MEETINGS & EVENTS

A TRULY

REMARKABLE
PLACE

DAS SANS SOUCI WIEN

Lieber Gast,
herzlichen Dank für Ihr Interesse! Es freut uns, dass Sie das Sans Souci Wien für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen. Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie zusammen. Verlassen Sie sich auf unsere professionelle Betreuung und erleben Sie einen produktiven Tag.

Wir freuen uns sehr Sie zu diesem Termin bei uns begrüßen zu dürfen!

DAS HOTEL

Das Sans Souci Wien ist die Antwort auf das unausgesprochene Verlangen nach einem urbanen Rückzugsort inmitten des kulturellen und künstlerischen Zentrum Wiens. Direkt neben dem Wiener MuseumsQuartier befindet sich ein sinnlicher Ort der Entspannung, des vielschichtigen Genusses und der Kunst. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Wir sind stolz darauf, zwischen den Zeilen zu lesen und unausgesprochene Wünsche zu erfüllen. Treten Sie ein in ein wahrhaftig besonderes Haus.

DANIEL WIMMER
Event Manager
events@sanssouci-wien.com
+43 1 522 25 20 256

VERANSTALTUNGEN

SEMINARE | TAGUNGEN | WORKSHOPS
BUSINESS EVENTS

PRIVATE DINING

SANS SOUCI WIEN

PRESSE-KONFERENZEN & PRODUKT-PRÄSENTATIONEN

STANDESAMTLICHE HOCHZEITEN | VERPARTNERUNGEN
PRIVATE FEIERN

MEETINGRAUM

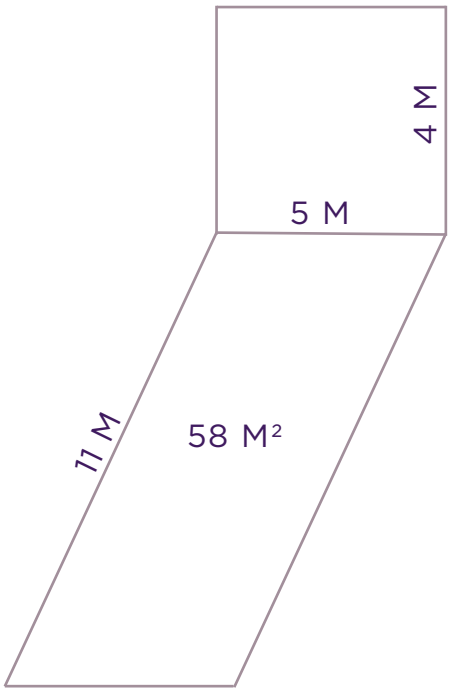
LE SALON

LE SALON

Unser eleganter Le Salon liegt im Erdgeschoß und eignet sich hervorragend für Seminare, Pressekonferenzen, Businessfrühstücke, Meetings und Präsentationen, aber auch für private Feste. Der Raum ist klimatisiert und durch große Rundbogen-Fenster von Tageslicht durchflutet. Ein direkter Ausgang auf die Terrasse ermöglicht eine vitalisierende Pause.

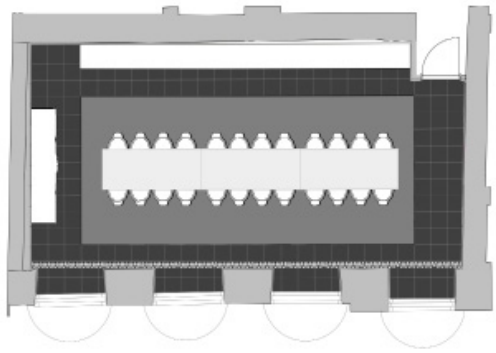
Selbstverständlich ist der Le Salon mit sämtlichen technischen Standards ausgestattet.

