SEIT 1896

HOTEL REGINA

KREMSLEHNER HOTELS

SEMINARE & KONFERENZEN

HOTEL REGINA

KREMSLEHNER HOTELS GMBH

www.kremslehnerhotels.at

OekoBusiness Wien Ausgezeichnet 2019

Österreichisches Umweltzeichen Green Hotel

SEIT 1896

HOTEL REGINA

KREMSLEHNER HOTELS

CHRONIK

Das **Hotel Regina** (1) ist das Stammhaus der Kremslehner Hotels.
Es wurde als Stadtpalais von Architekt Emil Ritter von Förster im Jahre 1877 im Stil des Wiener Historismus erbaut.

Das **Hotel Regina** ging aus der „**Alt-Pilsenetzer Bierhalle**“ hervor, wo **Georg Kremslehner**, der spätere Gründer des Hotels, als Kellner begonnen hatte. 1896 übernahm er das Lokal zuerst als Pächter, später als Eigentümer. Heute umfasst das Hotel 165 Zimmer, wobei die prunkvollen Deluxe Zimmer in der Bel-Etage einen herrlichen Panoramablick auf die Stadt bieten.

Zu den Kremslehner Hotels gehören weiters das **Hotel Royal** (2) mit dem Ristorante Firenze und dem Ristorante Settimo Cielo, das **Graben Hotel** (3) mit der Trattoria Santo Stefano sowie das Hotel **Johann Strauss** (4).

Regina Catering wurde 1996 gegründet und das Regina Team freut sich, seither sein Können und seine Professionalität im Bereich Catering bei zahlreichen Gelegenheiten unter Beweis stellen zu dürfen. 25 Jahre lang betreuten die Kremslehner Hotels das Catering beim **Wiener Opernball**. Seit September 2000 betreuen sie das Catering in der **Volksoper Wien**, seit 2003 das Catering in den **Kammerspielen** und seit Sommer 2016 auch im **Theater in der Josefstadt**.

Es ist sehr erfreulich, dass wir in allen unseren Sparten zahlreiche Firmen, Botschaften, Vereine, Privat- und Geschäftskunden als zufriedene Gäste gewinnen konnten. Vom kleinen Cocktailempfang im exklusiven Rahmen bis zum aufwändigen Buffet mit allen kulinarischen Raffinessen für bis zu 120 Personen – wir machen auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis!

Die Familie Kremslehner und das Regina-Team hoffen, auch Sie in naher Zukunft zu unseren Kunden zählen zu dürfen!

Kremslehner Hotels
Bankett & Catering
Telefon: +43/1/404 46 – 62 oder 63
E-Mail: bankett@kremslehnerhotels.at
Website: www.kremslehnerhotels.at

WICHTIGE INFORMATIONEN

RAUMMIETE

Bei Messen, Ausstellungen und Produktpräsentationen oder Versammlungen jeglicher Art, **bei denen keine Speisen oder Getränke konsumiert** werden, kommt die unten angeführte Raummiete zum Tragen und jede weiteren Kosten wie für technisches Equipment werden zusätzlich verrechnet.

Räume	m^2	halbtags*	ganztags
Votiv Saal	88,5	1.250,00	1.600,00
Salon Franz Josef	58	1.000,00	1.250,00
Salon Alt Wien	49	800,00	1.000,00
Salon Makart	31	550,00	650,00
Ferstel Saal & Salon Elisabeth	117+48	1.100,00	1.400,00
Spiegelsaal	44	500,00	600,00

**bis 4 Stunden*

RAUMMIETE ALS MINDESTKONSUMATION

Die vertraglich vereinbarte **Konferenzpauschale**, sowie die **Getränkekonsumation** bei der Veranstaltung werden von der **Mindestkonsumation** abgezogen (ausgenommen ist zusätzliches technisches Equipment, welches auf die Mindestkonsumation aufgeschlagen wird). Ab dem Erreichen der Mindestkonsumation wird keine Raummiete verrechnet. Sollte die **Mindestkonsumation nicht erreicht** werden, so wird die **Differenz als Raummiete** verbucht.

