



ERFRISCHENDER WEITBLICK

beim Tagen und Besprechen im lichtdurchfluteten Seminarraum mit Blick in den Schlosspark, beim Schwimmen im einzigartigen Seebad bei 28 Grad Wassertemperatur und beim genussvollen Gourmet-Dinner im Restaurant „La Terrasse“.

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu unterstützen und zum guten Gelingen beizutragen.
Florian Scheichenbauer – F & B Manager



SEEFELS - der Name sagt schon viel: Auf Fels gebaut und am See gelegen. An der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee. Dort, wo Sie das stilvolle Ambiente und die mediterrane Atmosphäre mit genussvoller Leichtigkeit auf höchstem Niveau verwöhnen.

Unser exzellenter Service begleitet Sie von der ersten Minute - in den mehrfach ausgezeichneten Restaurants und in der Schlossbar, in den eleganten Zimmern, im Spa- und Wellnessbereich mit beheiztem Seebad und gewiss im Tagungszentrum mit privatem Eingang und Foyer.

Herzlich willkommen
im Relais & Châteaux Hotel Schloss Seefels

UNSER VERSPRECHEN






- Individuelle Planung Ihrer Veranstaltung und persönliche Betreuung vor Ort
- Für jeden Anlass die passende Location
- Klimatisierte, lichtdurchflutete Tagungsräume (27 und 92 m²) mit moderner Präsentationstechnik
- Seminarterrasse oder privates Foyer für Kaffeepausen
- Tagungspauschalen mit feinsten Kulinarik aus der Hauben-Küche
- Tagen und Entspannen an der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee
- Kostenloser Parkplatz, E-Tankstelle und gratis W-LAN

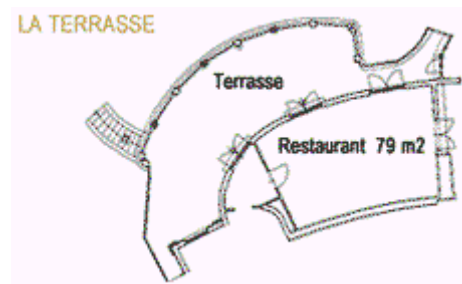
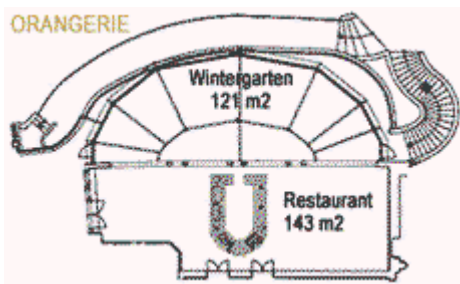
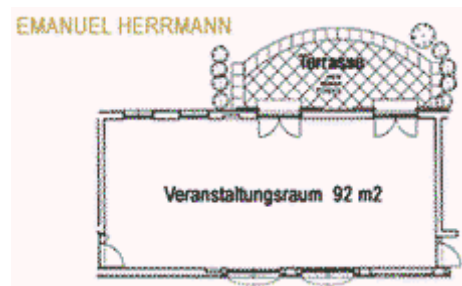
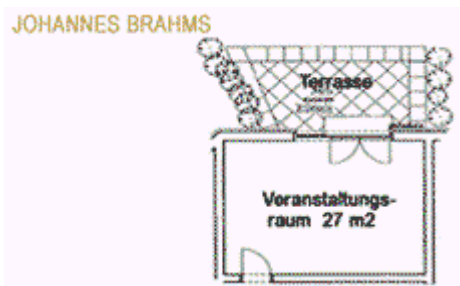
DAS ERWARTET SIE

