



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 36M²	ZIRBELSAAL 145M²
pro Tag mit Pauschale u/o Zimmer	120,00	200,00
pro Tag ohne Pauschale u/o Zimmer	250,00	750,00

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 in Verbindung mit einer Tagung** berechnen wir pro Nacht inklusive Frühstück vom Buffet:

€ 105,00 pro Person im Doppelzimmer zur Einzelnutzung

€ 145,00 bei 2 Personen im Doppelzimmer

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, falls ein Teilnehmer nach 21.00 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)

€ 78,00 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl exklusive Getränke

All-In Ganztagespauschale (inkl. Abendessen)

€ 115,00 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)

€ 141,50 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)

€ 46,20 p. P.

Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl

Ganztagespauschale (inkl. Abendessen)

€ 83,20 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)

€ 83,40 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)

€ 120,40 p. P.

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

€ 146,90 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)

€ 81,00 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)

€ 144,50 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	3,10
Gemüsesticks mit Dip (Cocktail + Kräuterdip)	3 Stück 2,90
Grissini mit italienischem Landschinken	2,90
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	2,90
hausgemachte Quiche Lorraine	2,90
Mini- Blätterteigtaschen (Tomate, Kräuter, Frischkäse)	2,20
hausgemachte Fruchtsmoothies	2,90

CANAPÉES

Lachstartar und Crème fraîche	5,50
Schinken roh und gekocht von der Landmetzgerei Höß mit Tomate	4,00
Ital. Landschinken und Melone	5,00
Bio-Rohmilchbrie mit Traube	4,00
Schnittkäse mit Walnuss und Traube	4,00
Salami	4,00
Frischkäse und Paprika	4,00
Lachs mit Sahnemeerrettich	5,50

WRAPS

je 7,50

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

KLEINE SNACKS

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	4,70
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,70
Pikantes Rindertatar mit Graubrotchip	5,20
Cous-Cous Salat mit Speck-Dattel	4,20
Paprikamousse mit Garnele im Kartoffelnest	5,90
Risoni-Nudeln mit in Aromaten gebratenem Oktopus	5,50
Humus mit Avocado und Granatapfel	4,00
Curry-Zitronengras-Süppchen	4,00
Karotten-Ingwer-Süppchen	4,00

Preise pro Stück.

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