Räume	m^2	halbtags*	ganztags
Votiv Saal	88,5	1.250,00	1.600,00
Salon Franz Josef	58	1.000,00	1.250,00
Salon Alt Wien	49	800,00	1.000,00
Salon Makart	31	550,00	650,00
Ferstel Saal & Salon Elisabeth	117+48	1.100,00	1.400,00
Spiegelsaal	44	500,00	600,00

**bis 4 Stunden*

In unserer **Raummiete** sind die Raumvorbereitung, Heiz- und Energiekosten, die Einrichtung, die Vor- und Endreinigung des Raumes, ein personalisiertes Schild vor dem Raum, W-LAN, Tischwäsche und der professionelle Service unseres Teams enthalten. In der **Adventzeit** kommt es bei der Buchung von Banketträumlichkeiten zur Anwendung **höherer Raummieten bzw. Mindestkonsumationen.**

PAUSCHALEN UND EINZELLEISTUNGEN

Ab Seite 10 finden Sie unsere **Pauschal- und Einzelleistungsangebote** für Ihr Meeting. Sie haben die Möglichkeit, entweder eine unserer bereits für Sie zusammengestellten Pauschalen, die für jedes Meeting die passende Verpflegung und Ausstattung bieten, zu wählen oder alternativ Ihre Getränke, Kaffeepausen und das Mittagessen individuell zusammenstellen (Buchung von Einzelleistungen).

PLANUNG

Ablauf, **Buchung** von **Pauschalen** oder **Einzelleistungen**, **Ausstattung** und **Bestuhlung** der Räume sowie andere notwendige Details Ihrer Veranstaltung sollten **bis spätestens 7 Werktage vor Beginn** festgelegt werden. Unser Bankett-Team steht Ihnen von der ersten Anfrage bis zum Tag der Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

PERSONENZAHL

Für alle Veranstaltungen, bei denen **Speisen konsumiert** werden, benötigten wir **spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl** (=Garantiezahl – wird auch in Rechnung gestellt).

PREISE

Unsere Preise verstehen sich brutto, inklusive aller Steuern und Abgaben.

VOTIV GARAGE

Wir bieten unseren Gästen die Möglichkeit, ein **vergünstigtes Parkticket** zu erwerben. Das Ticket ist an der **Rezeption** erhältlich, gilt für 24 Stunden und kostet **Euro 28,00**. Nach Ihrem Aufenthalt im Hotel nutzen Sie die Karte als Nachsteckkarte. Sollten vor Ort Fragen auftreten, sind Ihnen unsere Rezeptionsmitarbeiter sehr gerne behilflich.

VERANSTALTUNGSRÄUME

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Räume	Parlament	Kino	U-außen	U i/a	6er Tische	I/Block-Tafel	Steh-empfang
Votiv Saal	50	110	42	70	72	44	100
Salon Franz Josef	30	50	20	30	54	30	50
Salon Alt Wien	30	50	20	34	48	40/20	50
Salon Makart	8	20	14	20	28	16	25
Ferstel Saal	70	120	30	/	84	50	100
Salon Elisabeth	36	40	20	20	36	24	60
Spiegelsaal	26	40	15	/	30	20	30

Diese Werte sind als Richtwerte zu verstehen und stellen das Maximum dar, je nach Verpflegung, Technikbedarf bzw. Rahmenprogramm verringert sich die Zahl.

Unsere 7 **barrierefrei** zugänglichen Räume mit insgesamt 435 m² Veranstaltungsfläche bieten Platz für Firmen- und Familienfeiern für bis zu 120 Gästen und verfügen größtenteils über Tageslicht mit Verdunkelungsmöglichkeit und Klimaanlage.