- 71 Zimmer und Suiten mit hochwertigem, stilvollen Interieur
- Privater Eingang zum Tagungsbereich mit Foyer
- Gourmet-Restaurant „La Terrasse“ ausgezeichnet von Gault Millau – Küchenchef Richard Hessler vereint gekonnt regionale Spitzenprodukte mit internationalen Aromen.
- Restaurant „Orangerie“ - die genussvolle Leichtigkeit im lichtdurchfluteten Wintergarten mit Blick über den Wörthersee verspricht Kulinarik auf höchstem Niveau.
- See-Restaurant „Porto Bello“ mit eigener Seefels-Marina für Motor- und Segelboote (im Sommer). Leichte à la carte Küche mit dem Besten vom Besten aus Fluss, See und Meer.
- Schlossbar mit Seeterrasse - „Old School“ vom Feinsten. Die erstklassig bestückte Bar lässt keine Wünsche offen und ist ein beliebter Treffpunkt für einen Vodka-Martini-Schlummertrunk.
- 1.100 m² Felsen Spa mit finnischer Sauna, Damensauna, Salz-Infrarotkabine, Dampfbad, Kräuterdampfbad, Ruheräume, Tee- und Obstbar; See Spa mit Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und ganzjährig beheiztem Seebad im Wörthersee; 5 Behandlungsräume mit Seeblick für Massagen, Körper- und Gesichtsanwendungen



VERANSTALTUNGSRÄUME

	Bankett		Konferenz			Größe			
	Cocktail 	Diner 	U-Tafel 	Klassenzimmer 	Stuhlreihen 	m ²	l x b	h	
	Mögliche Personenzahl								
Johannes Brahms	0	0	14	12	20	27	6x4,6	2,5	
Emanuel Herrmann	0	0	45	50	80	92	14,3x6,4	2,5	
La Terrasse	80	60	20	15	0	79	11x7,2	2,5	
Orangerie	140	140	0	0	0	264	20,5x13	2,5	
Porto Bello	80	60	30	30	80	190	14x4	3,5	



HALBTAGESPAUSCHALE

„JOHANNES BRAHMS“

von 7 bis 12 Uhr oder von 13 bis 18 Uhr

- Tagungsraum inkl. Seminareinrichtung mit gewünschter Bestuhlung
- Tagungstechnik – Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand
- Seminarblöcke und Stifte
- Gratis W-LAN
- Alkoholfreie Tagungsgetränke im Raum
- 1 Nespresso©-Kaffeepause mit ausgewählten Teesorten, Obstkorb, Brötchen und offenfrischem Plunder
- Kaffee aus der Espressomaschine
- Seminarbox für den Vortragenden
- Persönliche Betreuung vor Ort

EUR 36,- pro Person / Tag (exkl. Mittagessen)

EUR 49,- pro Person / Tag (inkl. Mittagessen)

TAGESPAUSCHALE

„EMANUEL HERRMANN“

von 7 bis 18 Uhr

- Tagungsraum inkl. Seminareinrichtung mit gewünschter Bestuhlung
- Tagungstechnik – Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand
- Seminarblöcke und Stifte
- Gratis W-LAN
- Alkoholfreie Tagungsgetränke im Raum
- 2 Nespresso©-Kaffeepausen mit ausgewählten Teesorten, Obstkorb, Brötchen und offenfrischem Plunder
- Kaffee aus der Espressomaschine
- Seminarbox für den Vortragenden
- Persönliche Betreuung vor Ort

EUR 44,- pro Person / Tag (exkl. Mittagessen)

EUR 59,- pro Person / Tag (inkl. Mittagessen)

„MEET & RELAX“

- 1 Übernachtung im Einzelzimmer Standard mit Grand Lit
- Schloss-Frühstücksbuffet
- Frisches Obst am Zimmer
- Leih-Bademantel und Badepantoffel für die Dauer des Aufenthaltes
- Nutzung des Felsen und See Spa mit beheiztem Seebad
- Alle weiteren Leistungen der Seefels Verwöhn-Garantie (außer Abendessen)

ab EUR 115,- pro Person / Tag

Der Nächtigungspreis ist gültig vom 06.01. bis 24.05., vom 15.09. bis 03.11 und vom 05.12. bis 22.12.2019 auf Anfrage und Verfügbarkeit im Rahmen der Veranstaltung. Das Angebot ist gültig bei Anreise zwischen Sonntag und Donnerstag und Abreise am Freitag. Rund um Feiertage verliert das Angebot seine Gültigkeit. Alle Preise verstehen sich pro Person und Tag inklusive Steuern, jedoch exklusive Orts- und Nächtigungstaxe (EUR 2,60 pro Person und Tag ab 16 Jahre). Änderungen vorbehalten.

Stand: Januar 2019

GAUMENSTAUNEN

Der krönende Abschluss Ihrer Veranstaltung: Richard Hessel und sein Team verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit feinsten mehrgängigen Gourmet-Menüs im Rahmen der Halbpension.

