ^(G)	€ 2,80
Thunfisch Olive Kapern ^(D, C, M)	€ 2,90
Tiroler Schinkenspeck Birne ^(C, O)	€ 2,90
Würzige Salami Paprika ^(C)	€ 2,90

Mini Hot Dog Milchbrötchen 2 Soßen Frankfurter Gewürzgurke Röstzwiebel ^(A, M, O)	€ 8,50
Mini Würstel Variation Bratwürstel De- breziner Frankfurter Käsekrainer Senf Kren Gebäck Gurkerl Pfefferoni ^(A, M, O)	€ 9,50

WEINE



„Wein ist Poesie in Flaschen.“

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 € 24,-
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 € 25,-	Sauvignon blanc DAC, Gross & Gross Jakobi Ratsch, Südsteiermark 0,75l € 30,-
Grauburgunder, Weingut Krispel Neusetz, Vulkanland, Steiermark 0,75l € 34,-	Welschriesling Klassik DAC, Weingut Sommer Leithaberg, Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 21,-
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 € 31,-	

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

Riesling Urgestein, Weingut Schloss Gobelsburg
Gobelsburg, Kamptal 0,75l € 27,-

ROSE

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

ROTWEIN

Zweigelt, Heidehof Qualitätswein 1l € 18,-	Cuvée Pannobile Bio, Weingut Nittnaus Gols, Neusiedlersee 0,75l € 44,-
Blafränkisch Heideboden, Weingut Pittnauer Gols, Neusiedlersee 0,75l € 27,-	Merlot, Weingut Triebaumer G&R Rust, Neusiedlersee-Hügelland 0,75l € 31,-
Blafränkisch Ried Hochäcker, Weingut Kerschbaum Paul, Mittelburgenland 0,75l € 35,-	Pinot Noir Bio, Weingut Johanneshof Reinisch Tattendorf, Thermenregion 0,75l € 27,-
Blafränkisch 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 € 24,-	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 € 34,-

Weine enthalten Sulfite, Landweine möglicherweise Laktose.

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

APERITIF



SCHAUMWEIN

HOCHRIEGL Trocken	0,75 l	€ 20,50
SALATIN Prosecco Frizzante		
DOC Treviso	0,75 l	€ 21,50
SZIGETI Rosé de Rouges Brut	0,75 l	€ 32,00
SZIGETI Welschriesling		
Sekt Brut bio	0,75 l	€ 35,00
SCHLUMBERGER Sparkling		
Klassik	0,75 l	€ 42,00
MÖET & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 95,-
MÖET & Chandon Brut		
Rosé Impérial	0,75l	€ 100,-

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

APERITIF

Zitronensorbet		€ 4,50
Hugo	0,20 l	€ 6,00
Aperol Spritzer	0,20 l	€ 6,00
Campari Soda	0,20 l	€ 6,00
Campari Orange	0,20 l	€ 6,00
Bowle (diverse Sorten)	0,20 l	€ 7,00

LONG-DRINKS und COCKTAILS

Averna/Averna Sour (4cl)	€ 2,90/6,50
Vodka Orange / Lemon (4cl)	€ 8,50
Gin Tonic (4cl)	€ 8,50
Rum Cola (4cl)	€ 8,50
Mojito	€ 11,-

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



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,80
Cappy Fruchtsäfte		
Johannisbeere, Orange, Apfel	0,25 l	€ 3,80
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,80
Red Bull oder Sugarfree	0,25 l	€ 4,50
Soda mit frischer Zitrone	0,25 l	€ 2,80
Soda mit frischer Zitrone	0,50 l	€ 3,00
Römerquelle prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,10
Römerquelle prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,20
Apfel- oder Orangensaft	1 l	€ 9,80
Leitungswasser	1 l	€ 1,00

BIER VOM FASS

Stiegl Goldbräu Seidl ^(A)	0,3 l	€ 3,60
--------------------------------------	-------	--------

FLASCHENBIER

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

EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof 2cl/4cl	€ 3,00/5,80
Marille, Birne oder Himbeere	

KAFFEE und TEE

Mokka klein/groß	€ 2,50/4,80
Brauner klein/groß ^(G)	€ 2,70/5,00
Wiener Melange, Cappuccino ^(G)	€ 3,60
Verlängerter schwarz	€ 2,80
Verlängerter braun ^(G)	€ 3,00
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,70
Veranstaltungskaffee	€ 2,90

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

WEGBESCHREIBUNG



ANFAHRT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

Von Westen: Wien-Hütteldorf aussteigen -> Busverbindungen

Von Süden: Wien-Meidling aussteigen, U6 bis Längenfeldgasse, U4 bis Hütteldorf -> Busverbindungen

Vom Zentrum: U4 bis Hütteldorf -> Busverbindungen oder Straßenbahn 49 bis Endstation Hütteldorf; Umsteigemöglichkeit von U3 (Hütteldorfer Straße) Busverbindungen vom Bahnhof Hütteldorf: 49A, 50A&B, 450, 451 bis Haltestelle Wolfersberggasse

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

Parkordnung

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

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.

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 Vollausslastung der Parkplätze ist das Fahrzeug außerhalb des Geländes abzustellen.

Gekennzeichnete Bereiche wie Zu- und Ausfahrten, Feuerwehr- und Rettungsauffahrtszonen 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 & Informationsblatt

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 Nutzungseinweisung:

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, nützen 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 Gartenmobiliar, 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/unbe-mannte_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 Notfall 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

Geltungsbereich

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 Stoppelgeld 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 Abschießen 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