



SEMINARE & KONFERENZEN

Für **WAIDSICHTIGE**
Entscheidungen



Ab
3
PERSONEN

Kaffee/Tee
W-Lan
Belegte brötchen
Whiteboard
LED Flachbildschirm
2 Konferenzgetränke
Blöcke Kuchen am Nachmittag
Früchtekorb
Standardtechnik
Flipchart Miete des Seminarraums
Utensilienbox
Orangenjus
Businesslunch
3-Gang-Wahlmenü
Pinnwand
Waid-Bleistifte
2 kaffeepausen

GANZTAG
9-18

CHF **125**

HALBTAG
9-13/14-18/18-22

CHF **91**

DINNER Ø LUNCH CHF 100

RAUM 1

35m²

SR

SEMINARRÄUME



Halbtags **Fr. 250** / Ganztags **Fr. 350**

RAUM 2+3

21m²



Halbtags **Fr. 200** / Ganztags **Fr. 300**



SR
SEMINARRÄUME

FOYER **25m²**



HALBTAGS **CHF 1500**
GANZTAGS **CHF 3000** (BIS 17 UHR)
SAALMIETE

ROTER SAAL
103m²



BLOCK
25 Pers.



U-TAFEL
40 Pers.



PARLAMENT
50 Pers.



KONZERT
80 Pers.

GRUNDAUSSTATTUNG

(in Raummiete/Seminarpauschale enthalten)

1 LED Flachbildschirm

1 Flipchart mit Papier

1 Pinnwand

1 Utensilienbox
(mit Flipchartstiften, Schere, Klebband
und Kleber, Pinnwandnadeln)
Blöcke und Waid-Bleistifte

Whiteboard

WLAN

OPTIONALE **TECHNIK**

Medientower mit Beamer Fr. 300.00
(nur im Roten Saal verfügbar)

Medialink, kompl. Steuerung für Anschluss von:
Storen-, Licht- und Leinwandsteuerung

Soundprozessor mit Stereoequalizer
Endverstärker 2x250 Watt Sinus,
2x400 Watt Musikleistung

Hochleistungslautsprecher

Mikrofonsystem (Kabellos) Fr. 80.00

Zusätzliche Pinnwand Fr. 20.00

Zusätzlicher Flipchart mit Block Fr. 20.00

Weitere Dienstleistungen:
Fotokopie pro Stück Fr. 0.50
Technischer Support Fr. 80.00

DIE TRADITIONELLE KAFFEIPAUSE

mit Kaffee/Tee,
Milch und Zitrone,
Orangensaft,
belegte Brötchen
oder Kuchen,
Früchtekorb

Fr. 25.00 pro Person

BUSINESSLUNCH

ein leichtes 2-Gang-Wahlmenü
von unserem Küchenchef zusammengestellt,
mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl

Fr. 45.00 pro Person/ Fr. 50.00 Businessdinner

ein leichtes 3-Gang-Wahlmenü
von unserem Küchenchef zusammengestellt,
mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl

Fr. 55.00 pro Person/ Fr. 60.00 Businessdinner

Die Menüs werden auf Vorbestellung von
unserem Küchenchef zusammengestellt.

Beim Hauptgang gibt es je eine Fleisch-, Fisch-
und vegetarische Variante zur Auswahl.