

MEETINGS & SEMINARE





HERZLICH WILLKOMMEN IM ATRIUMSTÜBERL

Für moderne Meetings, inspirierende Seminare und innovative Konferenzen. Hier werden wegweisende Entscheidungen getroffen und Sie erleben eine zeitgemäße Atmosphäre in unserem lichtdurchfluteten Raum. Direkt neben unserem Lichthof behalten Sie nicht nur den Überblick über Ihre geschätzten Gäste oder Teilnehmer.

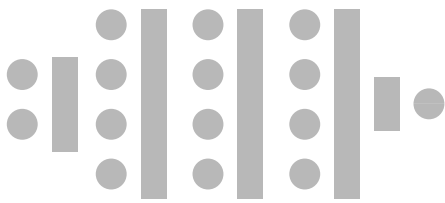
Ob Networking-Event, Kreativ-Workshop, Fortbildung, Produktpräsentation oder informelles Business-Lunch, unser Raum ist Ihre Bühne für moderne Ideen und geschäftlichen Erfolg.



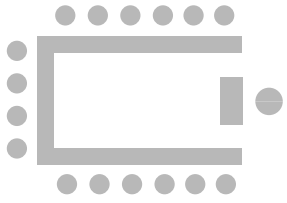
- ca. 45 qm für bis zu 20 Personen
- hell und freundlich eingerichtet mit viel Holz
- verschiedene Bestuhlungsarten je nach Wunsch
- professioneller Multifunktionsraum mit HD-Beamer und HiFi Soundanlage, der durch eine deckenhohe Fensterfront über die gesamte Länge mit Tageslicht versorgt wird
- komplette Verdunkelung möglich
- Highspeed-WLAN und Internet-Anschluss



Kinobestuhlung bis zu 21 Personen



Parlamentarische Bestuhlung bis zu 15 Personen



U-Form Bestuhlung bis zu 17 Personen



Block-Form bis zu 16 Personen



SEMINAR-PAUSCHALEN

ALLES SO, WIE SIE ES SICH WÜNSCHEN

PREMIUM

Müsliriegel von der Bäckerei Brandner
Kaffeepause am Vormittag mit Butterbreze oder kleinen Snacks

Mittagessen // 3-Gang-Menü inkl. alkoholfreien Tischgetränken

Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachten Mehlspeisen

unlimitierte Kaffee-und Teespezialitäten inkl. THALHEIMER Heilwasser und ORGANICS by Red Bull im Kühlschrank zur freien Entnahme

Raummiete inkl. Schreibutensilien, Beamer, Flipchart, Pinwand und Moderationskoffer

109.00€ pro Person

UNSER MITTAGSMENÜ FÜR SIE

TAPAS VARIATION

Carpaccio vom Rinderfilet | Burrata
Frischkäse-Aufstrich | Prosciutto | Melone
Calamaretti

xxx

ZWEIERLEI RIND

Rinderfilet | Schulterscherzl
Kartoffelpüree | Marktgemüse

oder

HAUSGEMACHTE PASTA

Trüffel | Parmesan | Mollica Fritta

xxx

AFFOGATO AL CAFFÈ

HEALTHY

Müsliriegel der Bäckerei Brandner

Kaffeepause am Vormittag mit Vollkornbrot,
Hummus & frischer Kresse

Mittagessen // 3-Gang-Menü inkl. alkoholfreien
Tischgetränken

Kaffeepause am Nachmittag mit SUPERNUTURAL
Nusscreme zum Selbermahlen

unlimitierte Kaffee-und Teespezialitäten inkl.
THALHEIMER Heilwasser und **ORGANICS**
by Red Bull im Kühlschrank zur freien Entnahme

Raummiete inkl. Schreibutensilien, Beamer,
Flipchart, Pinwand und Moderationskoffer

99.00€ pro Person

UNSER MITTAGSMENÜ FÜR SIE

SCHAFSKÄSE

Sesam | Rucola | Nuss

xxx

OXN-BOWL

Wildreis | Lachsforelle | Süßkartoffel
Erbse | Trüffelcreme

oder

CHILI SIN CARNE MIT MAISCHIPS

Beyond Meat | Mais | Bohnen

xxx

HAUSGEMACHTES FRUCHTSORBET vegan

CLASSIC

1x 0.33l **THALHEIMER** Heilwasser still

1x 0.33l **THALHEIMER** Limonade

Kaffeepause am Vormittag mit Butterbreze

Mittagessen // 2-Gang-Menü inkl. alkoholfreien
Tischgetränken

Kaffeepause am Nachmittag
mit hausgemachten Mehlspeisen

Raummiete inkl. Schreibutensilien, Beamer,
Flipchart, Pinwand und Moderationskoffer

69.00€ pro Person

WIR EMPFEHLEN...

...buchen Sie für 15.00€ pro Person unser Getränkepaket mit unlimitierten
Kaffee-und Teespezialitäten inkl. **THALHEIMER** Heilwasser und
ORGANICS by Red Bull im Kühlschrank zur freien Entnahme

UNSER MITTAGSMENÜ FÜR SIE

RINDSUPPE

Kaspressknödel

oder

GRÜNER SALAT

xxx

SCHNITZEL WIENER ART

Pommes | Preiselbeeren

oder

SPINATKNÖDEL

Nussbutter | Tomate | Parmesan

UNSER ZIMMER-ANGEBOT

GEMÜTLICH ÜBERNACHTEN IN LAUFEN



5 ZIMMER ROOF TOP 41M²

Dachterasse mit Sitzmöglichkeit und herrlichem Ausblick

Bad mit Badewanne & Regendusche / WC separat

16 ZIMMER LOGGIA 31M²

Lese-Sitznische
Balkon in ruhiger Lage
Bad mit Dusche / WC separat



16 ZIMMER STANDARD 28M²

Gemütlicher Wohn- / Schlafbereich mit Kingsize Bett

Bad mit Dusche / WC separat



UNSER ABENDRESTAURANT

VON DIENSTAG BIS SAMSTAG

TRADITIONELLE KOCHKUNST, MODERN UND WELTOFFEN INTERPRETIERT.

Bodenständig und ebenso kreativ, authentisch bayerisch und zugleich international in jeder Facette.

Um Ihre Gäste zu begeistern und um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen, beherzigen Sie bitte die nachfolgenden Spielregeln:

bis 10 Personen können Sie unsere à la carte Gerichte aus der Speisekarte wählen. Da wir unsere Speisekarten häufig wechseln, liegt uns diese in der Regel erst ca. 7 Tage vor Ihrem Event vor.
ab 10 Personen haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit einer köstlichen Auswahl anzubieten. Gerne entwickeln wir kreative Vorschläge für Ihre Veranstaltung und bieten verschiedenste Möglichkeiten an. Wir sind flexibel und passen unsere Gerichte gerne für Vegetarier oder Veganer an.