Votiv Saal (mit Tageslicht)

Fläche:	88,5 m²
Länge:	14,3 m
Breite:	6,2 m
Raumhöhe:	5,30 m

Votiv Garten (outdoor)
zum Votiv Saal zugehörig

Salon Franz Josef
(mit Tageslicht)

Fläche:	58 m²
Länge:	11 m
Breite:	5,3 m
Raumhöhe:	3,4 m

Salon Alt Wien (mit Tageslicht)

Fläche:	49 m²
Länge:	9,3 m
Breite:	5,2 m
Raumhöhe:	5,3 m

Salon Makart (mit Tageslicht)

Fläche:	31 m²
Länge:	6 m
Breite:	5,2 m
Raumhöhe:	5,3 m

Ferstel Saal (ohne Tageslicht)

Fläche:	117 m²
Länge:	24,5 m
Breite:	4,8 m
Raumhöhe:	3,1 m

Salon Elisabeth (ohne Tageslicht)

Fläche:	48 m²
Länge:	9,2 m
Breite:	4,8 m
Raumhöhe:	3,1 m

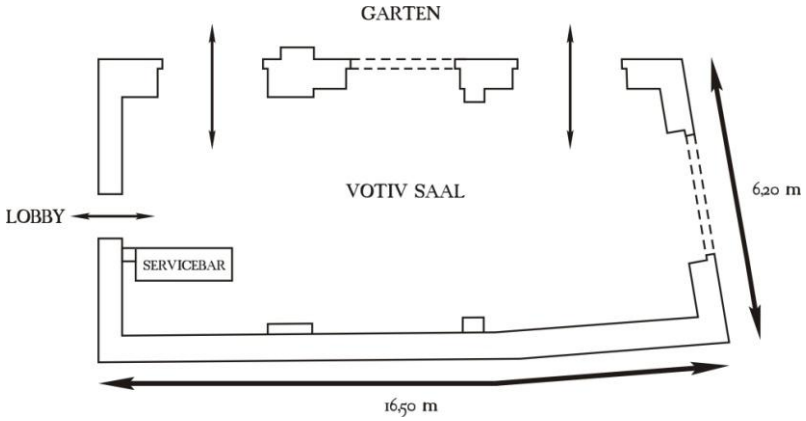
Spiegelsaal (ohne Tageslicht)

