

Seminarbroschüre

„Selbst gestalten“

Stellen Sie ihre Tagung selbst zusammen! Sie wissen am besten, was Sie für ihre Tagung oder Seminar benötigen. Gerne helfen wir Ihnen aber jederzeit weiter.

Unsere ” Inklusivleistungen“ in den Tagungsräumen - Grundbaustein

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Beamer und Leinwand
- 1 Flipchart, inkl. Stifte, Blöcke
- Moderationskoffer
- Freier Highspeed W-LAN Internetzugang
- Herzliche Tagungsbetreuung während Ihrer Veranstaltung
- Kopieren, Faxen sowie Scannen an unserer Rezeption ist jederzeit kostenlos möglich
- Kaffee und Tee von unserer Kaffeestation im Pausenraum zur freien Entnahme
- Tagungsgetränke während der Tagung im Raum inklusive:
Mineralwasser & Leitungswasser

Räumlichkeiten – Baustein 1

- a) Inklusivleistungen & Raum halbtags (bis 4,5 Stunden) € 12,90 pro Person/pro Tag
b) Inklusivleistungen & Raum ganztags (ab 4,5 Stunden) € 18,90 pro Person/pro Tag

Mindestumsatz pro Raum

Sollte der Mindestumsatz pro Tag (oder halben Tag) mit der Tagungspauschale bzw. mit Speisen und Getränken nicht erreicht werden, weisen wir die Differenz als Raummiete auf.

Saal Tyrol (90 m ²)	€ 531,00
Saal Karwendel (70 m ²)	€ 454,00
Saal Kaiser Max (50 m ²)	€ 295,00
Kaminzimmer (25 m ²)	€ 148,00

„Begrüßung“ – Baustein 2

Damit man munter und motiviert ins Seminar hineinstartet. Was darf es sein?

	<u>Preise p.P.</u>
a) Gefüllte Croissant	€ 2,50
b) Canapés (2 Stück pro Person)	€ 5,50
c) Frisch gepressten Orangensaft (0,2l)	€ 4,00
d) Karotten – Orangen – Ingwersaft (0,2l)	€ 4,00

„Pausen“ (Für Vormittag und Nachmittag) – Baustein 3

Stärkende Snacks für zwischendurch. Hier findet jeder eine leckere Konzentrations- und Nervennahrung nach seinem Geschmack.

	<u>Preise p.P.</u>
a) Simple Break Pause mit einer Butterbreze, Obstkorb	€ 4,90
b) Sweet Break Pause mit 2 Plundergepäck, Obstkorb	€ 8,50
c) Classic Break Pause mit 3 Canapées, Obstkorb	€ 10,50
d) Well & Fit Gemüse-Stick mit Kräuterquark, Bircher Müsli mit Früchten im Glas, Frisch gepresster Orangensaft	€ 11,50
e) Italian Break Honigmelone mit Rohschinken, 2 Bruschetta mit Tomaten und Oliven, sowie Bio Limonade von San Pellegrino	€ 13,50
f) Tirolder Sushi Break Sushi mit Räucherforelle und Kwell-Saibling, sowie hausgemachter Zitronen-Ingwerlimonade	€ 16,50

„Getränke“ - Baustein 4

	<u>Preise p.P.</u>
a) Als Mittagspauschale (Enthält alle Softdrinks, Mineralwasser & Leitungswasser und alle Kaffee- und Teespezialitäten unlimited)	€ 6,90
b) Getränke „a la carte“ (Alle Getränke zum Mittagessen werden nach Verbrauch berechnet)	

„Mittagessen“ - Baustein 5

	<u>Preise p.P.</u>
a) Sailers Lunchbox „Tagungs Spezial“ (Bis 20 Personen möglich) (Hauptspeise mit kleinem Salat und Löffeldessert)	€ 13,90
b) 3-Gang Mittagsmenü (Suppe, 3 Hauptgerichte zur Wahl, kleines Dessert zum Löffeln)	€ 17,50
c) Lunchbuffet + 20 (ab 21 Personen möglich) (Salatbuffet, 2 Hauptgerichte, kleine Desserts)	€ 20,50
d) Menü selbst zusammenstellen aus unseren „klassischen und saisonalen Menüvorschlägen“	
e) Kleine Karte von unserer Standardkarte (bis 14 Personen) max 5. Hauptspeisen (+ Vor- und Nachspeisen)	

„Abendessen & Kulinarische Highlights“ - Baustein 6

	<u>Preise p.P.</u>
a) „á la carte“ Auswahl (bis 14 Personen möglich)	
b) 3-Gang Menü „Basic“ (ab 15 Personen möglich) (Vorspeise / 3 Hauptgerichte zur Wahl / Dessert)	€ 25,00
c) Menü selbst zusammenstellen aus unseren „klassischen und saisonalen Menüvorschlägen“	