3 Gänge ab EUR 42,- pro Person

4 Gänge ab EUR 49,- pro Person

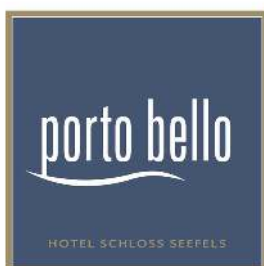
5 Gänge ab EUR 54,- pro Person

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere **kulinarische Empfehlungen.**

Die Tagungspauschalen und Menüpreise verstehen sich pro Person inklusive aller gesetzlichen Abgaben. Gültig vom 01.01.2019 bis 31.12.2019. Änderungen vorbehalten.



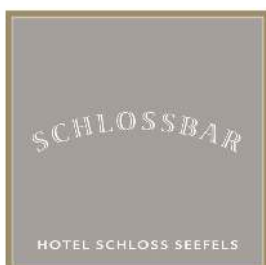
RESTAURANT



RESTAURANT À LA CARTE



RESTAURANT À LA CARTE



BAR

CANAPÉES

Kräutergervais auf Vielkornbrot
Liptauer auf Körndlbaguette
Verhackerts auf Bauernbrot
Thunfischmousse mit Oliven auf Toast
Crostini mit Mozzarella und Tomate
Schinkenröllchen mit Schaftopfenmousse
auf Gemüsesalat
Rahmbrie auf Nussbrot mit Trauben
Geräucherte Entenbrust mit Ananas
und Selleriesalat
Räucherfischtatare mit Dill-Senf auf Blinis
Roastbeef mit Spargelspitzen und Remouladensauce
Prosciutto und Melone mit Grissini
Alici mit mediterranem Gemüse auf Ciabatta
Beef Tatare mit Ruccola auf Rösti
Räucherlachs mit Oberskren
Marinierte Krabben auf Olivenbaguette

WARME COCKTAILHAPPEN

Mini-Käsnudel mit zerlassener Butter
Zucchini-Tomatenquiche mit Taleggio
Vegetarisches Frühlingsröllchen „süß-sauer“
Pikante Hühnerflügel mit Knoblauch-Chili-Salsa
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit BBQ-Sauce
Backhendstückchen auf Erdäpfelsalat mit Petersilie
Kleines Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Gegrillte Riesengarnele
mit Knoblauch-Sauerrahm-Dip

KLEINE SÜSSIGKEITEN

Frucht-Tartelettes
Topfen- und Cremeschnittchen
Tiramisu-Würfel
Gebackene Früchte mit Vanillesauce

Canapées pro Stück EUR 3,90
Wir empfehlen für einen Empfang 5 bis 6 Stück.

COCKTAIL CANAPÉES VARIATIONEN

KÄRNTNERISCH

KALT

Wacholderschinken und Gailtaler Schinkenspeck
Verhackerts und Schaftopfenaufstrich
auf Bauernbrot
Glundner Käse auf Kürbiskernbrot
Kümmelbraten mit Gurken und Senfzwiebel
Räucherforellenfilet mit Oberskren

WARM

Gebackenes Freilandhendl mit Erdäpfelsalat
Kalbsbutterschnitzel mit Röstzwiebel
Käsnudel mit geschmolzener Butter
Berglammragoût mit Polenta
Erdäpfelgulasch mit Braunschwaiger
Ritschert mit gepökeltem Spanferkel

SÜSS

Apfelradn mit Zimt, Zucker und Grantschleck
Birnen-Schokostrudel mit Birnenschnapscreme
Topfenmousse im Biskuitmantel mit Waldbeerröster
Obstsalat mit Zitroneneis

pro Person ab EUR 45,-



MEDITERRAN

KALT

San Daniele mit Zuckermelone und Grissini
Vitello tonnato mit rotem Thunfisch und Rucicola
Crostini mit Tomate, Mozzarella & Basilikum
Olivencrostini mit Lachs-Ceviche
Cocktail von Meeresfrüchten

WARM

Saltimbocca vom Lamm auf Gemüse
Riesengarnelen mit Limettendip
Calamari vom Grill mit Kräutern und Pilzen
Schafkäse-Spinat-Taschen auf Rahmgurken
Truthahn-Piccata mit Tomaten

