



# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

Hallo meine Lieben, es war wieder einmal so weit.

Einige von uns wurden von Panorama Tours in das Restaurant **Carpe Diem** eingeladen.

Ich darf an dieser Stelle wieder einmal die Wichtigkeit unserer Partner, wie z.B. Panorama Tours oder das Carpe Diem, etc. Euch in Erinnerung zu rufen.

Unser Verband lebt quasi von der Unterstützung unserer Partner. Es wäre ansonsten keine Organisation etc. möglich, wobei auch der kleine Teil Webseite, um Euch auf dem Laufenden zu halten, erhalten werden kann.

Die angenehme Seite ist, dass einige unserer Partner uns in ihr Restaurant, Geschäft, Museum und noch einiges mehr, einladen, damit wir es einfacher haben unsere Gäste im Hotel optimalst und durch Selbsterfahrung zu beraten.

Nochmals Danke, Danke, Danke an alle unserer Partner.

Am 10.Juli war es eben wieder einmal so weit. **Panorama Tours** und das **Carpe Diem** luden uns zu einem atemberaubendem und gemütlichen Abend ein.

Wir waren Gesamt ca. zwanzig Personen aus dem Raum Salzburg im Frontoffice tätigen Kollegen.

Empfangen wurden wir von Herrn **Dominik Bichler**, dem Leiter des **Carpe Diem** und seiner Marketing Mitarbeiterin Frau **Helga Neuhofer** mit einem Gläschen Champagner.

**Thomas Beinsteiner**, unser internationales Ehrenmitglied, von **Panorama Tours** war als Gastgeber natürlich auch vertreten.

Nach den Wiedersehensfreuden und dem wichtigen Small-Talk über berufliches und viel Allgemeinem, wurden wir ins Restaurant geleitet.

Wie sich die meisten von Euch ja bereits vorstellen können, Alles vom feinsten. Es ist immer wieder ein sehr angenehmes Gefühl sich unter absoluten Profis zu befinden und versorgt zu werden.

Ich darf Euch einen Ausschnitt und darunter die Fotos des Menü's präsentieren:

Doch vorerst nochmals einen großen Dank an:

Thoms Beinsteiner, Panorama Tours

Dominik Bichler, Carpe Diem

Helga Neuhofer, Marketing Carpe Diem

Florian Muigg, Präsident Les Clefs d'Or, Hotel Bristol

Thomas Klingsbigl, Vice Präsident Les Clefs d'Or, Hotel Goldener Hirsch

Friedhelm Seitl, Hotel Cool Mama,

Vera Sigl, Hotel Sheraton

Beate Pfleger, Parkhotel Brunauer

Dietmar König, Hotel Blaue Gans

Norbert Strambach, Hotel Schloss Fuschl

Fr. Steinhagen, Hotel Gmachl Bergheim

Fr. Seyffertitz, Hotel Auersperg

Fr. Rainalter, Hotel Sacher

Fr. Reiter, Hotel Sacher

Hr. Gobiet, Hotel Goldener Hirsch

Fr. Maurer, Hotel Schloss Leopoldskron



# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

Fr. Gogolou, Hotel Wyndham Grand

Fr. Laubichler, The Pitter

Astrid Hinteregger, Hotel Friesacher Anif

Hr. Fritzenwallner, Hotel Sheraton

Hr. Alvarez, Hotel Sheraton

So jetzt aber zum Menü.....

### **Sashimi vom heimischen Ausseerland Saibling Süßkartoffel / Mango / Rettich**



**Sharing is Caring**





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

**Milchziegenbauch**  
**Brokkoli / Melone / Ziegenkäse / rote Zwiebel**



**Miérale Ente**  
**Kürbis / Nektarine / Buchweizen**



**Shiso & Miso**  
**Joghurtespoma / Baiser / Weingartenpfirsich**

**Ruby Schokolade**  
**Wassermelone / Molke / Weizengras**



# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Vives Les Clefs d`Or  
Euer Friedhelm