

Tag+Nacht Pauschalen mit Nächtigung

Wählen Sie zwischen 2 attraktiven Pauschalen: **Tag+Nacht Plus** und **All-Inclusive**. Fixpreise und eine übersichtliche Leistungsdefinition machen Ihnen die Budgetierung transparent, einfach und geben Sicherheit vor Budgetüberschreitungen.

Tag+Nacht Plus
Tag+Nacht All-Inclusive

Nächtigung im Komfort-Zimmer		
Nächtigung in der gebuchten Kategorie. Komfort-Doppelzimmer, Komfort-Einzelzimmer (je 25 m ²) oder Junior Suite (36 m ²).	●	●
Seminarraum + Tagungstechnik (1x ganztags oder 2x halbtags, 9.00 - 13.00 bzw. 14.00 - 18.00 Uhr)		
Bereitstellung eines geeigneten Seminarraumes mit Tageslicht. Audio-visuelle „state-of-the-art“ Kommunikations- und Präsentationstechnik ist im Haus verfügbar.	●	●
Das Technik-Grundpaket inkludiert die in allen Pauschalen und Raummieten enthaltene Grundausstattung in den Seminarräumen sowie Wireless LAN-Zugang.	●	
Technik-All-Inclusive-Paket: Alle im Haus verfügbaren Medien, wie zB modernste LCD-Videoprojektoren, sind bereits inkludiert. Es entstehen Ihnen somit keine zusätzlichen Kosten für im Haus verfügbares technisches Equipment → siehe Tagungstechnik		●
Tagungsbetreuung: Ihr persönlicher Betreuer begleitet Sie durch Ihre Veranstaltung - stets bemüht, auch spontane Wünsche während Ihres Aufenthaltes zuverlässig und rasch zu realisieren.	●	●
Kulinarium (1x ganztags oder 2x halbtags, 9.00 - 13.00 bzw. 14.00 - 18.00 Uhr)		
Guten Morgen Kaffee oder Tee: Kaffee oder Tee zur Begrüßung gibt Power für einen effizienten Seminartag		●
Unbegrenzt Konferenzgetränke: Erfrischende Fruchtsäfte, Mineralwasser		●
Erweiterte All-In Frühstückswelt: Genießen Sie eine große Auswahl an Inviertler Köstlichkeiten wie den echten, naturbelassenen API-TERRA Honig und Marmeladen, hausgemachte Müslis, ofenfrisches Gebäck, frisch gepresste Säfte aus der Region, Bio-Milchprodukte und Eier aus Freilandhaltung. Spazieren Sie durch Paris und erleben Sie la vie française bei einem café au lait, leckeren Baguettes, ofenfrischen Croissants und Brioches, Quiches und einer hochwertigen Käseselection. Der american way verführt Sie kulinarisch mit verschiedensten Eiergerichten à la minute, Omelettes, gerösteten Kartoffeln mit gebratenem Speck, frisch zubereiteten Pancakes, Muffins. Selbstverständlich finden Sie an unseren Buffets auch italienischen Prosciutto, mild geräucherten Lachs, diverse active und functional drinks, frisches Obst sowie eine Vielzahl an Bio- und Diätprodukten.	●	●
2 Vital Kaffeepausen: Aromatischer frischer Kaffee oder Tee, Fruchtsäfte und Mineralwasser, Plundergebäck und Kuchen, Vollkornbrot mit vitalen Aufstrichen, Gemüsesticks mit Kräuterdip, frische Früchte	●	●
Business Lunch Buffet: 2 Suppen zur Wahl, 3 warme Gerichte zur Auswahl, gesundes vitaminreiches Salatbuffet, verführerisches Dessertbuffet, Jourgebäck, Brot und Butter	●	●
Getränke zum Mittagessen: Inkludiert sind zur Wahl Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Tischwein, Bier	●	●
5-Gang Genießermenü: buntes Salatbuffet, Variationen kalter und warmer Vorspeisen, feine Suppen, regionale und internationale Hauptgerichte zur Wahl, Dessert- und Käsespezialitäten vom Buffet	●	●
Relaxen		
Entspannung pur auf 3.000 m ² Wasserfläche (26 °C bis 36 °C), Eintritt in die Therme exklusiv bereits ab 07.00 Uhr, 11 verschiedene Saunen und Dampfbäder, Eiswelt mit Schneeparadies®, Therme und Saunawelt täglich bis 22.00 Uhr (Freitag bis 23.00 Uhr), Aqua Gym mehrmals täglich, Cardio- und Krafttraining im Fitness-Studio auf 450 m ² mit Technogym-Geräten, flauschiger Leihbademantel, Willkommensgeschenk, Garagenstellplatz	●	●
Grundpreise		
	Tag+Nacht Plus	Tag+Nacht All-Inclusive
Einzelzimmer pro Nacht	€ 175,00	€ 185,00
Doppelzimmer pro Pers./Nacht	€ 159,00	€ 169,00

