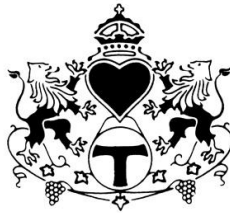


RICHARD



LOWENHERZ

ROMANTIK HOTEL

ROMANTISCH TAGEN...

Unser Seminarbereich befindet sich in den Räumen des ehemaligen Klarissenklosters im Erdgeschoß des Hotels.

Das Frühstück und die Mahlzeiten werden ebenfalls in unseren Sälen mit historischem Ambiente serviert. Bei Schönwetter decken wir das Mittag- bzw. Abendessen gerne für Sie auf unserer Donauterrasse.

Unsere Tagungsunterlagen geben Ihnen einen Überblick über Raumgrößen, professionelles Tagungsmanagement, partnerschaftliche und persönliche Betreuung sowie Kulinarisches.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Nachstehende Informationen sollen Ihnen die Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gäste einen einzigartigen Rahmen für Ihr Meeting!

FRANZISKA THIERY & TEAM

Romantik Hotel Richard Löwenherz

A-3601 Dürnstein 8

Tel: +43-2711-222

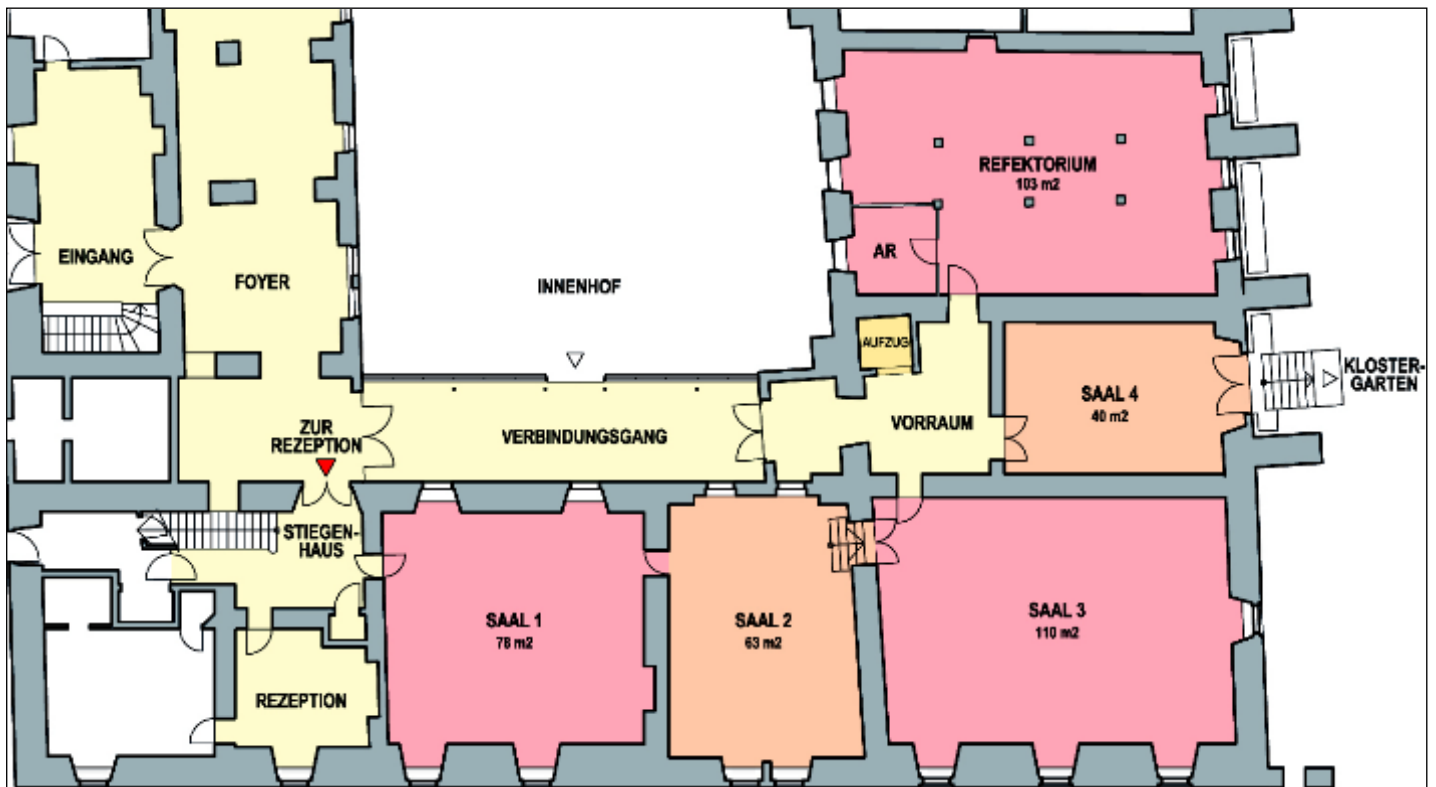
Fax: +43-2711-222 18


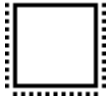
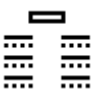
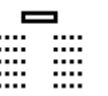
Mail: loewenherz@duernstein.at

hotel@richardloewenherz.at

www.richardloewenherz.at

TAGUNGSRÄUME & BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



	U-FORM 	BLOCK 	PARLAMENT 	THEATER 	ZUSÄTZLICHES
SAAL I	-	-	-	-	Frühstücksraum Restaurant
SAAL II	18	18	20	49	Frühstücksraum Restaurant verdunkelbar
SAAL III	39	40	80	110	verdunkelbar
SAAL IV	16	20	21	35	Ausgang Garten verdunkelbar
REFEKTORIUM	-	19	9	24	Säulenraum

Selbstverständlich sind auf Wunsch auch andere Bestuhlungsmöglichkeiten in den einzelnen Sälen möglich.

