

9

GRAND HOTEL

BREGENZ

BANKETTMAPPE

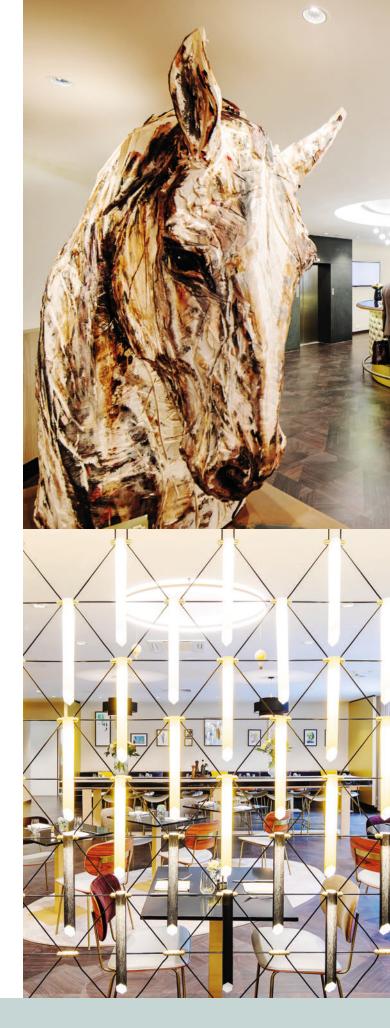


WILLKOMMEN

Die MGallery Hotel Collection umfasst über 100 sorgfältig ausgewählte Boutique–Hotels in aller Welt – und seit Sommer 2019 ist sie um ein außergewöhnliches Haus in Bregenz reicher. Die einzigartige Lage im 4 Länder Eck, direkt am Ufer des malerischen Bodensees, umgeben von atemberaubendem Bergpanorama und in unmittelbarer Nähe zur prächtigen Seebühne, auf der alljährlich die berühmten Bregenzer Festspiele stattfinden, spiegeln die ganz besondere Atmosphäre wider, die jedem Haus der MGallery Hotel Collection zu eigen ist. Mit einfacher Zug-, Auto-, Bus- sowie Flugverbindung ist das Grand Hotel Brezenz ganz leicht erreichbar.

Inhalt

Das Hotel	2
Seminare und Tagungen	5
Food and Beverages	9





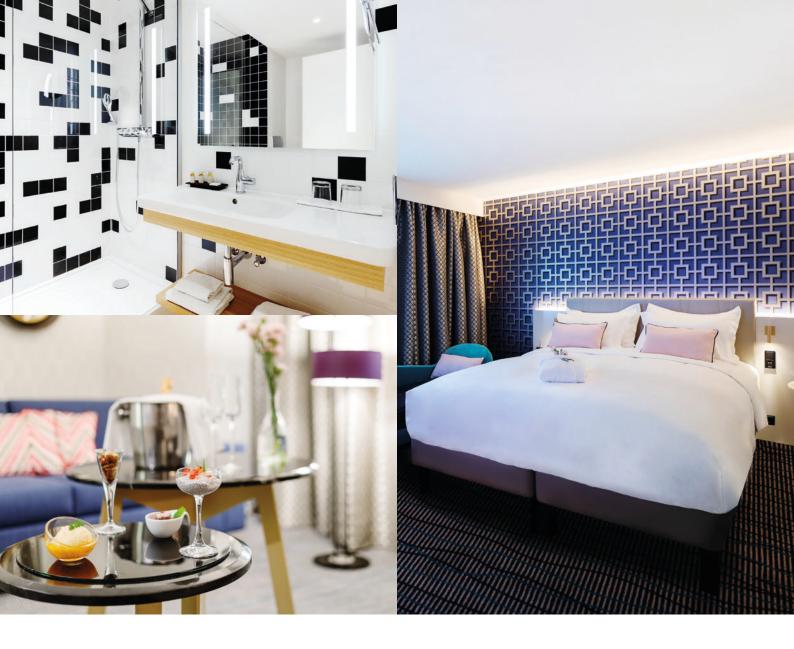
Wohltuende Erholung

Das Grand Hotel Bregenz – MGallery Hotel Collection verbindet Natur, lokale Kultur und unvergessliche Erlebnisse auf einzigartige Art und Weise. Den Gästen stehen 105 exklusive Zimmer und Suiten zur Verfügung, modern und mit höchstem Komfort ausgestattet. Darunter befinden sich drei Unique Suites, sechs Junior Suiten und 18 Executive Zimmer. Unser Wellness-Bereich mit Blick über Bregenz bietet mit einem Pool, zwei Saunen und einem Fitness-Raum ein besonderes Wohlfühl-Erlebnis. Wir laden Sie außerdem herzlich in unseren Wintergarten mit gemütlichem Kamin ein, in dem Sie entspannen und die gepflegte Gastfreundschaft genießen können, während Sie von unserem Team umsorgt werden.

