

## 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.



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

## ALL INKLUSIVE FAMILIENFEIER

### 11 GRÜNDE FÜR IHRE PERFEKTE FEIER!

- \* 150 Parkplätze
- \* 50.000m<sup>2</sup> Spirit Park zur freien Nutzung mit Stehtischen & Schirmen
- \* Möglichkeit für Aperitif im Grünen mit Stehtischen & Schirmen auf der Terrasse
- \* Festlich gedeckte Tische oder Tafel auf der Restaurantterrasse mit Kerzen, Menükarten und farbigen Einlageservietten (bei Schlechtwetter Raum im Restaurant möglich)
  - \* Geschenketisch und Blumenvasen
- \* Lagerfeuer für die späte Stunde auf der Helenentalwiese mit Sitzgelegenheiten
  - \* Fackeln zum Lagerfeuer im Spirit Park
  - \* Barbecuebuffet oder großes All Inclusive Buffet
    - \* Brotauswahl und Butter am Buffet
  - \* 6 Stunden unbegrenzte Getränkekonsumation von Weiß- & Rotwein, Fassbier & alkoholfreien Getränken (ausgenommen Red Bull & Heißgetränke)
    - \* Ermäßigter Zimmerpreis für Ihre Gäste
  - \* Erlebnisspielplatz für unsere kleinen Gäste

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

€ 65,- pro Person



## FONDUEPARTY

- \* 150 Parkplätze
- \* Tafel oder einzelne Tische in unserem Restaurant bzw. auf der Terrasse
- \* Kerzen, Menükarten & farbige Einlageservietten

### Speisen:

Vorspeisen und Salate vom Buffet

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

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

\* Schokoladenmousse  
frischen Früchten der Saison

€ 42,- pro Person  
(bis maximal 55 Personen)



## UNSER APERITIFANGEBOT:

### ALL-INCLUSIVE APERITIFBUFFET

Sekt, fruchtige Proseccokreationen, Martini, Campari Orange/Soda  
Zipfer Urtyp vom Fass, Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft

- 1 Stunde beträgt € 9,50 pro Person
- 1,5 Stunden beträgt € 14,- pro Person
- 2 Stunden beträgt € 16,- pro Person

### FRISCHE BOWLE VON SAISONFRÜCHTEN

z.B. Erdbeer- oder Pfirsichbowle (im Wandl serviert),  
sowie Zipfer Urtyp vom Fass, Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft

- 1 Stunde beträgt € 9,50 pro Person
- 1,5 Stunden beträgt € 14,- pro Person
- 2 Stunden beträgt € 16,- pro Person

### HUGO & APEROLSPRITZER:

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

- 1 Stunde beträgt € 10,50 pro Person
- 1,5 Stunden beträgt € 15,- pro Person
- 2 Stunden beträgt € 17,- pro Person

Gerne empfehlen wir Ihnen zu unseren Aperitifbuffets:

- € 2,70 kleine Canapes/Stück
- € 3,20 größere belegte Brötchen & Tramezzinis/Stück

Im Winter gibt es die Möglichkeit den Aperitif  
im schön geschmücktem Weihnachtswald zu machen!



## SNACK UM MITTERNACHT

- \* Gulaschsuppe (L) inkl. Gebäck (A) € 6,40 pro Portion
- \* Frankfurter inkl. Gebäck (A) € 5,50 pro Portion
- \* Chili con Carne (L) inkl. Gebäck (A) € 6,90 pro Portion  
(möglich ab 30 Portionen)
- \* Käse- und Wurstplatte (G) inkl. Gebäck (A) € 6,90 pro Portion

oder wählen Sie unser Mitternachtsbuffet, bestehend aus:

- \* Gulaschsuppe (L)
  - \* Heiße Würstel aus dem Topf (Frankfurter) mit Senf (M) & Kren
  - \* Nougatknödel (A,C,H)
  - \* Gebäck (A)
- € 16,- pro Person

## ALLERGENE BESCHRIFTUNG

Glutenhaltiges Getreide	(A)
Krebstiere	(B)
Eier	(C)
Fisch	(D)
Erdnüsse	(E)
Soja	(F)
Milch & Lactose	(G)
Schalenfrüchte & Baumnüsse	(H)
Sellerie	(L)
Senf	(M)
Sesamsamen	(N)
Schwefeldioxid & Sulfite	(O)
Lupine	(P)
Weichtiere	(R)



## DETAILS ZUR ALL INKLUSIVE FAMILIENFEIER

### GETRÄNKE:

6 Stunden unbegrenzte Konsumation (siehe Getränke unten)

### INKLUDIERTER 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:

Barbecuebuffet oder Buffet „All Inklusiv“

### VERLÄNGERUNG DER PAUSCHALE:

Die Getränke sind 6 Stunden in der Pauschale inkludiert, danach werden je € 5,- pro Person/Stunde verrechnet.

### PERSONALKOSTEN:

Wir sind darum bemüht, Ihnen ein gelungenes Fest zu bereiten.

Dazu sind viele Vorbereitungs-, aber auch Nacharbeiten nötig.

Damit wir auch für unsere Gäste am Tag danach gute Gastgeber sind, haben wir als Sperrstunde für Veranstaltungen 03:00 Uhr festgesetzt.

### VERANSTALTUNGSENDE:

Die Kosten für Mitarbeiter sind in der All-Inklusive-Pauschale bereits abgedeckt.

Bei Veranstaltungen nach Mitternacht, oder bei einer Personenanzahl von unter 30, fallen zusätzliche Mitarbeiterkosten von € 90,- pauschal für alle Mitarbeiter/Stunde an.