Für die Bereitstellung der Räumlichkeiten verrechnen wir eine Saalmiete je nach Größe des Raumes. Die Kosten für die Benützung des Raumes entfallen bei Übernachtung in unserem Romantik Hotel.

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Bezüglich Technik können wir Ihnen wie folgt behilflich sein:

FOLGENDE TAGUNGSTECHNIK STEHT IHNEN KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG

- ✚ Flipcharts (3 Stück vorhanden) inkl. Papier und Stiften
- ✚ Pinwände (3 Stück vorhanden – 1,50 x 1,20) inkl. Papier und Nägel
- ✚ Leinwände (2 Stück vorhanden - 2,13 x 2,13 / 1,55 x 1,50)
- ✚ Farbfernseher
- ✚ VHS-Videorecorder
- ✚ CD-Player
- ✚ Rednerpult (ohne Mikrophone)
- ✚ Blöcke & Kugelschreiber
- ✚ Laserpointer
- ✚ Verlängerungskabel, Verteilerstecker
- ✚ Breitbandinternet, W-LAN

GEGEN GEBÜHR STELLEN WIR ZUSÄTZLICH FOLGENDES EQUIPMENT BEREIT

- ✚ Beamer (Euro 100,00 pro Tag)
- ✚ Moderatorenkoffer mit Inhalt (Euro 20,00 pro Tag)
- ✚ Laptop - mit Standardsoftware Windows XP (Euro 50,00 pro Tag)
- ✚ Kopierservice (DIN A4) an der Reception (Euro 0,20 pro Stück)
- ✚ Faxservice an der Reception (Euro 0,25 pro Einheit)
- ✚ Telefon im Vorraum (Euro 0,25 pro Einheit)

Sollten Sie zusätzliche technische Anforderungen haben, können wir die entsprechenden Geräte gerne für Sie organisieren. Die anfallenden Kosten für die Miete werden an Sie weiterverrechnet.

TAGUNGSGETRÄNKE

Gerne stellen wir gekühlte Seminar Getränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte) zum Preis von Euro 2,80 pro Flasche in Ihrem Meetingraum ein.

KAFFEIPAUSEN

Mit unseren Vitalpausen bleiben Ihre Seminarteilnehmer den ganzen Tag über fit...