FLÄCHE & MASSE

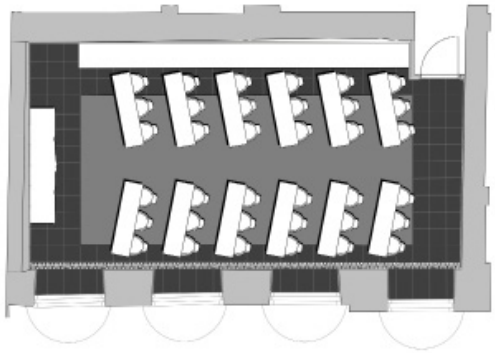


LE SALON - BESTUHLUNG

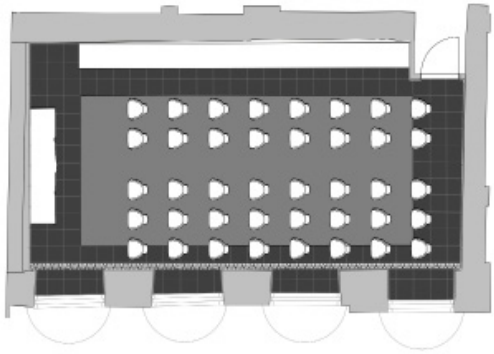
BLOCKTAFEL 24



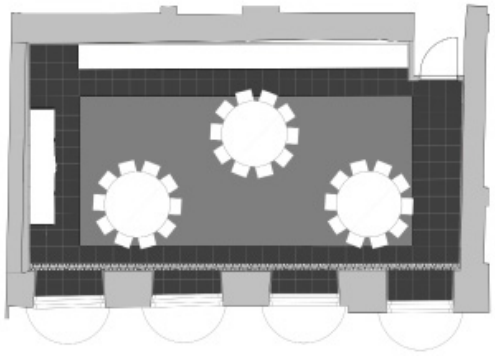
KLASSENZIMMER 30



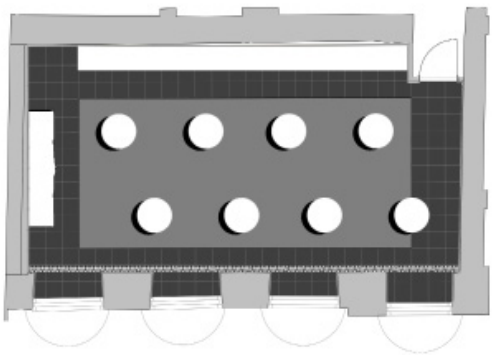
THEATER | KINO 50



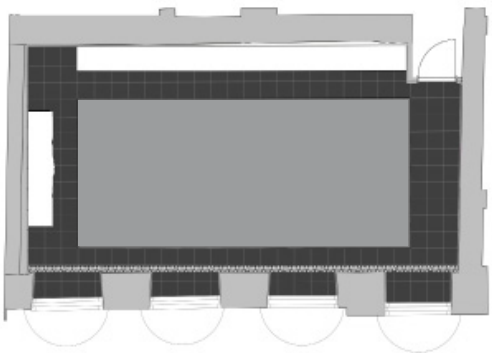
BANKETT 30



COCKTAIL | STEHTISCHE 40



IHRE IDEE ?



SANS SOUCI
WIEN

LE SALON - PREISE

Sie können unseren Le Salon über eine Raummiete mit Konsumtion oder über die Buchung von Tagespauschalen mieten:

RAUMMIETE

Ganzer Tag	8-18 Uhr	€ 680
Halber Tag	8-13 | 13-18 Uhr	€ 450
Abendmiete	18-24 Uhr	€ 450
Ab 24 Uhr / Stunde	24- X Uhr	€ 50

In der Raummiete für Sie inkludiert:

- gewünschte Bestuhlung
- Moderationskoffer
- Beamer und Leinwand
- dimmbares Licht
- kabelloses High Speed Internet (Wifi)
- Klimaanalage
- Beschilderung mit Firmenlogo
- Garderobe
- Blöcke und Schreibmaterial
- Flipchart, Pinnwand & Handmikrofon

PAUSCHALEN

HALBTAGESPAUSCHALE € 79

- Raummiete
- technische Ausstattung (wie beschrieben)
- unlimitiert alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee
- 3-gängiges Mittagsmenü inkl. Gedeck
- alkoholfreie Getränke zum Essen
- eine süße oder pikante Kaffeepause sowie Obstkorb nach Saison
- persönliche Betreuung Ihrer Veranstaltung vor Ort

Die Preise verstehen sich pro Person und Halbtag inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Konferenzpauschale beträgt pro Tag mindestens € 790, unabhängig von der Personenanzahl.

GANZTAGESPAUSCHALE € 93

- Raummiete
- technische Ausstattung (wie beschrieben)
- unlimitiert alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee
- 3-gängiges Mittagsmenü inkl. Gedeck
- alkoholfreie Getränke zum Essen
- zwei süße oder pikante Kaffeepausen sowie Obstkorb nach Saison
- persönliche Betreuung Ihrer Veranstaltung vor Ort

Die Preise verstehen sich pro Person und Tag inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Konferenzpauschale beträgt pro Tag mindestens € 930, unabhängig von der Personenanzahl.

SONSTIGES EQUIPMENT

Neben den standardmäßig inkludierten Leistungen können Sie natürlich auch noch zusätzliche Ausstattung hinzubuchen.
Die Equipmentpreise gelten sowohl für den Le Salon als auch für das Rooftop Apartment.