Fläche:	44 m²
Länge:	9,2 m
Breite:	4,8 m
Raumhöhe:	3,1 m

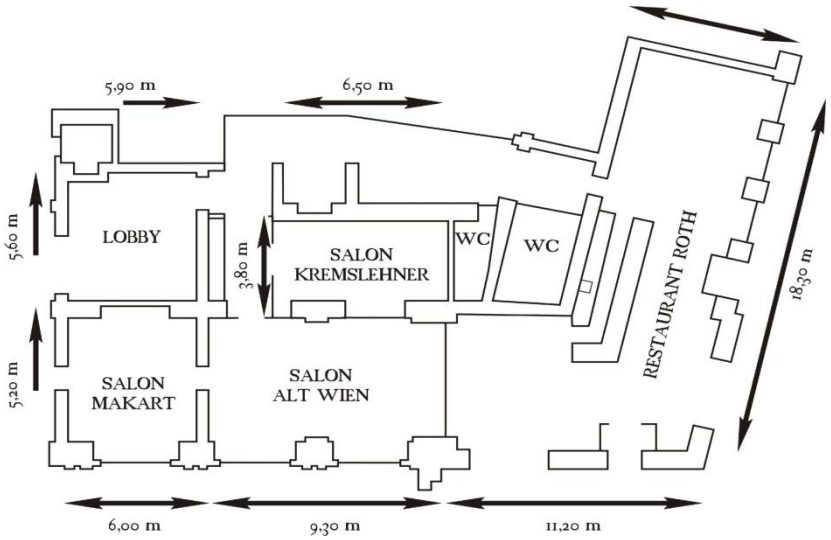
RAUMPLÄME

ERDGESCHOSS

Votiv Saal

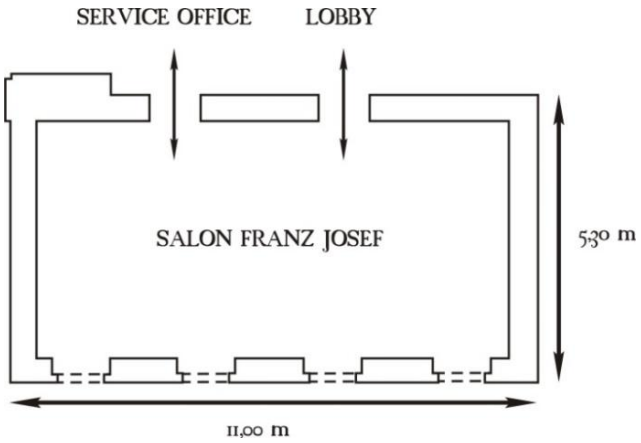


Salon Alt Wien & Salon Makart



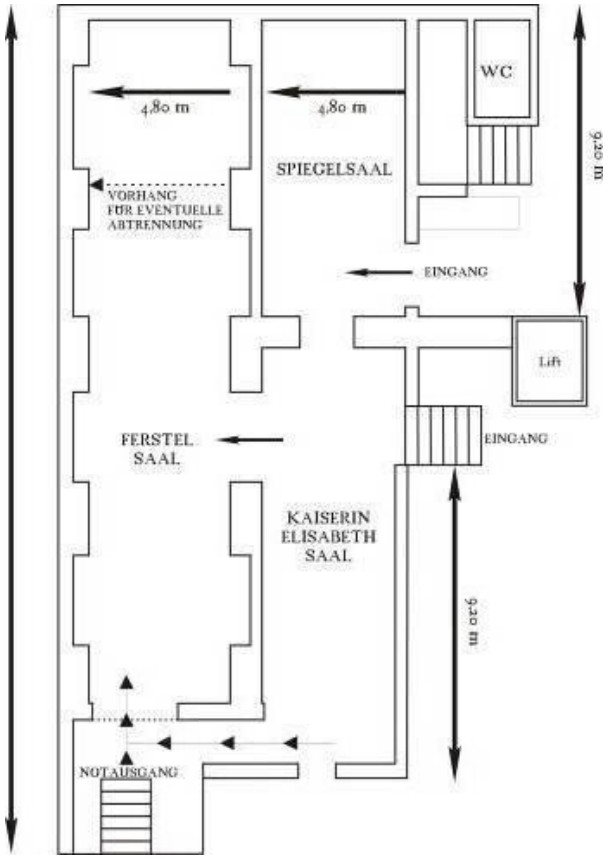
1. STOCK

Salon Franz Josef



SOUTERRAIN

Ferstel Saal, Salon Elisabeth & Spiegelsaal



KONFERENZPAUSCHALEN

KLEINE PAUSCHALE
ohne Mittag- oder Abendessen

pro Person **Euro 37,00**
Verrechnung nach Garantiezahl

- Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
- Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
- 2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
- 1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck, 1 Tramezzini

SNACK PAUSCHALE
mit Mittagssnack oder Abendsnack

pro Person **Euro 48,00**
Verrechnung nach Garantiezahl

- Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
- Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
- 2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
- 1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck
- Snack Mittag- oder Abendessen: 1 kaltes & 1 warmes Häppchen, 1 Tramezzini, 1 gefüllter Wrap, 1 Sandwich, Handobst
  Mineralwasser still/prickelnd, Apfelsaft

