



KRAINERHÜTTE
Das Seminar- & Eventhotel



BANKETT- UND INCENTIVEANGEBOT



Krainerhütte HotelbetriebsgmbH & Co KG

Helenental 41 * 2500 Baden * T: +43/22 52/445 11 * F: -14 * E: office@krainerhuetten.at * www.krainerhuetten.at * www.facebook.com/krainerhuetten
IBAN: AT71 4275 0342 6434 0000 * SWIFT: VBOE ATWW BAD * UID: ATU 5548 3603

ANREISE



Auto:

Navi Info: Lg: 16,1652 Lt: 48,02273

Von Salzburg/Linz: nehmen Sie die A1 bis "Knoten Steinhäusl", dann auf die A21 bis Abfahrt "Mayerling", anschließend auf die B210 Richtung Baden in das Helenental, nach 7 km rechter Hand erreichen Sie das Hotel.

Aus Richtung Wien od. Graz: nehmen Sie die A2-Abfahrt Baden, dann auf die B210 Richtung Helenental/Westautobahn, ca. 6 km nach Baden finden Sie das Hotel linker Hand.

Vom Flughafen nehmen Sie die A4 Richtung Wien bis Ausfahrt A23, fahren Sie Richtung Graz auf die A2 bis zur Ausfahrt Baden, anschließend auf die B210 Richtung Helenental.

Bahn:

Haltestelle der ÖBB

Bus und Straßenbahn: Wiener Lokalbahnen AG zwischen der Wiener Staatsoper und Baden Josefsplatz. ("Badener Bahn")

Flugzeug:

Flughafen Wien/Schwechat 33 km entfernt.

Verbindungen nach Baden über Wien mit Bus und Bahn oder direkte Taxiverbindungen.



ALL INKLUSIVE – FIRMIENFEIER

11 GRÜNDE FÜR IHRE PERFEKTE FEIER!

- * Freies Parken für alle Gäste
- * 2.000m² Helenentalwiese mit Stehtischen & Schirmen
(Möglichkeit für Ihren Aperitif im Grünen)
- * Festlich gedeckter Bankettraum mit Tischen oder Tafel, Kerzen,
Menükarten und farbigen Einlageservietten
- * Hallenbadbenützung für die Genießer unter Ihnen
- * Geschenketisch und Blumenvasen
- * Romantisches Lagerfeuer für die späte Stunde auf der Helenentalwiese mit
Sitzgelegenheiten
- * Fackeln & Laternen auf unserer Helenentalwiese
- * Großes All Inclusive Buffet
- * Brotauswahl und Butter am Buffet
- * Weiß- & Rotwein, Fassbier, alkoholfreie Getränke,
(unbegrenzte Konsumation für 6 Stunden)

Wir verwöhnen Sie gerne & verwandeln Ihre Firmenfeier in ein Erlebnis!

All Inclusive € 65 pro Person



DETAILS ZUR ALL INKLUSIVE –FIRMENFEIER

GETRÄNKE:

(6 Std. unbegrenzte Konsumation)

BANKETT-FLASCHENWEINE:

Weißwein: Grüner Veltliner - Weingut Sutter , Hohenwarth

Rotwein: Zweigelt – Weingut Schlager

BIER:

Zipfer Urtyp vom Fass 0,3l oder 0,5l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Orangensaft, Apfelsaft, Almdudler, Coca Cola, Sprite, Fanta und Mineralwasser

SPEISEN:

Buffet „All Inklusive“

VERLÄNGERUNG DER PAUSCHALE:

Je € 5 pro Person/Stunde.

VERANSTALTUNGSSENDE UND PERSONALKOSTEN:

Gerne stehen wir bis 3 Uhr morgens für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

HUSSEN:

Gerne möchten wir Ihnen unsere Hussen á € 5 anbieten.



