



**EXPERIENCE
VIENNESE CHARM
AT HOTEL BRISTOL**

INHALTSVERZEICHNIS

THEMEN	SEITE
EINLEITUNG	2
GETRÄNKE PAKETE	3
FRÜHSTÜCK	4
PLATTIERTE MENÜS	5
BUFFETS	6
COCKTAILFOOD	7
KAFFEEPAUSEN	7
A LA CARTE GETRÄNKE	8
TAGUNGSPAUSCHALEN	9
VERANSTALTUNGSRÄUME	10
FACT SHEET	11
BRISTOL OUTLETS	12
KONTAKT	13



MEETINGS & VERANSTALTUNGEN

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

Die gelungene Verbindung von Art Déco Salonatmosphäre 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, Cocktail Empfänge, Hochzeiten und exklusive Dinner.

GETRÄNKE-PAKETE

WILLKOMMENSCKOCKTAIL

20,00€ pro Person - 30 Minuten

29,00€ pro Person - 1 Stunde

11,00€ pro Person - jede weiteren 30 Minuten

Bristol Cuvée Sekt

Frisch gepresster Orangensaft

Mineralwasser

BRISTOL GETRÄNKE-PAKET

20,00€ pro Person - 2 Stunden

Alkoholfreie Getränke

Frisch gepresster Orangensaft

Mineralwasser

Tee & Kaffee

BRISTOL WEIN-PAKET

32,00€ pro Person - 2 Stunden

Hauswein (Rot/Weiß)

Bier, alkoholfreie Getränke

Orangensaft

Mineralwasser

Tee und Kaffee

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 OPEN-BAR

Zusätzlich zur regulären Open-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.

FÜR PREMIUMWEINE FRAGEN SIE NACH UNSEREM UNFANGREICHEN WEIN ANGEBOT

Alle Weinpakete enthalten nationales Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser und Kaffee.
Exklusive des Willkommenscocktail Getränke-Pakets.

Gültig für einen Zeitraum von 2 Stunden (Mittagessen oder Abendessen)



BRISTOL BAR



BRISTOL BAR



BRISTOL COCKTAILS



ZIMMERSERVICE



FRÜHSTÜCK IM HOTEL BESTELN



HOTELZIMMER

FRÜHSTÜCK

Buffet Speisen - 45,00€ PRO PERSON
 Étageéré Klassisches Wiener Frühstück - 22,00€ PRO PERSON
 Étageéré Kontinentales Frühstück - 18,00€ PRO PERSON

BUFFET

WARME SPEISEN

Eierspeise

c

Würstchen

-Käsewürstchen
 -Chili Käsekrainer
 A, C, G

Gebräuter Speck

French Toast mit frischen Früchten
 A, C, G

Früch gebackenes Pfandergelück
 A, C, G

KALTE SPEISEN

Verschiedene frische Aufstriche

F, G, H, I, K, R, S, C

Verschiedene Marmeladen

Frücher Joghurt mit verschiedenen Toppings

Aufschnittplatte

Anwahl an verschiedenen Wurst- und
 Schinkenarten von Schwein, Pute und Rind sowie
 verschiedene Käsesorten

Früch gebackener Gugelhupf

A, C, E, F, G

Früch gebackene Muffins

A, C, E, F, G

ÉTAGERÉ

KLASSISCHES WIENER FRÜHSTÜCK

Naturjoghurt und Früchtejoghurt

Gekochte Eier

Anwahl an Schinken

Honig, Butter und verschiedene Marmeladen

Verschiedene Wurstsorten

Käseanwahl, Käseaufstrich

Reichhaltige Gebäckauswahl

Croissants und Pfandergelück
 A, C, E, F, G, H, N

ÉTAGERÉ KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Früch gebackenes Gelück und Pfunder

Früch gebackene Croissants

Butter

Honig, Butter und verschiedene Marmeladen

A, C, E, F, G, H, N

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE

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

Vegan

Glutenfrei

PLATTIERTE MENÜS

3 GÄNGE MENU - ab 75,00€ PRO PERSON

4 GÄNGE MENU - ab 85,00€ PRO PERSON

Das spezielle Menü sollte für alle Gäste gleich sein.