EQUIPMENT	INKLUDIERT	ZUSÄTZLICH PRO STÜCK/TAG
Flipcharts	2	€ 25
Pinnwand	1	€ 25
Beamer	1	€ 150
Moderationskoffer	1	€ 150 wird als Kaution hinterlegt
Präsentator mit Laserpointer	1	im Moderationskoffer inkludiert
Individuelle Dekoration	0	auf Anfrage
Handmikrofon	1	auf Anfrage
Mobiler Flatscreen 65“	0	auf Anfrage
Telefonspinne	0	€ 100
Laptop	0	€ 50
3x Bühnenelemente 2x1m	0	€ 150
Adapter HDMI/VGA	2	im Moderationskoffer inkludiert
Rednerpult	1	€ 50

Zu Beginn Ihres Seminartages erhalten Sie von uns einen Seminarkoffer mit verschiedenen Kabeln, Adaptern, Präsentator usw. Wir erlauben uns hier für eine Kaution dafür auf Ihre Rechnung zu buchen. Diese wird selbstverständlich storniert sobald der Koffer vollständig retourniert wurde.

Sie sind auf der Suche nach weiteren technischen Gegenständen oder Dienstleistungen? Lassen Sie uns wissen was Sie benötigen! Gemeinsam mit unseren Partnern ist es uns möglich, fast jede Anforderung zu erfüllen.

MEETINGRAUM

ROOFTOP
APARTMENT

ROOFTOP APARTMENT

Unser Rooftop Apartment im 5. Stock ist die optimale Wahl für Veranstaltungen, die garantiert in Erinnerung bleiben und beeindrucken.

Mit dem atemberaubenden Blick über die prunkvollen Museen und die Wiener Innenstadt sowie dem herzlichen Service des Sans Souci Wiens, punkten Sie bei Ihren Gästen.

Auf über 300m² Fläche mit Tageslicht können außergewöhnliche Veranstaltungen mit bis zu 70 Personen abgehalten werden.

Der größte Raum mit 110m² bietet mit Leinwand, Beamer und einer Küchenzeile, viel Platz für einen erfolgreichen Tag.

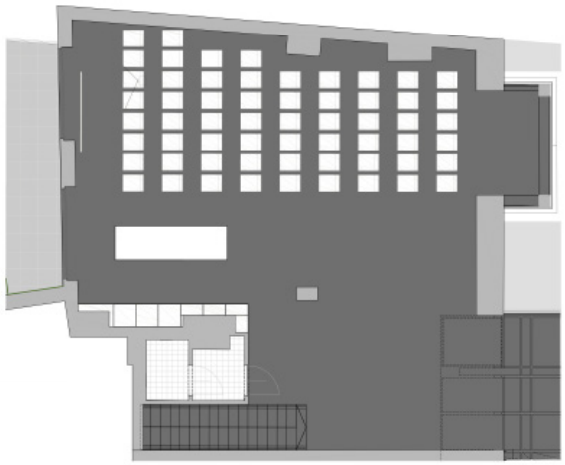
Zusätzlich können auch noch bis zu 3 Break Out Räume mit ca. 25m² mitbenutzt werden.

RAUM	GRÖSSE
Fläche gesamt	300 m²
Fläche Hauptraum (oberer Stock mit Aussicht)	110 m²
Breakout-Raum 1	30 m²
Breakout-Raum 2	20 m²
Breakout-Raum 3	16 m²

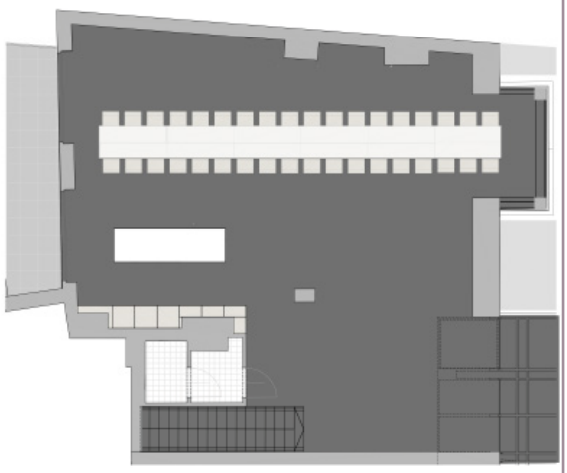
Gerne senden wir Ihnen die Grundrisse des Rooftop Apartments auf Anfrage zu.

