



Details & Informationen



INHALT

	SEITE
RAUMMIETE / TECHNIK / ZIMMER	4
TAGUNGS-PAUSCHALEN	5
PAUSEN-VERPFLEGUNG	7
AGB	IM ANHANG



BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SONDERKONDITIONEN AUF SEITE 3!

RAUMMIETE IN €	SALETTL 36M ²	ZIRBELSAAL 145M ²
unter 5 Personen*		
1 Tag	80,00	
2 Tage	100,00	
3 Tage	120,00	
ab 5 Personen*		
1 Tag	70,00	120,00
2 Tage	95,00	180,00
3 Tage	115,00	230,00
pro Tag ohne Pauschale u/o Zimmer	200,00	350,00

* In Verbindung mit einer Tagungspauschale und / oder Zimmer

TAGUNGSTECHNIK

Folgende Technik ist kostenfrei!

WLAN

Leinwand

Flipcharts mit Papier und Stiften

Pinnwände mit Nadeln

Schreibblöcke und Kugelschreiber

Telefonieren ins deutsche Festnetz und weitere Länder

Gegen eine geringe Gebühr von € 30,00 pro Tag halten wir für Sie einen Beamer bereit, sowie einen Moderatorenkoffer für € 15,00.

Sollten Sie weiteres Equipment benötigen, werden wir Ihnen dieses natürlich gerne bereitstellen. Die Berechnung erfolgt je nach Art und Umfang.

ZIMMER

Für Ihre **Übernachtungen im Komfortzimmer in Verbindung mit einer Tagung** berechnen wir pro Nacht inklusive Frühstück vom Buffet:

€ 84,00 pro Person im Einzel- oder Doppelzimmer

€ 110,00 bei 2 Personen im Doppelzimmer

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, falls ein Teilnehmer nach 22 Uhr anreisen wird.



VARIANTE 1: ALL-IN

Der besondere Vorteil für Sie:

Während des Tages sind alle Softgetränke, Biere & Heißgetränke inklusive!

Vormittags

Kaffee/Tee, alle Tagungsgetränke und Obst süßes Plundergebäck oder gebuttertes Laugengebäck,

Mittagessen

leichtes 2- Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl und Getränke

Nachmittags

Kaffee/Tee mit hausgebackenem Kuchen, alle Tagungsgetränke und Obst

**All-In Halbtagespauschale (Vormittag/Mittag/Nachmittag,
Getränke bis 18.00 Uhr)**

€ 53,00 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl exklusive Getränke

All-In Ganztagespauschale (inkl. Abendessen)

€ 79,00 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl inklusive Getränke
(ausgenommen Schaumweine, Spirituosen, Flaschenweine)

All-In Ganztagespauschale pro Person (inkl. Abendessen mit Getränken)

€ 102,00 p. P.

VARIANTE 2: STANDARD

Die Tagungsgetränke sowie die Getränke bei den Mahlzeiten werden nach Verbrauch berechnet und sind nicht in der Tagungspauschale enthalten.

Vormittags

1 Tasse Filterkaffee/Tee süßes Plundergebäck oder gebuttertes Laugengebäck

Mittagessen

leichtes 2- Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl

Nachmittags

1 Tasse Filterkaffee/Tee mit hausgebackenem Kuchen

Halbtagespauschale (Vormittag/Mittag/Nachmittag)

€ 32,00 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl

Ganztagespauschale (inkl. Abendessen)

€ 59,00 p. P.



VARIANTE 3: ALL-IN-PREMIUM

Der besondere Vorteil für Sie:

Während des Tages sind alle Softgetränke, Biere & Heißgetränke inklusive!

Vormittags

Kaffee/Tee mit 2 Snacks p. P. Ihrer Wahl aus der Kategorie „Kleine, feine Köstlichkeiten“ oder „Foodglas“, alle Tagungsgetränke

Mittagessen

leichtes 2- Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl und Getränke

Nachmittags

Kaffee/Tee mit hausgebackenem Kuchen und
2 Mini-Blätterteigtaschen p. P., alle Tagungsgetränke

All-In-Premium Halbtagespauschale (Vormittag/Mittag/Nachmittag, Getränke bis 18.00 Uhr)

€ 60,00 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl inklusive Getränke
(ausgenommen Schaumweine, Spirituosen, Flaschenweine)

All-In-Premium Ganztagespauschale pro Person (inkl. Abendessen mit Getränken)

€ 112,00 p. P.

Die Menüs mit der Auswahlmöglichkeit der Hauptgänge werden am Tag der Tagung dem Veranstaltungsleiter schriftlich überreicht.
Somit kann jeder Teilnehmer nach seinen Wünschen entscheiden.



FINGERFOOD

	€
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	2,90
Gemüsesticks mit Dip (Cocktail + Kräuterdip)	3 Stück 2,40
Grissini mit italienischem Landschinken	2,60
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	2,60
hausgemachte Quiche Lorraine	2,40
Mini- Blätterteigtaschen (Tomate, Kräuter, Frischkäse)	1,30
hausgemachte Fruchtsmoothies	1,80

CANAPÉES

Lachstartar und Crème fraîche	4,50
Schinken roh und gekocht von der Landmetzgerei Höß mit Tomate	3,40
Bresaola und Rucola (ab 50 Stück)	4,50
Ital. Landschinken und Melone	4,40
Bio-Rohmilchbrie mit Traube	3,40
Schnittkäse mit Walnuss und Traube	3,40
Salami von der Landmetzgerei Höß	3,40
Frischkäse und Paprika	3,30
Lachs mit Sahnemeerrettich	4,40

WRAPS

je 6,00

Hähnchen / Curry / Ananas
Thunfisch / Olive
Ricotta / Spinat / getrocknete Tomaten
Gurke / Frischkäse / Paprika
Räucherlachs / Sahnemeerrettich

KLEINE SNACKS

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	3,40
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,20
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	4,70
Garnelencocktail mit Champignons und Ananas	4,40
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	4,00
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	5,70
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	4,70
Humus mit Avocado und Granatapfel	3,80
Curry-Zitronengras-Süppchen	2,80
Karotten-Ingwer-Süppchen	2,80

Preise pro Stück.

Sollten Sie bezüglich der Verpflegung andere oder erweiterte Vorstellungen haben, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.