



HOTEL BRISTOL
VIENNA

MEETINGS & VERANSTALTUNGEN

HOTEL BRISTOL



EINE SYMPHONY EXQUISITER
GESCHMACKSERLEBNISSE,
DIE IHR EVENT
UNVERGESSLICH MACHEN!

INHALTSVERZEICHNIS

THEMEN	SEITE
EINLEITUNG	2
BRISTOL PAKETE	3
PREMIUM WEIN PAKETE	3
PLATTIERTE MENÜS	4
BUFFETS	4
COCKTAILFOOD	5
KAFFEEPAUSEN	5
TAGUNSPAUSCHALEN	6
VERANSTALTUNGSRÄUME	7
AUSTATTUNG UND DIENSTLEISTUNGEN	7
BRISTOL OUTLETS	8
MULTISENSORISCHES DINNER	9
KONTAKT	10



MEETINGS & VERANSTALTUNGEN

Im Hotel Bristol treffen elegante Salonatmosphären im Art Déco Stil und höchster Service unvergleichbar aufeinander.

Die gelungene Verbindung von Salonatmosphäre mit Art-Deco-Stil und höchster Gastfreundschaft ist unübertroffen und einzigartig für Veranstaltungen aller Art. Die charmanten Salons des Hotels Bristol unterstreichen die reiche Geschichte des Hotels in eleganter Kombination mit modernster Technik. Sechs prächtige Räume für 10 bis 200 Personen bieten den perfekten Rahmen für Seminare, Präsentationen, Empfänge, Hochzeiten und exklusive Dinner.

BRISTOL PAKETE

WILLKOMMENSCKOCKTAIL

20.00€ pro Person - 30 Minuten
29.00€ pro Person - 1 Stunde
11.00€ pro Person - jede weitere 30 Minuten
Bristol Cuvée Sekt
Frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser

CHAMPAGNER

70.00€ pro Flasche - Schlumberger Brut Rose
70.00€ pro Flasche - Schlumberger Sparkling Brut
80.00€ pro Flasche - Brindlmayer Brut
122.00€ pro Flasche - Laurent Perrier Brut

BRISTOL WEIN-PAKET

23.00€ pro Person - 2 Stunden Mittagessen
32.00€ pro Person - 2 Stunden Abendessen
Rot- und Weißwein
Bier, Alkoholfreie Getränke
Orangensaft
Mineralwasser
Tee und Kaffee

PREMIUM WEIN PAKETE

PAKET I

Grüner Veltliner *"Red Stein Bristol Edition"*
Weingut Jurtaschicht
Langenlois Kamptal

Blafränkisch vom Lehm
Weingut Gesselmann
Deutschkreutz, Mittelburgenland
36.00€ pro Person

PAKET II

Chardonnay Classic
Weingut Fritz Winiwinger
Stammersdorf Wien

St. Laurent
Weingut Heinrich
Burgenland Gols
43.00€ pro Person

OFFENE BAR

37.00€ pro Person - 1 Stunde
20.00€ pro Person - jede zusätzliche Stunde
Vermouth, Campari
Sherry Scotch, Bourbon
Gin, Vodka
Bristol Cuvée
Bier, Bitter Lemon, Ginger Ale
Tonic & Soda Wasser
Orangen- und Tomatensaft

PREMIUM MARKEN OFFENE BAR

Zusätzlich zur regulären Offenen Bar
17.00€ pro Person pro Stunde

UPGRADE ZUM WEIN-PAKET

Bristol Cuvée
+7.00€ pro Person

Die oben genannten Preise sind Festpreise und beinhalten den unbegrenzten Verzehr während des gewählten Zeitraums. Trockene Snacks werden kostenlos zu den Cocktailpaketen serviert.