HALBTAGES PAUSCHALE
mit 3 Gang Mittag- oder Abendessen

pro Person **Euro 60,00**
Verrechnung nach Garantiezahl

- Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
- Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
- 2 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
- 1 Kaffeepause: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1,5 Stück Plundergebäck
- Mittag- oder Abendessen nach Wahl der Küchenchefin
  3 gängiges Konferenzmenü (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Nachspeise)
  ab 20 Personen Konferenzbuffet (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 2 Nachspeisen)
  Mineralwasser still/prickelnd, Apfelsaft

GANZTAGES PAUSCHALE

mit 3 Gang Mittag- oder Abendessen

pro Person **Euro 75,00**
Verrechnung nach Garantiezahl

- Begrüßungskaffee: Kaffee/Tee
- Konferenztechnik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibunterlagen
- 3 Konferenzgetränke: Mineralwasser still/prickelnd und Fruchtsaft
- 1 Kaffeepause am Vormittag: Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Wasser, Soda, 1 Tramezzini, Obst
- Mittag- oder Abendessen nach Wahl der Küchenchefin
  3 gängiges Konferenzmenü (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Nachspeise)
  ab 20 Personen Konferenzbuffet (Suppe, 3 Hauptspeisen zur Wahl, 2 Nachspeisen)
  Mineralwasser still/prickelnd, Apfelsaft
- 1 Kaffeepause am Nachmittag: Kaffee, Tee, 1,5 Stück hausgemachter Kuchen, Obst

Gerne stellen wir Ihnen für das Mittag- oder Abendessen einen zusätzlichen Raum kostenfrei zur Verfügung.

EINZELLEISTUNGEN

KONFERENZGETRÄNKE

Verrechnung nach Konsumation

Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	Euro 3,50
Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	Euro 7,00
Rauch Apfelsaft, Rauch Orangensaft	0,2l	Euro 4,20
Apfelsaft, Orangensaft	1l	Euro 7,00
Espresso klein		Euro 3,10
Espresso groß		Euro 4,80
Wiener Melange		Euro 4,50
Verlängerter		Euro 3,80

BEGRÜßUNGSKAFFEE

Verrechnung nach Garantiezahl

Kaffee, Tee	pro Person	Euro 4,30
Kaffee, Tee, Mineralwasser	pro Person	Euro 5,40
Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft	pro Person	Euro 6,90

PAUSENSNACKS

Verrechnung nach bestellter Menge

Plundergebäck	pro Stück	Euro 2,50
Guglhupf	pro Portion	Euro 2,30
Wiener Mehlspeise	pro Stück	Euro 2,90
Sandwiches gemischt	pro Stück	Euro 4,20
Gefülltes Jourgebäck gemischt	pro Stück	Euro 4,20
Tramezzini gemischt	pro Stück	Euro 4,20
Obstplatte	pro Person	Euro 3,90

AUSSTATTUNG

Das technische Equipment ist Eigentum des Hotels und wird bei Beschädigung oder Entnahme in Rechnung gestellt.
Bitte geben Sie uns bekannt, welches technische Equipment benötigt wird. Bei Bedarf können wir gerne weiteres technisches Equipment für Sie anmieten.

Flipchart inklusive Papier und Stifte	pro Tag	Euro 22,00
Pinnwand	pro Tag	Euro 22,00
Whiteboard (inkl. Magnete & Flipchartpapier)	pro Tag	Euro 22,00
Beamer inkl. Leinwand & Präsenter	pro Tag	Euro 100,00
TV Screen (86 Zoll)	pro Tag	Euro 100,00
Tonanlage inkl. 1 Mikrofon	pro Tag	Euro 100,00
Weitere Mikrofone	pro Stück	Euro 20,00
Hybrid-Technik (Kamera, Lautsprecher, Mikrofon)	pro Tag	Euro 75,00
Notizblock und Kugelschreiber	pro Set	Euro 2,00
Rednerpult	pro Tag	Euro 60,00
Moderatorenkoffer	pro Tag	Euro 10,00
Laptop	pro Tag	Euro 50,00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Sie finden nachstehende allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen des Hotel Regina (in der Folge kurz „Hotel“ genannt), die Vertragsbestandteil des von Ihnen (in der Folge kurz „Veranstalter“ genannt) erteilten Auftrages sind.
Anders lautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen, sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift der Auftragsbestätigung die Haftung für deren Einhaltung.

