



## 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 m<sup>2</sup>) verfügen über folgende Ausstattung:

- Klimaanlage
- Wireless-LAN im ganzen Haus gratis
- Präsentationstechnik
- Pausenraum
- 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 und verlassen Sie sich auf eine perfekte Organisation, eine professionelle Durchführung und einen zuvorkommenden Service.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Ihr Hotel Schloss Seefels Team

Florian Scheichenbauer  
**F&B - Manager**



# Unser Angebot für Ihre Veranstaltung

	Seite
Begrüßung + Inhaltsverzeichnis	1-2
Tagespauschale halbtags, - mit Übernachtung	3
Tagespauschale, - mit Übernachtung	4
Raumübersicht	5
Canapées	6
Cocktail Canapées Variation	7-8
3 Gang Business Lunch	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
Business Break im LifeStyleZentrum	18
Anreise + Allgemeinen Geschäftsbedingungen	19 - 21

Anregungen für Ihr Rahmenprogramm finden  
Sie auf unserer Homepage unter

[http://www.seefelds.at/PDF/Rahmenprogramme\\_D.pdf](http://www.seefelds.at/PDF/Rahmenprogramme_D.pdf)

## Tagespauschale halbtags

- Seminarraum von 7 bis 12 Uhr oder von 13 bis 18 Uhr
- Gewünschte Bestuhlung
- Technik: Video-Beamer, Leinwand, Flipchart, 1 Block Papier, Stifte
- Gratis W-LAN Internet Zugang im Seminarraum
- Tagungsgetränke im Raum
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte, Hausgemachte Sandwich oder Plunder, frisches Obst
- 3 Gang Business Lunch mit Wahlmöglichkeit
- Kaffee aus der Espressomaschine zur freien Entnahme
- Seminarbox für den Vortragenden
- Kugelschreiber und Block
- Betreuung
- Alle Steuern und Abgaben

€ 43,00 pro Person

€ 22,00 pro Person ohne Business Lunch



## Tagespauschale halbtags mit Übernachtung

- Tagespauschale halbtags laut Auflistung
- Nächtigung im Einzel- bzw. Doppelzimmer inklusive Schloss-Frühstücksbuffet und Gourmet Dinner, freier Internetzugang in allen Zimmern und Benützung des Felsen Spa mit Seebad, Panorama Außenwhirlpool und Fitness-Raum.

€ 183,00 im Doppelzimmer bzw. Einzelzimmer pro Person

Preise gültig vom

01.01.2012 bis 13.05.2012 und vom 17.09.2012 bis 01.01.2013

## Tagespauschale

- Seminarraum ganzer Tag
- Gewünschte Bestuhlung
- Technik: Beamer, Leinwand, Flipchart, 1 Block Papier, Stifte
- Gratis W-LAN Internetzugang im Seminarraum
- Tagungsgetränke im Raum
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte, Hausgemachte Sandwich oder Plunder, frisches Obst
- 3 Gang Business Lunch mit Wahlmöglichkeit
- Kaffee aus der Espressomaschine zur freien Entnahme
- Seminarbox für den Vortragenden
- Kugelschreiber und Block
- Betreuung
- Alle Steuern und Abgaben

€ 52,00 pro Person



## Tagespauschale mit Übernachtung






- Tagespauschale laut Auflistung
- Nächtigung im Einzel- bzw. Doppelzimmer inklusive Schloss-Frühstücksbüffet und Gourmet Dinner, freier Internetzugang in allen Zimmern und Benützung des Felsen Spa mit Seebad, Panorama Außenwhirlpool und Fitness-Raum.