ROOFTOP APARTMENT - BESTUHLUNG HAUPTRAUM

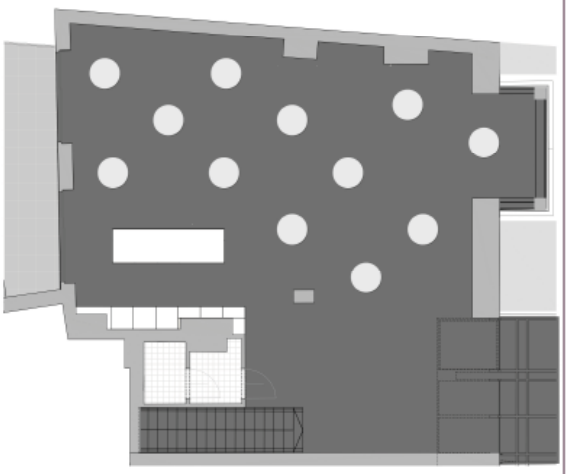
SEMINAR 50



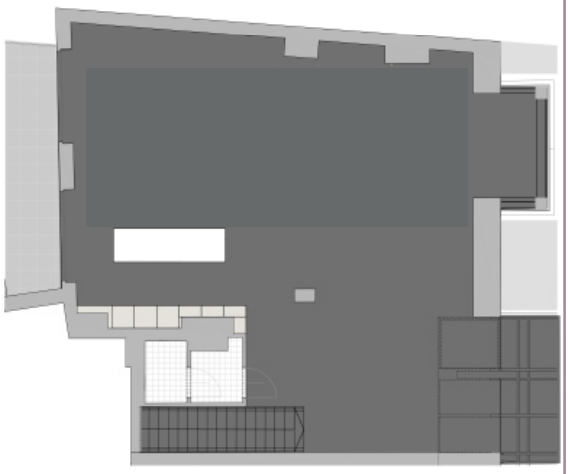
TAFEL 36



STEHTISCHE 60



IHRE IDEE ?



ROOFTOP APARTMENT - PREISE

Sie können unser Rooftop Apartment über die Raummiete zuzüglich Konsumation oder über die Tagespauschalen mieten. Der Mindestbetrag aus Raummiete und Kosumation beträgt halbtags € 1.200,- bzw. ganztags € 2.000,-.

RAUMMIETE

Ganzer Tag	8-18 Uhr	€ 980
Halber Tag	8-13 | 13-18 Uhr	€ 650
Breakout Rooms	pro Raum	€ 60

In der Raummiete für Sie inkludiert:

- gewünschte Bestuhlung
- Moderationskoffer
- Beamer und Leinwand
- Flipchart und Pinnwand
- dimmbares Licht
- kabelloses High Speed Internet (Wifi)
- Handmikrofon
- Klimaanalage
- Beschilderung mit Firmenlogo
- Garderobe

PAUSCHALEN + RAUMMIETE

HALBTAGESPAUSCHALE	€ 79
• unlimitiert alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee • 3-gängiges Mittagsmenü inkl. Gedeck • alkoholfreie Getränke zum Essen • eine süße oder pikante Kaffeepause sowie Obstkorb nach Saison • persönliche Betreuung Ihrer Veranstaltung vor Ort	
RAUMMIETE	€ 250

GANZTAGESPAUSCHALE	€ 93
• unlimitiert alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee • 3-gängiges Mittagsmenü inkl. Gedeck • alkoholfreie Getränke zum Essen • zwei süße oder pikante Kaffeepausen sowie Obstkorb nach Saison • persönliche Betreuung Ihrer Veranstaltung vor Ort	
RAUMMIETE	€ 500

Die Preise verstehen sich pro Person inklusive aller Steuern und Abgaben.

VERANDA

MODERN
AUSTRIAN
CUISINE

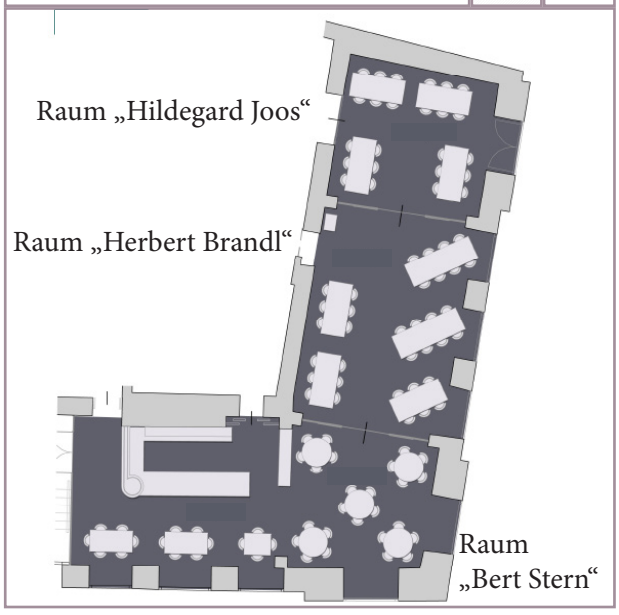
RESTAURANT VERANDA

Das Restaurant Veranda liegt im Erdgeschoß und eignet sich hervorragend für Empfänge, Business Lunches und Dinnerveranstaltungen, aber auch für private Feste.
Der Raum ist klimatisiert und durch große Rundbogen-Fenster von Tageslicht durchflutet.