ALL INCLUSIVE BUFFET

Vorspeisen

- *Marinierte Poulardenbrust mit Sesam, dazu Shiitakepilze und Sojasprossensalat
- *Gebratene Garnele „Oriental“ auf Tabouleh mit frischer Minze
- *Roastbeefröllchen mit Kätuertopfen und Rosa Pfeffer gefüllt
- *Antipasti mit gebratenem Gemüse, Babymozzarella und Pecorino
- *Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- *Tiroler Rohschinken mit Melonenvariation
(bitte wählen Sie 4 Vorspeisen)

Reichhaltige Auswahl an Saisonsalaten

Suppen

- *Minestrone mit Parmesancroutons
- *Rindsuppe mit klassischen Einlagen nach Wahl

Hauptspeisen

- *Lachsforellenfilet mit Gemüse-Krenkruste, dazu Reis und saisonales Gemüse
- *Hühnerfilet mit würzigem Wokgemüse, dazu gebratene Eiernudeln
- *Schweinslungenbraten in Pommery-Senfsauce mit Schupfnudeln
- *Rosa gebratene Rindsrückenmedaillons mit Portweinschalotten, dazu Erdäfelgratin
- *Gemüse-Paella mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten
- *Verschiedenes Gebackenes Allerlei vom Huhn und Schwein mit Potatoe Wedges
(bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen)

Desserts

- *Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenragout
- *Creme Brulée mit Bourbon Vanille
- *Kokosmilchreis mit Mango
- *Tiramisu im Glas
- *Erdbeermousse mit Pistazienbuiskuit
- *Eisbombe
(bitte wählen Sie 4 Desserts)

*Zusätzliche Käsevariation am Dessertbuffet € 3,90 pro Person

Eigener Veranstaltungsraum, Buffet im Raum oder von unserer neuen Designbuffetstation.



BARBECUEBUFFET:

Vorspeisen:

- *In Balsamico mariniertes gegrilltes Gemüse mit Basilikumpesto
- *Scheiben vom gekochten heimischen Rind mit Mangodressing

Saisonales Salatbuffet:

Vom Holzkohle-Grill:

- *Soja marinierter Rostbraten
- *In Joghurt eingelegte Hühnerbrust
- *"Souvlaki"-Spieße vom Lamm mit rotem Zwiebel
- *Leicht gebeiztes Filet vom Lachs
- *Auswahl an verschiedenen Würsteln
- *Schweinenacken „BBQ“ mariniert
- *Halloumi Käse

Beilagen:

- *Kartoffeln mit Apfelstücken in der Folie
- *Knoblauchbaguette
- *Frühlingszwiebel
- *In Essig mariniertes Gemüse
- *Maiskolben
- *verschiedene Brotsorten

Saucen:

- *Schnittlauch-Rahmsauce
- *BBQ-Sauce
- *Kräuterbutter
- *Ketchup

Desserts:

- *Tiramisu im Glas
- *Gegrillte Ananas mit Rum-Kokoscreme
- *Eisbombe

(automatisch inkludiert bei der Partyhochzeit)



BETRIEBSAUSFLUG INS GRÜNE

„Die all inklusive Gartenparty im Paradies“

Das besondere Fest für drinnen und draußen

*150 Parkplätze

*Strohballen & Luftballons

*2.000m² Helenentalwiese für Ihren Aperitif sowie für viele schöne Stunden im Grünen, mit schön gedeckten Tischen auf dem neuen Holzpanoramadeck mit Markise und Schirmen, Menükarten und Kerzen

(Bei Schlechtwetter stellen wir gerne unsere Banketträumlichkeiten mit einzelnen Tischen oder Tafel, Menükarten und Kerzen zur Verfügung)

*Rot-, Weißwein, Bier und alkoholfreie Getränke
(für 6 Std. unlimitiert zu konsumieren)

*Barbecue Station mit Grill- & Salatbuffet (siehe Barbecuebuffet)

*Riesen-Eisbombe mit großen Spritzkerzen (bei Schönwetter im Garten serviert)

*Am Abend: Tanz & gute Unterhaltung auf unserer Holzbodenbühne oder auf der Tanzfläche im Bankettsaal

*Lagerfeuer & Fackeln beim Bächlein Schwechat

*Ermäßigter Zimmerpreis für Ihre Gäste

Diese außergewöhnliche Feier kostet:

All inklusive pro Personen € 65 pro Person



HEURIGENSTIMMUNG

„all inklusive“

- * 150 Parkplätze
- * gemütlicher Raum in unserem Restaurant
- * Kerzen, Menükarten, farbige Einlageservietten & urig gedeckte Tische
- * Großes Heurigenbuffet mit Schmankerln aus Niederösterreich
- * Weißwein, Rotwein, Kaiser Premium vom Fass & alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft) (für 4 oder 6 Stunden all inklusive)

