

Tagungspauschalen

Tagespauschale „Elbblick“

(ab 6 Personen) Darin inbegriffen sind:

- ✓ Raummiete, Block und Bleistift
- ✓ Technische Einrichtung: Leinwand und Flipchart
- ✓ Mineralwasser und Äpfel im Raum
- ✓ Ein Begrüßungskaffee
mit Kaffee, Tee, diversen Fruchtsäften, Milchgetränken und Croissants
- ✓ Eine Kaffeepause am Vormittag
mit Kaffee, Tee, diversen Fruchtsäften, Milchgetränken, verschiedenem Gebäck
- ✓ Ein leichtes 2-Gang Menu (Vorspeise und Hauptgang)
vom Küchenchef zusammengestellt mit vegetarischer Auswahl
- ✓ Eine Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, diversen Fruchtsäften, Milchgetränken und verschiedenen kleinen Süß-Speisen und Blätterteigstangen

pro Person und Tag € 39,50

Möchten Sie Ihren Gästen das gewisse Extra während des Aufenthalts bei uns bieten?
Ergänzen Sie unsere Tagespauschale „Elbblick“ auf Vorbestellung mit folgenden Leistungen!

Tagespauschale „Elbblick Gourmet“

Darin inbegriffen ist zusätzlich:

- ✓ ein Dessert zum Lunch von unserer Pâtisserie empfohlen

Aufpreis pro Person und Tag € 5,50

Tagespauschale „Elbblick Vital“

Darin inbegriffen sind zusätzlich:

- ✓ Kaffeepause am Vormittag
mit Energy-Drink, Direktsaft, Trockenfrüchten, Nüssen, Joghurt, Süßgebäck und Getreideriegel
- ✓ Kaffeepause am Nachmittag
mit alkoholfreiem Weizenbier, Trockenfrüchten, Nüssen, Getreideriegel, Früchteplatte und Salzbrezel

Aufpreis pro Person und Tag € 8,50

Tagespauschale „Elbblick Ganztags“

Darin inbegriffen sind zusätzlich:

- ✓ Ein schönes 3-Gang Menu zum Abendessen (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
vom Küchenchef zusammengestellt mit vegetarischer Auswahl

Aufpreis pro Person und Tag € 29,50

Individuelle Kaffeepausen & Snacks

Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Croissant	pro Person	€	6,50
------------------------------------	------------	---	------

Vormittags

Kaffee, Tee, Fruchtsaft und Milchgetränke	pro Person	€	6,50
---	------------	---	------

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Milchgetränke und Croissant	pro Person	€	8,00
--	------------	---	------

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Milchgetränke, Mini-Berliner, Rosinen-Schnecken und Dextro Energy Box	pro Person	€	12,50
---	------------	---	-------

Nachmittags

Kaffee, Tee, Fruchtsaft und Milchgetränke	pro Person	€	6,50
---	------------	---	------

Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Milchgetränke, Mousse der Saison im Glas, Fruchtmark mit Joghurt im Glas, Mini-Kuchen, Mini Bruschetta und Grissini	pro Person	€	12,50
---	------------	---	-------

Die Kaffeepausen werden individuell in den Räumlichkeiten der Elbterrasse für Sie zur Verfügung gestellt.

Zusätzliches Früchteangebot im Tagungsraum

Früchtekorb mit ganzen Früchten	pro Person	€	3,50
Früchteplatte mit geschnittenen Früchten	pro Person	€	4,50

Sandwiches

Verschiedene Mini Sandwiches	zwei Stück	€	3,50
Semmel (halbe) divers belegt	pro Semmel	€	4,50

Tagungsgetränke

Mineralwasser	Liter	€	4,90
Orangensaft	Liter	€	6,00
Kaffee Thermoskanne	Liter	€	12,00
Diverse Softgetränke	33cl	€	2,50

Technik

Leinwand 2.00x2.50m	€	35,00
Hellraumprojektor	€	25,00
Flipchart mit Papier	€	20,00
Pinnwand	€	20,00
Moderationskoffer	€	20,00
Clipmikrophon	€	60,00
Handmikrophon	€	40,00
Jedes weitere Mikrophon	€	40,00
Portabler CD Player	€	20,00
Musikanlage (bei Banketten kostenlos)	€	50,00
PC kompatibler Beamer (ohne PC) 2000 Ansi Lumen	€	80,00
Fernseher und Video/DVD-Player	€	60,00
Video-/DVD Player	€	20,00
Konferenztelefon	€	70,00
Leinwand in der Tagungspauschale oder der Raummiete inbegriffen		
Stehrednerpult in der Raummiete inbegriffen		

Dienstleistungen

Fotokopien	€	0,30
Folien-Kopien	€	2,00
Telefon nach Aufwand		

Zu gemietete Hilfsmittel

Tonanlage ab	€	130,00
Breitbildschirm Fernseher	€	100,00
Stereoanlage	€	80,00
Klavier	€	200,00
Konzert-Flügel	€	800,00

Die Preise der zu gemieteten Hilfsmittel sind Richtwerte.