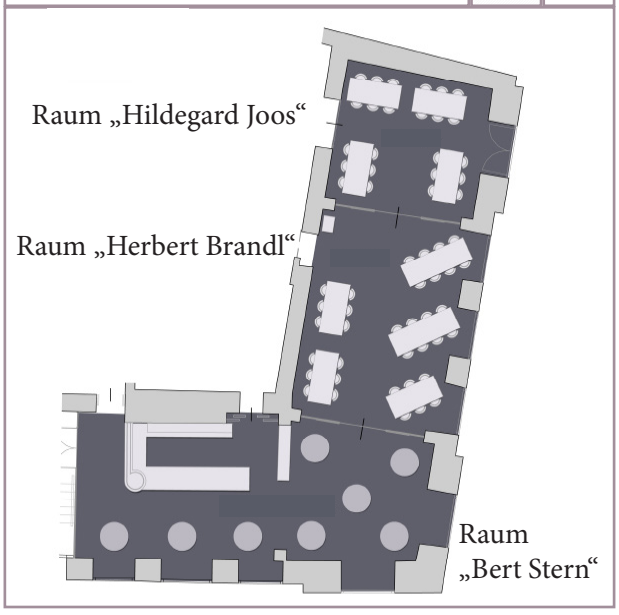
Für Fragen über die technische Ausstattung des Restaurants stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

RAUM	GRÖSSE
Fläche gesamt	140 m²
Raum „Bert Stern“	68 m²
Raum „Herbert Brandl“	44 m²
Raum „Hildegard Joos“	28 m²

GESAMTES RESTAURANT 100



STEHTISCHE „BERT STERN“ 50



DIGITALER FLIPCHART

Ob mit dem Finger, dem Holzstift oder Essstäbchen...
Schreiben Sie traditionell - und gleichzeitig digital.

Unser digitaler Flipchart bietet viel Raum für Kreativität aber auch Flexibilität
und ist analogen Flipcharts in vielerlei Hinsicht überlegen:

- Kein lästiges Mitschreiben oder Abfotografieren mehr nötig
- Nie mehr eingetrocknete Stifte oder fehlendes Papier
- Einfaches Radieren mit dem Finger und
  Löschen mit der Handfläche
- Anschlüsse: WLAN, 1x HDMI, 1x USB, 1x LAN
- Komfortables Einspielen digitaler Datenformate
  (Drahtlos, HDMI, USB)
- Hervorragende Wiedergabe von Inhalten in UHD-Qualität
- Digitales Bearbeiten, Speichern und Weiterleiten von Inhalten
- Flexibler Einsatz im Hoch- und Querformat
- 55 Zoll Diagonale
- 4K Auflösung (2160 x 3840 Pixel)

Zum Abschluss werden die präsentierten Informationen sicher gespeichert.
Das Kopieren von Bildschirminformationen, oder das
Fotografieren ist unnötig, da alle erstellten Inhalte einfach per E-Mail versendet werden.

KOSTEN PRO TAG INKLUSIVE KURZER UND EINFACHER EINSCHULUNG
€ 80

CULINARY DELIGHTS

KULINARIK IM SANS SOUCI

Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört ein kulinarisches Angebot, das bei Ihren Gästen positive Eindrücke hinterlässt. Aus diesem Grund bekommen Sie ein auf Ihre Bedürfnisse individuell angepasstes Angebot.

Damit Sie trotzdem schon ein wenig erahnen können, wie wir Kulinarik verstehen, finden Sie auf den folgenden Seiten ein paar Beispielmenüs und Arrangements. Änderungen der Preise vorbehalten.

FRÜHSTÜCK

SANS SOUCI FRÜHSTÜCK

Kaffee & Tee

Frisch gepresster Orangensaft

Mineralwasser Prickelnd und Still

Smoothies

Obstsalat im Glas

Birchermüsli im Glas

Couscous Salat im Glas | frisches Gemüse

Lachs im Glas | Oberskren

Jourgebäck | Beinschinken | Kren

Jourgebäck | Gouda | Feigensenf

Schokoladencroissants- oder Muffin

Hausgemachter Kuchen

€ 29 PRO PERSON

+ 1 Glas Laurent Perrier Champagner pro Person

€ 35 PRO PERSON

Sollten Sie weitere Wünsche haben, bestehen natürlich zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten.

