



© IAKW-AG/CI/2/pov.at

Allein 2018 sind 19 internationale und etliche nationale Veranstaltungen fixiert.

Weitere fünf Großkongresse

Austria Center Vienna-Team holt Kongresse mit weiteren 16.000 Teilnehmern nach Wien.

WIEN. Die Akquisebilanz der letzten Wochen könne sich sehen lassen, so Austria Center Vienna-Direktorin Susanne Baumann-Söllner. „Der Buchungskalender für 2018 füllt sich kontinuierlich. Momentan sind allein nächstes Jahr 19 internationale und zahlreiche nationale Veranstaltungen im Austria Center Vienna fixiert.“ Im Frühjahr 2018 werden rund 1.500 Mediaexperten aus 62 Ländern zur internationalen Radiokonferenz Radiodays Europe

in Wien erwartet. Ende Mai 2018 folgt der European Congress of Obesity (ECO 2018), bei dem 800 internationale Spezialisten an vier Tagen aktuelle Forschungserkenntnisse zum Thema Fettleibigkeit diskutieren.

Termine in der „Off-Season“

Auch der Kongress der internationalen Talsperren (International Commission On Large Dams – ICOLD) konnte für Anfang Juli 2018 gewonnen werden. „Der Juli ist eigentlich die Off-Season für Kongresse. Umso wichtiger ist es, Teilnehmer auch in den Sommermonaten von Wien und seinen Angeboten zu überzeugen“, so Baumann-Söllner. Zu dieser Tagung werden rund 2.000 internationale Konstrukteure, Betreiber von Talsperren und Ausrüster von großen Stauanlagen erwartet. Für 2020 ist die EADV (European Academy of Dermatology and Venereology) mit rund 9.000 Dermatologen fixiert. 2021 tagen die 2.500 Psychiater der World Federation of Societies of Biological Psychiatry im Haus. (red)

Facts

IAKW-AG

Die IAKW-AG (Int. Amtssitz- und Konferenzzentrum Wien) verantwortet die Erhaltung des Vienna International Centre (VIC) und den Betrieb des Austria Center Vienna. Das Austria Center Vienna ist mit 24 Sälen, 180 Büros und Meetingräumen sowie rd. 22.000 m² Ausstellungsfläche Österreichs größtes Kongresszentrum und gehört zu den Top-Playern im int. Kongresswesen. IAKW-AG und damit Austria Center Vienna stehen unter der Leitung von Vorständin Susanne Baumann-Söllner. www.acv.at

Angerichtet

Sesam-Backhendlsalat mit Kernölespuma

Zutaten für 4 Personen

600 g Hühnerbrust, in Streifen
400 g Pflücksalat, 20 g Sesam
300 g Kartoffeln
125 ml Schlagobers
6 cl Kürbiskernöl
Mehl, Brösel, Ei zum Panieren,
Essig, Öl, 2 EL Zucker, Zwiebel,
Cherrytomaten, Schnittlauch,
Petersilie.

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale kochen, warm schälen und in Scheiben schneiden. Zucker und Essig verrühren, über die warmen Kartoffeln gießen. Mit etwas Öl (evtl. Rindsuppe) vermengen, mit Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.



Sesam und Brösel vermengen, Hühnerbruststreifen panieren und ausbacken.

Espuma: Schlagobers und Kernöl in der ISI-Flasche aufschäumen. Kartoffelsalat anrichten, Blattsalat darüber verteilen, mit Olivenöl und Cherrytomaten marinieren. Espuma in Gläser füllen, Hühnerbruststreifen auf dem Salat drapieren.



www.schick-catering.at

Schick Hotels & Restaurants Wien

Taborstraße 12, 1020 Wien

Tel. +43 1 211 50 520

bankett@schick-hotels.com

Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events

WENN GENUSS DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von



GRATIS
DOWNLOAD
App für Android
und iOS



Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.genuss-guide.net