Aufpreis Wahl:

Vorspeise/Dessert vor Ort: + 7,00€ pro Person
Zwischengerichte/Hauptgerichte vor Ort: + 10,00€ pro Person

VORSPEISEN

Bristol Salat
singelste Tomaten / Pinienkerne
H, G, C, O

- Burrata + 6 €

H, G, C, O

- Gebratene Garnelen + 8 €

A, C, D, E, G, M, B

Lachs-Sashimi

Dashi / Zitronen / Kohlrabi

D, C, M, L

Rote Rote Tartar

Chipotle-Mayo / Kartoffelbrösel

A, L, M, O

Beef Tartar

Chipotle-Mayo / Kartoffelbrösel

A, C, D, G, L, M, O

SUPPEN

Saisonale Crèmesuppe
G, L, M

Rindfleischsuppe mit Frittaten
A, B, C, D, E, F, G, H

Gazpacho

vegane Joghurt / Wildkräuter
F, H

HAUPTSPESIEN

Rindfleisch
karamellisierte Zwiebeln / Pastise / Pfefferwurz
A, C, G, L, M, O

Perfuhlschrot

Pastichokopfte / Mini-Zucchini / Hollandaise
C, L, M

Geschmorte Okraanschwarz

Petersilie / Kartoffel / Lauch

A, C, G, L, M, O

Lachs

Essig / Kress / Kartoffel

D, G, L, M, O

Geschmorte Sellerie

Limette / Haselnuss / Schwarzer Trüffel

L, M, F

Pflanzlich „Pon Pon Blanc“

karamellisierte Zwiebeln / Pastise / Pfefferwurz
O, M, F, L

NACHSPESIEN

Schwarzwälder Kirschenmus in Glas
A, C, G, F

Apfelstrudel mit Schlagobers oder Vanillesauce
A, C, G

Schokoladeneckchen mit saisonalen Früchten und Sorbet
A, C, G, F

Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Sorbet
G

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE

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

Vegan

Glutenfrei



BRISTOL SPEISEN



BRISTOL SPEISEN



CANAPES

BUFFETS

85,00€ PRO PERSON - 3 VORSPEISEN - 1 SUPPE - 2 HAUPTSPESIEN - 2 NACHSPESIEN

MINIMUM 25 GÄSTE

VORSPEISEN

Salatbuffet der Saison ✓✗

2 Arten von Blattsalaten, Dressings, Garnituren, 3 Arten von Salatkompositionen

Vielte Tomate / Kapernbeeren / Rucola
C, G, L, M

Buffelmozzarella / Tomate / Basilikum ✗
G

Roaetheef / Trüffelmayo / Wildsalat ✗
C, G, L, M

Plätz en croûte ✗
A, C, G, H, L, M

Rote Bete Tartar im Glas ✓✗
A, L, M, O

SUPPEN

Rindereisommi
mit Fräntzen
A, B, C, D, K, F, G, H

Saisonale Crèmesuppe ✓
G, L, M

Panna Cotta ✗
mit saisonalen Früchten
G

Verschiedene Arten von Eclair
(Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee)
A, C, G, F, H

Schokoladenmousse mit Nüssen ✗
C, G, F, H

HAUPTSPESIEN

Gefüllter Blumenkohl ✓✗
Currywings / Wildkriater
H, L, M

Gulasch / Spätzle
A, C, G, L, O

Gekochter Tafelgitz ✗
mit klassischen Beilagen
A, C, G, L, O

Gegrillte Lachsforelle ✗
Südkartoffel / Brokkoli
D, G, L, M

Gebrautes Ribeye mit Rosmarinkartoffeln und Pfeffer sauce
A, C, G, L, M, O

Spinatstrudel / Kräuterrahm
C, G, L, M

Spinatkädel mit Sahnebutter ✗
C, G, L, M

NACHSPESIEN

Tiramisu im Glas
A, C, G

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster
A, C, G, O

Apfelstrudel ✓
mit Schlagobers oder Vanillesauce
A, C, G

Mini Schokoschneitte
A, C, G, F

Käsekuchen
A, G, C

Saisonale Früchte ✓✗

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE

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

✓ Vegan

✗ Glutenfrei



BRISTOL SPEISEN



KAFFEE PAUSE



BRISTOL SPEISEN

KAFFEEPAUSEN

Alle Kaffeepausen beinhalten frischen Fruchtsaft, Kaffee, Tee und Mineralwasser

KLASSISCH KLEIN

19,50€ pro Person

Wiener Plundergebäck
A, C, G

Gugelhupf

A, C, G, F, H

Tramezzini

mit Beinschinken und Kren

A, H, G

VEGAN KLEIN

19,50€ pro Person

Blaubeermuffins

A, C, G

Zitronenkuchen

A

Tramezzini mit Hummus

und eingelegten Zwiebeln

A, H

KLASSISCH GROSS

23,00€ pro Person

Wiener Plundergebäck

A, C, G

Gugelhupf

A, C, G, F, H

Streuselkuchen

mit Früchten der Saison

A, C, G, H

Mediterranes Panino

H, G, M

Hausgemachte Quirbe

A, C, L, M

VEGAN GROSS

23,00€ pro Person

Blaubeermuffins

A

Zitronenkuchen

A

Schokoladen-Haselnuss-Brownie

A, F, H

Mediterranes Panino

H, G, M

Rote Beete-Tartar im Glas

A, L, M, O

COCKTAIL FOOD

CANAPÉS (5,00€ pro Stück)

