



Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Bitte beachten: Bei Rücktritt (Absage) bis 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung, behält sich Seminar Oberland vor, ein Drittel vom Gesamtbetrag, als Bearbeitungsgebühr in Rechnung zu stellen.

PREISLISTE SEMINARRAUM

RAUMMIETE

Der Seminarraum kann tage- und stundenweise gemietet werden, sprechen Sie uns einfach an und wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

TEILNEHMERPAUSCHALE

****** Preis pro Teilnehmer / pro Tag

10,00 € ******

SEMINAR OBERLAND – die Eckdaten im Überblick!

Mit Seminar Oberland mieten Sie einen Raum, der mit Vielseitigkeit und gut durchachtem Raumkonzept punktet.

- Separater Außeneingang
- Aufzug
- Seminarraum im 1.ten Stock
- Komplett barrierefrei
- Seminarfläche ca. 110 qm
- Komplette Abdunkelung möglich
- Eingebaute Lichtdämmung
- Raumteilung für Gruppenarbeiten / Workshops
- Individuelle Bestuhlungsmöglichkeiten
- Küche
- Toiletten
- Klimaanlage
- Fußbodenheizung
- Garderobe vorhanden
- Heller, lichtdurchfluteter Raum
- Die Endreinigung ist im Preis inbegriffen.
- Parkplätze sind vorhanden und stehen kostenfrei zur Verfügung.



PREISLISTE TECHNIK

TECHNIKPAUSCHALE

* Preis pro Tag

30,00 € *

Die von uns zur Verfügung gestellten technischen Hilfsmittel wie z. B. das Flipchart & Whiteboard (auf Rollenfuß) von Piranha, der Projektor (Beamer) von Optoma, die Tension Leinwand oder der praktische Beboncool Wireless Presenter (Laserpointer) stehen für Sie zur Anwendung bereit.

Die WLAN Nutzung, mit einer Leitung 100,0 Mbit/s für optimale Surfgeschwindigkeit, steht für Sie zur Verfügung.



PREISLISTE MENÜ & CATERING

	EINZELPREISE PRO PERSON
VORMITTAGSPAUSE	
<ul style="list-style-type: none">• Butterbrezen• Obstkorb	1,80 € 2,40 €
MITTAGSPAUSE	
Vorspeise:	
<ul style="list-style-type: none">• Gemischter Salatteller vom Buffet mit frischen Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika und bunten Blattsalaten mit Hausdressing• Meerrettichcremesuppe mit Croutons	4,20 € 4,20 €
Hauptspeise:	
<ul style="list-style-type: none">• Burgunderbraten vom Huberhof-Biorind an Rotweinsauce mit hausgemachten Spatzl und knackigem Gelb-Rübensgemüse• Schweinelendchen an feiner Salbeisauce mit hausgemachten Spatzl und buntem Sommergemüse• Gemüsestrudel an frischem Schnittlauchdip	13,50 € 13,00 € 11,50 €
Dessert im Glas:	
<ul style="list-style-type: none">• Schokoladenmousse• Bayerisch Creme mit Himbeermus	3,50 € 3,50 €
NACHMITTAGSPAUSE	
Aprikosenstreuselkuchen und Obstkorb	4,20 €



EINZELPREISE
PRO PERSON

GETRÄNKEPAUSCHALE

10,00 €

Während Ihrer Veranstaltung stehen alkoholfreie Kaltgetränke und Kaffee zur Selbstbedienung für Sie bereit.

ZUM CATERING

- **Buffet**
Das Catering wird in Form eines Buffet zur Selbstbedienung angerichtet.
- **Die Catering-Preise beinhalten**
Anfahrt & Auf- und Abbau des Buffet
- **Servicekraft**
* Preis pro Servicekraft / pro Stunde

30,50 € *

Gerne können Sie auch eine oder mehr Servicekräfte zum Catering dazubuchen.