

Zimmerpreise 2009

Comfort-Einzelzimmer
Superior-Einzelzimmer

ab € 99,- / Nacht
ab € 119,- / Nacht

Spezialangebot für Begleitpersonen: Unterbringung im Comfort-Doppelzimmer für einen Aufpreis von € 55,- / Nacht (inklusive Frühstück und Alpamare-Eintritt für die Begleitperson an allen Tagen)

Private Verlängerungsnächte der Teilnehmer zu den gleichen Konditionen wie während der Veranstaltung!

Die Zimmerpreise gelten pro Nacht und beinhalten die folgenden Leistungen:

- ❖ Gourmet-Frühstücksbuffet
- ❖ freien Eintritt ins Erlebnisbad Alpamare - inklusive An- und Abreisetag, sowie extra lange Öffnungszeiten für unsere Hotelgäste
- ❖ kostenfreies Parken

Tagungspauschalen 2009

COMFORT*	PREMIUM**
<ul style="list-style-type: none"> → Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht → COMFORT* Tagungstechnik: ISDN-Anschlüsse, Overhead-Projektor, Leinwand, 1 Flipchart, 2 Pinnwände, Blöcke, Stifte → COMFORT* Kaffeepause mit Kaffee, Tee-Auswahl, Obstkorb und frischen Brezen mit Fassbutter, Kräuterquark und Griebenschmalz → Lunchbuffet: knackig-frische Salate, Suppe, frisches Markt Gemüse, verschiedene Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und Vegetarischem, Dessertauswahl, Backwaren → COMFORT* Kaffeepause mit Kaffee, Tee-Auswahl, Obstkorb und einer hausgemachten Näscherei → 2 Tagungsgetränke inklusive: Soft-Drinks, Mineralwasser und Säfte 	<ul style="list-style-type: none"> → Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht → PREMIUM** Tagungs- & Kommunikationstechnik: Beamer, ISDN-Anschlüsse, Overhead-Projektor, Leinwand, 1 Flipchart, 2 Pinnwände, Blöcke, Stifte → PREMIUM** Kaffeepause mit Kaffee, Tee-Auswahl, Obstfilets und frischen Brezen mit Fassbutter, Kräuterquark und Griebenschmalz → Lunchbuffet: knackig-frische Salate, Suppe, frische Gemüse der Saison, verschiedene Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und Vegetarischem, Dessertauswahl, Backwaren → PREMIUM** Kaffeepause mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedenen Säften und einer hausgemachten Näscherei → Alle Tagungsgetränke inklusive: Soft-Drinks, Mineralwasser und Säfte
pro Person / Tag € 59,-	pro Person / Tag € 69,-

Ergänzungen zu Ihrer Kaffeepause

Saisonale Leckereien, die Sie sich nicht entgehen lassen dürfen:

„Erfrischende Sommerpause“ € 4,80 / Person

- ❖ Eistee und Frapée
- ❖ Eiskugeln aus der Kühlbox

„Süße Winterpause“ € 4,80 / Person

- ❖ Früchtepunsch
- ❖ Stollen, hausgemachte Plätzchen und Bratäpfel

Thematische Pausen:

„Vitamin Pause“ € 8,00 / Person

- ❖ frisches, mundgerechtes Obst
- ❖ verschiedene Joghurtsorten
- ❖ Frucht- und Gemüsesäfte

„Fitness Pause“ € 8,00 / Person

- ❖ knackige Gemüsestifte mit verschiedenen Dips
- ❖ Fruchtspieße
- ❖ Frucht- und Gemüsesäfte

„Vollwert Pause“ € 9,50 / Person

- ❖ Schwarz- und Vollkornbrot
- ❖ Minibrötchen
- ❖ Kräuterquark und Frischkäse
- ❖ Bircher-Müsli
- ❖ Apfel- und Orangensaft

„Isarwinkler Pause“ € 13,50 / Person

- ❖ Weißwürste
- ❖ ofenfrischer Leberkäs
- ❖ Obatzter
- ❖ Warmer Kartoffelsalat
- ❖ Brezeln
- ❖ süßer und scharfer Senf

„Energie Pause“ € 8,50 / Person

- ❖ Müsli- und Energieriegel
- ❖ Bananen
- ❖ Multivitaminensaft
- ❖ Iso-Getränk

„Bayerische Pause“ € 9,50 / Person

- ❖ Weißwürste mit süßem Senf
- ❖ Brezeln
- ❖ Weißbier alkoholfrei

„Tiroler Pause“ € 7,50 / Person

- ❖ ofenfrischer Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße und Schlagrahm

„Süße Pause“ € 7,00 / Person

- ❖ Gummibärchen
- ❖ Mars, Twix, Bounty
- ❖ Soft-Drinks

„Amerikanische Pause“ € 9,00 / Person

- ❖ Muffins
- ❖ Donuts
- ❖ Brownies
- ❖ Soft-Drinks

Abendessen

3-Gang-Auswahlmenü mit Salatbuffet **€ 32,- / Person**

- ❖ Suppe
- ❖ Verschiedene Hauptgerichte zur Wahl mit Fleisch, Fisch und Vegetarischem
- ❖ Dessert

Und immer wieder freitags...

Großes Bayrisches Abendbuffet **€ 38,- / Person**

Roll-In Lunch

Sie haben keine Zeit für unser Lunchbuffet, doch der Magen knurrt....

„Der Rustikale“ **€ 15,50 / Person**

Brötchenvariation mit Schinken, Käse und Streichwurst
Feurige Gulaschsuppe mit Speckstangerl
Apfelkücherl mit Vanillesoße

„Der Zünftige“ **€ 17,50 / Person**

Weißwürste und ofenfrischer Leberkäse
Obatzda auf Bierradi
Warmer Kartoffelsalat
Brezn und Gebäck, süßer und scharfer Senf
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

„Der Mediterrane“ **€ 21,- / Person**

Antipastivariation mit Grissini im Schinkenmantel
Tomatencrèmesuppe mit Olivenciabatta
Ciabatta belegt mit Parmaschinken und Melone
Ciabatta belegt mit Tomaten und Mozzarella
Baguette belegt mit Gravedlachs
Tiramisu im Martiniglas

„Der Asiate“ **€ 23,- / Person**

Belegte Baguettescheiben mit Gravedlachs
Tomaten-Mozzarella und Parmaschinken
Satay Geflügelspieße in Erdnusssoße
Garnelen-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße
Riesengarnelen im Tempurateig mit Knoblauchsoße
Asiatisch gewürzte Fleischbällchen mit Chillisoße
Obstplatte, Eisvariation mit Mango und Himbeersoße

„Der Mexikaner“ **€ 19,50 / Person**

Taccos mit Guacomole, Salsa und Zaziki
Tortillas gefüllt mit Gemüse und Hähnchenfiletstreifen
Chilli con Carne mit Polenta
Mexikanischer Weißbrotpudding
Obstplatte, Vanilleeis mit Himbeer- und Schokoladensoße