Brie / Feigensenf / Walnusscrumble
A, C, G, E, H

Rüchlerlachs / Frischkäse / Gurke

A, C, D, G

Melanzani / Honigwabe / Kräutersalat

A, M

Rote Bete Tartar / Chipotle-Creme / Kartoffelstroh

A, L, M, O

Blitzartig / Entenleber / Preiselbeeren

A, C, G, L, E, O

Boftatar / Chipotle-Creme / Kartoffelstroh

A, C, D, G, L, M, O

Vitello Tonnato / knusprige Kapern / Mikroprossen

A, C, D, G, L, M, O

3 STÜCK PRO PERSON - 14,00€

5 STÜCK PRO PERSON - 22,00€

7 STÜCK PRO PERSON - 30,00€

VORSPEISEN IM GLAS (5,50€ pro Stück)

Cesar Salat / Croûtons / Anchovies

A, C, D, F, G, H

Beef Tatare / Chipotle-Mayo / Kartoffelstroh

A, C, D, G, L, M, O

Rote Bete Tartar / Chipotle-Mayo / Kartoffelstroh

A, L, M, O

HAUPTSPESIEN (9,50€ pro Stück)

Gefüllter Blumenkohl / Curryfinsen / Wildkräuter

H, L, M

Wurke Schnitzel / Kartoffelsalat

A, C, G, L, O

Confiter Lachs mit Gremolata und Knoblauch

D, G, L, M, O

Gemüseschmitze

A, C, L, M

Pilo-Risotto

G, L, O

NACHSPESIEN (6,50€ pro Stück)

Mini-Eclair (Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee)

A, C, F, G, H

Schokoladenmousse mit Nüssen

C, F, G, H

Panna Cotta mit saisonalen Früchten

G

Mini Lemon Meringue Tartelettes

A, C, G, H

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten

A, C, G, H

Apfelstrudel mit Schlagobers oder Vanillesauce

A, C, G

5 STÜCK PRO PERSON - 36,00€

8 STÜCK PRO PERSON - 55,00€

12 STÜCK PRO PERSON - 75,00€

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE

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

Vegan

Glutenfrei



AUSWAHL AN BRISTOL CANAPÉS



KAFFEE PAUSE



CANAPÉS

A LA CARTE GETRÄNKE

RAUCH FRUCHTSÄFTE

Ananas 0,25i €4,5

Apfel 0,25i €4,5

Marille 0,2i €4,5

Schwarze Johannisbeere 0,2i €4,5

Orange (frisch gepresst) 0,25i €7

Grapefruit (frisch gepresst) 0,25i €7

MINERALWASSER

VÖSLAUER

Still / Mild / Prickelnd

0,33i €5

0,75i €9,5

HEISSE GETRÄNKE

Espresso €4

Doppelter Espresso €5,5

Cappuccino €5,5

Verlängerter / Americano €4,5

Melange €5

Tea €6

Heiße Schokolade €6

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi 0,25i €3

Pepsi Max 0,25i €5

Fruade 0,33i €5

7UP Lemon 0,25i €5

Alkoholfrei 0,33i €5

Fever-Tree Bitter Lemon 0,2i €5

Fever-Tree Ginger Ale 0,2i €5

Schwepes Dry Tonic Water 0,2i 4€

Red Bull 0,25i €7



BRISTOL BAR



BRISTOL BAR



BRISTOL BAR

APERITIF

Bristol Carve 0,1i €9

Schlumberger Rose Brut 0,1i €10

Bründelmayer Brut 0,1i €12

Laurent Perrier Brut 0,1i €19

Laurent Perrier Rose Brut 0,1i €25

Prosecco Superiore 0,1i €10

FLASCHEN BIERE

EDELWEISS WEISSBIER

0,5i €8,5

GÖSSER

0,33i €5

ALKOHOLFREIES BIER

NULL KOMA JOSEF ALKOHOLFREI

0,33i € 6



SALON BUROGARTEN



SALON BELVEDERE



SALON SCHÖNBRUNN

TAGUNGSPAUSCHALEN

(Pauschalangebote gelten bei einer Mindestanzahl von 20 PAX)