Verrechnung & Anzahlung
Sämtliche Rechnungen sind nach Veranstaltungsende direkt zu begleichen (Kreditkarte oder bar). Es besteht auch die Möglichkeit der Zusendung einer Gesamtrechnung. In beiden Fällen ist es üblich vor der Veranstaltung eine Anzahlung zu leisten, die entweder in bar, per Überweisung oder per Abbuchung von einer Kreditkarte erfolgen kann.

Im Falle einer Gesamtrechnung benötigen wir Ihre genaue Rechnungsadresse, Firmenanschrift und eine Kontaktperson.
Der Gesamtbetrag der Rechnung ist bis spätestens 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge an die unten angeführte Kontoverbindung zu überweisen.
Bei Zahlungsverzug ist 1% der Verzugszinsen pro Monat zu entrichten.

Zahlungen sind zu richten an:
Bank Austria
Bankleitzahl 11000
Konto Nr.: 00247 674 500
Kremslehner Hotels GesmbH
Gerichtsstand Wien
IBAN: AT 161100000247674500
BIC: BKAUATWW

Bitte geben Sie immer den Namen der Firma, sowie das Veranstaltungsdatum bekannt.

Stornobedingungen
Bei einer Stornierung bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet.
Erfolgt eine Stornierung bis zu 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50% des gesamten gebuchten Umsatzes in Rechnung gestellt, bis zu 3 Tagen 75% des gesamten gebuchten Umsatzes und innerhalb von 3 Tagen werden 100% des gesamten gebuchten Umsatzes verrechnet. Bei Absage einer bereits bestätigten Buchung durch den Veranstalter gehen allfällige aus der Vorbereitung entstehende Kosten, insbesondere durch Anmieten von technischen Geräten, Bestellung von Musikgruppen etc. im vollen Umfang zu Lasten des Veranstalters.

Kündigung durch das Hotel
Das Hotel ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn
a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet,
b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind,
c) im Falle höherer Gewalt
d) vereinbarte Anzahlungen nicht rechtzeitig im Haus eintreffen.
Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Garantiezahl
Das Hotel benötigt bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens drei Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden zusätzlich verrechnet.

Reduzierung der Garantiezahl
Eine Reduzierung der ursprünglich bestellten Gästeanzahl von mehr als 20 % kann nur bis 14 Tage vor Veranstaltung berücksichtigt werden. Die endgütige Garantieanzahl muss der Veranstalter bis spätestens 72 Stunden (bzw. 3 Werktage) vor Beginn der Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl ist Verrechnungsgrundlage. Erfolgt die Aufstockung der Garantieanzahl vor diesen 72 Stunden, dient die tatsächliche Gästeanzahl als Verrechnungsgrundlage.

Erhöhte Bankettraummiete
Bei Großveranstaltungen wie zum Beispiel bei Kongressen oder auch in der Adventzeit kommt es bei der Buchung von Banketträumlichkeiten zur Anwendung höherer Preise.

Getränkeabrechnung
Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden die Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Für die Bezahlung der individuellen Gästerechnungen haftet der Veranstalter.

Wertsachen
Wertsachen (Bargeld etc.), welche von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden, können kostenlos nach Maßgabe freier Kapazität im Safe des Hotels deponiert werden. Ansonsten wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen & Getränke
Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Raummieten
Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des vom Veranstalter gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden. Technische Geräte und Leistungen von Technikern und Handwerkern sind darin nicht enthalten, sondern werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Haftung
Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Drittfirmen.

Gerichtsstand
Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.