

Stilvoll Tagen am Wörthersee



Auch im Winter bis zu 28 °C beheizt



So schön ist das Tagen an der wohlstimmungsvollsten Adresse am Wörthersee: Visionieren, philosophieren und diskutieren bei Tageslicht. Regenerieren im mediterran anmutenden Ruheraum mit Seeblick. Und dinieren in einem der ausgezeichneten Gourmet-Restaurants mit Panoramablick über den Wörthersee.

- 2 Konferenzräume mit Tageslicht
- Kapazitäten bis max. 140 Personen (Dinner/Empfang)
- Standard-Tagungstechnik
- Ausreichend kostenfreie Parkplätze
- Abwechslungsreiche Laufstrecken
- 3 hauseigene Sand-Tennisplätze
- Bootsrundfahrten
- Stilvolle Zimmer und Suiten
- Gourmet-Restaurants mit Haubenküche
- Schlossbar
- Felsen Spa mit Salz-Infrarotraum, Saunen und Dampfbädern
- See Spa mit beheiztem Seebad, Panorama-Außenwhirlpool und Seesauna



Hotel Schloss Seefeld, Töschling 1, A-9212 Pörschach, Techelsberg am Wörthersee
Tel. +43 (0) 42 72/23 77, Fax +43 (0) 42 72/37 04, e-Mail: office@seefeld.at, www.seefeld.com



Herzlich Willkommen in Ihrem Seminarhotel direkt am Wörthersee

Machen Sie dort Ihr Business, wo Gäste mit höchsten Ansprüchen ihre Urlaubstage verbringen - an der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee. Das separate Tagungszentrum bietet Seminarteilnehmern ein ganz besonderes Ambiente: Die klimatisierten lichten Tagungsräume, ausgestattet mit modernster Technik, dazu die Ruhe des Schlossparks und des Sees sind die idealen Voraussetzungen für Tagungen, Seminare, Kongresse, Meetings, Firmenfeiern und Incentives. Die beiden Konferenzräume mit Tageslicht (27 und 92 m²) verfügen über folgende Ausstattung:

- Klimaanlage
- Wireless-LAN im ganzen Haus gratis
- Präsentationstechnik
- Gratis Parkmöglichkeiten
- Tagungspauschalen mit Kreationen aus der von Gault Millau ausgezeichneten Seefels-Küche

In den Pausen können die Seminarteilnehmer auf der Seeterrasse oder im Foyer mit Seeblick bei vitalisierenden Schmankerln neue Kräfte tanken. Für ein- oder mehrtägige Seminare hat das Tagungsteam des Hotel Schloss Seefels spezielle Seefels-Tagungspauschalen und Zimmerpreise zusammengestellt. Auch für Incentives stehen zahlreiche Möglichkeiten auf dem Programm.

Seien Sie sicher, daß Sie im 5-Sterne-Hotel Schloss Seefels an der richtigen Adresse für Ihre Veranstaltung sind & verlassen Sie sich auf eine perfekte Organisation, eine professionelle Durchführung & einen zuvorkommenden Service.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Hotel Schloss Seefels Team

Florian Scheichenbauer F&B - Manager



Unser Angebot für Ihren Tag

	Seite
Inhaltsverzeichnis	3
Angebote & Pauschalen	4
Meet & Relax	5
Tagungsräume	6
Canapés	7 - 9
4 Gang Gala Dinner	10
5 Gang Gala Dinner	11
6 Gang Gala Dinner	12
Eine kulinarische Reise um die Welt	13-14
Regionales Büffet	15
Italienisches Büffet	16
Gala Büffet	17
Anfahrtsskizze	18
Allgemeinen Geschäftsbedingungen	19 - 20

Für genauere Auskünfte oder eine Schlossbesichtigung
stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung!

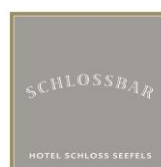
Weitere Anregungen und Impressionen finden auf unserer Homepage
unter www.seefels.com.



RESTAURANT



RESTAURANT À LA CARTE



BAR



RESTAURANT À LA CARTE

Angebote & Pauschalen

Halbtagespauschale Johannes Brahms

- Seminarraum von 7 bis 12 Uhr oder von 13 bis 18 Uhr
- Gewünschte Bestuhlung
- Technik Video-Beamer, Leinwand, Flipchart, Block, Papier, Stifte
- Gratis W-LAN Internetzugang im Seminarraum
- Tagungsgetränke im Raum
- 1 Nespresso©-Kaffeepausen - & Tee Genuss, Obstkorb, Brötchen & ofenfrischer Plunder
- Kaffee aus der Espressomaschine zur freien Entnahme
- Seminarbox für den Vortragenden
- Kugelschreiber und Block
- Betreuung
- Alle Steuern und Abgaben

