

Tagungsmappe

ab 04.2023



TAGUNGEN
SCHULUNGEN
MEETINGS

Räume und Ausstattung	Seite 2
Tagespauschalen	Seite 3
weitere Vorschläge	Seite 4
zusätzliches Speisenangebot	Seite 5
Reservierungshinweis	Seite 6
Kontakt	Seite 6

Räume und Ausstattung

200504 Schulungsraum

Größe:	75 m ²
Bestuhlungsmöglichkeiten:	
Parlamentarisch:	20 Personen
U-Form:	12 Personen
Kinobestuhlung:	25 Personen
Inkl. Technik im Raum:	Beamer Smartboard Kostenfreies WLAN Presenter
Inkl. Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult 1 Moderationskoffer

Raummiete inkl. Reinigungspauschale: 120,00 € // 128,40 €
Werktags von 08.00-18.00 Uhr

200502 Grüner Saal

Größe:	130 m ²
Bestuhlungsmöglichkeiten:	
Parlamentarisch:	40 Personen
U-Form:	24 Personen
Kinobestuhlung:	50 Personen
Inkl. Technik im Raum:	Beamer Leinwand Kostenfreies WLAN Presenter*
Inkl. Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult 1 Moderationskoffer

Raummiete inkl. Reinigungspauschale: 160,00 € // 171,20 €
Werktags von 08.00-18.00 Uhr

200501 Großer Saal

Größe:	280 m ²
Bestuhlungsmöglichkeiten:	
Parlamentarisch:	100 Personen
Tafeln:	150-199 Personen
Kinobestuhlung:	199 Personen
Inkl. Technik im Raum:	Beamer Leinwand Kostenfreies WLAN Presenter
Inkl. Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult 1 Moderationskoffer

Raummiete inkl. Reinigungspauschale: 300,00 € // 332,10 €
Werktags von 08.00-18.00 Uhr

Ausstattung/ Tagungsequipment

	Netto	Brutto
200508 Mikrofon	€ 10,28	€ 11,00
200510 Große Beschallungsanlage	€ 51,40	€ 55,00
200513 Dokumentenkamera	€ 14,02	€ 15,00
201053 Laptop	€ 14,02	€ 15,00
200512 Bühne	<i>Auf Anfrage</i>	

Tagungspauschalen

Getränkepauschale

201050	Pro Person	Netto € 14,02	Brutto € 15,00
--------	------------	------------------	-------------------

Folgende Getränke sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser spritzig, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft
Filterkaffee, Tee

Getränke- und Kaffeepausenpauschale

201051	Pro Person	Netto € 23,36	Brutto € 25,00
--------	------------	------------------	-------------------

Folgende Getränke, Speisen und Snacks sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser spritzig, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft
Filterkaffee, Tee

Obstkorb

Herzhafter Vormittagssnack (2 Teilchen pro Person)

Kaffeepause mit Kuchen/ Gebäck (2 Teilchen pro Person)

Hausgemachte Müsliriegel

Komfort Paket

201052	Pro Person	Netto € 32,71	Brutto € 35,00
--------	------------	------------------	-------------------

Folgende Getränke und Snacks sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft
Filterkaffee, Tee

Obstkorb

Herzhafter Vormittagssnack (2 Teilchen pro Person)

Obstsalat und Bircher Müsli (1 Gläschen pro Person)

Kaffeepause mit Kuchen/ Gebäck (2 Teilchen pro Person)