Aufpreis für DZ zur Alleinbelegung: € 30,00 auf den DZ-Preis. Gültig für Kleingruppen bis 20 Teilnehmern, Nächtigung SO bis FR.
Für Großveranstaltungen, Wochenend- und Feiertagstermine fordern Sie bitte bei **Ihrer persönlichen Ansprechpartnerin** Tanja Grömer ein maßgeschneidertes Angebot an. Tel.: +43 (0)7723-8501-3013, Fax DW 3003, e-mail: tanja.groemer@therme-geinberg.at

Kulinarische Bausteine als Ergänzung zu den Seminarpauschalen

Eine individuelle Gestaltung des Seminartages - mit langen oder außergewöhnlichen Arbeitszeiten - erfordern besondere Arrangements, abweichend von unseren Standard-Seminarpauschalen.

Zum Beispiel kann es nötig sein, eine zusätzliche Kaffeepause vorzusehen. Ebenso finden Sie hier einzelne Bausteine, wie Sie Ihren Gästen und Teilnehmern den Seminartag mit Extras aus Küche und Keller versüßen.

- Guten Morgen Frühstück** Schon ein guter Start in den Tag! Empfangen Sie Ihre von weitem angereisten Gäste (meist dann „Frühaufsteher“) mit einem vitalen und reichhaltigen Frühstücksbuffet. Anschließend geht's gestärkt an die Arbeit.
- Vital Kaffeepause** Jeder braucht mal Pause! Verwöhnen Sie Ihre Seminarteilnehmer zwischendurch mit frischen, gesunden Leckereien.
- Coffee & Tea unlimited** Wünschen Sie, dass sich Ihre Gäste ganztägig von unserer Kaffee- und Teebar in der Pausenzone vor Ihrem Seminarraum ganz nach Lust bedienen können? Hier ist dieser Baustein für Sie optimal.
- Business Lunch Buffet** Nahrung für den Körper ist gleichzeitig auch Nahrung für Geist und Seele. Deshalb achten wir auf eine leichte, gesunde Zubereitung unserer Speisen und bieten Ihnen vorwiegend saisonale und vollwertige Küche.
- Genießermenü** Runden Sie Ihren gelungenen Seminartag mit einem exklusiven 5-Gang Genießermenü im Hotelrestaurant ab.

Das Guten Morgen Frühstück, Business Lunch Buffet sowie das Genießermenü kredenzen wir Ihren Gästen in unseren Hotelrestaurants Salon Quadro, Salon Aqua oder im Hauptrestaurant. Die Vital Kaffeepause sowie den Baustein Coffee & Tea unlimited serviert Ihnen unser Team in der Pausenzone vor Ihrem Seminarraum.

Auf Wunsch reservieren wir bei entsprechender Gruppengröße einzelne Bereiche und Räumlichkeiten exklusiv für Sie (nach Verfügbarkeit).

Gustieren Sie auf den folgenden Seiten durch unser abwechslungsreiches Kulinarium. Besonders exquisite Buffet-Variationen, Gourmet-Menüs und vieles mehr finden Sie unter → **Gaumenfreuden**. Lassen Sie sich überraschen!