€ 36,00 pro Person/Tag (exkl. Mittagessen)

€ 49,00 pro Person/Tag (inkl. Mittagessen)

Tagespauschale Emanuel Herrmann

- Seminarraum ganzer Tag
- Gewünschte Bestuhlung
- Technik Video-Beamer, Leinwand, Flipchart, 1 Block Papier, Stifte
- Gratis W-LAN Internetzugang im Seminarraum
- Tagungsgetränke im Raum
- 2 Nespresso©-Kaffeepausen - & Tee Genuss, Obstkorb, Brötchen & ofenfrischer Plunder
- Kaffee aus der Espressomaschine zur freien Entnahme
- Seminarbox für den Vortragenden
- Kugelschreiber und Block
- Betreuung
- Alle Steuern und Abgaben

€ 44,00 pro Person/Tag (exkl. Mittagessen)

€ 59,00 pro Person/Tag (inkl. Mittagessen)

Preise gültig vom: 01.01.2018 bis 01.01.2019

Meet & Relax

- inkl. Schloss Frühstücksbuffet
- Gratis Parkplatz
- Gratis WLAN-Anschluss am Zimmer
- Gratis Sky-TV am Zimmer
- sowie allen weiteren Seefelds Verwöhn Leistungen



€ 115,- pro Person / Tag
(nach Verfügbarkeit im Rahmen der
Seminarbuchung im Zimmer "Standard")
Zuzüglich Orts und Nächtigungstaxe € 2,00 pro
Person und Nacht






Gourmet-Abendessen nach Wunsch:

- in 3 Gängen um € 42,00 pro Person
- in 4 Gängen um € 49,00 pro Person
- in 5 Gängen um € 54,00 pro Person

Preise gültig vom:

01.01.2018 bis 13.05.2018
und vom: 09.09.2018 bis 01.01.2019

Tagungsräume

Veranstaltungsräume	Bankett		Konferenz			Größe		
	Cocktail 	Diner 	U-Tafel 	Klassenzimmer 	Stuhlreihen 	m ²	l x b	h
	Mögliche Personenzahl							
Johannes Brahms	20	16	14	12	20	27	6x4,6	2,5
Emanuel Herrmann	80	60	30	30	80	92	14,3x6,4	2,5
La Terrasse	00	40	00	00	00	79	11x7,2	2,5
Orangerie	00	140	00	00	00	264	20,5x13	2,5
Porto Bello	70	60	35	30	80	190	14x4	3,5

JOHANNES BRAHMS



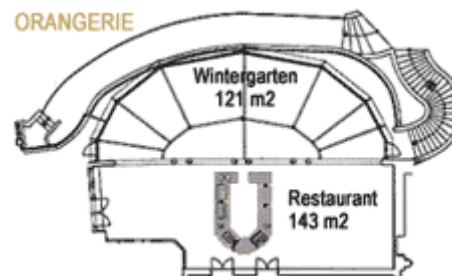
EMANUEL HERRMANN



LA TERRASSE



ORANGERIE



Canapées

Kräutergervais auf Vielkornbrot
Liptauer auf Körndlbaguette
Verhackerts auf Bauernbrot
Thunfischmousse mit Oliven auf Toast
Mozzarella mit Tomate und Basilikum auf Crostini
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 Sauce Remoulade
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
Faschirtes Kalbsbutterschnitzel mit BBQ-Sauce
Backhendlstückchen auf Erdäpfelsalat mit Petersilie
Kleines Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren
Gegrillte Riesengarnele mit Knoblauch - Sauerrahmdip

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



RESTAURANT

Cocktail Canapées Variationen

Kärntnerisch

Kalt

Wacholderschinken und Gailtaler Schinkenspeck mit eingelegtem Paprika

Verhackert's und Schaftopfenaufstrich auf Bauernbrot

Gludener - Käse auf Kürbiskernbrot

Kümmelbraten mit Gurken und Senfzwiebel

Räucherforellenfilet mit Oberskren

Warm

Gebackenes Freilandhendl mit Erdäpfelsalat

Kalbsbutterschnitzel mit Röstzwiebel

Käsnudel mit geschmolzener Butter

Berglamm - Ragoût mit Polenta

Erdäpfelgulasch mit Braunschwaiger

Ritschert mit gepökeltem Spanferkel

Süß

Apfelradl'n mit Zimt-Zucker und Grantenschleck

Birnen-Schokostrudel mit Birnenschnapscreme

Topfenmousse im Biskuitmantel mit Waldbeerröster

Obstsalat mit Zitronen-Eis

Pro Person € 45,00

Mediterran

Kalt

San-Daniele mit Zuckermelone, Grissini und Frischkäse
Vitello- tonnato mit rotem Thunfisch und Ruccola
Crostiti mit Tomate, Mozzarella & Basilikum
Olivencrostiti mit Lachs - Seviche
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

