



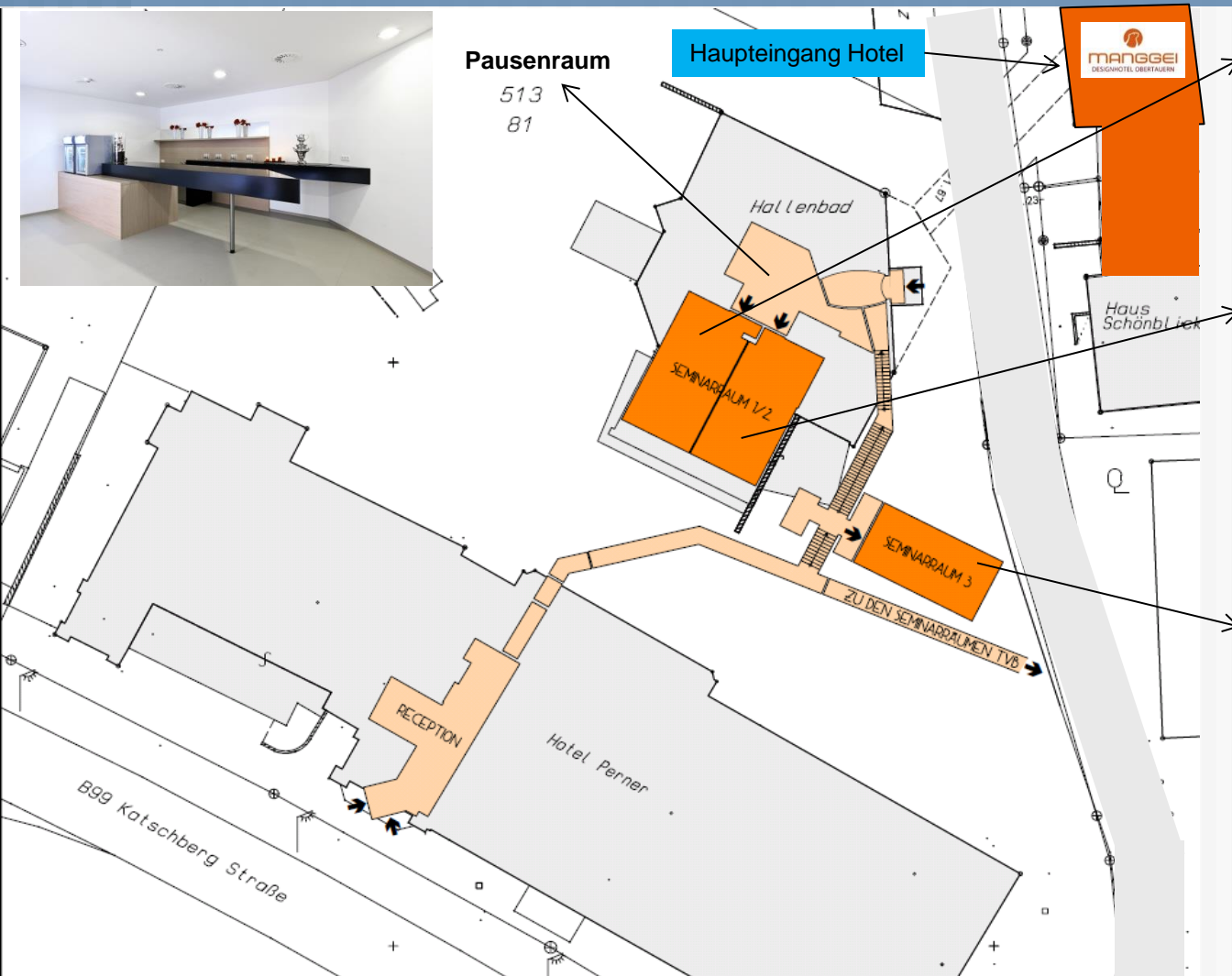
Seminarmappe

Raumübersicht	Seite 2
Seminarraum I	Seite 3
Seminarraum II	Seite 4
Seminarraum I&II	Seite 5
Seminarraum III	Seite 6
Getränke und Pauschalen	Seite 7
Pausen und Snacks	Seite 8
Mittagessen	Seite 9,10





