

SEMINARE & TAGUNGEN 2026

AUSTRIA - 3100 St. Pölten - Schillerplatz 1

METROPOL^{**}**

HOTEL GARNI - SEMINAR - CAFE/BAR

3100 ST. PÖLTEN
SCHILLERPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 70700-132
OFFICE@HOTEL-METROPOL.AT
WWW.HOTEL-METROPOL.AT

Sehr geehrte Damen und Herren!

Dieses Angebot gibt einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die Ihnen im Hotel Metropol und im Cityhotel D&C geboten werden.

Wir verfügen über eine attraktive Kombination aus gut ausgestatteten, großzügigen und ruhigen Seminarräumen mit viel Tageslicht und moderner Technik, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage im Zentrum von Niederösterreich, gepflegter und der österreichischen Küche verpflichteter Gastronomie sowie charmantem Service.

Wir bieten Ihnen für Ihre Veranstaltung den kompletten Bogen von professioneller Planung über effiziente Organisation bis zur aufmerksamsten Ausführung und Betreuung durch unsere geschulten Mitarbeiter. Zusätzlich stehen alle Dienstleistungen und Annehmlichkeiten eines modernen 4Stern-Hotels zu Ihrer Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihr Garant für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Unser Angebot besteht aus einzelnen Modulen, aus welchen Sie sich Ihr ganz persönliches Arrangement zusammenstellen können. Dadurch haben Sie größtmögliche Flexibilität und im Gegensatz zu den üblichen Tagespauschalen bezahlen Sie nur die Leistungen, welche Sie gewählt haben. Ihre Kosten sind damit verständlich aufgliedert, leicht kalkulierbar und einfach überschaubar.

Auf Wunsch haben wir selbstverständlich auch fertig kalkulierte Pauschalen (bei Bedarf inklusive Übernachtung) für Sie vorbereitet.

Die angeführten Kaffeepausen, Menüs und Arrangements sind als Vorschlag zu verstehen und nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Gerne passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches Ihren ganz speziellen Wünschen an. Flexibilität und individuelles Service sind unsere Stärke.

Alles aus einer Hand! Planung, Organisation und Umsetzung - bei uns haben Sie nur einen Ansprechpartner. Von den Räumen, der Technik, der kompletten Kulinarik, der Nächtigung der Teilnehmer bis hin zum Abendprogramm und Shuttle Service - vom Erstkontakt bis zur Rechnungslegung begleitet Sie ein Ansprechpartner, einfach, effizient und kompetent!

Wir freuen uns schon sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Hotel Metropol, im Cityhotel D&C sowie im Motel267 empfangen zu dürfen.