Der Preis für diese außergewöhnliche Feier:

€ 55 pro Person für 4h all inklusive

€ 60 pro Person für 6 Stunden all inklusive
(Mindestteilnehmer - 25 Personen)

„Wir verwandeln Ihre Firmenfeier
in ein Erlebnis der besonderen Art“



SPANFERKELESSEN

*Auf unserer Restaurantterrasse

* Lustig gedeckte Gartentische auf der Restaurantterrasse

* Urige Vorspeisenpotpourri mit geräucherten Spezialitäten aus den Bundesländern,
Verschiedenes an Aufstrichen & Gebäckturn

* Legierte Grießsuppe

* Knuspriges Spanferkel am Spieß gebraten, dazu lauwarmen Krautsalat &
luftige Waldviertler - Knödel

* Wiener Dessertvariationen

zum Preis von € 48 pro Person

(Wir bitten um Verständnis, dass der Preis für weniger als 30 Personen
neu kalkuliert werden muss)



FONDUEPARTY

* Festlich gedeckte Tafel oder Tische mit Stoffservietten und bunten Einlageservietten

* Menükarten und Kerzen

Speisen:

Vorspeisen und Salate von der Designbuffetstation

*Fondue mit 3 verschiedenen Fleischsorten
(Pute, Rind und Schweinefleisch)

dazu Potato Wedges, Weißbrot, erlesene Fonduesaucen
und ein reichhaltiges Salatbuffet

*Schokoladenmousse phantasievoll
dekoriert mit frischen Früchten der Saison

zum Pauschalpreis von € 35 pro Person



PICKNICK IM NATURSCHUTZGEBIET

Das ideale Angebot für 3 schöne Stunden im Grünen
als optimale Ergänzung für
Ihren Ausflug in den Wienerwald
mit lustig gedeckten Gartentischen auf der Helenentalterrasse,
dazu ein liebevoll erstelltes Picknickbuffet.

Speisen:

- *Knusprige Weckerl mit geräucherten Spezialitäten
aus den Bundesländern und Käse
- *Nudel- und Wurstsalat
- *Grammelschmalz, Thunfischaufstrich & Liptauer
- *Gulaschsuppe aus dem Topf
- *Gebackene Hühnerkeulen & Schnitzerln
mit Zitronen & Petersilie

- *3erlei Salate vom Buffet & Gebäckturn

- *Zwiebel-Lauchtorte

- *Frischer Blechkuchen mit Früchten

- *Moccacreme mit Biskuitwürfel

€ 40 pro Person (Preis kalkuliert ab 30 Personen)

Bei einer verminderten Anzahl von 30 Personen erlauben wir uns den Preis neu zu berechnen.



MACHEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER ZU EINEM INCENTIVE

Ihre Weihnachtsfeier mit Aperitif im beleuchteten Helenentaler Winterwald

Laden Sie Ihre Gäste zu einem einzigartigen Empfang in den beleuchteten Helenentaler Winterwald ein.

Christbäume werden mit unzähligen Lichterketten geschmückt, dazu stellen wir Feuertonnen als Wärmespender auf.

Laternen in freier Natur sorgen für festliche Weihnachtsatmosphäre.

Unsere Servicebrigade, in Weihnachtsmannverkleidung, reicht Ihnen Punsch sowie heiße Maroni direkt aus dem Ofen und köstliche Weihnachtsbäckerei.

Nach viel frischer Luft bieten unsere, in unmittelbarer Nähe liegenden, festlich geschmückten Bankettsäle ein feierliches Ambiente.

UNSER ALL – INKLUSIVE – WEIHNACHTSANGEBOT

* Empfang im beleuchteten Helenentaler Winterwald mit Punsch, Weihnachtsbäckerei und heißen Maroni – so viel Sie wollen

* Schnee vom Semmering

Wir beziehen den Schnee im Zeitraum von Anfang Dezember bis Weihnachten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Schnee, nur bei Erreichen der Mindesttemperatur am Semmering, zur Verfügung gestellt werden kann.

