



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!**

<b>RAUMMIETE IN €</b>	<b>SALETTL 36M<sup>2</sup></b>	<b>ZIRBELSAAL 145M<sup>2</sup></b>
<hr/>		
unter 5 Personen*		
1 Tag	80,00	
2 Tage	100,00	
3 Tage	120,00	
<hr/>		
ab 5 Personen*		
1 Tag	70,00	120,00
2 Tage	95,00	180,00
3 Tage	115,00	230,00
<hr/>		
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

2x Flipchart mit Papier und Stiften

2x Pinnwand 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.

Weitere Pinnwände und Flipcharts kosten € 10,00 pro Stück / pro Tag.

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:

**€ 89,00 pro Person im Doppelzimmer zur Einzelnutzung**

**€ 115,00 bei 2 Personen im Doppelzimmer**

**Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, falls ein Teilnehmer nach 22.00 Uhr anreisen wird.**



## VARIANTE 1: ALL-IN

### Der besondere Vorteil für Sie:

Während des Tages sind alle Softgetränke, Biere, Filterkaffee und Tee inklusive!

#### Vormittags

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

#### Mittagessen

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

#### Nachmittags

Filterkaffee/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-VITAL

#### Der besondere Vorteil für Sie:

Während des Tages sind alle Softgetränke, Biere, Filterkaffee und Tee inklusive!

#### Vormittags

Filterkaffee/Tee mit Birchermüsli / Naturjoghurt und Obstsalat, alle Tagungsgetränke

#### Mittagessen

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

#### Nachmittags

Filterkaffee/Tee mit hausgebackenem Müsliriegel, Nüsse, Fruchtsmoothie, alle Tagungsgetränke

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

€ 58,00 p. P.

#### Abendessen

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

#### All-In-Vital Ganztagespauschale pro Person (inkl. Abendessen ohne Getränke)

€ 86,00 p. P.

#### All-In-Vital Ganztagespauschale pro Person (inkl. Abendessen und Getränke)

€ 109,00 p. P.

### VARIANTE 4: ALL-IN-PREMIUM

#### Der besondere Vorteil für Sie:

Während des Tages sind alle Softgetränke, Biere, Filterkaffee und Tee inklusive!

#### Vormittags

Filterkaffee/Tee mit 3 Snacks p. P. Ihrer Wahl aus der Kategorie „Kleine, feine Köstlichkeiten“ oder „Foodglas“, alle Tagungsgetränke

#### Mittagessen

leichtes 3- Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl und Getränke

#### Nachmittags

Filterkaffee/Tee mit hausgebackenem Kuchen und 2 Mini-Blätterteigtaschen oder 1 hausgebackener Müsliriegel p. P., alle Tagungsgetränke

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

€ 64,00 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 Getränke)

€ 114,00 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.