Bei allen Pausen steht Ihnen unsere Kaffeemaschine für Kaffee, Tee & Trinkschokolade zur Verfügung.

KAFFEIPAUSE I

Plundergebäck gefüllt
Obstkorb

Euro 8,50 pro Person

KAFFEIPAUSE II

Joghurt, Fruchtsalat
Strudel und Früchtekuchen

Euro 8,50 pro Person

KAFFEIPAUSE III

Regionale Schmankerl - Waldviertler Käse, Würstel und Bauernspeck mit Bauernbrot am Brett
Obstplatte (mundgerecht geschnitten)

Euro 11,00 pro Person

KAFFEIPAUSE IV

Canapés (erlesene Auswahl von Rohschinken, Forellenfilet, Käse,
Tomaten und Mozzarella, Räucherlachs, Roastbeef und Wachauer Schinken)
Obstkorb

Euro 11,00 pro Person

KAFFEIPAUSE V

Jourgebäck (gefüllt mit Käse, Wachauer Schinken, Kräutertopfen, Schweinsbraten)
Obstkorb

Euro 9,00 pro Person

KAFFEIPAUSE VITAL

Orangensaft
Schwarz- und Vollkornbrot, Gemüsesticks
Aufstriche (Kräutertopfen, Liptauer, Kresserahm)

Euro 8,50 pro Person

Genießen Sie Ihre Pause bei Schönwetter im Klostergarten...

VERPFLEGUNG

Kulinarisch verwöhnen wir Sie in unserem Haubenrestaurant.

- ✚ Wählen Sie aus unseren zahlreichen Menüangeboten...

Die einzelnen Speisen der verschiedenen Menüs können selbstverständlich kombiniert werden.

- ✚ Gerne können Sie alle Mahlzeiten auch à la carte einnehmen. Diese werden dann laut Preisen der aktuellen Speisekarte verrechnet.

FRÜHSTÜCK

Ein ausgewogenes Frühstück gibt Kraft und gute Laune für den ganzen Tag.

Wir verwöhnen Sie mit einem reichhaltigen Buffet von 7 Uhr 30 bis 10 Uhr.

MITTAGESSEN

- ✚ Wir bieten ein 3-gängiges Halbpensionsmenü zum Preis von Euro 24,00 pro Person an. Dafür ersuchen wir Sie, vom ausgewählten Menü die Vorspeise oder die Suppe zu streichen.
- ✚ Sollten Sie für Ihre Mittagspause bzw. vor Ihrer Abreise nicht soviel Zeit einplanen können, empfehlen wir Ihnen unser Fingerfood (warm & kalt).

ABENDESSEN

Vor dem Abendessen können Sie sich bei einem Aperitif im Klostergarten einstimmen.

Wir schlagen Ihnen Richard Löwenherz Brut mit Marillennektar, Holunderblütensirup oder Orangenjuice vor.

- ✚ Nutzen Sie die Möglichkeit eines 4-gängigen Halbpensionsmenüs zum Preis von Euro 30,00 pro Person.
- ✚ Sie können auch ein Galamenü bzw. ein Buffet (ab 35 Personen) auswählen. Wir senden Ihnen die Vorschläge auf Anfrage gerne zu.

Unser Sommelier berät Sie gerne bei der Auswahl der korrespondierenden Weine.

GEMÜTLICHER AUSKLANG

Lassen Sie Ihren Arbeitstag mit einer gemütlichen Gesprächsrunde und einem guten Wachauer Tropfen beim offenen Kamin in der Hotelhalle ausklingen.

