



GRAND HOTEL

B R E G E N Z

BANKETTMAPPE



GRAND HOTEL

BREGENZ

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

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 Bregenz ganz leicht erreichbar.

Inhalt

| | |
|-----------------------------|---|
| Das Hotel | 2 |
| Seminare und Tagungen | 5 |
| Food and Beverages | 9 |



GRAND HOTEL BREGENZ – MGALLERY HOTEL COLLECTION

Platz der Wiener Symphoniker 2 | 6900 Bregenz, Österreich

+43 5574 46100-0 | h0799@accor.com



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 m ² | 33 |
| Classic Doppel | 22 m ² | 45 |
| Executive | 22 m ² | 18 |
| Junior Suite | ab 25 m ² | 6 |
| Suite | ab 25 m ² | 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

Ab 30 Gäste servieren wir das Mittagessen in Buffet-Form.

| Saison | Preis |
|---|-------|
| Nebensaison Jänner-März November-Dezember | 80 € |
| Hochsaison April-Oktober | 90 € |

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

Preise pro Person inkl. MwSt.



UNSERE TAGUNGSRÄUME

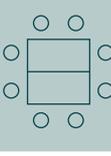
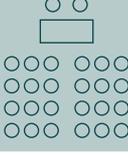
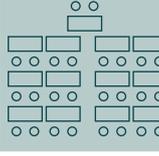
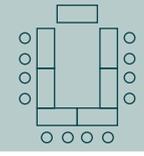
RAUMMIETEN

| | Nebensaison | | Hochsaison | |
|-----------------------------|-------------|----------|------------|----------|
| | Halbtags | Ganztags | Halbtags | Ganztags |
| Saal 80 m ² | 237 € | 421 € | 328 € | 594 € |
| Saal 160 m ² | 395 € | 724 € | 501 € | 923 € |
| Saal 240 m ² | 632 € | 988 € | 791 € | 1187 € |
| Boardroom 19 m ² | 131 € | 329 € | 197 € | 395 € |

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 m ² |  |  |  |  |
| Bregenz-Lindau | EG | 160 m ² | 50 | 140 | 70 | 44 |
| Lindau-Arbon | EG | 160 m ² | 50 | 140 | 70 | 44 |
| Bodensee (Bregenz-Lindau-Arbon) | EG | 240 m ² | - | 230 | 130 | 60 |



GRAND HOTEL

BREGENZ

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

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 |
|------------------------------|-----------------------|
| Teilnehmer ohne Übernachtung | kostenfrei |
| Teilnehmer mit Übernachtung | 8 € für 24 Stunden |



FOOD AND BEVERAGES



COFFEE BREAK

Wählen Sie Ihr Pausenangebot

STAY FIT

Frisch geschnittenes Obst; Gemüsesticks mit Kräutertopfen; Fruchtmolke-Drink; 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 24 € 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.

Außerhalb der Pauschale 40 € p.P.

Falls nicht anders vereinbart, servieren wir das Menü ab 30 Personen in Buffetform.



GRAND HOTEL

B R E G E N Z

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Wählen Sie Ihr 3-Gang Menü

STAY FIT

130g Gegrilltes Biogemüse mit Kürbiskernpesto, eingelegten Miniparadeisern

.

150g Pochierter Tagesfisch im Kräutersud mit knuspriger Kartoffel und beurre blanc

.

Mousse vom Bregenzerwald Joghurt (75g)

ÖSTERREICH

Frittatensuppe mit Petersilie (180ml)

.

Alt Wiener Tafelspitz (100g gekocht) mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

.

2 Stück Topfenknödel mit Aprikosenröster

FRENCH KISS

Terrine du Moment mit Essiggemüse und feinem Salat (85g)

.

Coq au vin a la bourgignonne, Kartoffelgalette (190g)

.

Creme brûlée classique (100g)

GREEN

Rote Beete Carpaccio mit Rucola-Apfel-Selleriesalat, Haselnussdressing und Kren (80g)

.

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Limette (160g Gemüse)

serviert mit Jasminreis (150g gekocht)

.

Saisonaler Obstsalat mit Beerensorbet (100g)

BERG JAUSE

Vorarlberger Käsesuppe (180ml)

mit karamellisierter Zwiebel und Croutons

.

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

.