Mit besten Grüßen

HOTEL METROPOL

„AUF EINEN BLICK“



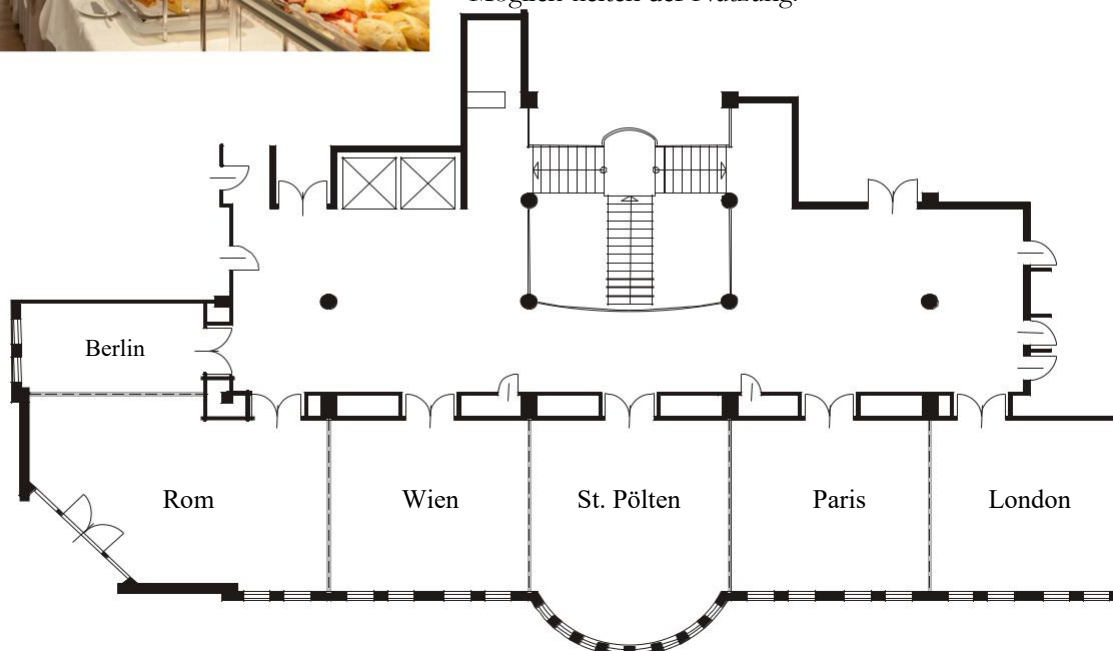
ADRESSE:	Schillerplatz 1, 3100 St. Pölten
TELEFON:	+43 (0)2742 70 700-0
TELEFAX:	+43 (0)2742 70 700-133
EMAIL:	office@hotel-metropol.at
HOMEPAGE:	www.hotel-metropol.at
HOTEL:	4-Sterne Garni 88 moderne „Business“-Zimmer , 2 Suiten mit Bad / Badewanne oder Dusche, WC, Kabel-TV, Minibar, Telefon, WLAN, Zimmersafe kostenpflichtige Tiefgaragen-Parkplätze
LAGE:	800 Meter / 10 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten 100 Meter / 1 Gehminute zur Innenstadt und Fußgängerzone St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten 2 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 5 Gehminuten zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof 35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau 75 Minuten mit dem Auto nach Mariazell
BAR / LOBBY LOUNGE:	Großzügiger, heller Loungebereich im Herzen des Hotels. Internationale Getränke und Spirituosen, Wein, Kaffee, Bier vom Fass Rum- und Whiskyspezialitäten sowie entspannte Musik sorgen für Stimmung.
„AMBIENTE“:	Heller, freundlicher und abgeschlossener Raum im Erdgeschoß, der für das Frühstück der Hausgäste Verwendung findet, aber auch für die kulinarische Verköstigung unserer Seminar- und Gruppengäste eingesetzt wird.
„GOURMET-CORNER“:	Bereich der Hotelhalle, welcher Platz für ein eigenes Buffet bietet, und ebenfalls für die Verköstigung von Seminar- und Gruppengästen zur Verfügung steht.

„SEMINARRÄUME“



FLÄCHE:	274 m ²
MAßE:	39,6 x 6,4 m
RAUMHÖHE:	4,20 m
LAGE:	1. Stock (mit dem

Der Seminarbereich lässt sich flexibel und nach Bedarf in bis zu 6 getrennte Räume aufteilen und bietet mit seiner Raumhöhe von über 4 Metern, der großen Fensterfront - die angenehmes Tageslicht garantiert wenn gewünscht - und dem großzügigen Seminar-Foyer einen ansprechenden Rahmen für Seminare, Vorträge und Präsentationen für bis zu 150 Personen. Moderne Tagungstechnik, wie Beamer und Großbild-leinwände, WLAN, ausreichend Pinnwände und Flip-charts sowie eine Tonanlage mit 2 Funkmikrofonen stehen zur Verfügung. Mit Bühnenelementen kann ein erhöhtes Podium geschaffen werden und bietet damit weitere Möglichkeiten der Nutzung.