SEMINARPAUSEN - BEISPIELE

Zu einem produktiven Meeting gehören auch energiespendende Seminarpausen.
Wir haben drei Beispiele für Sie, welche saisonal angepasst werden.

	PAUSE VORMITTAG JEWEILS € 15 PRO PERSON	PAUSE NACHMITTAG JEWEILS € 15 PRO PERSON
TAG 1	JOURGEBÄCK Beinschinken, Kren TRAUBEN-GOUDA-SPIESSE QUINOASALAT	BROWNIE MILCHREIS MARSHMALLOW
TAG 2	JOURGEBÄCK Räucherlachs, Dill-Senf-Sauce GEMÜSESTICKS Zitronen-Ingwer-Dip HÜHNER-CURRY-SALAT	APFELSTRUDEL NATURJOGHURT MIT BEEREN FRÜCHTEGELEE
TAG 3	JOURGEBÄCK Gouda, Feigensenf ROHSCHINKEN Dörrzwetschke FREGOLA-SALAT	CHEESE CAKE SCHOKOMOUSSE KÜRISKERN COOKIES

CANAPÉES & GEFÜLLTE WECKERL

CANAPÉES

ROHSCHINKEN
Melone | Paprika

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
Sellerie | Apfel

RÄUCHERLACHS
Gurke | Kren

GEBEIZTE FORELLE
Erbse | Wasabi

ZIEGENKÄSE
Cranberries | Karotte

FRISCHKÄSE
Kürbiskern | Chutney

COUSCOUS
Zucchini | Granatapfel

JEWEILS € 3,5

GEFÜLLTE WECKERL

BEINSCHINKEN
Steirer Kren

SALAMI
Essiggurke

ROASTBEEF
Kapern

RÄUCHERLACHS
Dill-Senf-Sauce

BRIE
Preiselbeere

GOUDA
Feigensenf

GRILLGEMÜSE
Hummus

JEWEILS € 3,5

FINGERFOOD & SNACKS

VORSPEISEN

GEBEIZTE FORELLE
Rettich | Rucola | Sauerrahm

RÄUCHERLACHS-SANDWICH
Spinat | Kren | Pumpernickel

ENTENBRUST ROULADE
Brunnenkresse | Schwarznuss | Feigensenf

VITELLO TONNATO
Baby Erdäpfel | Kaper | Schnittlauch

GEFÜLLTE PAPRIKA
Hirse | Schafskäse | Zucchini

ZIEGENKÄSE-PRALINE
Rote Rübe | Walnuss | Chili

BEEF TATAR
Wachtelei | Croutons

HAUPTSPEISEN

GEBRATENER FISCH NACH SAISON
Polenta | Blutampfer | Zitrone

WALLER
Szegedinerkraut | Paprika | Brunnenkresse

GESCHMORTE LAMMSCHULTER
Karotte | Rosine | Liebstöckel

WIENER SCHNITZEL
Erdäpfelsalat | Preiselbeere

ENTRECÔTE
Sellerie | Parmesan | Johannisbeerjus

SPINAT-STRUDEL
Haselnuss | Kräuterrahm

RISOTTO
Selchkäse | Dörrtomate | Pinienkerne

GEBACKENER CAMEMBERT
Preiselbeere

DESSERTS

SCHOKOLADE
Brownie | Ganache | Mousse

JOGHURT-TOPFEN-NOCKERL
Weichsel | Baiser

APFELKUCHEN
Streusel | Tonka

PANNA COTTA
Vanille | Heidelbeere

CHEESE CAKE
Mohn | Crème Brûlée | Orange

PRO STÜCK € 4,8

Wir empfehlen 4 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen & 2 Desserts pro Person.

BEISPIELE - ABENDMENÜS

Die folgenden Menüs sollen Lust auf Kulinarik machen! Allerdings bitten wir Sie diese exemplarisch zu betrachten. Für Ihre Veranstaltung werden wir Ihnen gerne ein Menü anbieten, das der Saison entspricht.

MENÜ HERBST & WINTER

RÄUCHERFORELLE
Karotte | Kreuzkümmel | Buchweizen | Sauerrahm

und / oder

GRÜNE PETERSILIENSUPPE
Schäfskäse-Walnuss-Strudel

WEISSER WELS
Zuckererbse | schwarzer Senf | Radieschen

oder

BEIRIEDSCHNITTE
Wildbrokkoli | getrüffeltes Erdäpfelgratin | Morcheljus

SCHOKOLADENMOUSSE
Brownie | Sesam | Nougat

MENÜ SOMMER & FRÜHLING

BURRATA
Artischocke | Topinambur

und / oder

ZUCCHINI CREMESUPPE
Crouton | Sauerrahm

SAIBLINGSFILET
Chinakohl | Apfel | Hollandaise | Rogen

oder

ROSA KALBSTAFELSPITZ
Pastinake | Brunnenkresse | Johannisbeere

SCHAFMILCH PANNA COTTA
Beere | schwarzer Pfeffer | Baisé | Shiso Öl

AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER
still | prickelnd
0,75 | 7