PAKET II

Riesling *"Red Steirerl Federpiel"*
Weingut F. Prager
Weißkirchen Wachau

Zweigelt Heidsboden
Weingut Matthias Gesselmann
Gols Neusiedlersee
42.00€ pro Person

PAKET IV

Sauvignon Blanc Spiegel
Weingut Pulz
Spitzfeld Stubsteiermark

Cuvée
Weingut Hagn
Müllberg
47.00€ pro Person

Alle Weinpakete enthalten nationales Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser und Kaffee.
Gültig für einen Zeitraum von 2 Stunden (Mittagessen oder Abendessen)



BRISTOL BAR



BRISTOL BAR



BRISTOL COCKTAILS

PLATTIERTE MENÜS

VORSPEISEN

Bristol Salat / Schnittlauchsauc / Zaigfrischkäse
 Rinderraspaccio / eingipflige Scharlotte / Sauerrahm
 Lachsaspaccio / Krütersalat / Fenchel / Orangenvingedre
 Rote Bete Tartar / Chipotle Creme / knusprige Schwarbrot
 Barrata / Masel Hummus / getrocknete Kirschlorsteeier

SUPPEN

Fühlbar / Sommer
 Erbsen- Gurken Kaltschale / Flusskrebse / Minze
 Carpaccio / Grüner Spargel/ Zitrusfrüchte

Herbst / Winter

Kürbisscremesuppe / Apfelmarmelade Eisig / Estragon
 Krustentiere Consommé / Garnelen / Fenchel

Gesamtes Jahr

Gekochtes Rindfleisch Consommé / Krüterspitäten

ZWISCHENGERICHTE

Ricotta Ravioli / Blattspinat / knusprige Salsiccia
 Schwarzes Risotto / Haselnuss / Chervil
 Überbackener Lauch / Limettenstock / kleine Kartoffeln
 2 Austern au Gratin / Blattspinat / Sauce Hollandaise

HAUPTSPESIEN

Gebrautes Rinderfilet 160g / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree
 (+SE) / Alter Oshon (+12€)
 Wolfshirschielt / Molonani-Kaviar / geschmorte Tomate / Gnocchi
 Knusprige Palenta-Bällchen / Pilz-Ragout / Pak Choi
 Gebrautes Perlhahfilet / Weißwurzelspize / Ingwerkarotten
 Gebrautes Sellerie / Haselnuss / Limette
 (Im Winter auch mit schwarzem Trüffel möglich +14€)
 Lachsforellenfilet / Kartoffel / Fenchel-Ragout / Safran

NACHSPESIEN

Crème Brûlée mit Sorbet-Überraschung
 Cheesecake mit Früchten der Saison und Sorbet
 Schwarzwürler Kirsch im Glas
 Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Schokoladen - Trüffle im Glas

3 GÄNGE MENU - ab 70,00€ PRO PERSON

4 GÄNGE MENU - ab 80,00€ PRO PERSON

5 GÄNGE MENU - ab 90,00€ PRO PERSON

Das gesamte Menü außer für alle Gläser gleich sein.

BUFFETS

MINDESTENS 25 GÄSTE

VORSPEISEN

Salatbuffet der Saison, 2 Arten von Blattsalaten, 2 Arten
 von Dressings, Toppings, 3 Arten von zusammengestellten
 Salaten

Vitello Tomato / Kapernbeeren
 Flusskrebs-Cocktail / Orange / Fenchel
 Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum
 Geräucherte Entenbrust / Waldorf-Salat /
 Cumberland-Sauce / gewürztes Lachsfilet / Gurke / Minze
 Rote Bete / Buchweizenstreusel / Sojajoghurt

SUPPEN

Gekochtes Rindfleisch Consommé / Krüterspitäten
 Karotten / Ingwer / Orange
 Französische Zwiebelsuppe / Käseroulton
 Sellerie-Creme-Suppe / Knusprige Kapern