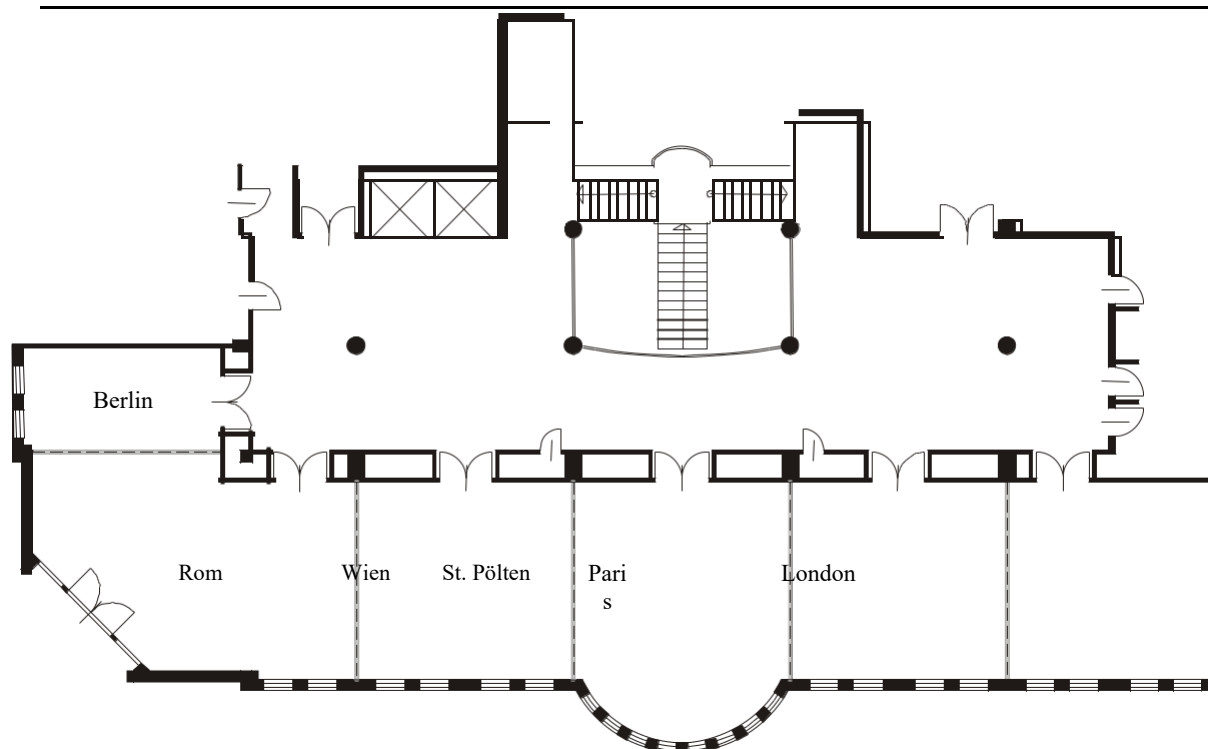
SEMINARRÄUME

	LÄNGE in Meter	BREITE in Meter	FLÄCHE in m ²	HÖHE in Meter	TAGES- LICHT	BODEN
Seminarraum „Rom“	10,00	6,30	65,0	3,40	ja	Teppich
Seminarraum „Wien“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	Teppich
Seminarraum „St. Pölten“	8,00	7,00	56,0	3,40	ja	Teppich
Seminarraum „Paris“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	Teppich
Seminarraum „London“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	Teppich
Seminarraum „Berlin“	6,25	4,00	25,0	3,40	ja	Teppich

Alle Räume können durch Öffnen der mobilen, schalldichten Trennwände miteinander verbunden werden und wir können damit flexibel auf Ihren persönlichen Platzbedarf eingehen.

RAUMSTELLUNGEN

	U-TAFEL außen / beidseitig	PARLAMENT schmale Tische	KINO	BANKETT runde Tische
Seminarraum „Rom“	18/26	36	60	30
Seminarraum „Wien“	14/20	18	40	18
Seminarraum „St. Pölten“	18/26	30	60	30
Seminarraum „Paris“	14/20	18	40	18
Seminarraum „London“	14/20	18	40	18
Seminarraum „Berlin“	10/14	12	20	/
gesamter Seminarbereich	/	150	220	100



MITARBEITER

Die für Ihre Veranstaltung eingesetzten Mitarbeiter des Hotel Metropol sind im Preis der gebuchten Kulinarik inkludiert.

