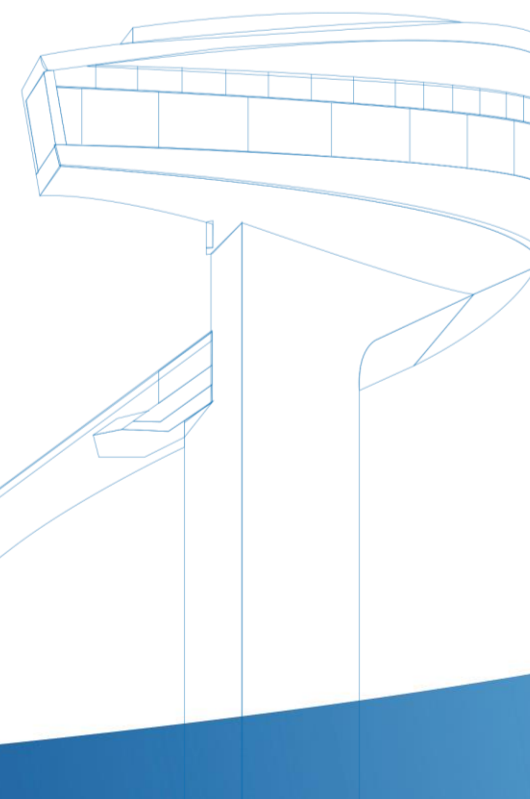


VERANSTALTUNGEN

Restaurant Bergisel SKY

Bergisel Betriebsgesellschaft m.b.H.
Bergiselweg 3
A-6020 Innsbruck
Tel: +43 (0)512/ 58 92 59 - 14
reservierung@bergisel.info | www.bergisel.info





AUSSERGEWÖHNLICHE VERANSTALTUNGSLOCATION...

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns am Bergisel im Restaurant Bergisel SKY ausrichten möchten!

Erleben Sie moderne Architektur, ein Stück Olympiageschichte und einen atemberaubenden Blick auf Innsbruck. Nur wenige Minuten vom Innsbrucker Stadtzentrum entfernt ist der Bergisel leicht zu Fuß, mit öffentlichen Verkehrsmitteln und mit dem Auto erreichbar.

Das Bergisel Stadion ist mehr als eine moderne Sportstätte im Alpenraum. 250 Meter über der Stadt lädt das Bergisel SKY zum Verweilen ein. Genießen Sie den 360° Rundblick auf Innsbruck und die umliegende Bergwelt und buchen Sie einen Skispringer als Highlight für Ihre Veranstaltung. Ob vom klassischen Galadinner bis hin zu Flying Fingerfood - unser Team ist bei der Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung gerne behilflich!

Kontaktieren Sie unser Veranstaltungsteam per Email an reservierung@bergisel.info oder telefonisch unter +43 (0) 512 / 58 92 59 - 14. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und stehen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.

MIETGEGENSTAND

Das Restaurant SKY bietet Raum für **100 Sitzplätze und maximal 120 Personen**.

NUTZUNGSUMFANG

Die Miete schließt die Benützung der im Folgenden angeführten Einrichtungen ein:

- Zu- und Abgang über Kabinenbahn und Turmlift
- Restauranteinrichtung exklusive Bar
- Nutzung der Dachterrasse
- Parkplatz neben dem TIROL PANORAMA Museum
- Endreinigung nach der Veranstaltung

MIETDAUER

19:00 bis 1:00 Uhr

MIETPREIS

Brutto EUR 2.500,- inkl. 20 % MwSt. (Catering sowie Bar & Getränke von Bergisel Betriebsgesellschaft m.b.H.)

Handling Fee

Klein: EUR 229,- brutto

Groß: EUR 459,- brutto

Verlängerungsstunde

Restaurant SKY vor 19:00 Uhr: EUR 380,- brutto / Stunde

Restaurant SKY nach 01:00 Uhr: EUR 490,- brutto / Stunde

SKISPRUNGFEELING

Das Bergisel Veranstaltungsteam unterstützt Sie gerne bei der Organisation eines spannenden Zusatzprogramms:

- Aperitif an verschiedenen Orten im Bergisel Stadion
- Begrüßung der Gäste durch einen Skispringer
- Exklusives Skispringen für Sie und Ihre Gäste in den Sommermonaten (witterungsabhängig)
- Sitzen am Zitterbalken oder eine Führung im Bergisel Stadion



ZUSATZANGEBOT

ORGANISATORISCHES

Aus- und Einräumen Restaurant SKY: EUR 360,- brutto

Stehische: EUR 10,- brutto

APERITIF

Der Aperitif ist an verschiedenen Orten innerhalb des Bergisel Stadions möglich: Eingang Stadion / Vorplatz Shop, Dachterrasse Restaurant SKY.