BUFFET - 80,00€ PRO PERSON

4 VORSPEISEN

1 SUPPE

3 HAUPTSPESIEN

3 NACHSPESIEN

HAUPTSPESIEN

Rotes Kokosnuss-Curry / Jasmin-Reis
 Überbackener Blumenkohl / Currylinsen
 Risotto der Saison / gebratenes Gemüse
 Kalbsbratungsschwein / Paprikahuhn / Topfuhnen
 Wiener Tafelspitz / klassische Beilagen
 Steirisches Backhendl / Erdäpfelsalat
 Kalbsbratungsschwein / Kartoffelpüree / Röstzwiebel
 Gebrautes Lachsforellenfilet / Südkartoffelcreme / Wilder Brokkoli
 Wolfshirschielt / sahniges Fregola Risotto/ Paprikaschoten

NACHSPESIEN

Schokoladentopf mit Schlagsahne und Schokoladensauce
 Verschiedene Arten von Eclairs (Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee)
 Schokoladennüsse mit Nüssen
 Trüffeln im Glas
 Kaisersehnen mit Pflaumenkompott
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Schokoladennüsse mit Nüssen
 Vegane Frucht-Crumble
 Obstteller
 Vegane Apfelstrudel mit Vanillesauce



BRISTOL DINING



COFFEE BREAK



BRISTOL DINING

COCKTAIL FOOD

CORNETTINI (5,00€ pro Stück)

Gebäutes Lachotatar / Kaviar / Schnittlauch (+1€)
 Rinderterate / knusprige Erdäpfel (+1€)
 Knusprige Gansale / Waschi Crema (+1€)
 Gemüsetatar / Chipotle Crema
 Kiribiskerni Gervais / Micro Sprossen
 Thunfisch / Fenchel / Orange

CANAPÉS (5,00€ pro Stück)

Bresola / knusprige Kapern / Trüffelmayonnaise (+1€)
 Brie / Feigensauce / Walnüsse
 Räucherlachs / Avocadocreme / Kerbel
 Fischkäse / Radischoen / Kräuter
 Reinschinken / Kaviar / Caviarson
 Melanzani / Minze / Honig
 Rote Bete Rohkost / Walnüsse / Rosinen
 Pastrami / Sauerkraut / Käse

3 STÜCK PRO PERSON - 14,00€ *

5 STÜCK PRO PERSON - 22,00€ *

7 STÜCK PRO PERSON - 30,00€ *

*Chef's Choice

VORSPEISEN (7,50€ pro Stück)

Fischrebe-Cocktail / Orange / Belgalinsen (+1€)
 Biefleimtaratella / Paradieseremalade / Basilikum
 Caesar Salat / Croûtons / Sardellen
 Beef Tatare / knuspriges Brot / Sahblingskaviar (+1€)
 Gurke / Minze / Erbsen
 Gänseleber Crème Brillée / Erdnuss / Grüner Apfel (1€)
 Knusprige Gansale / Avocado Cream / Chili (+1€)
 Rote Bete / Kräutersalat / Ziegenfrischkäse
 Mini Erdäpfel/ Leinöl / Kräuter

SUPPEN (5,50€ pro Stück)

Frühling und Sommer
 Champagnercremesuppe / Frühlingskräuter
 Grüne Gazpacho / Spargel / Estragon
Herbst und Winter
 Karotten / Ingwer / Orange
 Kürbiserensuppe / Kerne / Öl

HAUPTSPESIEN (8,50€ pro Stück)

Geflämmer Karfiol / Currylinsen
 Gebratener Sellerie / Haselnuss / Limette
 Kalbsbuttersehnitel / Erdäpfelpüree / Rostwiesel
 Paprika Bionette / Ziegenfrischkäse / knusprige Kapern
 Gebräutes Lachsaufschnitt / Süßkartoffel / Zitronensalat
 Fluskscheibensalat / Estragon / wilder Erbsenöl

NACHSPESIEN (7,50€ pro Stück)

Mini Eclair's versch. Sorten
 Schokoladeneintopf mit Schokoladensauce und Schlagsahne
 Mousse au Chocolat mit Nüssen
 Panna Cotta mit Früchten der Saison
 Mini-Schokoladen-Tartelettes
 Mini-Zitronen-Baiser-Tartelettes
 Kaffeeschnitte
 Obst-Streusel
 Mousse au Chocolat mit Nüssen
 Obstsalat