Genussvolle Momente

In unserem DIVVY-Restaurant erwartet Sie eine Fülle an Köstlichkeiten und ein Ort, der ganz der feinen französischen "Art de Vivre" gewidmet ist. Genießen Sie ausgezeichnete Speisen aus besten regionalen und französischen Zutaten, exklusiv kreiert von dem preisgekrönten Chefkoch Frederic Vardon und seinem engagierten Team. DIVVY ist der perfekte Ort für Menschen, die höchsten kulinarischen Genuss zu schätzen wissen und hervorragend kreative Küche in angenehmem Ambiente genießen.





Die Zimmer

Zimmer	Größe	Anzahl
Classic Twin	22 m²	33
Classic Doppel	22 m²	45
Executive	22 m²	18
Junior Suite	ab 25 m²	6
Suite	ab 25 m²	3



SEMINARE UND TAGUNGEN



UNSERE PACKAGES FÜR IHRE EVENTS

ab 10 Teilnehmern

Ganztagespauschale

Bereitstellung eines Seminarraums (8 Std.) Standardtechnik: Beamer, Leinwand, 2 Flipcharts, 2 Pinnwände, Stifte, Blöcke

FOOD & BEVERAGES:

- Unbegrenzt Quell- und Mineralwasser im Raum
- Zwei Kaffeepausen vormittags und nachmittags: inkl. Kaffee, Tee, Obst: mehrere Auswahlmöglichkeiten
- 3-Gang-Mittagsmenü von unserem Chefkoch, inkl. einem alkoholfreien Getränk

Halbtagespauschale

Bereitstellung eines Seminarraums (4 Std.) Standardtechnik: Beamer, Leinwand, 2 Flipcharts, 2 Pinnwände, Stifte, Blöcke

FOOD & BEVERAGES:

- Unbegrenzt Quell- und Mineralwasser im Raum
- Eine Kaffeepause vormittags oder nachmittags: inkl. Kaffee, Tee, Obst: mehrere Auswahlmöglichkeiten
- 3-Gang-Mittagsmenü von unserem
 Chefkoch inkl. einem alkoholfreien Getränk

Saison	Preis
Nebensaison Jänner-März November-Dezember	60 €
Hochsaison April-Oktober	70 €

Saison	Preis
Nebensaison Jänner-März November-Dezember	45 €
Hochsaison April-Oktober	55 €



UNSERE TAGUNGSRÄUME

RAUMMIETEN

	Nebensaison		Hochs	saison
	Halbtags	Ganztags	Halbtags	Ganztags
Saal 80 m²	180 €	320 €	250 €	450 €
Saal 160 m²	300 €	550 €	380 €	700 €
Saal 240 m²	480 €	750 €	600 €	900 €
Boardroom 19 m²	100 €	250 €	150 €	300 €

Standardtechnik ist inkludiert: Beamer, Pinnwand, Flipchart mit Papier und Stiften

Halbtags: 08:00-12:00 oder 13:00-18:00 | **Ganztags:** 08:00-18:00

RAUMPLÄNE UND EIGENSCHAFTEN

Räumlichkeiten	Etage	Raumgröße	Angabe der Personenzahl			
			Block	Kino	Klassenzimmer	U-Tafel
Bregenz, Lindau oder Arbon	EG	80 m²	30	60	36	26
Bregenz-Lindau	EG	160 m²	50	140	70	44
Lindau-Arbon	EG	160 m²	50	140	70	44
Bodensee (Bregenz-Lindau-Arbon)	EG	240 m²	-	230	130	60





MEHRWERT FÜR REFERENTEN

- Upgrade in die nächsthöhere
 Zimmer-Kategorie (nach Verfügbarkeit)
- Early check in & late check out (nach Verfügbarkeit)
- · Accor ALL Meeting Planer Punkte
- · Welcome Drink an der DIVVY Bar

PARKPLATZ

Kategorie	Preis
Seminarteilnehmer mit Verpflegung	kostenfrei
Seminar Referenten	kostenfrei
Teilnehmer ohne Übernachtung und ohne Verpflegung	5€
Teilnehmer mit Übernachtung und ohne Verpfegung	7 € für 24 Stunden