FINGERFOOD (WARM & KALT)

FINGERFOOD I

Lachsbrötchen
Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten
Waldviertler Rohschinken mit Crissini
Gemüsetatar mit lauwarmen Shrimps auf Nussbrot
Griechischer Salat

Gazpacho

Gebratene Putenstreifen
Gebratene Zucchini mit gratiniertem Zander
Gebackene Medaillons
Blunzenstrudel
Quiche Lorraine
Gemüse im Backteig

Mohnmousse
Sacherwürferl
Brandteigkrapferl
Nougatcreme
Käsespießchen

Euro 31,00 pro Person

FINGERFOOD II

Schwarzbrotsscheiben mit gratiniertem Hofkäse
Wachauer Schinken mit Melone
Tafelspitzsülzchen mit Tomatenvinaigrette
Lauwarmer Räucherwels auf gebratenen Kartoffelscheiben
Wachauer Winzersalat

Gurkenkaltschale

Kleine Wiener Schnitzel
Pikante Fleischbällchen
Schinken-Käsetörtchen
Zwiebel-Lauchkuchen
Gemüse im Backteig

Schokolademousse
Linzerschnitte
Melonen-Zitruscocktail
Früchteschifferl
Käsewürfeln

Euro 29,00 pro Person

HALBPENSIONSMENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Lauchschaumsuppe

Meeresfrüchte im Tomaten-Gemüsesud und Knoblauchbaguette

Filetscheiben vom Angus auf Wokgemüse und knusprigen Kartoffelstangerln

Buttermilchtörtchen auf Passionsfruchtspiegel

Menü 2

Tomaten-Rucolasalat mit gebratenem Wachtelspieß

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Entrecôte vom Grill mit Jungmais und Ofenkartoffel

Gefüllter Schokoladespitz mit Grand-Marnier-Mascarponecreme

Menü 3

Spanferkelsülzchen in Zwiebel-Apfelmarinade

Legierte Zwiebelsuppe

Gefülltes Kalbsrückensteak auf Zucchini-Kartoffelgratin

Tiramisunockerl auf Marillenconfit

Menü 4

In Sesam gebratenes Perlhuhn auf parfümiertem Feldsalat

Klare Gemüsesuppe mit Topfenockerl

Esterhazy Rostbraten mit Herzoginkartoffeln und gemischtem Salat

Mohn-Grießknödel mit Zwetschkenröster

Menü 5

Marinierter Wiesenkräutersalat mit Parmesan und Wachtelei

Rieslingschaumsuppe mit knusprigem Walnußstangerl

Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Berner Rösti

Dessertvariation „Richard Löwenherz“

Menü 6

Roastbeef mit Kürbisparfait

Schaumsuppe vom gelben Paprika

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Pestotagliatelle und Junggemüse

Rahmdalken mit Topfencreme auf Heidelbeermelange

Menü 7

Zweierlei vom Tafelspitz mit Krenmousse

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Barbarieentenbrust mit Kürbisragout und Reiberdatschi

Beeren unterm Strudelblatt mit Zitronensorbet

Menü 8

Gebackenes Stubenkücken auf Kartoffel-Kressesalat

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern

Gegrilltes Saiblingsfilet auf gebackenem Rahmrizotto

Dreierlei vom Sorbet

Menü 9

Consommé von der Strauchtomate mit Basilikum-Topfenockerl

Ricottaravioli mit nussbrauner Butter und Parmesan

Kross gebratenes Zanderstück auf Rucolatagliatelle

Weisses Schokoladenmousse auf Ananascarpaccio

Menü 10

Erlesenes aus der kalten Küche

Kürbissamtsuppe

Gebratenes Doradenfilet auf rahmigem Mangold und Pariser Kartoffeln

Topfencreme im Blätterteigpolster auf marinierten Pfirsichen

Menü 11

Marinierte Melone im Rohschinkenbeet

Karfiolcremesuppe

Gebratene Schweinsmedaillons mit Gemüse-Topfenschupfnudeln

Tobleroneparfait mit marinierten Himbeeren

Menü 12

Olivenmozzarella im Tomatenschifferl mit Rucolapesto

Petersilienschaumsuppe

Gebratener Lammrücken mit knusprigem Oliven-Paprikatascherl und Thymian-Knoblauchsft

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Orangen-Mangoconfit

VEGETARISCHE VORSCHLÄGE

Vorspeisen

Marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Winzersalat mit Schafmischkäse

In Olivenöl gebratene Zucchinischeiben mit Tofu

Rohkostteller mit Joghurt-Kräuterdip

Hauptspeisen

Gefüllte Gemüsecrêpes mit Schnittlauchcreme

Frischkäseravioli mit nussbrauner Butter

Sautierte Waldpilze mit Petersilienkartoffeln

Tagliatelle mit Rucola und Parmesan

Gemüselaibchen mit Spinatcreme

Gefülltes Gemüse auf Tomatenconfit

Gerne können Sie für Ihre Vegetarier eine Vor- und Hauptspeise aus unseren zusätzlichen Vorschlägen wählen!