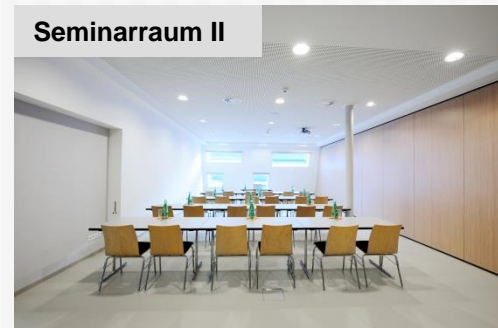
Raumübersicht



Seminarraum I



Seminarraum II



Seminarraum III



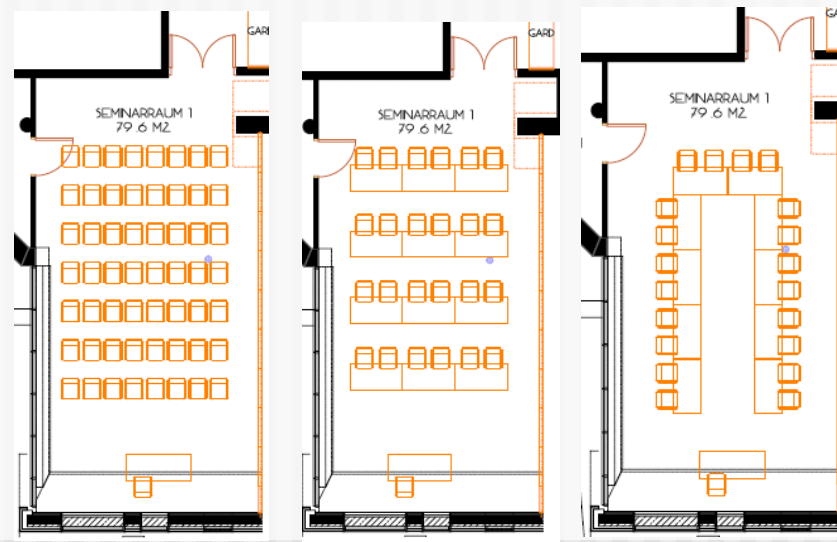


Seminarraum I

- 80 m²
- 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 m²
- 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




