



Tagung | **Angebot**

Raum 1 (19 qm) Tagung für bis zu 10 Personen: 120 EUR pro Tag

Raum 2 (21 qm) Tagung für bis zu 12 Personen: 150 EUR pro Tag

Raum 1+2 Tagung für bis zu 22 Personen: 200 EUR pro Tag

Die Raumpreise verstehen sich zzgl. einer Tagungspauschale je Teilnehmer und je nach Auswahl der Verpflegungsart. Hierzu bieten wir Ihnen 2 Varianten: **Basic und Business**. Halbtagespauschalen bieten wir auf Anfrage.

Beide Varianten beinhalten ein Bistro Lunch mit einer Suppe oder Salat als Vorspeise und 4 Hauptgerichten zur Auswahl, wovon min. eines vegetarisch ist. Ein Buffet können wir Ihnen ab 10 Personen anbieten. Unsere kulinarischen Buffetvorschläge finden Sie auf der nächsten Seite. Hier finden Sie auch die genauen Pausen Snacks.

Tagungspreis „Basic“ zum Preis von 39 EUR pro Teilnehmer/Tag:

Bereitstellung eines Tagungsraumes
Betreuung durch unser Veranstaltungsmanagement
Beschreibbare, magnetische Wände
1 Flachbildschirm (NEC Multi Sync, LCD Monitor), ein zweiter Flachbildschirm auf Bestellung: 140 EUR
Standardtechnik (Projektionsfläche, 1 x Flipchart, 1x Moderationskoffer)
Schnelles W-LAN
Kaffeepause Vormittag: Kaffee und Tee, Obst und 1 herzhaftes Teilchen
Bistrot Lunch oder Buffet, Wasser oder Softdrinks
Kaffeepause Nachmittag: Kaffee und Tee, Obst und 1 süßes Teilchen
Mineralwasser Unlimited / Softdrinks nach Verbrauch

Tagungspreis „Business“ zum Preis von 47 EUR pro Teilnehmer/Tag:

Bereitstellung eines Tagungsraumes
Betreuung durch unser Veranstaltungsmanagement
Beschreibbare, magnetische Wände
1 Flachbildschirm (NEC Multi Sync, LCD Monitor), ein zweiter Flachbildschirm auf Bestellung: 140 EUR
Standardtechnik (Projektionsfläche, 1 x Flipchart, 1x Moderationskoffer)
Schnelles W-LAN
Kaffeepause Vormittag: Kaffee und Tee, Obst und 1 herzhaftes Teilchen, Brainfood (Nüsschen)
Bistrot Lunch oder Buffet, Wasser oder Softdrinks, Espresso aus der Siebträgermaschine
Kaffeepause Nachmittag: Kaffee und Tee, Obst und 1 süßes Teilchen, kleine Sandwiches
Getränkepauschale



Vorschläge Buffet Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat mit verschiedenen Toppings
- Hummus mit frischgebackenem Fladenbrot (vegan)
- Tomate Mozzarella mit Pesto Genovese
- Bresaola mit Rucola, Tomate, Champignon, Parmesan, Zitrone und Olivenöl
- Thunfischtatar im Glas
- Angemachte Avocado mit Koriander, Chili, Tomate, Limone (vegan)
- Suppen der Saison

Vorschläge Buffet Hauptgänge:

- Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)
- Kartoffelaufbau mit saisonalem Gemüse und Bergkäse überbacken
- Gemüse-, Fisch oder Fleischlasagne
- Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln
- Shepherds Pie (Hackfleisch-Kartoffelaufbau mit Käse)
- Kalbsrahmgulasch mit Pilzen und Spätzle
- Boeuf Bourguignon Karotten und Silberzwiebeln und Kartoffelpüree

Teilchen Vormittag (10.00 - 11.00 Uhr):

- Birchermüsli im Glas
- Belegte halbe Brötchen
- Gemügesticks mit Guacamole (vegan)
- Butterbrezel
- Joghurt im Glas mit Obstsalat
- Frisch gebackene Croissants

Teilchen Nachmittag (15.00 - 16.00 Uhr):

- Kleine Cheesecakes
- Petit Fours
- Kleine Sandwiches mit Gurke oder Räucherlachs
- Schoko Muffins
- Joghurttörtchen
- Cantuccine (Mandelgebäck)