ZIMMERPREISE & AUSSTATTUNG

Unser Haus ist von ca. Mitte April bis Ende Oktober geöffnet und verfügt über 39 Zimmer.

PREISE

- ✚ **Doppelzimmer Euro 186,00 / Euro 196,00 / Euro 211,00**
- ✚ **Appartement/Juniorsuite Euro 270,00**
- ✚ **Suite Margareta Euro 330,00**
- ✚ **Einzelzimmer Euro 106,00 / Euro 126,00**
- ✚ **Doppelzimmer zur Einzelbelegung Euro 146,00**

Die Preise richten sich nach Lage und Größe der Zimmer. Sie verstehen sich pro Zimmer und Nacht und beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, Ortstaxe und Mehrwertsteuer.

Gerne stellen wir Ihnen nach Verfügbarkeit (außer Übernachtung an Wochenenden und Feiertagen) unsere Doppelzimmer zu Einzelzimmerpreisen zur Verfügung.

Unsere stilvoll eingerichteten Zimmer und Appartements sind mit Bad/Dusche und WC, Kabelfernsehen, Internetanschluss/teilweise W-LAN, Radio, Telefon und Haartrockner ausgestattet.

Für den geheizten Swimmingpool im Klostergarten liegen Bademäntel und Badetücher für Sie bereit.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Die Zimmer stehen ab 14 Uhr verbindlich zur Verfügung. Um Freigabe der Zimmer bis 12 Uhr wird gebeten.

Die Begleichung der Hotelrechnung kann neben Bargeld auch mit der EC-Karte, VISA, Eurocard oder American Express erfolgen. Gerne können Sie die Gesamtrechnung auch mit Banküberweisung begleichen. Verwenden Sie dazu bitte unser Konto bei der Raiffeisenbank Krems: Nr.: 300.509 / BLZ: 32397 / IBAN: AT72 3239 7000 0030 0509 / BIC: RLNWATWWKRE.

Wenn Sie für die Hotelrechnung einen bestimmten Firmenlaut wünschen, bitten wir Sie, uns diesen bereits schriftlich bei der Rückbestätigung bekannt zu geben, damit wir Ihnen einen raschen und reibungslosen Check-out garantieren können.

Es gelten die Österreichischen Hotelvertragsbedingungen veröffentlicht unter www.hotelverband.at.

Eine Stornierung ist bis einen Monat vor Anreise / bei Gruppen bis zwei Monate vor Anreise kostenlos möglich. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden. Wir empfehlen Ihnen, die Europäische Reiserücktrittsversicherung (www.europaeische.at) abzuschließen.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 2 Wochen vor Anreise einen Ablauf Ihres Seminars bezüglich der Zeiten für die Benützung des Raumes, für die Kaffeepausen sowie der geplanten Mahlzeiten zu übermitteln. Weiters ersuchen wir Sie um eine Namensliste sowie eine genaue Personenanzahl für die gesamte Tagung bis spätestens 5 Tage vor Anreise.

WELCOME-GESCHENKE

Sie suchen noch ein passendes Willkommensgeschenk für Ihre Teilnehmer?