SÜSS

Erdbeer-Tiramisu
Limetten-Vodka-Parfait mit frischen Früchten
Mangocreame im Hippenkorbchen
Geflammtter Passionsfrucht-Flan mit Himbeeren

pro Person ab EUR 49,-

EXKLUSIV

KALT

Variation vom Rauchlachs
mit eigenem Kaviar und Dill-Senf-Sauce
Roastbeefröllchen mit Spargel und Remouladensauce
Erdäpfelcrêpes mit Beef Tatare
Kaninchensulz mit Pilzvinaigrette und Rucola
Krabbenscocktail mit Ananas und Basilikum

WARM

Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfel-Gurken-Salat und Röstzwiebel
Gegrillte Riesengarnele auf Tomatenkompott
Gegrillte Steinbuttstreifen
mit Ingwer, Koriander und Reis
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternockerln
Würzige Yakitori-Spießchen vom Huhn

SÜSS

Bitterschokoladenmousse mit Erdbeeren
Beerentartletts mit Milchcreme
Crème brûlée mit Weichselkompott
Petit Fours
Exotische Obstplatte

pro Person ab EUR 49,-

4 GANG GALA DINNER

Kleiner Gruss aus der Küche

Beef Tatar vom Kärntner Rind
mit getrüffeltem Erdäpfelkas und Kräutersalat

Pikantes Apfel-Karotten-Süppchen
mit gebratener Garnele

Rosa gebratenes Beiried vom Kärntner Rind
mit Schnittlauchpüree und glacierten Karotten
oder

Filet vom Zander auf Wiener Krautfleckerl
mit Apfelessig-Majoranjus

Dessert von Schokolade und Mango

pro Person ab EUR 69,-



Kleiner Gruß aus der Küche

Kalt geräucherte Kärntner Laxn
mit eingelegtem Herbstgemüse und Kräutercreme

Getrüffeltes Kürbisrahmsüppchen
mit Blätterteigtangerl

Filet vom Branzino auf Safranrisotto,
gebratenem mediterranen Gemüse und Pesto
oder

Gefülltes Maispouardenbrüstchen
mit überbackener Polenta, Paprika-Zucchini-gemüse
und Kirschparadeiser-Kompott

Dessertvariation 'Schloss Seefels'

pro Person ab EUR 69,-

5 GANG GALA DINNER

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise vom kanadischen Hummer
mit Eisenkrautcreme

Rahmsuppe von Topinambur
mit weißem Trüffelöl

Filet vom Steinbutt
auf Vanillekarotten und Limettenschaum

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Backerlagout
mit Kerbelknolle und grünem Spargel

Warme Sauerrahmtarte
mit Feigensorbet und Crème fraîche

pro Person ab EUR 79,-



Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise von der Wachtel
mit grünen Linsen und Gänseleber

Wildlachs aus dem Ofen
mit Orangenfenchel

Branzino mit Muschelrisotto und Pesto

Rindsfilet mit Lardo und Spinat gebraten
auf Schalottenpüree und Trüffelsauce

Soufflierte Reiscrêpes
mit Himbeer-Zitronen-Sorbet

pro Person ab EUR 79,-

6 GANG GALA DINNER

Kleiner Gruß aus der Küche

Schwammerlterrine mit Zweierlei vom Hirsch
und Sanddornsauce

Hummercremesüppchen mit Knusperstrudel

Waller auf Krebsengröstl

Sorbet von Rosè Champagner

Rosa gebratene Entenbrust auf Quittenrotkraut
Erdäpfel-Lauchschnitte und Holundersauce

Feines von der Schokolade

pro Person ab EUR 89,-



Kleiner Gruß aus der Küche

Variation von der Gänseleber

Jungzwiebelrahmsuppe mit Flußkrebserl

In Barolo geschmortes Kalbsbackerl
auf Schalottenpolenta

Sorbet von Havanaclub, Limette und Minze

Zweierlei vom Berglamm
mit Balsamicolinsen und Erdäpfelkraperl

Süßes vom Kärntner Bauerntopfen

pro Person ab EUR 89,-



MENÜ AUS ÖSTERREICH

Kleiner Gruß aus der Küche

Sülzchen und rosa gebratene Scheiben vom
Kalbstafelspitz mit Vogerlsalat und Kernöl