FRUCHTSAFT DOCKNER
Apfel | Pfirsich | Johannisbeere
0,25 | 5

COCA COLA
und weitere Softdrinks
0,33 | 4,5

SMOOTHIE „BODY ROCK“
Brokkoli, Apfel, Karotte, Petersil & Zitrone
0,33 | 6,5

BIER

STIEGL BRAUKUNST
untergäriges Vollbier
0,33 | 5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
brut
0,75 | 75

CHAMPAGNE RUINART
brut
0,75 | 95

CHAMPAGNE RUINART
rosé
0,75 | 130

PROSECCO MIONETTO D.O.C.G
0,75 | 49

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER
Fritsch | Niederösterreich
0,75 | 32

WIENER GEMISCHTER SATZ
Mayer am Pfarrplatz | Wien
0,75 | 36

RIESLING „WIESTHALEN“
Christ | Wien
0,75 | 36

SAUVIGNON BLANC SCHÜTTENBERG
Glatzer | Niederösterreich
0,75 | 42

PINOT GRIGIO
Elena Walch | Südtirol
0,75 | 40

ROTWEIN

ZWEIGELT DONAULÖSS
Fritsch | Niederösterreich
0,75 | 32

BLAUFRÄNKISCH MERLOT
J. Heinrich | Burgenland
0,75 | 34

CABERNET SAUVIGNON „CSATERBERG“
Stubits | Burgenland
0,75 | 38

PINOT NOIR
Markowitsch | Niederösterreich
0,75 | 44

AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTS-BEDINGUNGEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Hotel Sans Souci Management GmbH. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt die Haftung für deren Einhaltung.

Garantie der teilnehmenden Personen
Das Hotel benötigt bei allen Veranstaltungen bis spätestens 3 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Anzahl der teilnehmenden Personen. Die Garantiezahl muss in der Reservierungsabteilung bekannt gegeben werden und bedarf der Rückbestätigung. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet.

Stornierung von Veranstaltungen
Bei einer Stornierung bis zu 4 Wochen vor Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet. Erfolgt ein Storno bis zu 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50% der gesamten gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt, bei einem Storno bis zu 3 Tagen vorher 75% und innerhalb von 3 Tagen 100% der gesamten gebuchten Leistungen.

- Alle Reservierungen, Änderungen und Stornierungen bedürfen der Schriftform. Im Falle höherer Gewalt bleibt der Rücktritt vom Vertrag dem Hotel vorbehalten. Schadenersatzansprüche gegen das Hotel sind in diesem Fall ausgeschlossen.
- Die Vertragspartner verpflichten sich, diese Vereinbarung und insbesondere Buchungssituation und Preisgestaltung gegenüber Dritten geheim zu halten.
- Für alle nicht in dieser Vereinbarung geregelten Punkte kommt ergänzend das Kooperationsabkommen über die Vermittlung von Unterkunft und Verpflegung des Österreichischen Fachverbandes der Hotel- und Beherbergungsbetriebe mit dem Österreichischen Fachverband der Reisebüros zur Anwendung.
- Das Hotel ist berechtigt, die tatsächliche Unterkunftsleistung in einem ranggleichen Hotelbetrieb zu erbringen.

Stornierung durch das Hotel:
Das Hotel behält sich vor jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- Der Veranstalter auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten Nachfrist die Anzahlung nicht bezahlt hat.
- Der Ruf und die Sicherheit des Hotels durch die gegenständliche Veranstaltung / Gruppenbuchung gefährdet wird.

Das Hotel hat den Veranstalter vom Rücktrittrecht unverzüglich schriftlich in Kenntnis zu setzen. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz.

Gesetzliche Mehrwertsteuer & Preisangabe
Soweit gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer anfällt, ist sie in den Preisen inkludiert (ausgenommen Subunternehmer).

Raummieten
Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der bestellten Räumlichkeiten, sowie für das vereinbarte Mobiliar.

Personalkosten
Bei Veranstaltungen, die nach 24.00 Uhr andauern, erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 30,00 in Rechnung zu stellen.

Getränkeabrechnung
Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Technikerarbeiten
Sind für die Veranstaltung technische Arbeiten von Fremdfirmen erforderlich, so wird das Hotel dem Veranstalter die dafür anfallenden Kosten weiterverrechnen. Die Fremdfirma darf nur mit Genehmigung des Hotels arbeiten bzw. Änderungen am Hoteleigentum vornehmen.