8 STÜCK PRO PERSON - 60,00€ *

12 STÜCK PRO PERSON - 80,00€ *

*Chef's Choice

KAFFEEPAUSEN

KLASSISCH KLEIN

Gemischte Mini Vanillemerise
 Gugelhupf
 14,50€ pro Person

VEGAN KLEIN

Blaubeer-Muffins
 Zitronenkuchen
 Tiramisù mit Hummus
 14,50€ pro Person

KLASSISCH GROSS

Gemischte Mini Vanillemerise
 Gugelhupf
 Streuselkuchen mit
 Früchten der Saison
 17,00€ pro Person

VEGAN GROSS

Blaubeer-Muffins
 Zitronenkuchen
 Schokoladen-Haselnuss-Brownie
 Tiramisù mit Hummus
 Rote Bete-Tartar im Glas
 17,00€ pro Person

GESUND & VITAL KLEIN

Naturjoghurt mit Mili
 und frischen Beeren
 Obstsalat
 16,00€ pro Person

GESUND & VITAL KLEIN

Sojajoghurt mit veganem Mili
 und frischen Beeren
 Obstsalat
 16,00€ pro Person

GESUND & VITAL GROSS

Naturjoghurt mit Mili
 und frischen Beeren
 Obstsalat
 Getrocknete Früchte und Nüsse
 20,00€ pro Person

GESUND & VITAL GROSS

Sojajoghurt mit veganem Mili
 und frischen Beeren
 Obstsalat
 getrocknete Früchte und Nüsse
 20,00€ pro Person

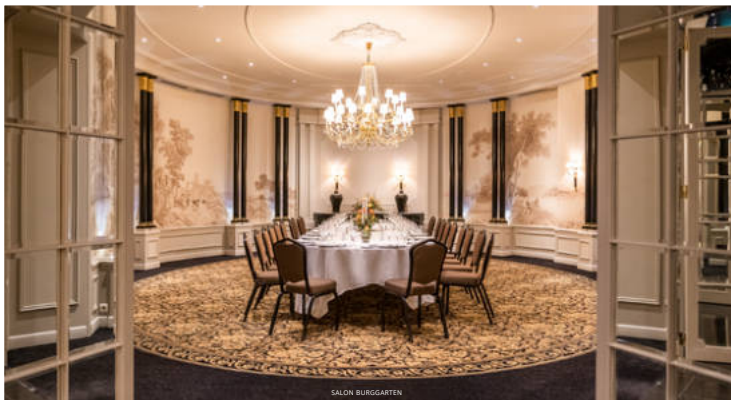
Alle Kaffeeпаusen beinhalten frischen Fruchtsaft, Kaffee, Tee und Mineralwasser



BRISTOL PRALINE



BRISTOL TEE



SALON BURGARTEN



SALON BELVEDERE



SALON SCHÖNBRUNN II

TAGUNGSPAUSCHALEN

(Pauschalangebote gelten bei einer Mindestanzahl von 20 PAX)

TAGUNGSPAUSCHALE - RING

Willkommenskaffee
 2 Konferenzgetränke (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags und nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Alkoholfreie Getränke zum Mittagessen
GANZTAGS - 105,00€ PRO PERSON

TAGUNGSPAUSCHALE - RING

Willkommenskaffee
 1 Konferenzgetränk (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags oder nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Alkoholfreie Getränke zum Mittagessen
HALBTAGS - 95,00€ PRO PERSON

TAGUNGSPAUSCHALE - OPER

Willkommenskaffee, Croissants und Gebäck
 Kaffeemaschine im Tagungsraum
 Obstkorb im Tagungsraum
 2 Tagungsgetränke (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags und nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Wein- und Bierpaket zum Mittagessen
GANZTAGS - 125,00€ PRO PERSON