RING

GANZTAGS – 105,00€ PRO PERSON

Willkommenskaffee
 Konferenzgetränke (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags und nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Alkoholfreie Getränke zum Mittagessen

HALBTAGS – 95,00€ PRO PERSON

Willkommenskaffee
 Konferenzgetränk (Saft oder Mineralwasser)
 Kaffeepause vormittags oder nachmittags
 Mittagessen: 3-Gänge-Menü oder Buffet*
 Alkoholfreie Getränke zum Mittagessen

OPER

GANZTAGS – 125,00€ PRO PERSON

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

HALBTAGS – 115,00€ PRO PERSON

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

* Buffet nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 25 PAX

EVENT RÄUME



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

EXKLUSIVES MATERIAL

Bühne (max. 2x6m) - 350,00€
Tanzfläche 16m² - 350,00€

INKLUSIVE AV MATERIAL

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

*Wir sind gerne bereit, alle anderen notwendigen Audio Visual-Materialien von unserem Drittanbieter gegen eine Gebühr zu beziehen.

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:

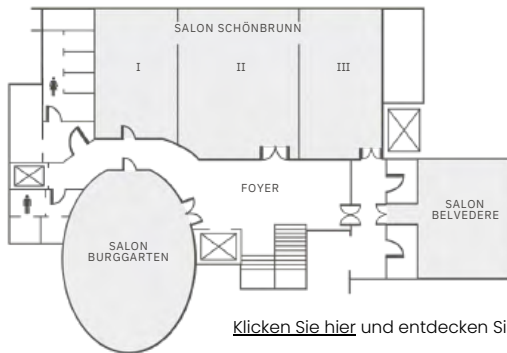
Bis zu 50 Gäste: 240,00€ pro Stunde
51 bis 100 Gäste: 360,00€ pro Stunde
101 bis 150 Gäste: 480,00€ pro Stunde
Ab 150 Gästen und darüber hinaus: 600,00€ pro Stunde

PREISE

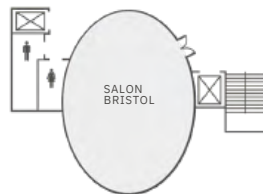
Alle in diesem Dokument genannten Preise enthalten alle Steuern und Servicegebühren.

Die Preise sind in EUR angegeben.

BANQUET STOCKWERK



MEZZANINE STOCKWERK



[Klicken Sie hier](#) und entdecken Sie unsere Eventräume mit einer virtuellen Tour

Kapazitäten

BANQUET & KONFERENZ RÄUME	KAPAZITÄTEN							DIMENSIONEN		
	THEATER	KLASSENRAUM	U - FORM	HOHL QUADRAT	REZEPTION	BANQUET	SITZUNGSSAAL	TOTALE QUADRATMETER	LÄNGE & BREITE (m x m)	DECKEN HÖHE (m)
SALON SCHÖNBRUNN I	34	15	20	20	40	24	20	48	8,35 x 5,56	3,98
SALON SCHÖNBRUNN II	68	29	24	24	60	50	24	73	8,85 x 7,58	3,98
SALON SCHÖNBRUNN III	40	15	20	20	40	20	20	51	8,80 x 4,46 (5,35)	3,98
SALON SCHÖNBRUNN I / II / III	160	88	45	max.80	180	120	45	185	19,38 x 8,35	3,98
SALON BURGARTEN	70	45	31	30	70	60	30	84	11,45 x 8,80	3,70
SALON BELVEDERE	25	15	-	-	30	20	16	36	7,65 x 4,87	4,00
SALON BRISTOL	70	45	31	30	70	60	30	87	12,47 x 9,09	3,10

BRISTOL OUTLETS



EIN ORT MIT TRADITIONSREICHER KULINARIK

BRISTOL OUTLETS

BRISTOL LOUNGE

Die Bristol Lounge bietet ganztägig Speisen an und verwandelt die Gäste mit stilvoller Eleganz und geschmackvollem Dekor; bei kaltem Wetter knistert ein Feuer im großen Kamin. In dieser großzügigen Atmosphäre fühlen sich Reisende und Wien-Besucher prachtvoll entspannt und zurückgezogen.

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 McCartney und viele mehr.

Zu jedem unserer beliebten Bristol Signature Drinks werden salzige Snacks gereicht.

WINTERGARTEN – EXKLUSIV 350,00€

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.

EVENTS AT HOTEL BRISTOL

- Salon Opéra & Kinder
- Afternoon Tea
- Festive Season



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