* Weihnachtsdekoration inklusive Christbaum und Tischgestecke

* Festlich gedeckte Tische mit Einlegeservietten, Kerzen und Menükarten

* Weihnachtsgalabuffet von unserer neuen Designbuffetstation (ab 50 Personen eigenes Buffet möglich)

* Sechs Stunden unlimitierte Konsumation von alkoholfreien Getränken (Cola, Fanta, Mineralwasser, Sprite, Almdudler), offenem Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass

Bis 60 Personen **€ 65 pro Person**

ab 60 Personen **€ 60 pro Person**



INCENTIVE – BAUSTEINE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

Laternenwanderung

Mystische Geschichten aus dem Wienerwald mit Lagerfeuer und Äpfelbraten.

Dauer der Laternenwanderung ca. 45 min/ Minimumteilnehmeranzahl: 15 Personen

€ 12 pro Person

Pferdekutschenfahrt durchs romantische Helenental

Dauer: ca. 1 Stunde

Pro Wagen max. 20 Personen

Preis auf Anfrage

Asphaltstockschießen

Auf unserer neuen 32m langen Bahn, inklusive 14 Stöcke inkl. professioneller Betreuung (Sommer- und Winterbetrieb)

€ 350+ USt

Adventbläsertrio

Dauer: ca. ½ Stunde

€ 360+ USt

Christmas Gospels

Dauer: ca. ½ Stunde

Preis auf Anfrage

Hammondorgelspieler

ab 3 Stunden möglich

pro Stunde **€160**

Weihnachtsmann auf Stelzen

Der leuchtende Christbaumkugeln jongliert und Glückwünsche überbringt

€ 450+ USt

Weihnachtsmannkostüm zum Verleih zur Geschenkesverteilung

€ 5

Pfeil und Bogenschießen

Auf der Helenentalwiese mit einem Trainer

€ 450+ USt

Dartturnier mit Dartautomaten

€ 150+ USt., Münzeneinwurf € 1 pro Spiel

Alle Programmspiele verstehen sich zuzüglich 20% USt.!



KULINARISCHE INCENTIVEBAUSTEINE:

Weinverkostung

inkl. Verkostung von 6 heimischen Weinen mit Kornspitz, Brot, Käse und Spezialgebäck

€ 29 pro Person

Getränkestation zu den Incentives:

Für 2 h inklusive Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Fruchtsäften

€ 10 pro Person

Phantasievolle Torten

nach Ihren persönlichen Wünschen erstellt –für jeden Anlass (Firmenjubiläum, Geburtstag, etc..) (Preise individuell – nach Größe und Gestaltung)

Canapés zum Cocktailempfang:

€ 2 pro Stück

All inklusive Aperitifbuffet

Inklusive Sekt, Fruchtiges an Prosecco, Martini, Campari Soda, Orange, Zipfer vom Fass, Mineralwasser, Orangensaft & Apfelsaft

Für eine Stunde all inklusive

€ 9,50 pro Person

All inklusive Bowle der Saison

Frische Bowle der Saison, dazu Zipfer vom Fass, Orangensaft und Mineralwasser

€ 9,50 pro Person

Hugo & Aperolspritzer:

Hugo, Aperolspritzer, Bier, Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft

€ 10,50 pro Person

Frühschoppen für den Tag „danach“

erweitertes Frühstücksbuffet mit heißen Würstel, Gulaschsuppe, himmlische & teuflische Heringsroller & Eierspeise. Aufpreis für interne Gäste zum Frühstücksbuffet:

€ 6 pro Person

€ 15 für externe Gäste

Mitternachtsnack

Gulaschsuppe um Mitternacht inkl. Gebäck

€ 4,40 pro Portion Kaffee- und Kuchenempfang

für frühe Gäste

€ 8,50 pro Person



RAHMENPROGRAMMMÖGLICHKEITEN:

Zauberer oder lustiger Jongleur auf Stelzen

(Preis auf Anfrage)

DJ für Partymusik der 70er, 80er und 90er Jahre

Dauer: 4 Stunden

€ 650+ Ust

Festliche Blumenarrangements

in der Farbe Ihrer Wahl, möglich sind auch Girlanden für den Pavillon

ab € 30 pro Stück

Fotografen & Videofilmer

mit professioneller Nachbearbeitung & Vertonung

(Preis auf Anfrage)

Lautsprecheranlage

Mit Funkmikrofon und CD-Player

€ 120 pro Stück (inkl. USt.)