Erdbeertiramisu
Limetten Wodkafarfait mit frischen Früchten
Mangocreme im Hippenkorbchen
Geflammt Passionsfrucht - Flan mit Himbeeren

Pro Person € 49,00

Exklusiv

Kalt

Variation vom Rauchlachs mit eigenem Kaviar und Dill-Senfauce
Roastbeefröllchen mit Spargel und Sauce Remoulade
Erdäpfelcrêpes mit Beef-Tatare
Kaninchensulz mit Pilzvinaigrette und Rucola
Krabbencocktail mit Ananas und Basilikum

Warm

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat 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 € 49,00



RESTAURANT À LA CARTE

4 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruss aus der Küche

★★★★

Beef Tatar vom Kärntner Rind mit getrüffeltem Erdäpfelkas und Kräutersalat

★★★★

Pikantes Apfel-Karottensüppchen mit gebratener Garnele

★★★★

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Schnittlauchpüree und glacierten Karotten

oder

Filet vom Zander auf Wiener Krautfleckerl mit Apfelessig-Majoranjus

★★★★

Dessert von Schokolade und Mango

pro Person inkl. Gedeck € 66,00

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Kalt geräucherte Kärntner Lax´n
mit eingelegtem Herbstgemüse und Kräutercreme

★★★★

Getrüffeltes Kürbisrahmsüppchen
mit Blätterteigstangerl

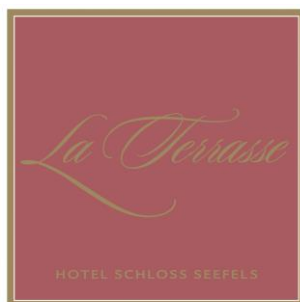
★★★★

Filet vom Branzino auf Safranrisotto,
gebratenem mediterranen Gemüse und Pesto

★★★★

Dessertvariation „Schloss Seefeld“

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00



RESTAURANT À LA CARTE

5 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Vorspeise vom kanadischen Hummer mit Eisenkrautcreme

★★★★

Rahmsuppe von Topinambur mit weißem Trüffelöl

★★★★

Filet vom Steinbutt auf Vanillekarotten und Limettenschaum

★★★★

Medallions vom Rehrücken auf Rahmpilzen, grünem Spargel und Erdäpfel-Schalottenstrudel

★★★★

Warme Sauerrahmtarte mit Feigensorbet und Creme fraichè

Pro Person inkl. Gedeck € 79,00

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Vorspeise von Wachtel, 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 Reiscrepe`s mit Himbeer-Zitronensorbet

Pro Person inkl. Gedeck € 81,00



RESTAURANT À LA CARTE

6 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Schwammerlterrine mit Zweierlei vom Hirsch und Sanddornsauce

★★★★

Hummercremesüppchen mit Knusperstrudel

★★★★

Waller auf Krebensgröstel

★★★★

Sorbet von Rosè Champagner

★★★★

Rosa gebratene Entenbrust auf Quittenrotkraut Erdäpfel-Lauchschnitte und Holundersauce

★★★★

Feines von der Schokolade

Pro Person inkl. Gedeck € 78,00

2.

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 Erdäpfelkrapferl

★★★★

Süßes vom Kärntner Bauertopfen

Pro Person inkl. Gedeck € 82,00



Menü aus Österreich

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Sülzchen und rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz mit
Vogersalat und Kernöl

★★★★

Kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberködel und Gemüsestreifen

★★★★

Zanderfilet auf Kürbiskraut und Thymianerdäpfel

★★★★

Esterhazyrostbraten in Rahmsauce mit Bandnudeln und Gemüsestreifen

★★★★

Milchrahmstrudel in Vanillesauce mit marinierten Himbeeren

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00

Ihr Menü aus Asien

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Garnelentempura auf Glasnudelsalat und kleiner Frühlingsrolle

★★★★

Zitronengrassuppe mit Thunfischshusi

★★★★

Filet vom Butterfisch mit schwarzem Sesam gebraten auf Wokgemüse

★★★★

Korianderhähnchen auf Tandorrisitotto mit milder Chilisauce und Zuckerschoten

★★★★

Kokosnussparfait mit Ananasragout und Mangocreme

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00



Ihr Menü aus Italien

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Gelee von mediterranem Gemüse mit zweierlei vom Lamm und Pesto

★★★★

Rahmsuppe von Brunnenkresse mit geräuchertem Wildlachs

★★★★

Kürbisravioli mit geräucherter Ente und Schmorschalotten

★★★★

Saltimbocca vom Hirschrücken auf Kirschkraut und Walnußgnocchis

★★★★

Gebrannte Rosmariencreme mit Beeren und Torronenparfait

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00

Ihr Menü aus Frankreich

Kleiner Gruß aus der Küche

★★★★

Gänselebermousse mit Apfelconfit und Brioche

★★★★

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

★★★★

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Graupenragout

★★★★

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Kartoffelmousseline und Trüffelsauce