TAGUNGSPAUSCHALE - OPER

Willkommenskaffee, Croissants und Gebäck
 Kaffeemaschine im Tagungsraum
 Obstkorb im Tagungsraum
 2 Tagungsgetränke (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags oder nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Wein- und Bierpaket zum Mittagessen
HALBTAGS - 115,00€ PRO PERSON

* Buffet nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 25 PAX

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGIE

(A) - Gluten	(H) - Nüsse
(B) - Krustentiere	(L) - Sellerie
(C) - Ei	(M) - Senf
(D) - Fisch	(N) - Sesam
(E) - Erdnüsse	(O) - Sojale
(F) - Soja	(P) - Lupinen
(G) - Milch und Laktose	(R) - Molusken

EVENT RÄUME



Foyer



Salon Bristol



Salon Burggarten



Salon Schönberg



Salon Schönbrunn - II + III



Salon Beethoven

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

AUSSTATTUNG & DIENSTLEISTUNGEN

ENTHALTENES MATERIAL

Cocktailtische (bis zu 15 Stück)
Runde Tische (1,80m oder 1,50m)
Bristol Stühle
Porzellan, Besteck, Gläser und Servietten

NICHT ENTHALTENES MATERIAL

Blumendekoration
Kerzen
Lounge-Möbel

INKLUSIVE AV MATERIAL

Projektor - Panasonic 2500 ANSI
Leinwand - 2,10m x 1,60m
1 Flipchart & Marker (pro Veranstaltung)
Schreibblock & Stifte
W-Lan Internetzugang

*Wir sind gerne bereit, alle anderen notwendigen Audio Visual-Materialien von unseren Drittanbieter zu beziehen.
(ggws Gebote)

DIENST NACH MITTERNACHT

Die Servicekosten sind in unseren Preisen für Speisen und Getränke bis zur vereinbarten Zeit enthalten.

Danach können zusätzliche Servicekosten wie folgt anfallen:

Bis zu 50 Gäste: 240,00€ pro Stunde
51 bis 100 Gäste: 360,00€ pro Stunde
101 bis 150 Gäste: 480,00€ pro Stunde
Ab 150 Gästen und darüber hinaus: 600,00€ pro Stunde

PREISE

Alle in diesem Dokument genannten Preise enthalten alle Steuern und Servicegebühren.

Die Preise sind in EUR angegeben.

BRISTOL OUTLETS



EIN ORT MIT TRADITIONSREICHER KULINARIK

BRISTOL OUTLETS

BRISTOL LOUNGE

Die Bristol Lounge bietet ganztägig Speisen an und verzaubert die Gäste mit stillvoller Eleganz und geschmackvollem Dekor; bei kaltem Wetter knistert ein Feuer im großen Kamin. In dieser gediegenen Atmosphäre fühlen sich Reisende und Wim-Besucher prachtvoll entspannt und zurückgelassen.

WINTERGARTEN

Als Teil der Bristol Lounge bietet der separate Wintergarten im Art-Déco-Stil einen privaten Raum für kulinarische Events und Highlights. Die unverwechselbare, intime Atmosphäre des Wintergartens verleiht Ihrer Veranstaltung eine einzigartige Note - mit Platz für bis zu 20 Personen in einer Vielzahl von Aufstellungsvarianten.

BRISTOL BAR

Die legendäre Dandy-Atmosphäre der Bristol Bar zieht seit über 130 Jahren nicht nur Reisende, Einzelgänger und eklektische Gäste an, sondern auch hochkarätige Prominente, wie Catherine Deneuve, Woody Allen, Paul Mc Cartney und viele mehr.

Zu jedem unserer beliebten Bristol Signature Drinks werden salzige Snacks mit hausgemachtem Dip serviert.

BRISTOL LABORATORY

Erleben Sie eine außergewöhnliche Reise der Sinne - eine ausdrucksstarke Interpretation der multisensorischen Kochkunst im Hotel Bristol. Seien Sie ein exklusiver Gast im Bristol Laboratorium - unserem ausdrucksstarken kulinarischen Studio.