Guten Morgen Frühstück

Aromatisch frischer Kaffee und Tee, Kakao
Frisch gepresste Gemüse- und Obstsaft aus der Region
Kombucha
Bio-Milchprodukte und Molke
Diverse Active und Functional Drinks

Umfangreiche Brotauswahl und Vollkornsortiment
Leckere Baguettes
Ofenfrische Croissants und Brioches

Köstliche Quiches
Frisch zubereitete Pancakes und Muffins

Hausgemachte Müslis
Cerealien

Eine reiche Auswahl an naturbelassenem API-TERRA Honig
Marmeladen
Butter

Große Auswahl an Schinken, Wurst und Käse
Umfangreiches Angebot an Bio-Käse, Bio-Speck und regionalen Produkten
Italienischer Prosciutto
Mild geräucherter Lachs

Verschiedenste Eiergerichte á la minute
Köstliche Omlettes
Geröstete Kartoffel mit gebratenem Speck

Frische Früchte

€ 17,80 pro Person

Vital Kaffeepause

Täglich abwechselnd gemäß Auswahl unseres Küchenchefs

Aromatisch frischer Kaffee, Tee
Fruchtsäfte und Mineralwasser

Vollkornbrot mit frischen Aufstrichen · Kürbiskern, Kräuter, Tomaten
Belegte Vitalhappen mit Schinken, Käse und Gervais
Gesund gefülltes Jourgebäck mit Putenschinken, Tomate, Mozzarella und pikantem Bio-Topfen

Kleine vegetarische Knabbereien
Pikantes im Frühlingsrollenteig · Mini Pizza

Plundergebäck · Linzerschnitte und/oder Karottenkuchen
Schokobananen, Kürbiskernkrokantkuchen

Gemüsesticks mit Kräuterdip · Obst- und Gemüserohkost
Fruchtiges von der Obstplatte

€ 7,40 pro Person und Pause

Coffee & Tea unlimited

zubuchbarer Baustein

Wünschen Sie, dass sich Ihre Gäste ganztägig von unserer Kaffee- und Teebar in der Pausenzone vor Ihrem Seminarraum ganz nach Lust bedienen können? Also nicht nur während der festgelegten Pausenzeiten. Hier ist dieser Baustein für Sie optimal. Besonders dann ein Wunsch der Teilnehmer, wenn in kleine Arbeitsgruppen unterteilt wird, Zwischendurch-Präsentationen stattfinden und die Köpfe „rauchen“.

€ 6,40 pro Person und Tag

Gültig für unbegrenzt Kaffee/Tee während der festgesetzten Seminar-Arbeitszeiten.

Business Lunch Buffet

Unser Küchenchef achtet bei der Zusammenstellung des in unseren Seminarpauschalen inkludierten täglich wechselnden Business Lunch Buffets besonders auf ein leichtes und gut verträgliches Speisenangebot. Köstliche Gerichte werden auch für Vegetarier angeboten. So bleiben die Seminarteilnehmer auch am Nachmittag fit und aufnahmefähig. Die Buffetvariante garantiert rasches Service!

Zwei feine Suppen zur Auswahl

Auswahl von marinierten Salaten und Rohkostsalaten

Drei verschiedene warme Hauptgerichte zur Wahl
Fleisch, Fisch und vegetarisch

Leckereien zum Dessert vom Buffet
Verschiedene Natur- und Fruchtojoghurts
Topfen und Frischkäse
Obstsalat und frisches Obst

Verschiedene Baguettes
Brot und Butter

€ 18,80 pro Person

Genießermenü

Auswahl von marinierten und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Ofenfrische Baguettes und Vollkornbrot vom Buffet

Auswahl von verschiedenen Vorspeisen dekorativ präsentiert
von unserem Vorspeisenbuffet

Zwei feine Suppen zur Auswahl

Drei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl
Fleisch, Fisch und vegetarisch, serviert aus unserer Küche
oder abwechselnd vom Themenbuffet

Süßes und Fruchtiges von unserem Dessertbuffet
oder abwechselnd serviert aus unserer Patisserie

€ 33,00 pro Person

Weinempfehlung auf Anfrage.