Abbau/Abtransport von eingebrachten Gegenständen, Fremdgeräten, Maschinen
Der Abbau/Abtransport der eingebrachten Gegenstände muss fachgemäß durchgeführt und bis zum vertraglich bestimmten Zeitpunkt erfolgt bzw. beendet sein; widrigenfalls ist das Hotel Sans Souci berechtigt, alle eingebrachten Gegenstände, unabhängig davon in wessen Eigentum sie stehen, zu Lasten und auf Gefahr des Mieters entfernen und/oder verwahren zu lassen. Die Anlieferung bzw. der Abtransport darf nur in der Zeit zwischen 07:00 und 21:00 Uhr erfolgen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abgaben und Gebühren bei Veranstaltungen
Der Veranstalter sorgt für sämtliche behördliche Anmeldungen der Veranstaltung und hat darüber hinaus sämtliche mit der Veranstaltung verbundenen gesetzlichen Verpflichtungen zu erfüllen und vorgeschriebene behördliche Genehmigungen rechtzeitig zu erwirken. Die diesbezüglichen Kosten trägt der Veranstalter. Die Einhaltung der gesetzlichen Verpflichtungen sowie das Vorliegen der erforderlichen Genehmigungen sind auf Verlangen von Hotel Sans Souci nachzuweisen. Anmeldung und Zahlung der AKM und aller anderen Abgaben und Gebühren sind vom Veranstalter zu besorgen bzw. zu bezahlen. Der Veranstalter hat das Hotel Sans Souci diesbezüglich schad- und klaglos zu halten.

Dekoration
Der Veranstalter ist verpflichtet, dem Hotel das beabsichtigte Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Dekorationsgegenständen mitzuteilen und hierfür die Bewilligung des Hotels einzuholen; die Installation bzw. das Anbringen muss von Fachpersonal durchgeführt werden. Des Weiteren müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen eingehalten werden. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Sämtliche durch die Herstellung und den Abbau von Dekorationsmaterial anfallenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

Werbemaßnahmen
Alle Werbemaßnahmen des Vertragspartners sind vom Hotel zu genehmigen. Dies gilt insbesondere für Plakate, Programme, etc. Für die Ankündigung einer Veranstaltung darf nur die vom Hotel genehmigte Benennung verwendet werden.

Aufzeichnungen und Übertragungen
Zur Herstellung und Verwendung von Ton- oder Filmaufzeichnungen sowie von Tonträger-, Rundfunk- und Fernsehaufnahmen ist eine schriftliche Genehmigung des Hotels einzuholen.

Bewachung
Das Hotel übernimmt keine Haftung für die vom Mieter eingebrachten Gegenstände, insbesondere wird kein Ersatz für beschädigte oder gestohlene Güter geleistet. Die Aufsichtsmitarbeiter vom Hotel Sans Souci sind nicht befugt, Aufträge irgendwelcher Art vom Veranstalter entgegenzunehmen. Hotel Sans Souci haftet in keiner Weise für entgegen dieser Bestimmung erteilte bzw. angenommene Aufträge. Das Hotel behält sich vor, in besonderen Fällen in Absprache mit dem Veranstalter Securities für die Veranstaltung zu bestellen, welche an den Veranstalter weiterverrechnet werden.

Haftung
Der Veranstalter haftet für Beschädigungen, welche durch dessen Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte verursacht werden. Gegebenenfalls wird das Hotel vom Veranstalter den Abschluss einer geeigneten Versicherung verlangen.

Technische Störungen
Für technische Störungen sowie Unterbrechungen oder Störungen der Energieversorgung (Strom, Wasser, etc.) falls sie nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig von Mitarbeitern und Beauftragten vom Hotel verursacht wird, sowie für Betriebsstörungen jeglicher Art, übernimmt das Hotel Sans Souci keine Haftung.

Brandschutztechnische Bestimmungen
Feuerlösch-, und sonstige Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verbaut, überspannt oder verstellt werden. Alle Gänge in den Räumen sowie die Ausgänge und Notausgänge sind in voller Breite freizuhalten und dürfen nicht durch Aufbaumaterial, Transportmittel oder andere Gegenstände verstellt werden.

Rauchverbot
In allen Räumlichkeiten das Hotel Sans Souci Wien herrscht Rauchverbot.

Rechnungslegung
Alle Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Die Rechnung wird am Tage der Veranstaltung ausgestellt und ist nach Erhalt und ohne Abzüge zahlbar.

Gerichtsstand ist Wien, Österreich

SANS SOUCI
WIEN
Hotel Sans Souci Wien
Burggasse 2
1070 Wien
+43-1-522 25 20-256
+43-664-80 215 256
events@sanssouci-wien.com