Kräftige Rindssuppe
mit gebackenem Leberködel und Gemüsestreifen

Zanderfilet auf Kürbiskraut und Thymianerdäpfel
oder

Esterhazyrostbraten in Rahmsauce
mit Bandnudeln und Gemüsestreifen

Milchrahmstrudel in Vanillesauce
mit marinierten Himbeeren

pro Person ab EUR 69,-



MENÜ AUS ASIEN

Kleiner Gruß aus der Küche

Garnelentempura
auf Glasnudelsalat und kleiner Frühlingsrolle

Zitronengrassuppe mit Thunfisch Sushi

Filet vom Butterfisch
mit schwarzem Sesam gebraten auf Wokgemüse
oder

Korianderhähnchen auf Tandorri-Risotto
mit milder Chilisauc und Zuckerschoten

Kokosnussparfait
mit Ananasragout und Mangocreame

pro Person ab EUR 69,-

MENÜ AUS ITALIEN

Kleiner Gruß aus der Küche

Gelee von mediterranem Gemüse
mit zweierlei vom Lamm und Pesto

Rahmsuppe von der Brunnenkresse
mit geräuchertem Wildlachs

Kürbisravioli
mit geräucherter Ente und Schmorschalotten
oder

Saltimbocca vom Hirschrücken
auf Kirschkraut und Walnußgnocchis

Gebrannte Rosmariencreme
mit Beeren und Torronenparfait

pro Person ab EUR 69,-



MENÜ AUS FRANKREICH

Kleiner Gruß aus der Küche

Gänselebermousse
mit Apfelconfit und Brioche

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrêtons

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Graupenragoût
oder
Rosa gebratenes Rindfilet mit Kartoffelmousseline
und Trüffelsauce

Elsässer Apfeltarte mit Calvadosschaum

pro Person ab EUR 69,-

REGIONALES BUFFET

VORSPEISEN

Tafelspitzsülzchen mit Kernöl
Erdäpfelterrinen mit Räucherforelle
Kärntner Rohschinken und Wurstspezialitäten
mit eingelegtem Sauergemüse
Rehterrine mit Pilzen und Preiselbeeren
Auswahl von Salaten

SUPPE

Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

SCHNEIDESTATION

Das Beste vom Spanferkel
mit Rahmsauerkraut und kleinen Tiroler Knödel

HAUPTSPEISEN

Kärntner Kasnudeln in brauner Butter
Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Vogerl-Salat
Kalbsrahmgulasch mit Spinatnockerl
Gebratene Zanderfilets auf Blattspinat und Polenta
Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

DESSERT

Apfel- und Topfenstrudel in Vanillesauce
Esterhazy-, Dobos- und Sacherschnitte
Weinroulade und Früchtetartlets
Brombeer-Buttermilchcreme
Topfenknödel mit Zwetschgenröster
Frischer Obstsalat
Heimischer Käse vom Brett

pro Person ab EUR 69,-
ab 50 Personen

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Vitello tonnato mit rotem Thunfisch
Prosciutto mit Zuckermelone und Grissini
Büffelmilchmozzarella mit Tomaten und Pesto
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana
Marinierte Meeresfrüchte
Geröstete Melanzani, Zucchini, Artischocken
Toskanischer Kaninchen-Bohnensalat
Insalata Mista

SUPPE

„Minestrone“ Gemüsesuppe

HAUPTSPEISEN

Spaghetti und Tagliatelle mit passenden Saucen
Lasagne al forno
Canneloni mit Blattspinat und Schafkäse
Piccata von der Lammkeule mit Basilikumrisotto
Saltimbocca vom Hirschrücken mit Dattel Cous Cous
Stubenkücken all'arrabiata
Toskanischer Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffel
Miesmuscheln im Gemüsesud mit Knoblauchcrostini
Lachs und Branzino auf Graupenragout

VOM GRILL

Scampi, Riesengarnelen, Calamari,

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeeren
Tiramisu mit Orangen-Pignoli-Salat
Stracciatellamousse mit marinierten Feigen
Kaffeeis mit Amarenakirschen
Profiterole in der Karamellhaube
Semifreddo
Frischer Obstsalat
Käse vom Brett

pro Person EUR 69,-
ab 50 Personen

GALA BUFFET

VORSPEISEN

Variation vom Hummer und Jakobsmuscheln
Gänseleberparfait und Wachtelroulade mit Apfelconfit
Kanadischer Wildräucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
Marinierte Kalbsrückenscheiben mit Trüffelremoulade
Austern mit Chesterbrot und Zitronenspalten
Rehterrine mit Rotweinbirne