Hausgemachte Müsliriegel

Mittagessen: Saisonales Salatbuffet

Drei Hauptgänge zur Wahl

Dessert im Gläschen

Wählen Sie Ihr individuelles Paket

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit

Herzhafte Snacks

- Steinofenbrötchen belegt mit gekochtem Schinken
- Steinofenbrötchen belegt mit rohem Schinken
- Steinofenbrötchen belegt mit Salami
- Steinofenbrötchen belegt mit geräucherter Putenbrust
- Steinofenbrötchen belegt mit Emmentaler
- Steinofenbrötchen belegt mit Kräuterfrischkäse
- Steinofenbrötchen belegt mit Brie
-
- Mini Wrap mit Salat, Lachs und Dijonsenf-Honig-Sauce
- Mini Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme*
- Mini Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce
- Mini Wrap mit Salat, Hummus und gebratenem Gemüse**
-
- Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche & Speck
- Mini Quiche mit buntem Gemüse & Ricotta
- Mini Quiche mit Spinat und Tomate*
-
- Blätterteigtasche mit Hackfleisch und Kräutercreme
- Blätterteigtasche mit Champignonfüllung*
- Blätterteigtasche mit Spinat und Schafskäse*
- Blätterteigtasche mit Schinken und Käse
- Butterbreze*

Süße Snacks

- Blechkuchen
- Nussecken
- Gebäck, verschiedene Sorten, süß
- Joghurt mit Müsli und Obst im Glas
- Bircher Müsli im Gläschen
- Gemischter Obstkorb (saisonal)
- Auswahl an Teegebäck
- Hausgemachte Müsliriegel

Wählen Sie Ihr individuelles Buffet

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit

200130

Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurdressing und Senf-Kräuter-Dressing*
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne und Weißbrot
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten*
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**

Pasta

- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasauce*
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten*
- Malfatti (Spinatnocken)
- Lasagne mit Gemüse* oder Hackfleisch
- Überbackene Lachscannelloni
- Tortellini mit Käsesauce

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)*
- Fränkische Kartoffelsuppe
- Kichererbseneintopf mit Tomate **
- Tomatencremesuppe*

Hauptgang

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Fischröllchen mit Kräutern und Weißweinsauce
- Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade
- Gratiniertes Lachs

Fleisch

- Würfelschäufel in Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Spanferkelbraten mit Kloß und Salat
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Miniroulade in Specksauce
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Kalbsbraten in Rahmsauce
- Geschmorte Lammhaxe
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung

- Piccata Milanese (Pute)
- Putenbraten in Rahmsauce
- Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsauce

Vegetarisch

- Mit Hirse gefüllte Kohlrabi auf Karottensauce*
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Gemüsestrudel*
- Gebackene Sellerieschnitzel*
- Mit Grünkern gefüllte Tomaten*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- Gemüselasagne*
- Bratlinge (Grünkern)
- Brokkolitaler

Vegan

- Gemüse-Curry**
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

Beilage

- Klöße
- Spätzle
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Gnocchi
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Mediterranes Sommergemüse
- Ratatouille**
- Blaukraut
- Sauerkraut

Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*
- Rote Grütze mit Vanillesauce*
- Tiramisu*
- Himbeermousse*
- Schokoladenmousse – vegan**
- Tiramisu – vegan**
- Mandelcreme mit Orange**
- Kokosmilchreis mit Mango**
- Käsevariation

*vegetarisch, **vegan

Reservierungshinweis

- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande. Bitte beachten Sie, dass wir unverbindliche Reservieren nur 10 Werktage aufrechterhalten können.
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
- Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens 30 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden
- Bei Rücktritt des Veranstalters ist der Auftragnehmer berechtigt folgende Prozentsätze auf die vereinbarte Leistung zu berechnen
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 2 Monate vor der Veranstaltung: 40 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung: 70 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung: 85 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung: 95 %
- Dem Auftraggeber obliegt die Verpflichtung bezüglich der GEMA
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- Es ist nicht gestattet in unseren Räumlichkeiten und auf dem Gelände Konfetti und andere Streudeko zu streuen und zu verteilen.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- Bei Veranstaltungen sind spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 70% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.



Kontakt

Auf Draht! gemeinnützigeGmbH
Selbsthilfefirma für psychisch Kranke
Drahtzieherstraße 6
91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600
Fax: 09171 96 64 659
E-Mail: wilkommen@aufdraht.net

Manuel Blumenhofer
Telefon: 09171 96 64 617
E-Mail: m.blumenhofer@aufdraht.net