Gerne können wir Folgendes zum Beispiel vorbereiten:

- Bergelsekt
- kleines Bier

Sonstige Getränke & Fingerfood auf Anfrage gerne möglich.

TECHNIK & SONSTIGE LEISTUNGEN

Bei der Organisation einer zusätzlichen (technischen) Ausstattung ist unser Veranstaltungsteam gerne behilflich:

- Beleuchtung Anlaufspur
 - Logoprojektion auf den Gegenhang
 - Multimedia-Pakete (65" Screen, Beschallungsanlage, Mikrofon etc.)
 - Loungemöbel
- oder Ähnliches.

Für nähere Informationen und ein individuell abgestimmtes Angebot kontaktieren Sie unser Veranstaltungsteam unter +43 (0) 512 / 58 92 59 - 14 oder unter reservierung@bergisel.info.

SKISPRUNGFEELING

LIVE SKISPRINGEN mit SPORTFÜHRUNG (Mai – Oktober)

Erleben Sie ein persönliches Treffen mit dem Bergisel Ski Jumping Team und lassen Sie sich durch ausgewiesene Skisprunginsider in die Welt des Skisprungs entführen. Zusätzlich können Sie ein extra für Sie organisiertes Skispringen aus spektakulären Perspektiven live erleben (ca. 3 Sprünge, abhängig von Wind- und Wetterkonditionen!).

Preis für ca. 60 Min. € 276,- / Gruppe (max. 25 Personen)

STADIONFÜHRUNG - SPORTFÜHRUNG mit SKISPRINGER

Die Sportführer, die zum großen Teil selbst noch als Skispringer tätig sind, werden Ihnen ihre Erlebnisse und ihr Insiderwissen näherbringen. Lassen Sie sich daher von großartigen Einblicken in Trainingsabläufe, Technik und Schanzenkunde begeistern und erfahren Sie, was es für einen Skispringer bedeutet, am Zitterbalken zu sitzen. Auf explizite Anfrage können diese auch ausführlicher auf die Geschichte & Architektur des historischen Bergisels eingehen.

Preis für ca. 50 Min. € 132,- / Gruppe (max. 25 Personen)

SITZEN am ZITTEBALKEN

Erleben Sie selbst wie es sich anfühlt, auf dem Zitterbalken zu sitzen und den Adrenalinkick eines Skispringers zu spüren (professionell durch das Bergisel Ski Jumping Team gesichert). Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass es sich bei unserem Zitterbalken um keine Führung handelt. Ihre Skisprunginsider beantworten zwar gerne ein paar Fragen, gehen aber nicht ausführlicher darauf ein, wie bei einer Führung. Daher empfehlen wir das Sitzen am Zitterbalken mit einer Sportführung zu kombinieren.

Preis € 192,- / Gruppe (max. 25 Personen)