SALATE

Cesarsalat mit gehobeltem Parmesan
Waldorfsalat mit Walnüssen
Salat von Garnelen mit Mango und Staudensellerie
Salat von Kaninchen und weißen Bohnen
Paradeisersalat mit Olivenmozzarella
Hähnchensalat mit Curry

SUPPE

Hummerschaumsuppe mit altem Armanac

SCHNEIDESTATION

Rosa gebratenes Rindsfilet
mit Speckbohnen, Gorgonzola-Erdäpfelgratin
und grüner Pfefferkornsauce

HAUPTSPEISEN

Steinbuttfilet auf Erdäpfel-Lauchgemüse und Kapern
Seezungenroulade mit wildem Reis und Orangen-Basilikum-Sauce
Perlhuhnbrüstchen auf getrüffeltem Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
Medallions vom Hirschkalbsrücken mit Speck-Kohlsprossenrisotto und Quittenrotkraut
Rosa gebratener Lammrücken auf Artischockengemüse und Bresaolapolenta

DESSERT

Helles und Dunkles Mousse von Valhronaschokolade
Himbeer-Joghurttörtchen
Erdbeerknödel mit Walnussbrösel
Dukatenbuchteln in Vanillesauce
Kleine Auswahl von Wiener Patisseriekunst
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Parfait von Honig und Nüssen

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben und Nüssen

**pro Person ab EUR 110,-
ab 50 Personen**

ANREISE

MIT DEM AUTO

Aus Richtung Salzburg (A10) oder aus Richtung Wien kommend über die Südautobahn A2 nehmen Sie die Abfahrt Pörtschach West. Nach der Autobahnabfahrt biegen Sie links ab, Richtung Pörtschach, und fahren die Hauptstraße entlang. Nach ca. 500 m biegen Sie rechts in die Einfahrt zum Hotel Schloss Seefels ein. ca. 50 m nach der Schlosseinfahrt fahren Sie durch den kleinen Tunnel über die Auffahrt direkt vor unser Eingangs-Portal. Nachdem wir Ihr Gepäck versorgt haben, können Sie Ihr Auto direkt vor dem Schloss auf unserem Parkplatz einstellen.

BAHN

Der Bahnhof Pörtschach ist ca. 2 km vom Schloss entfernt. (Abholungsservice vom Hotel)

Entfernung:

Bahnhof Klagenfurt ca. 17 km

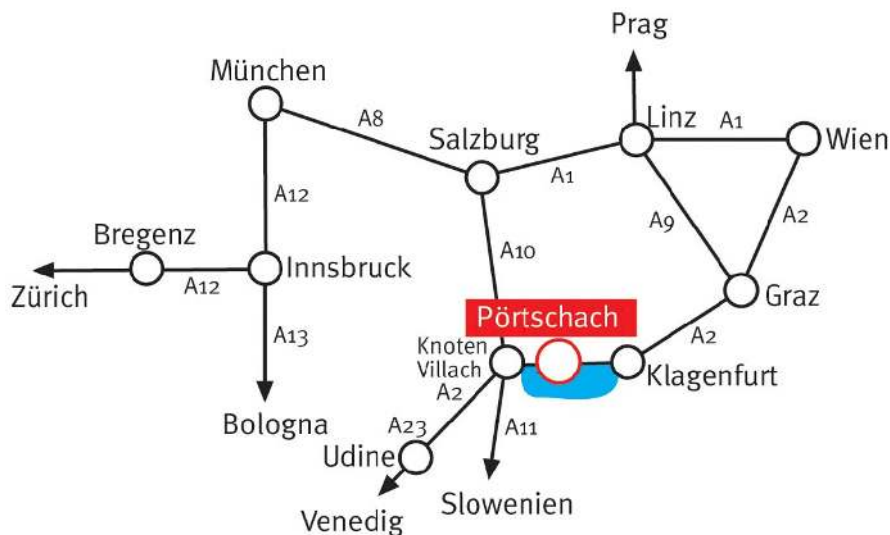
Bahnhof Villach ca. 24 km

FLUGZEUG

Der Flughafen Klagenfurt ist ca. 20 km von Pörtschach entfernt.