Externe Mitarbeiter und Aushilfen, welche für Ihre Veranstaltung benötigt sind, werden zum Selbstkostenpreis von € 30,00 (Stand 2022) pro angefangener Stunde weiterverrechnet.

Der Stundensatz versteht sich inklusive aller Steuern. In den Stundensätzen sind die Spesen für die An- und Heimfahrt der Mitarbeiter bereits inkludiert.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der externen Mitarbeiter, ab Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. Der tatsächliche Bedarf an externen Mitarbeitern ergibt sich aus Art und Umfang Ihrer Veranstaltung.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter des Hotel Metropol sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich im Hotel Metropol angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION

In unseren Buffets und Menüs ist das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Standard-Menükarte sowie die attraktive Präsentation & Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

GARDEROBE

Als Garderobe stellen wir gerne mobile Garderobenstände kostenlos zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine übernehmen können.

Wenn Sie eine betreute Garderobe wünschen, können wir das gegen Gebühr gerne organisieren.

PARKEN

Parkmöglichkeit bietet die öffentliche Parkgarage „Metropol“, von der man direkt ins Hotel und den Seminarbereich kommen kann. Aktuell beträgt der Satz € 2,00 pro Stunde. Für unsere Haus-gäste bieten wir eine 24 Stunden-Pauschale von € 12,00.

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Wir versuchen alle Ihre Vorstellungen und Wünsche zu erfüllen um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Event zu machen.

Sollte das dafür benötigte Mobiliar oder die gewünschte Ausstattung nicht im Hotel Metropol verfügbar sein, werden wir diese gerne nach Verfügbarkeit für Sie organisieren und mieten.

Wir arbeiten im Bereich Mietmöbel & Technik mit mehreren renommierten Unternehmen zusammen, und verrechnen die entstehenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

Kosten für zusätzlich benötigte Ausstattung können erst nach Detailabsprache und Bedarfsklärung eingeholt werden. Gerne lassen wir ein Angebot für Sie erstellen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an das Hotel. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert und unterwirft sich den Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung, entstehende Kosten und Stornogebühren.

STORNOBEDINGUNGEN

Von 8- 4 Wochen vor der Veranstaltung	35% der Raummiete
Stornierung 27-14 Tage vor der Veranstaltung	50% der Raummiete
Stornierung 13-07 Tage vor der Veranstaltung	75% der Raummiete
Stornierung 06-03 Tage vor der Veranstaltung	100% der Raummiete
Stornierung innerhalb von 2 Tagen vor der Veranstaltung	100% der Raummiete
	+50% des gebuchten F&B-Umsatzes

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des Arrangements / der gewünschten Raumstellung sowie die Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. 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. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird, im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl, ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE & RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Sämtliche Wechsel- oder Überweisungsspesen gehen zu Kosten des Veranstalters/Auftraggebers. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Innsbruck.

GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere, schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke und sonstigen Konsumationen nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

MITGEBRACHTE SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen.

RAUMSTELLUNG & DEKORATION

Die laut letztgültiger Bestätigung des Hotels vom Veranstalter bestellte Raumstellung / Bestuhlung wird vorbereitet. Sollte kurzfristig eine andere Raumstellung / Bestuhlung gewünscht werden, behält sich das Hotel vor ein dem Aufwand angemessenes Entgelt zu verrechnen.

Der Veranstalter ist verpflichtet das Anbringen von Dekorationsmaterial durch das Hotel bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine öffentliche Veranstaltung mit Musik- oder anderen Darbietungen geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet die notwendige Anmeldung bei AKM und Veranstaltungsbehörde (spätestens 4 Woche vorher) rechtzeitig einzubringen und die Bestätigungen 1 Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, grundlegende Bestandteile der Vereinbarung zum Nachteil des Hotels verändert werden, vereinbarte Akontozahlungen nicht rechtzeitig eintreffen, sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.