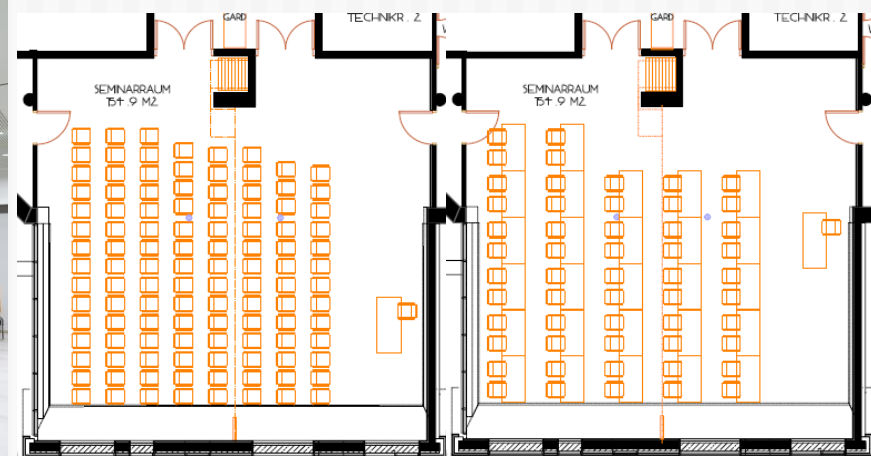


Seminarraum I & II

- 155 m²
- 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





Seminarraum III

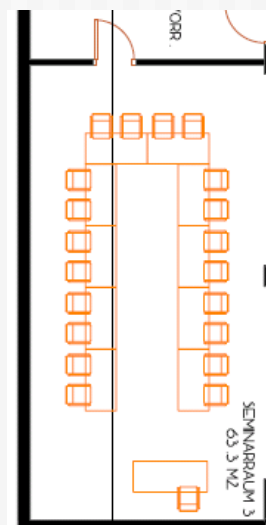
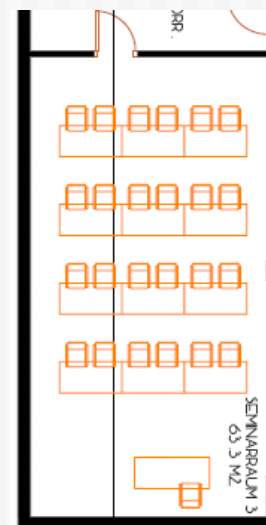
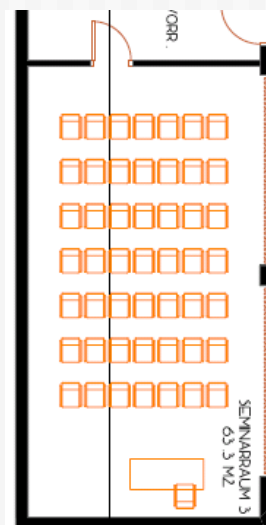
- 63 m²
- kein Tageslicht
- mobiler Beamer mit Leinwand
- Flipcharts
- Internet über W-LAN

Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  56 pax

Klasse  24 pax

U-Form  24 pax





Getränke/ im Seminarbereich

Getränkepauschale im Seminarbereich:

- Getränke halbtags (Mineral, versch. Sorten Fruchtsaft), Kaffee & Tee á € 8,- pro Tag und Person
- Getränke ganztags (Mineral, versch. Sorten Fruchtsaft), Kaffee & Tee á € 12,- pro Tag und Person

Getränke im Seminarbereich nach Verbrauch:

- Mineralwasser oder stilles Wasser á € 2,- pro Flasche
- verschiedene Sorten Fruchtsaft á € 2,- pro Flasche
- Portion Kaffee oder Tee á € 2,-
- Red Bull á € 4,50

Getränke beim Mittagessen oder Abendessen im Hotel Perner

- nach Verbrauch (Preis siehe diverse Getränkekarten)

Getränke an der Hotelbar im Hotel Manggei

- nach Verbrauch (Preis siehe Getränkekarten)





Pausen/ im Seminarbereich

Snacks

- Spinat-Lauchtasche
- Schinken-Käserolle
- Tomatentascherl
- Tomaten-Mozzarella Bruschetta
- Butter-Croissant

Belegte Brötchen

- mit Roastbeef
- mit Räucherlachs
- mit Liptauer und Weichkäse
- mit Salami
- mit Schinken

Süßes

- Sacherwürfel
- Minicroissants (Schokoplundertasche, Schnecke mit Apfel, Twister mit Rosinen)



Preisvarianten á € 6,- pro Person pro Pause:

- 1a) gemischte Snacks
- 1b) gemischte belegte Brötchen
- 1c) gemischtes Süßes
- 1d) gemischtes aus Snacks &/ belegte Brötchen &/ Süßes

Preisvarianten á € 8,- pro Person pro Pause:

- 1e) gemischtes Obst & gemischtes aus Snacks &/ belegte Brötchen &/ Süßes
- 1f) gemischtes 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 Grießnockerl
- 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:

- 2a) Vorspeise & Hauptspeise € 19,- pro Person
- 2b) Suppe & Hauptspeise € 18,- pro Person
- 2c) Hauptspeise & Dessert € 19,- pro Person

3 Gänge á € 22,- pro Person:

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