★★★★

Elsässer Apfeltarte mit Calvadosschaum

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00

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

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

Schneidestation

Das Beste vom Spanferkel mit Rahmsauerkraut und kleinen Tiroler Knödel

Hauptspeisen

Kärntner Kasnudeln in brauner Butter
Wiener Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
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 Früchtetartletts
Brombeer-Buttermilchcreme
Topfenknödel mit Zwetschgenröster
Frischer Obstsalat
Heimischer Käse vom Brett

Pro Person inkl. Gedeck € 69,00
ab 50 Personen

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Vitello tonnato – zarte Kalbfleischscheiben 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
„Semi freddo“, Frischer Obstsalat
Käse vom Brett

**Pro Person inkl. Gedeck € 69,00
ab 50 Personen**



Gala Buffet

Vorspeisen

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

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-Basilikumsauce
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

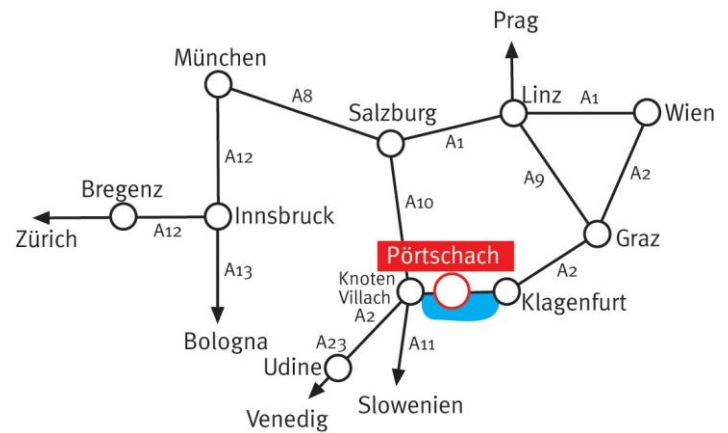
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Trauben und Nüssen

Pro Person inkl. Gedeck € 110,00
ab 50 Personen

Anfahrtsskizze

Mit dem Auto:

Aus Richtung Salzburg (A10) oder aus Richtung Wien kommend über die Südataubahn 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 Seefeld 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

Weitere Informationen unter: [Bahnauskunft>>](#)

Flugzeug:

Der Flughafen Klagenfurt ist ca. 20 km von Pörtschach entfernt. Taxi-Kosten: ca. EUR 35,00.

[Mietautos>>](#) werden schon ab EUR 150,00 pro Woche angeboten.

Weitere Informationen unter: [Flughafen Klagenfurt Info>>](#)

Kostenfreier Transportservice vom Flughafen Klagenfurt zum Hotel Schloss Seefelds.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die angeführten Preise sind ab sofort gültig. Wir behalten uns Preiskorrekturen während des Jahres vor. Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten alle gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Blumenschmuck

Gerne besorgen wir zu Selbstkosten jeden gewünschten Blumenschmuck. Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

Menükarten

Menükarten stellen wir bei Inanspruchnahme unserer gastronomischen Betreuung zur Verfügung.

Gedeck

Unsere Tische für Veranstaltungen werden mit Stoffservietten und in weiss gedeckt.

Stuhlhussen

Für Stuhlhussen verrechnen wir für die Reinigung und Bereitstellung EUR 4,90

Garantie der Personenzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenzahl als vereinbart. Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 2 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden, da diese garantierte Personenzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird. Bei mehr Personen als garantiert verrechnen wir die tatsächliche 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 ist bis 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben. Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenzahl.

Mietkosten der Veranstaltungsräume

Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich 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 € 29,00 inkl. MWST pro Mitarbeiter und begonnener Stunde verrechnet.

Zusätzliche Leistungen

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

Rechnungslegung

Ausgangsrechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne jeden Abzug zu bezahlen, da ansonsten Mahnspesen und Zinsen anfallen.

Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt (Stoppelgeld) in Rechnung zu stellen.

Wertsachen / Seminartechnik

Seminartechnik (Laptop, Drucker, Video Beamer, Kamera), Mobil Telefone, Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente etc., welche vom Veranstalter und von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden, können dem Hotel Schloss Seefeld zur Aufbewahrung abgegeben werden. Ansonsten wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Musikschutz

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Hotel als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen.

Haftung bei Schäden durch den Kunden oder seine Teilnehmer

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst.

Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Vertragsauflösung durch das Hotel

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind sowie
- c) im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt.

Verwendung des Hotelnamens oder Hotellogos

Die Verwendung des Hotelnamens oder Logos für Medien, Drucksorten, usw. ist nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Hotels gestattet.

Unterschrift Veranstalter, Datum