Räumlichkeiten

Preise und Konditionen

TAGESMIETEN (ab 6 Stunden) für Seminare und Sitzungen

Räumlichkeiten	Grundmiete	Mindest-Konsumation im Raum
Elbsalon (R1)	800,00	700,00
Wintergarten (R2)	1000,00	850,00
Altes Kaminzimmer (R3)	400,00	300,00
Terrasse	individuell	individuell

STUNDENMIETEN (1-5 Stunden) für Seminare und Sitzungen

Räumlichkeiten	Grundmiete	Mindest-Konsumation im Raum
Elbsalon (R1)	500,00	400,00
Wintergarten (R2)	800,00	700,00
Altes Kaminzimmer (R3)	300,00	250,00
Terrasse	individuell	individuell

Mindest-Konsumation im Raum: Die Konsumation muss im gemieteten Raum erfolgen, bei Nichterreichen wird die Differenz zur Grundmiete addiert.

Raum Kapazitäten

Räumlichkeiten	Konzertbestuhlung	Block-Form / Tafel-Form
Elbsalon (R1)	30 Personen	20 Personen
Wintergarten (R2)	50 Personen	48 Personen
Altes Kaminzimmer (R3)	60 Personen	30 Personen
Terrasse	individuell	individuell

Bankett Anlässe

Bei Konsumation von Speisen ab 30 € im gemieteten Saal, wird die Grundmiete um 50% reduziert, ab 60 € wird auf die Grundmiete verzichtet.

***Monate März bis September:** Bei Anlässe, am Freitagabend und Samstagabend, in allen Veranstaltungsräumen berechnen wir einen Mindestumsatz von 6'500.00 €.

Bei Nichterreichen wird die Differenz als Raummiere verrechnet.

Bei Feierlichkeiten empfehlen wir Ihnen das Zimmer – Kontingent zu buchen, da ansonsten ab 23:00 Uhr die Lautstärke minimiert werden müsste.

Menü - Beispiele

Menü 1

Suppe:

Curry – Ingwercreme mit gebratenem Scampi

oder

Kalte Vorspeise:

Geräucherte Barbarie Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffeldressing
und geröstetem Brotwürfeln (CROUTONS)

Hauptgang:

Rinderfilet, oder Rumpsteak unter einer Erdnuss-Chilikruste
an Rotwein – Schalotten – Jus
auf saisonalem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Riesling – Schaum
auf Tomaten-Kaiserschotengemüse mit hausgemachten Salbei Gnocchi

Dessert:

Cappuccino Mousse mit Vanillesahnehaube

Menü 2

Suppe:

Kürbiscreme mit gerösteten Kernen

oder

Kalte Vorspeise:

Tapas – eine Auswahl von Fleisch, Fisch und Vegetarischem

Hauptgang:

Goldgelb gebratene Perlhuhnbrust

an mediterraner Tomaten-Basilikumsauce

auf Chorizo – Risotto

oder

Gebratenes Lachsmedaillon an Safransauce

auf schwarzen Tagliatelle mit Thymian – Tomaten

Dessert:

Parfait Türmchen von weißer und dunkler Schokolade

und Chili – Waldbeere – Ragout

Menü 3

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Grieß - Nockerl

oder

Kalte Vorspeise:

Hausgebeizter Lachs mit gebratenem Scampi an Honig – Dill – Schaum
mit Kartoffelreibekuchen

Hauptgang:

Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel an Djionsenf – Sauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

oder

Fischfilet des Tages unter einer Tomaten-Kräuterkruste an Weißwein – Veloute
mit Kartoffelspalten

Dessert:

Glühweinmousse mit Zitronen-Orangensauce

Bankett Zusatzleistung

Kerzenleuchter 5 flammig, versilbert	€	18,00
Kerzenleuchter 3 flammig, versilbert	€	9,00
Kerzenleuchter 1 flammig, versilbert	€	4,50
Teelichtglas	€	1,50
Kerzen, Block, groß	€	4,00
Kerzen, Block, klein	€	2,50
Kerzen, lang, weiß	€	0,90
Kerzen, lang, farbig	€	1,00
Teelicht	€	0,30
Blumenarrangement, klein	€	12,00
Blumenarrangement, mittel	€	20,00
Blumenarrangement, groß	auf	Anfrage
Stehtisch, 160cm	€	7,00
Stehtisch, inklusive Husse	€	15,00
Stuhlhusse, weiß	€	8,00
Stuhlhusse, farbig	€	10,00

Technik

PC kompatibler Beamer (ohne PC) 2000 Ansi Lumen	€	35,00
Apple I Pad	€	45,00
Handmikrophon	€	40,00

Mobiliar

Banketttisch, rund 183cm	€	17,00
Banketttisch, rund 163cm	€	14,00
Sitzelement, 2-3Personen	€	16,00
Sitzelement, 1 Person	€	12,00

Die Preise der zu gemieteten Hilfsmittel sind Richtwerte. Des weiteren bieten wir Feuerkörbe, Fackeln, Feuerwerk und viele andere Zusätze an. Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche an.