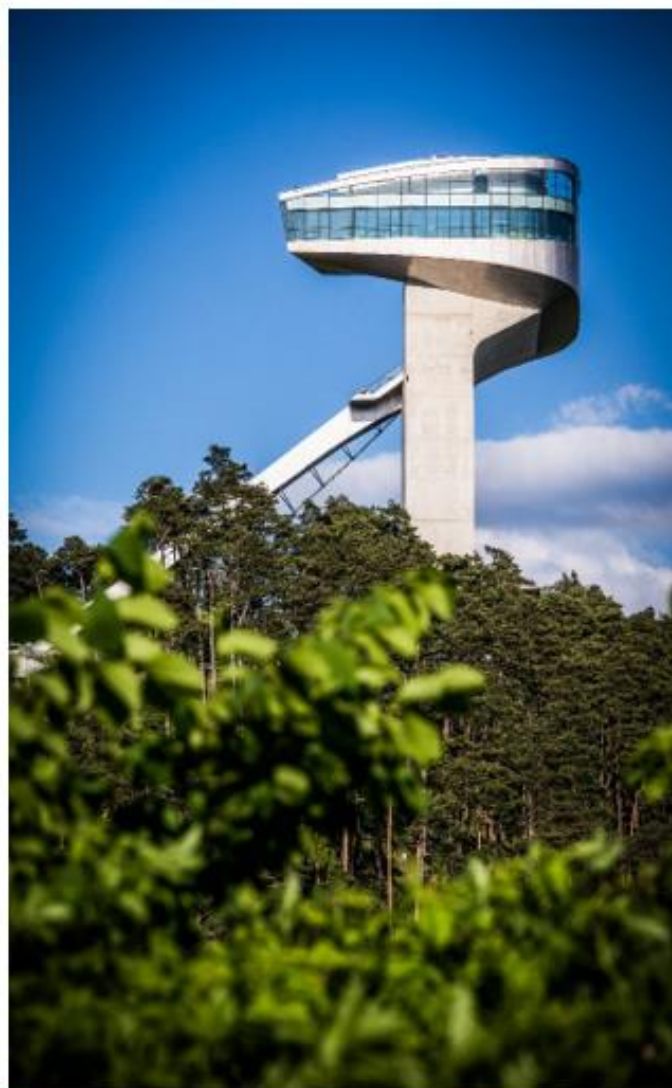




GASTRONOMIE

Die Bergisel Gastronomie ist für ausgezeichnete Qualität und erstklassigen Service bekannt. Nur regionale Produkte finden bei uns den Weg auf die Speisekarte. Unsere Küche stimmt das kulinarische Angebot auf Ihre Bedürfnisse und Vorstellungen ab. Vom klassischen Galadinner bis hin zu Flying Fingerfood erfüllen wir Ihnen gerne Ihre Wünsche. Genießen Sie unsere hausgemachten Häppchen zum Aperitif auf der Terrasse und dinieren Sie anschließend bei atemberaubender Kulisse im Restaurant Bergisel Sky.

Getränke werden bei uns am Bergisel nach Verbrauch verrechnet, Weine werden flaschenweise verrechnet. Abgestimmt auf Ihre Menüauswahl unterbreiten wir Ihnen gerne eine passende Weinempfehlung.



ABENDESSEN IM BERGISEL SKY

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Datterini Tomaten,
French- **oder** Balsamicodressing (vegan)
wahlweise mit Speckwürfeln und/oder gekochtem Ei ^(C M)
€ 8,90

Geräucherte Lachstranchen auf Erdäpfelrösti,
Sauerrahmsauce und mariniertem Vogerlsalat ^(A C D G M)
€ 15,80

Vitello Tonnato
klassisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zitrone ^(D G)
€ 18,60

Beef Tartar
traditionell mit Butter, Kapernbeeren, roten Zwiebeln,
Senfmayonnaise und Toastbrot ^(A C D G M)
€ 19,80

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Basilikumhaube und Brotcroutons ^(A)
(vegan)
€ 6,90

Kräftige Gemüsebrühe
mit Lauch, Karottenjulienne und Schnittlauch garniert
(vegan)
wahlweise mit Kräuterfrittaten ^(A C)
€ 6,80

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Schnittlauch garniert
wahlweise mit Kräuterfrittaten **oder** Grießnockerl ^(A C L)
€ 6,80

Curry-Zitronengrassuppe
mit marinierten Garnelen und Sojabohnen ^(M D)
(auch vegan ohne Garnelen erhältlich)
€ 9,80

Saisonale Vorspeisen & Suppen auf Anfrage.

Saisonale Beilagen auf Anfrage.

Hauptgänge Fleisch

Maishendl Suprême
auf saftigem Parmesanpolenta mit Rotweinreduktion
und Tomaten-Zucchini-Potpurri ^(A G O)

€ 21,80

Im Ganzen gegartes Schweinefilet
in Pilzrahmsauce mit knusprigem Bauchspeck,
klassisch mit Butterspätzle serviert ^(A C G)

€ 23,60

Gekochter Tafelspitz vom Rind,
klassisch mit Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^(G)

€ 25,60

Geschmorrte Kalbsbacken
auf Erdäpfelpüree mit Karottengemüse, Kresse und Natursaft (O G A)

€ 32,50

Im Ganzen gegarter heimischer Rinderrücken
mit Kräuterbutter, Erdäpfel Wedges mit Rosmarinöl und Grillgemüse ^(G O)

€ 36,80

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Wildlachsfilet
in hausgemachtem Kräuteröl
mit Petersilienkartoffeln, Paprikagemüse und Zitrone ^(D G)

€ 25,90

Heimisches Saiblingsfilet auf cremigem Safran-Parmesanrisotto
mit Parmaschinken, Rettich, garniert mit Kräuteröl und Zitrone ^(A C D O)

€ 29,70

Hauptgänge Vegetarisch

Cremiges Parmesanrisotto
mit mediterranem Gemüse und Pesto Rosso ^(A E H G)

€ 16,10

Italienische Gnocchi in getrüffelter Rahmsauce
mit frischen Jungzwiebeln, Datterini Tomaten, Parmesan und Kresse der
Saison ^(A C G)

€ 17,90

Vegane Alternative

Rotes Thai-Curry mit Sojabohnen, Mungobohnensprossen,
Koriander und Gemüse der Saison auf Basmatireis ^(D M)
€ 18,90

Desserts

Früchte der Saison
mit hausgemachtem Erdbeersorbet
€ 7,80

Klassisches Tiramisu ^(A C G)
€ 8,60

Mango Törtchen
mit Kokosboden und Minzpesto ^(C E G H)
€ 8,90

Schokoladenküchlein
mit Schlagobers und hausgemachtem Haselnusseis ^(A C E H G)
€ 9,40