Geschmorter Apfel mit Streusel und Vanilleeis (100g geschmort)

ALL FOR BRAIN

Knackiger Rohkostsalat mit Nüssen, Cerealien, Kräuter, Samen (150g)

.

120g Lachsfilet auf gegrilltem Lauchgemüse, Tomatensud und Zitronenrisotto

.

Schokoladenmousse 70% (70g)

3-Gang Menü: 10 € Aufpreis auf die Pauschale | außerhalb der Pauschale 45 € p.P. | 4-Gang Menü auf Anfrage
Falls nicht anders vereinbart, servieren wir das Menü ab 30 Personen in Buffetform.



GRAND HOTEL

BREGENZ

MGALLERY
HOTEL COLLECTION

Kleines Salatbuffet

Buffet p.P. 14 €

*Erdapfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Blattsalat, Tomatensalat*

Fingerfood Angebot

Belegte Brötchen nach Wahl à 4 €

Käsewindbeutel à 3 €

Vegetarische Quiche à 4 €

Tatar vom Kalb oder Rind à 5,50 €

mit Eigelbcreme/Kaper

Hausgebeitzter Lachs à 6 €

mit Orange/Fenchel

Geräucherte Forelle à 4,50 €

mit Schwarzbrot/Kren

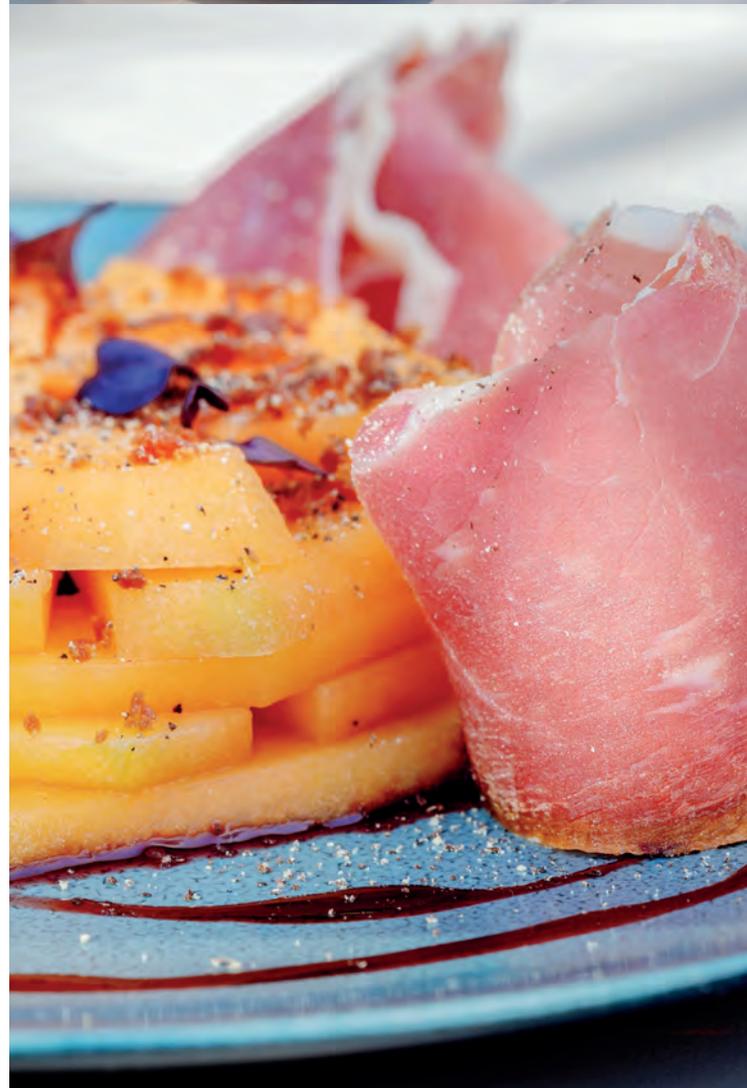
Fingerfood Pauschale 25 €

*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

Friedrichshafen Airport: bei 40 km
St. Gallen-Altenrhein Airport: bei 20 km
Shuttle-Service gebührenpflichtig
Zurich Airport: bei 120 km

MIT DEM AUTO

Bregenz: bei 0,5 km

MIT DEM ZUG

Bregenz Bahnhof: bei 0,2 km

