



Details & Informationen



## INHALT

	SEITE
RAUMMIETE / TECHNIK / ZIMMER	3
TAGUNGS-PAUSCHALEN	4
PAUSEN-VERPFLEGUNG	6
AGB	IM ANHANG



RAUMMIETE IN €	SALETTL 36M <sup>2</sup>	ZIRBELSAAL 145M <sup>2</sup>
unter 5 Personen*		
1 Tag	70,00	
2 Tage	90,00	
3 Tage	110,00	
ab 5 Personen*		
1 Tag	60,00	110,00
2 Tage	85,00	160,00
3 Tage	105,00	210,00
pro Tag ohne Pauschale u/o Zimmer	150,00	300,00

\* In Verbindung mit einer Tagungspauschale und / oder Zimmer

## TAGUNGSTECHNIK

**Folgende Standardtechnik 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 € 20,00.

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:

**€ 79,00 pro Person im Einzel- oder Doppelzimmer**

**€ 104,00 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, alle Tagungsgetränke

#### 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)

€ 49,00 p. P.

#### Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl exklusive Getränke

#### All-In Ganztagespauschale (inkl. Abendessen, Getränke bis 18.00 Uhr)

€ 74,00 p. P.

#### Abendessen

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

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

€ 97,00 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)

€ 29,50 p. P.

#### Abendessen

3-Gang Menü mit drei Hauptgerichten zur Wahl

#### Ganztagespauschale (inkl. Abendessen)

€ 55,00 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)**

€ 55,00 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)**

€

**99,00 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.



### KLEINE, FEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR IHRE PAUSEN

	€
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree	2,50
Mini-Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	3,00
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	2,00
Gemüsesticks mit Dip ( Cocktail + Kräuterdip )	3 Stück 1,80
Grissini mit italienischem Landschinken	1,80
Spieß mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum	1,90
hausgemachte Quiche Lorraine	1,80
Mini- Blätterteigtaschen (Tomate, Kräuter, Frischkäse)	0,90
hausgemachte Fruchtsmoothies	1,50

### CANAPÉES

Lachstartar und Crème fraîche	3,80
Schinken roh und gekocht mit Tomate	2,50
Bresaola und Rucola (ab 50 Stück)	3,50
Ital. Landschinken und Melone	3,50
Brie mit Traube	2,50
Schnittkäse mit Walnuss und Traube	3,00
Salami	2,50
Frischkäse und Paprika	2,50
Lachs mit Sahnemeerrettich	3,50

### WRAPS

je 4,50

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

### IM FOODGLAS

je 1,50-2,50

Krabbencocktail  
Cremesüppchen  
Stracciatella-Joghurt  
Frucht-Joghurt  
Schokoladenmousse  
Bayerische Creme  
Obstsalat  
u.v.m.

Preise pro Stück.

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