Hier treffen Bristol-Traditionen auf facettenreiche, visionäre Kunstformen, gepaart mit künstlicher Intelligenz, um ein immersives, multisensorisches Esserlebnis zu kreieren - fern des Alltags. Dieses aussergewöhnliche Dining Erlebnis

EVENTS AT HOTEL BRISTOL

- Salon Opéra & Kinder
- Afternoon Tea
- Afternoon Tea Summer Edition
- Multisensorisches Dinner

HISTORISCHE GERICHTE TREFFEN AUF FINE DINING UND LIVE-KUNST

DAS KREATIVE KOLLEKTIV: Der Executive Chef der Bristol Lounge, Stephan Zuber und der bildende Künstler Robin Treier haben in Zusammenarbeit eine kreative Methode entwickelt, die unterschiedliche Kunstformen, exklusive Kulinarik, Intuition und künstliche Intelligenz miteinander verbindet, um ein exorbitantes Fine Dining Erlebnis zu erschaffen.

In diesem immersiven Fine-Dining-Erlebnis befinden Sie sich inmitten eines künstlerischen Experiments, laut Künstler Robin Treier "eine multisensorische Collage, die Sie einlädt, Ihre Gedanken und Sinne in einem Raum der Freiheit schweifen zu lassen". Die Gäste sind nicht nur Konsumenten - sie sind Akteure.

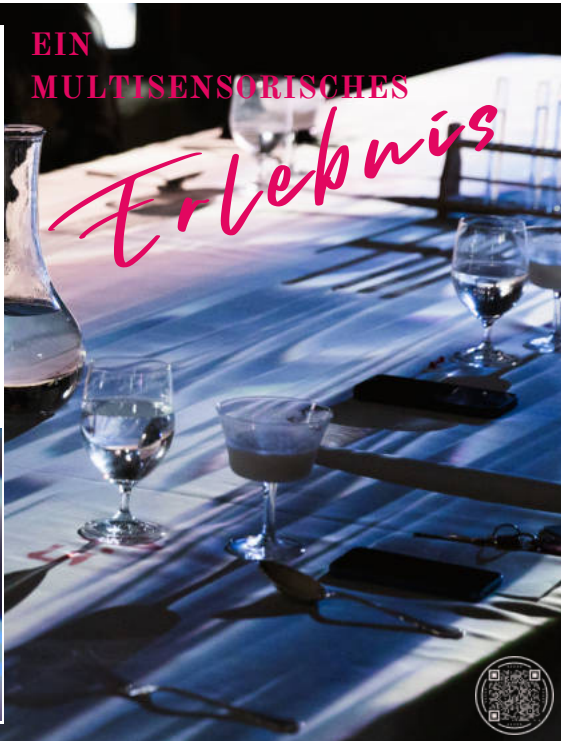
Das exklusive und saisonal angepasste 6-Gänge-Menü - inklusive Getränkebegleitung - bietet eine Neuinterpretation historischer und moderner Gerichte, gepaart mit künstlerischen Live-Visuals und einer auf die jeweiligen Gänge abgestimmten Klangkulisse.

Mit unserer Multisensory Dining Experience bieten wir den individuellen Rahmen für Ihr Firmen-, oder Launch Event. Elemente, wie Kulinarik, Visuals und Sounds können CI - konform gebrandet und adaptiert werden - eine Dining Experience, die einen nachhaltigen Brand und Customer Wert für Ihre Marke schafft und in Erinnerung bleibt.



EIN MULTISENSORISCHES

Erlebnis





KONTAKT

Groups und Events

+43 1 515 16 - 302

groupsevents.bristol@luxurycollection.com



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL, VIENNA
KAERTNER RING 1
1010 VIENNA, AUSTRIA
T +43 1 515 16 302
BRISTOLVIENNA.COM