Gasheizschwammerl inkl. Gas

€ 120 pro Stück (inkl. USt)

The crazy waiter (Solist)

Ein Kellner der Tischjonglage

durchführt, mit fliegenden Tellern und Flaschen

Dauer des Showprogrammes: 1 Stunde.

Sehr empfehlenswert und lustig!

Preis auf Anfrage

Selbstverständlich organisieren wir jederzeit Ihren Transfer für Sie, zum Sondertarif.
Falls Ihre Gäste individuell mit dem Auto anreisen möchten, steht Ihnen unser großer Parkplatz zur Verfügung (15.000m²).

Alle Incentiveprogramme sind für einen Zeitrahmen bis max. 2 Stunden berechnet.



INTERESSANTE SHOWPROGRAMME

The crazy waiter (Solist)

Dauer: 1 Stunde

Ein Kellner der Tischjonglage durchführt, mit fliegenden Tellern und Flaschen.

Preis auf Anfrage

The Singing waitresses (Trio)

Dauer: 10 Minuten (Überraschungseffekt)

Überraschungseffekt – 3 Kellnerinnen servieren

mit unserem Servicepersonal mit, dann auf einmal fällt ein Tablett herunter eine Kellnerin zieht die ganze Aufmerksamkeit auf sich.

Preis auf Anfrage

3 Lieder werden präsentiert:

*Everybody needs somebody

*Excited

*You are the one that I want

(Dauer der Show- 10 Minuten, da Überraschungseffekt)

Kombination der Singing waitresses

Dauer: 1,5 Stunden

mit einer Gospelgala „Sister Act“

Am Anfang findet das Programm „Singing waitresses“

wie bereits beschrieben statt (für 10 min) danach kann der weitere Showteil auf 2x aufgeteilt werden:

in einen Gospelakt für eine halbe Stunde und in einen Discoteil für eine halbe Stunde

Falls die Singing waitresses nicht gewünscht sind, dafür aber 2 Stunden Gospelunterhaltung, ist dies zu den Konditionen wie im Angebot III möglich.

Preis auf Anfrage



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Nun möchten wir Sie noch über unsere Storno- und Zahlungsbedingungen informieren:

Wir akzeptieren ein kostenfreies Storno bis 12 Wochen vor Veranstaltungsbeginn,
bis 10 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 25 % Stornokosten,
bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 50 % Stornokosten,
bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 75 % Stornokosten,
ab 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 100 % Stornokosten.

Die Stornokosten errechnen sich von der Gesamtauftragssumme.

Bezüglich Ihrer Bekanntgabe der teilnehmenden Personenanzahl würden wir Sie bitten, uns diese bis spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Angabe gilt als garantierte Mindestanzahl und wird im Falle einer Änderung am Veranstaltungstag vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt.

Im Rahmen Ihrer Fixbuchung bitten wir um eine Anzahlung von € 730,-- auf unser Konto bei der Volksbank Baden, Kontonummer 342 643 40000, Bankleitzahl 42750.

Die Rechnung ist sofort, ohne Abzug zahlbar.
Gerichtstand: Wr. Neustadt
Es findet österreichisches Recht Anwendung.

Stornofrist für Zimmerbuchungen:

Für Zimmerreservierungen gelten ebenfalls die bereits erwähnten Stornokonditionen. Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter für Stornokosten aus nicht konsumierten Nächtingungen von Veranstaltungsgästen haftet, auch wenn der Veranstalter die Verrechnung der Zimmerkosten nicht übernimmt.

Bei Nichtanreise werden die gesamten Nächtingungskosten in Rechnung gestellt.
Weiters bitten wir um Kenntnisname, dass Zimmerbuchungen- und -Stornierungen nur direkt über den Veranstalter akzeptiert werden können.

Kündigung durch das Hotel:

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

-) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
-) der Ruf, sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
-) höhere Gewalt einwirkt

Der Veranstalter ist nicht zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Sonstiges:

Bei Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.
Beschädigungen der Räume durch den Veranstalter und dessen Gäste werden gesondert in Rechnung gestellt.

Als Garantie Ihrer Fixbuchung bitten wir um schriftliche Retourbestätigung unseres Vertrages, da eine Reservierung ansonsten nicht gewährleistet werden kann.