Taxi-Kosten ca. EUR 45,00 pro Weg

Mietautos werden bereits ab EUR 150,00 pro Woche angeboten.



WISSENSWERTE INFORMATIONEN

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben, exklusive Orts- und Nächtigungstaxe (EUR 2,60 pro Person und Tag ab 16 Jahre). Bei den Preisen kann es während des Jahres zu Änderungen kommen.

Blumenschmuck

Gerne erfüllen wir gegen Verrechnung der Auslagen Ihre Blumenschmuck-Wünsche. Selbstverständlich können Sie Ihren gewünschten Blumenschmuck auch mitbringen.

Gedeck

Das Seefels-Gedeck zum Preis von EUR 4,50 pro Person beinhaltet Tischwäsche, Stoffservietten in Weiß, Silberbesteck, hochwertige Gläser, Butter und Gebäck sowie Menükarten und die der Jahreszeit angepasste Seefels-Dekoration.

Stuhlhussen

Für Stuhlhussen verrechnen wir EUR 5,- pro Stück für die Bereitstellung und die anschließende Reinigung.

Personenzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenzahl als vereinbart. Die genaue Personenzahl bitten wir bis spätestens 2 Werktage vor Beginn der Veranstaltung bekanntzugeben, da diese Personenzahl die Basis für die Verrechnung ist. Wenn am Tag der Veranstaltung die Anzahl der Personen größer ist als die bekanntgegebene, erfolgt die Verrechnung laut tatsächlicher Personenzahl.

Stornobedingungen

- * bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenlos
- * bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50% des Gesamtarrangements
- * bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80% des Gesamtarrangements
- * danach 100% des Gesamtarrangements

Speisenauswahl

Die genaue Speisenauswahl bitten wir bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung bekanntzugeben (siehe Personenzahl).

Mietkosten der Veranstaltungsräume

Vereinbarte Raummieten gelten für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Hotel vorhanden.

Veranstaltungen nach Mitternacht

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht dauern, wird ein Aufschlag von EUR 45,- inkl. MwSt pro Mitarbeiter und begonnener Stunde verrechnet.

Zusätzliche Leistungen

Alle nicht vereinbarten zusätzlichen Leistungswünsche (auch von eingebrachten Fremdfirmen), werden nach den derzeit gültigen Preislisten separat verrechnet.

Rechnungslegung

Danke, dass Sie die Rechnung innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug bezahlen. Bei einer späteren Bezahlung fallen Mahnspesen und Zinsen an.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Danke für Ihr Verständnis, dass ohne schriftliche Genehmigung des Hotel Schloss Seefels keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel Schloss Seefels gebracht werden dürfen. Das Hotel Schloss Seefels behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt (Stoppelgeld) in Rechnung zu stellen.

Wertsachen

Seminartechnik (Laptop, Drucker, Video-Beamer, Kamera), Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente, etc., welche vom Veranstalter und von den Teilnehmern mitgebracht werden, übernimmt das Hotel Schloss Seefels gerne in Verwahrung. Andernfalls übernimmt das Hotel Schloss Seefels keine Haftung.

Musikschutz

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie, die notwendigen Anmeldungen bei der AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung vorzulegen. Das Hotel Schloss Seefels ist als Veranstaltungsort gesetzlich verpflichtet, die behördlichen Auflagen einzuhalten.

Haftung bei Schäden

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet der Veranstalter selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel Schloss Seefels den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Vorzeitiges Veranstaltungsende

Das Hotel Schloss Seefels ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen die Veranstaltung vorzeitig zu beenden, wenn

- * die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- * der Ruf sowie die Sicherheit des Hotel Schloss Seefels gefährdet sind sowie
- * im Falle höherer Gewalt

Zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen ist der Veranstalter nicht berechtigt.

Seefels-Marke

Die Verwendung der Seefels-Marke (Name und Logo) ist nur in Abstimmung und mit schriftlicher Zustimmung vom Hotel Schloss Seefels erlaubt.

Unterschrift Veranstalter, Datum