SEMINARPAUSEN
WÄHLEN SIE IHRE BEVORZUGTE PAUSENVERPFLEGE

SEMINARPAUSE A

„DIE KLEINE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
und saisonaler Obstkorb

€ 7,40 pro Person

SEMINARPAUSE B

„DIE SÜSSE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Mini-Plundergebäck / Kuchen aus
unserer Patisserie
Frisches Obst der Saison

€ 14,40 pro Person

SEMINARPAUSE C

„DIE PIKANTE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück frisch belegtes Jour-Gebäck
(1 vegetarische Variante)
Frisches Obst der Saison

€ 15,40 pro Person

SEMINARPAUSE D

„DIE VITALE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Jour-Vollkornggebäck
mit leichten Aufstrichen
Frisches Obst der Saison
Joghurt- und Molkegetränk

€ 15,40 pro Person

SEMINARPAUSE E

„DIE WIENER“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
Süße Köstlichkeiten aus der Konditorei:
Kuchen, Torten und Petit Fours
mit Schlagobers

Frisches Obst der Saison

€ 18,40 pro Person

SEMINARPAUSE F

„DIE GROSSE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Mini-Plundergebäck / Kuchen
2 Stück frisch belegtes Jour-Gebäck
(1 vegetarische Variante)

Frisches Obst der Saison

€ 21,40 pro Person

BUSINESS LUNCH/DINNER

Grundsätzlich bieten wir das Business-Bufferet ab 20 Personen an und servieren bei kleineren Gruppen ein Business-Menü. Sollten zwei oder mehr Seminare mit Mittagsverpflegung zusammen mehr als 20 Personen ergeben, erlauben wir uns für alle Seminare das Business-Bufferet vorzubereiten.

Business-Menü

Unser Küchenchef erstellt für Sie ein 3-gängiges, auf die Jahreszeit abgestimmtes Menü. Ihre Seminarteilnehmer können aus Vorspeise oder Suppe sowie aus einem Fleischgericht, einem Fischgericht und einer vegetarischen Speise wählen. Zu Beginn des Seminars legen wir eine Menü-Liste auf, in der die Teilnehmer Ihre Wahl bis spätestens 2 Stunden vor dem Essen eintragen. Damit können wir Ihre Essenspause trotz Wahlmöglichkeit so rasch und unkompliziert wie möglich abwickeln und Ihren Teilnehmern eine ruhige und stressfreie Pause gewährleisten.

BUSINESS-MENÜ Saisonale Auswahl aus:

Vorspeise oder Suppe
☞
Fleischgericht mit Beilagen
ODER
Fischgericht mit Beilagen
ODER
Vegetarisches Gericht
☞
Dessert

€ 29,40 pro Person

Business-Bufferet

Unser Business-Bufferet ist eine, für Sie und Ihre Seminarteilnehmer flexible, unkomplizierte und auch schnelle Möglichkeit Ihr Essen einzunehmen. Unabhängig von festgelegten Menüfolgen und der Servicegeschwindigkeit, können Sie am Bufferet gustieren, sich individuell Ihre ganz persönliche Speisenfolge aus den angebotenen Köstlichkeiten zusammenstellen und entscheiden selbst, wie lange Ihre Essenspause dauert. Das Business-Bufferet empfiehlt sich besonders für Gruppen mit größerer Teilnehmeranzahl sowie Veranstaltungen mit engem Zeitplan.