GESCHENKAUSWAHL

- + 1 Glas Wachauer Marillenmarmelade „Richard Löwenherz“ Euro 6,00
- + 1 Flasche Grüner Veltliner Federspiel „Richard Löwenherz“ Domäne Wachau
1 Flasche Riesling Federspiel „Richard Löwenherz“ Domäne Wachau
Geschenkkarton Euro 27,00
- + 1 Flasche Riesling Federspiel „Richard Löwenherz“ Domäne Wachau
1 Weinrömer
Geschenkkarton Euro 18,50
- + 1 Flasche Richard Löwenherz Brut Euro 13,50
- + 1 Piccolo Richard Löwenherz Brut Euro 4,50
- + Blumenstrauß von der Gärtnerei Lederleitner
- + Marillenbrand, Marillenschokolade, Marillenseife von der Destillerie Markus Wieser

Gerne verteilen wir Ihre ausgewählten Geschenke auf den Zimmern der Teilnehmer...

RAHMENPROGRAMM

Selbstverständlich erstellen wir auch gerne ein schönes Rahmenprogramm für Sie.

GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN - GEMÜTLICH, KULINARISCH ODER KULTURELL ...

- + Schrammelmusik
- + Stadt- und Stiftsführung
- + Kellerführung mit Weinverkostung bei der Domäne Wachau
- + Schifffahrten mit Weinverkostungen
- + Weinriedenwanderung
- + Organisation von Rädern

Weitere Vorschläge finden Sie auf unserer Homepage unter „Erlebnis Wachau“.

Dies sind nur einige Ideen. Es ist alles machbar und auf Ihre Wünsche abstimbar!

ANREISE & PARKMÖGLICHKEITEN

MIT DEM AUTO

+ VON WIEN WEST KOMMEND

Autobahn A1 bis St. Pölten Ost - Schnellstrasse S33/B37a bis Krems Mitte - Bundesstrasse B3 bis Dürnstein.

Vor dem Tunnel links abbiegen - durch das Stadttor durch - erste Straße links abbiegen.

+ VON WIEN MITTE / WIEN NORD KOMMEND

Autobahn A22 bis Stockerau West - Schnellstraße S5 bis Krems Mitte - Bundesstraße B3 bis Dürnstein.

Vor dem Tunnel links abbiegen - durch das Stadttor durch - erste Straße links abbiegen.

+ VON SALZBURG / LINZ KOMMEND

Autobahn A1 bis Melk Bundesstrasse B 3a - über die Donaubrücke - Bundesstraße B3 bis Dürnstein. Durch den Tunnel durch - nach dem Tunnel rechts abbiegen - durch das Stadttor durch - erste Straße links abbiegen.

PARKEN

+ Für unsere Hotelgäste stehen genügend Parkplätze in unseren beiden Höfen zur Verfügung. Sie haben jederzeit das Recht, durch die Fußgängerzone bis zum Hotel zu fahren. Die Parkplätze vor dem Hotel sind jederzeit befahrbar. Das Tor des Innenhofes wird über Nacht geschlossen (22 Uhr bis 8 Uhr).

+ Für Teilnehmer, die nicht im Haus wohnen, stehen genügend Plätze auf den öffentlichen Parkplätzen P1 und P2 zur Verfügung (ca. 5 Gehminuten bis zum Hotel).

Leider müssen wir darauf hinweisen, dass im Ort Dürnstein die wenigen Parkplätze für die Einwohner bestimmt sind!

MIT DEM ZUG / BUS

Nähere Informationen zu den Zugverbindungen finden Sie unter www.oebb.at oder Busverbindungen unter http://www.wachau.at/donau/WN/?tt=DONAUWN_R70

+ Vom Bahnhof Krems bis zum Hotel empfehlen wir Ihnen ein Taxi oder mit dem Bus nach Dürnstein zu kommen.

MIT DEM SCHIFF

Die Linienschiffe legen direkt unterhalb des Stiftes Dürnstein an. An der Donaulände gibt es einen eigenen Ausgang zu unserem Hotel (ca. 3 Gehminuten bis zum Hotel).

MIT DEM FLUGZEUG

Von allen internationalen Flughäfen gibt es Linienflüge nach Wien-Schwechat. Der CAT-Zug (www.cityairporttrain.at) bringt Sie vom Flughafen in die Wiener Innenstadt (Station Wien-Mitte). Von dort aus können Sie Dürnstein mit U-Bahn und Franz-Josephs-Bahn (Bahnhof Wien-Spittelau) über Krems erreichen.