Zitronen-Topfen-Creme
mit hausgemachtem Waldbeeren-Ragout ^(C G)
€ 9,60

Nougatmousse mit Himbeeren
und hausgemachter Schokoladenerde ^(A C G E H)
€ 9,90

ZAHLUNGSKONDITIONEN

- Zur Fixierung Ihrer Reservierung ist eine Anzahlung in der Höhe des Mietpreises erforderlich
- Alle Veranstaltungskosten, einschließlich Konsumation, sind auf einer Gesamtrechnung zu begleichen
- Bezahlung der gesamten Konsumation und Zusatzkosten innerhalb 14 Tagen nach Ende des Mietverhältnisses
- Bei Zahlungsverzug gelten Verzugszinsen in Höhe von vier Prozent über der jeweiligen aktuellen Bankrate als vereinbart

PARKEN

Für Auf- und Abbauarbeiten im Restaurant SKY können Sie als Veranstalter direkt über unseren Lieferantenweg zufahren und beim Turmfuß parken.

Der Parkplatz für Ihre Gäste befindet sich neben dem TIROL PANORAMA Museum (Besucherparkplatz Bergisel Stadion, Bergisel 1-2, 6020 Innsbruck). Ihre Gäste nutzen den Parkplatz kostenlos. Es handelt sich um ein schrankenloses Parkplatssystem mit Kennzeichenerkennung. Bitte scannen Sie sowie Ihre Gäste den ausgelegten QR-Code im Restaurant und schalten Sie Ihr Kennzeichen frei. Eine spätere Rückerstattung ist nicht möglich.

*Für ein persönliches Gespräch bzw. eine Besichtigung der Räumlichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Terminvereinbarung erforderlich.
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!*



Öffnungszeiten:
Bergisel Sky und Bergisel Stadion:
Juni bis November 09:00 bis 18:00 Uhr

November bis Mai 09:00 bis 17:00 Uhr
(Dienstag Ruhetag)

Kontakt:
T: +43 512 589 259
M: office@bergisel.info
W: www.bergisel.info



Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag 09:00 bis 17:00 Uhr
Dienstag geschlossen

Kontakt:
T: +43 512 594 89 - 611

1809
RESTAURANT & BIEREREI

Öffnungszeiten:
Täglich außer Dienstag
10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet

Kontakt:
T: +43 512 589 259 - 21
M: reservierung@restaurant1809.at
W: www.bergisel.info



Archiv: Bergisel Betriebs GmbH (EXIPA/UEFA, Spiss, CEPA picture / Hans Osterauer) | panoramareise



AGB's

Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich. Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens 10 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter reservierung@bergisel.info bekannt. Wir bitten um Auswahl einer **einheitlichen Vor- und Nachspeise** für Ihre Gäste. Beim Hauptgang können Sie gerne Fisch, Fleisch und Vegetarisch (max. drei Hauptgerichte) wählen, wenn Sie **die genaue Anzahl der Hauptgerichte vorab bei Ihren Gästen abfragen und uns mitteilen**. Die endgültige Personenanzahl, die Ihnen auch tatsächlich in Rechnung gestellt wird, und die Anzahl der Hauptgerichte können Sie uns bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung unter reservierung@bergisel.info bekannt geben. Die Menüpreise sind gültig ab 10 Personen.

Die endgültige Gästeanzahl, welche Ihnen garantiert in Rechnung gestellt wird, geben Sie uns bitte bis spätestens 5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Abweichungen von max. 2 Personen weniger werden akzeptiert. Abweichungen nach oben werden mit dem tatsächlichen Betrag berechnet. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, informieren Sie uns bitte rechtzeitig über Änderungen der Personenanzahl.

Wir geben keine Garantie für die fehlerfreie Funktion der technischen Geräte. Es liegt in der Verantwortung des Nutzers insbesondere die Anlage und das Mikrofon zuvor zu testen. Zudem übernehmen wir keine Haftung über Ausfälle die auf technische Störungen, Wartungsarbeiten oder andere Ereignisse zurückzuführen sind, die außerhalb unserer Kontrolle liegen. Zur Absicherung und zur Gewährleistung eines reibungslosen technischen Ablaufes ist ein externer Techniker und entsprechendes technisches Equipment erforderlich.

Bitte beachten Sie unsere Stornokonditionen:

- bis 46 Tage vor reserviertem Termin 0%
- 31-45 Tage 40%
- 8-30 Tage 70%
- 4-7 Tage 90%
- 0-3 Tage 100 %

Die Summe richtet sich nach dem voraussichtlichen Gesamtumsatz der Buchung.

Die Stornierung ist immer schriftlich via Email an reservierung@bergisel.info umgehend mitzuteilen.

Die Preise sind gültig von 01.11.2025 bis 31.10.2026 und verstehen sich inklusive MwSt. und Gedeck. Änderungen vorbehalten.