BUSINESS-BUFFERET Auswahl an

knackig, frischen Salaten mit hausgemachten Dressings
☞
Variation von kalten Vorspeisen
Gebäckauswahl mit Butter
☞
1 Fleischgerichte
1 Fisch- oder Geflügelgericht
1 vegetarisches Gericht

Sättigungsbeilagen
1 Gemüsebeilage
☞
2 Desserts

€ 29,40 pro Person

Zum Business-Lunch/Dinner bieten wir kostengünstige Getränkepauschalen an:

1 Getränk nach Wahl (Alkoholfrei, Bier 0,3l, Hauswein 1/8l) um nur € 3,80

1 Getränk + 1 Kaffee / Tee nach Wahl um nur € 7,60

Da alle unsere Speisen frisch für Sie zubereitet werden und wir Ihnen und Ihren Teilnehmern auch die bestmögliche Qualität bieten wollen, ersuchen wir Sie die festgelegten Pausenzeiten möglichst genau einzuhalten. Das Business-Bufferet wird für alle Seminare auf einem gemeinsamen Bufferet präsentiert.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,90	
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 7,20	
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,90	
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,90	
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,90	
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,90	
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,80	
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,80	
	Obst- und Weinkultur Preis, Traisental			
		Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
	Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 5,00	
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00	
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 4,80	
		0,50l	€ 5,40	
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,80	
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,80	
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 5,40	
		0,30l	€ 4,80	
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,50	
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 30,00	
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,70	
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 34,00	
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland			
	Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut	0,75l	€ 98,00	
Moët & Chandon	0,20l	€ 39,00		
WEIN	Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne.			
	Empfehlen können wir unsere Hausweine:			
	Grüner Veltliner & Zweigelt	0,75l	€ 24,50	
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental			
	Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,90	
Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal				
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 3,40	
	Espresso groß		€ 4,80	
	Espresso verlängert		€ 4,00	
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,80	
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,80	
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio			
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,60	
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 4,40	
	Campari Orange	4 cl	€ 6,90	
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90	
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80	
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 5,90	
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50	
	Havanna Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60	
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60	

HOTEL METROPOL

SEMINARE & KONGRESSE „AUS EINER HAND“ FÜR BIS ZU 150 PERSONEN



TAGEN:

6 Seminarräume (65 m²/56 m²/3 x 44 m²/30 m - flexibel kombinierbar)
Seminar-Foyer für Kulinarik und Ausstellerflächen (gesamt 150 m²)

KULINARIK:

Köstliche Interpretationen der österreichischen Küche - immer frisch für Sie gekocht und aus besten heimischen Zutaten zubereitet. Von der Kaffeepause bis zum Galadinner - Alles aus unserer eigenen Küche.

ÜBERNACHTEN:

IM 4* HOTEL: 226 Zimmer / 443 Betten
90 Zimmer / 173 Betten im Hotel Metropol
136 Doppelzimmer / 270 Betten im Cityhotel D&C

BUDGET-HOTEL: 100 Zimmer / 185 Betten im Motel 267

PARKEN:

Hotel Metropol: 190 Tiefgaragen-Parkplätze (kostenpflichtig)
Cityhotel D&C: 104 Hotel-Parkplätze (kostenpflichtig)
Motel 267 100 Parkplätze (für Hausgäste kostenfrei)
4 Tiefgaragen in Gehdistanz zum Hotel Metropol (kostenpflichtig)

TECHNIK:

Moderne Tagungstechnik & Seminarausstattung, kostenloses WLAN
Ihren technischen Spezialbedarf können wir über unsere professionellen Partner für Sie organisieren - von Lichttechnik bis Simultanübersetzung.

ERREICHBARKEIT & LAGE:

Zentrale und verkehrsgünstige Lage im Zentrum von Niederösterreich und in St. Pölten mit guter Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel.
800 Meter / 10 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten
100 Meter / 1 Gehminuten zur Innenstadt / Fußgängerzone
5 Gehminuten zu Regierungsviertel und Festspielhaus
5 Minuten Autofahrt zu VAZ / A1 Westautobahn

SONSTIGES:

Bar / Lobby Lounge

ADRESSE:

Schillerplatz 1, 3100 St. Pölten

TELEFON & TELEFAX:

+43 (0)2742 70 700-0 / +43 (0)2742 70 700-133

EMAIL / HOMEPAGE:

office@hotel-metropol.at / www.hotel-metropol.at

