



# Seminarmappe

Raumübersicht	Seite 2
Seminarraum I	Seite 3
Seminarraum II	Seite 4
Seminarraum I&II	Seite 5
Getränke und Snacks	Seite 6
Mittagessen	Seite 7, 8





# Raumübersicht





# Seminarraum I

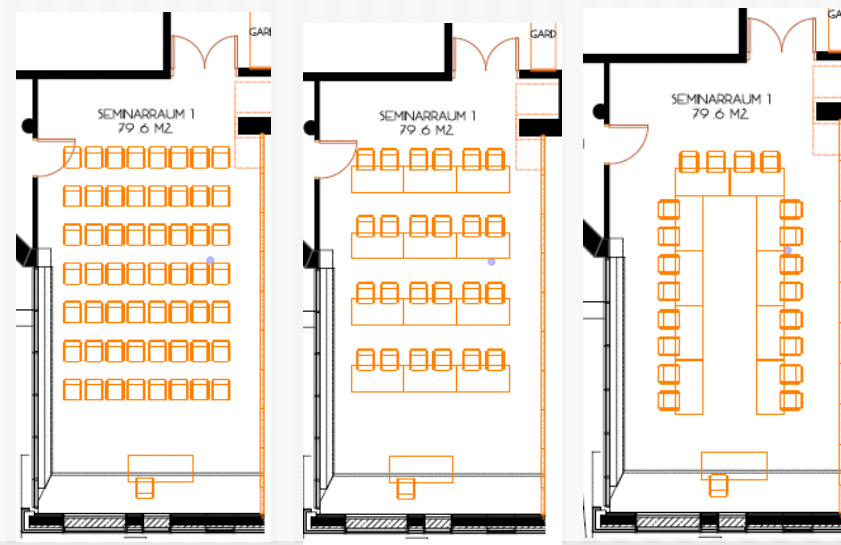
- 80 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- mobiler Beamer mit Leinwand
- mobiler TV (DVD, CD)
- Flipcharts
- zentrale Lichtsteuerung
- zentrale Beschallung
- Internet über W-LAN und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen zur Stromversorgung
- vorgelagerter Pausenraum

## Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  60 pax

Klasse  30 pax

U-Form  24 pax





# Seminarraum II

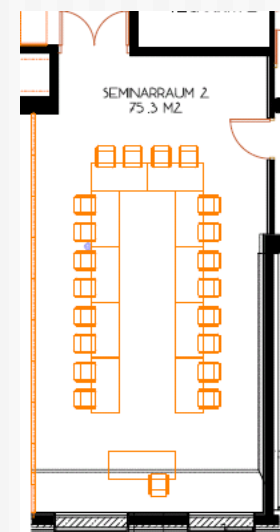
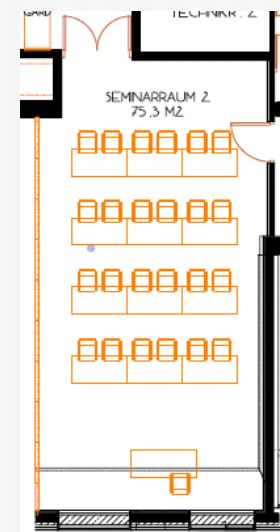
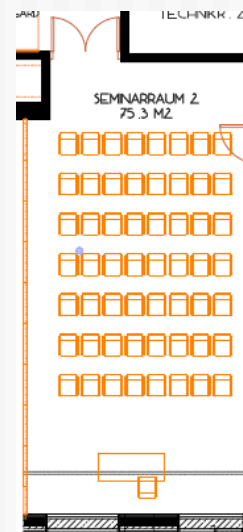
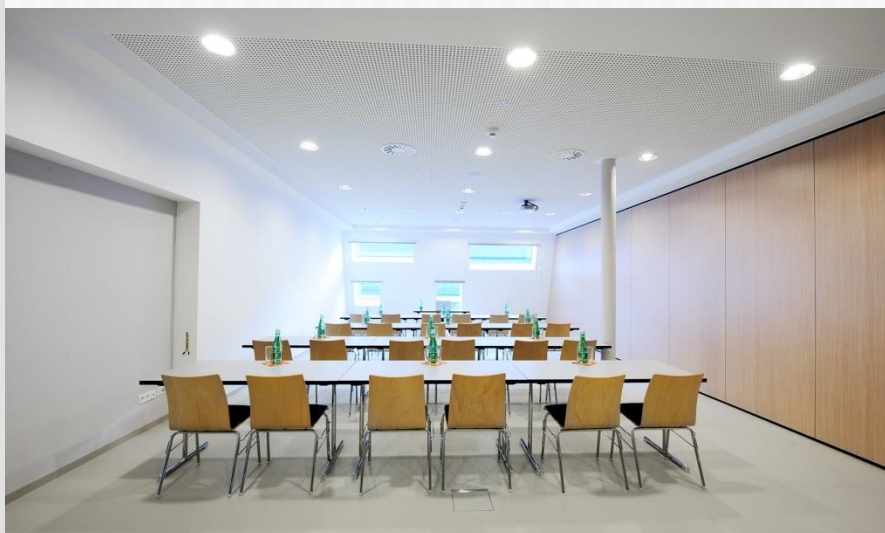
- 75 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- integrierter Beamer mit Projektionsfläche
- Flipcharts
- zentrale Lichtsteuerung
- Internet über W-LAN und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen zur Stromversorgung
- vorgelagerter Pausenraum

Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  60 pax

Klasse  30 pax

U-Form  24 pax




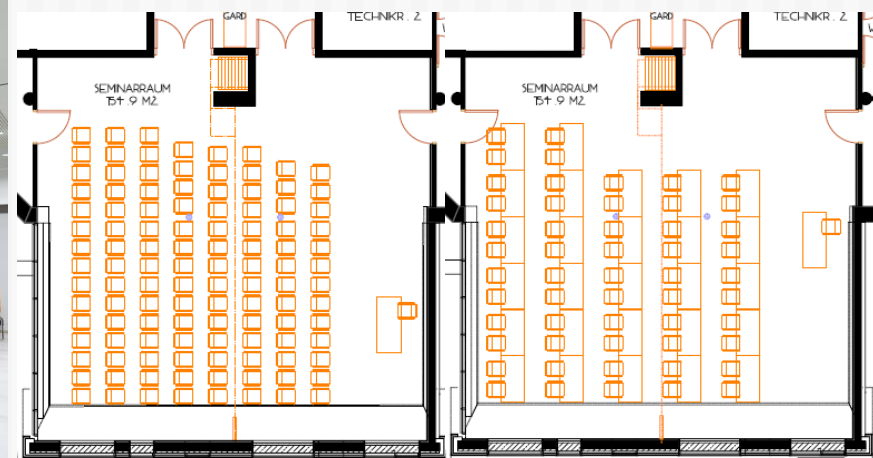


# Seminarraum I & II

- 155 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- integrierter Beamer mit Projektionsfläche, Flipcharts
- zentrale Lichtsteuerung
- zentrale Beschallung über 2 Handmikrophone
- Internet über W-LAN und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen zur Stromversorgung
- vorgelagerter Pausenraum

## Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe		130 pax
Klasse		50 pax
U-Form		50 pax





# Pausen/ im Seminarbereich

## Getränkepauschalen im Seminarbereich:

- halbtags Mineral, versch. Fruchtsäfte, Kaffee, Tee á € 8,- pro Tag und Person
- ganztags Mineral, versch. Fruchtsäfte, Kaffee & Tee á € 12,- pro Tag und Person

## Getränke beim Mittagessen oder Abendessen im Hotel Perner:

- nach Verbrauch und Preis siehe diverse Getränkekarten

## Getränke an der Hotelbar im Hotel Manggei:

- nach Verbrauch und Preis siehe diverse Getränkekarten

## Speisen im Seminarbereich:

- Speisen á € 10,- pro Pause und Person  
(Auswahl an pikanten Snacks & Süßem & Obst)





# Mittagessen/ im Hotel Perner

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und gebratener Riesengarnele
- Gebackene Hühnerbruststreifen auf Kartoffel-Gurkensalat
- Fächer von der Honigmelone mit Salzburger Rohschinken
- Griechischer Schafkäsesalat mit Paprikastreifen, Oliven und Artischocken
- Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade

## Suppen

- Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten
- Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockel
- Tomatencremesuppe mit Gin-Obers
- Bärlauch-Schaumsuppe mit Weißbrotroutons
- Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen
- Kräuterschaumsuppe

## Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln/ Pommes frites und Preiselbeeren
- Gebratenes Zanderfilet mit buntem Gemüse und Dillkartoffeln
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Räucherlachsstreifen, Rucola und getrocknete Tomaten
- Selchfleischnudeln auf Sauerkraut und Speckgrammeln
- Pesto-Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen und Parmesanhobel
- Steak von der Rinderhuft auf grüner Pfeffersauce, Kartoffelgebäck und Brokkoli
- Streifen vom Truthahn in Currysauce, Basmatireis und Früchten
- Ragout von der heimischen Gams mit Apfelrotkraut und Kroketten



# Mittagessen/ im Hotel Perner

## Desserts

- Schokoladenmousse auf Brombeeren
- Joghurtterrine an Erdbeersauce
- Vanilleparfait mit Eierlikör
- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Cremeroulade
- Linzertorte mit Schlagobers
- Marzipanterrine an Baumkuchen
- Mohr im Hemd
- Nussauflauf mit marinierten Sauerkirschen
- Bayrische Creme mit Schokoladensauce

## Preisvarianten Mittagessen

2 Gänge á € 20,- pro Person:

- 2a) Vorspeise & Hauptspeise
- 2b) Suppe & Hauptspeise
- 2c) Hauptspeise & Dessert

3 Gänge á € 24,- pro Person:

- 2d) Vorspeise & Suppe & Hauptspeise
- 2e) Vorspeise & Hauptspeise & Dessert
- 2f) Suppe & Hauptspeise & Dessert