FOOD AND BEVERAGES



COFFEE BREAK

Wählen Sie Ihr Pausenangebot

STAY FIT

Frisch geschnittenes Obst; Gemüsesticks mit Kräutertopfen; Fruchtmolkedrink; Körnerbrot mit Kresse, Radieserl, Möhre

ÖSTERREICH

Kaiserschmarrn; Kaffeemousse mit Schlagobers; Verschiedenes Plundergebäck; Obstkorb

FRENCH KISS

Croquemonsieur; Flammkuchen; Madeleines; Pain au chocolat

GREEN

Avocadodip mit Grissini; Gemüsesticks mit Hummus; Frische Früchte; Vegane Joghurts (Mandel, Kokos)

BERG JAUSE

Käsdönnola; Eingelegtes Gemüse & Dip; Vorarlberger Wurstspezialitäten; Schüttelbrot

ALL FOR BRAIN

Granolamüsli mit Joghurt; Nuss-Honigriegel; Apfelchips; Wellnesssandwiches

Außerhalb der Pauschale 16 € p.P.



UNSER MENÜVORSCHLAG VOM KÜCHENCHEF

3-Gang Menü vom Chef Daniel Lisson

Lassen Sie sich von unserem kreativen und professionellen Küchenchef Daniel Lisson verwöhnen. Es ist das Versprechen einer saisonalen Mahlzeit, lecker und voller Frische! Das Menü ist immer inklusiv in der Pauschale. Gerne können Sie auch auf der nächsten Seite eine hervorragende Alternative wählen. Bitte beachten Sie, dass Zusatzkosten möglich sind.



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Wählen Sie Ihr 3-Gang Menü

STAY FIT

Gegrilltes Biogemüse mit Kürbiskernpesto, eingelegten Miniparadeisern

Pochierter Tagesfisch im Kräutersud mit knuspriger Kartoffel und beurre blanc

Mousse vom Bregenzerwald Joghurt

ÖSTERREICH

Frittatensuppe mit Petersilie

Alt Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

Topfenknödel mit Aprikosenröster

FRENCH KISS

Terrine du Moment mit Essiggemüse und feinem Salat

Coq au vin a la bourgignonne, Kartoffelgalette

Creme brûlée classique

GREEN

Rote Beete Carpaccio mit Rucola-Apfel-Selleriesalat, Haselnussdressing und Kren

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Limette serviert mit Jasminreis

Saisonaler Obstsalat mit Beerensorbet

BERG JAUSE

Vorarlberger Käsesuppe mit karamellisierter Zwiebel und Croutons

Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen in brauner Butter, Schnittlauch, Bergkäse

Geschmorter Apfel mit Streusel und Vanilleeis

ALL FOR BRAIN

Knackiger Rohkostsalat mit Nüssen, Cerealien, Kräuter, Samen

Lachsfilet auf gegrilltem Lauchgemüse, Tomatensud und Zitronenrisotto

Schokoladenmousse 70%

3-Gang Menü: 5 € Aufpreis auf die Pauschale | außerhalb der Pauschale 35 € p.P. | 4-Gang Menü auf Anfrage Falls nicht anders vereinbart, servieren wir das Menü ab 30 Personen in Buffetform.



MGALLERY HOTEL COLLECTION

Kleines Salatbuffet

Buffet p.P.	8€
Erdapfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,	
Blattsalat, Tomatensalat	

Fingerfood Angebot

Belegte Brötchen nach Wahl â 2,80 €
Tatar vom Kalb oder Rind/Eigelbcreme/Kaper
à 3,90 €
Käsewindbeutel à 1,90 €
Vegetarische Quiche à 2,50 €
Hausgebeitzter Lachs/Orange/Fenchel à 3,50 €
Geräucherte Forelle/Schwarzbrot/Kren à 3,20 \in
Fingerfood Pauschale 20 €
6 Stück Fingerfood und ein alkoholhaltiges Getränk
(Bier oder Wein oder Prosecco)

Tablett im Raum

Tablett wird im Raum serviert (bis 10 Personen) Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für Businessgäste, die nicht gestört werden möchten.





LET'S CONNECT

GRAND HOTEL BREGENZ - MGALLERY HOTEL COLLECTION

Platz der Wiener Symphoniker 2 6900 Bregenz, Österreich

+43 5574 46 100-156 | h0799-sb@accor.com

LAGE & ANREISE

MIT DEM FLUGZEUG

MIT DEM AUTO

Friedrichshafen Airport: bei 40 km

Bregenz: bei 0,5 km

St. Gallen-Altenrhein Airport: bei 20 km

MIT DEM ZUG

Shuttle-Service gebührenpflichtig **Zurich Airport:** bei 120 km

Bregenz Bahnhof: bei 0,2 km