### HUSSEN:

Gerne möchten wir Ihnen unsere Hussens á € 7,- anbieten.





## ALL INCLUSIVE BUFFET

### Vorspeisen

- \* Mariniertes Maishenderl an Käferbohnen mit Kernöl und wildem Majoran (H,O)
    - \* Riesengarnele mit Knoblauch, Steinoliven und Tsatsiki (B,G)
    - \* Roastbeef an Karamellzwiebeln mit Feigenmarmelade (M,O)
  - \* Alpenlachs aus dem Kirschenholzrauch mit Akazienhonig-Senf (M,D)
    - \* Tiroler Rohschinken mit Portweinemelone (O)
- (bitte wählen Sie 3 Vorspeisen)

### Reichhaltige Auswahl an Saisonsalaten

### Suppen

- \* Getrüffeltes Erdäpfelsüppchen mit eigenem Knusper (G)
- \* Rindsuppe mit 2-erlei Einlage (A,C,G,I)

### Hauptspeisen

- \* Geflammtes Filet vom Wolfsbarsch mit Fenchelholz, Duft Reis und Gemüse aus dem Beet (D,O)
    - \* Teppanyaki vom Freilandgeflügel mit Bambus, Pilzen und Sesamnudeln (F,N,A)
    - \* Filet vom Strohschwein im Estragonsamt mit Erdäpfel-Ingwernocken (A,C,G,O)
    - \* Rosa gebratenes Steak vom heimischen Weiderind im Bergpfefferjus mit Rosmarinkartoffeln
  - \* Schnitzerl vom Bauernhuhn und Heuschwein „Wiener Art“ mit Erdäpfel-Vogelersalat
    - \* Gerührtes Risotto von der Sonnentomate mit Chili und Basilikum
- (bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen)

### Desserts

- \* Leichter Topfenschmarrn mit eingelegten Früchten der Saison (A,C,G)
    - \* Luftiges aus der weißen Edelschokolade mit Himbeeren (C,G)
    - \* Tonkabohnen Creme Brûlée mit Physalis (C,G)
    - \* Saisonales Tiramisu im Glas geschichtet (A,C,G)
- (bitte wählen Sie 3 Desserts)

\* Zusätzliche Käsevariation am Dessertbuffet € 6,90 pro Person



## BARBECUEBUFFET

### Vorspeisen

Steingarnelen auf Bananen-Guacamole (B,G,N)  
Antipasti vom gegrillten Gemüse mit Büffelmozzarella (G)

### Saisonales Salatbuffet

#### Vom Holzkohle Grill

Hühnerbrustfilet mit Honig, Rosmarin & Limette  
Gegrilltes Wollschwein Schopfsteak  
Zanderspieße mit Gemüse  
Auswahl an verschiedenen Würsten  
Halloumi Käse (G)

### Beilagen

Süße Chili Bohnen mit Mais  
Kartoffeln in der Folie aus der Glut  
Maiskolben  
verschiedene Brotsorten (A)

### Saucen

Gesmokte BQQ – Jalapeño Sauce  
Kräuterrahm mit Knoblauch (G)  
American Sauce  
Salsa Verde

### Desserts

In der Schale gegrillte Banane mit Kakaoschaum (G)  
Ananas vom Grill mit rosa Pfeffer - Karamell Sauce  
Passionsfrucht Tiramisu im Glas (G)

ab 30 Personen Barbecuebuffet möglich





KULINARISCHE  
IHRE FEIER:

Weinverkostung

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

€ 29,- pro Person

Getränkestation zu den Incentives:

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

€ 12,- pro Person

Frühschoppen für den Tag „danach“

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

€ 5,- pro Person

€ 21,90 für externe Gäste

RAHMENPROGRAMMMÖGLICHKEITEN:

Zauberer oder lustiger Jongleur auf Stelzen

(Preis auf Anfrage)

DJ für Partymusik

Dauer: 4 Stunden

€ 650,- + Ust

Festliche Blumenarrangements in der Farbe Ihrer Wahl

ab € 30,- pro Stück

Fotografen & Videofilmer

mit professioneller Nachbearbeitung & Vertonung

(Preis auf Anfrage)

Lautsprecheranlage

Mit Funkmikrofon und CD-Player

€ 150,- pro Stück (inkl. USt.)

Alle Incentiveprogramme sind für einen Zeitrahmen bis max. 2 Stunden berechnet.  
(Ausnahmen stehen beim Programm dabei)



## INTERESSANTE SHOWPROGRAMME:

### The Singing waitresses (Trio)

Überraschungseffekt – 3 Kellnerinnen servieren mit unserem Servicepersonal mit, dann auf einmal fällt ein Tablett herunter eine Kellnerin zieht die ganze Aufmerksamkeit auf sich.

Dauer: 10 Minuten (Überraschungseffekt)

Preis auf Anfrage

3 Lieder werden präsentiert:

\*Everybody needs somebody

\*Excited

\*You are the one that I want

### Kombination der Singing waitresses

mit einer Gospelgala „Sister Act“

Am Anfang findet das Programm „Singing waitresses“ wie bereits beschrieben statt (10 Minuten) danach kann der weitere Showteil auf 2x aufgeteilt werden: in einen Gospelakt für eine halbe Stunde und in einen Discoteil für eine halbe Stunde

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Preis auf Anfrage

### The crazy waiter (Solist)

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

Dauer des Showprogrammes: 1 Stunde.

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 € 750,- 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 Nächtigungen von Veranstaltungsgästen haftet, auch wenn der Veranstalter die Verrechnung der Zimmerkosten nicht übernimmt.

Bei Nichtanreise werden die gesamten Nächtigungskosten 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.