€ 192,00 im Doppelzimmer bzw. Einzelzimmer pro Person

Preise gültig vom

01.01.2012 bis 13.05.2012 und vom 17.09.2012 bis 01.01.2013

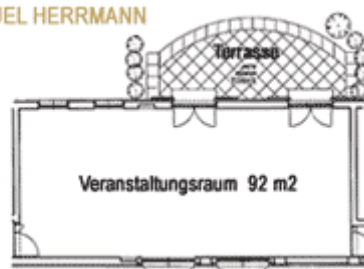
# Tagungsräume

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

JOHANNES BRAHMS



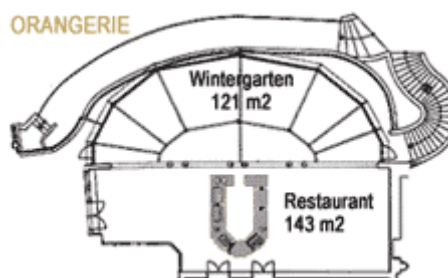
EMANUEL HERRMANN



LA TERRASSE



ORANGERIE



## Canapées

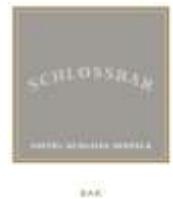
Kräutergervais auf Vielkornbrot	€ 2,50
Liptauer auf Körndlbaguette	€ 2,50
Verhackerts auf Bauernbrot	€ 2,50
Thunfischmousse mit Oliven auf Toast	€ 2,80
Mozzarella mit Tomate und Basilikum auf Crostini	€ 2,80
Schinkenröllchen mit Schaftopfenmousse auf Gemüsesalat	€ 3,00
Rahmbrie auf Nussbrot mit Trauben	€ 3,00
Geräucherte Entenbrust mit Ananas und Selleriesalat	€ 3,00
Räucherfischtatare mit Dill-Senf auf Blinis	€ 3,00
Roastbeef mit Spargelspitzen und Sauce Remoulade	€ 3,30
Prosciutto und Melone mit Grissini	€ 3,30
Alici mit mediterranem Gemüse auf Ciabatta	€ 3,30
Beef-Tatare mit Ruccola auf Rösti	€ 3,80
Räucherlachs mit Oberskren	€ 3,80
Marinierte Krabben auf Olivenbaguette	€ 3,80

## Warme Cocktailhappen

Mini-Käsnudel mit zerlassener Butter	€ 2,90
Zucchini - Tomatenquiche mit Taleggio	€ 2,90
Vegetarisches Frühlingsröllchen "süß - sauer"	€ 2,90
Pikante Hühnerflügel mit Knoblauch - Chili - Salsa	€ 3,10
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit BBQ-Sauce	€ 3,10
Backhendlstückchen auf Erdäpfelsalat mit Petersilie	€ 3,10
Kleines Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren	€ 3,10
Gegrillte Riesengarnele mit Knoblauch - Sauerrahmdip	€ 4,50

## Kleine Süßigkeiten

Frucht Tartelettes	€ 2,90
Topfen- und Cremeschnittchen	€ 2,90
Tiramisu Würfel	€ 2,90
Gebackene Früchte mit Vanillesauce	€ 2,90



## Cocktail Canapées Variationen

### Kärntnerisch

#### **Kalt**

Wacholderschinken und Gailtaler Schinkenspeck mit eingelegtem Paprika

Verhackert's und Schaftopfenaufstrich auf Bauernbrot

Glundener - 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 € 35,00**

## Mediterran

### **Kalt**

San-Daniele mit Zuckermelone, Grissini und Frischkäse  
Vitello- tonnato mit rotem Thunfisch und Ruccola  
Crostini mit Tomate, Mozzarella & Basilikum  
Olivencrostini mit Lachs - Sevice  
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 Wodkaporfait mit frischen Früchten  
Mangocreame im Hippenkörbchen  
Geflammt Passionsfrucht - Fan mit Himbeeren

**Pro Person € 39,00**

## Exklusiv

### **Kalt**

Variation vom Rauchlachs mit eigenem Kaviar und Dill-Senfsauce  
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 € 48,00**



## 3 Gang Business Lunch

1.

Erdäpfelschaumsüppchen mit Schwammerl und Speck

\*\*\*\*

geschmorter Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing und kleinen Grießknöderl

\*\*\*\*

Parfait von Walnüssen und Honig auf Sauerkischragout

**Pro Person € 35,00**

2.

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Schweinefilet im Schinkenmantel auf Radicchiorisotto und glacierten Zuckerschoten

\*\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis

**Pro Person € 35,00**

3.

Weißer Bohnensuppe mit nativem Olivenöl und gebratenem Rotbarbenfilet

\*\*\*\*

Maispoularde mit Rohschinken und Basilikum gebraten, auf Orangennudeln  
und grünem Spargel

\*\*\*\*

Crème Brûlée mit Schokoladeneis

**Pro Person € 35,00**



RESTAURANT

## 4 Gang Gala Dinner

1.

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

Medallions vom Seeteufel mit Parmaschinken  
gebraten auf Erdäpfel-Rucolasalat und Paprikasauce

\*\*\*\*

Ingwer-Erbsencremesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischockenrisotto, Zuckerschoten und Paradeiserbutter

\*\*\*\*

Schokoladen-Nußauflauf mit Brandykirschen und Amarettoeis

**Pro Person inkl. Gedeck € 57,00**

2.

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*\*

Hausgebeizter Orangenlachs auf Spargelsalat und Basilikum-Schalottenjoghurt

\*\*\*\*

Filet vom St. Pierre auf Erdäpfelcreme fraîche und Kapern

\*\*\*\*

Mit Schwammerl gefüllte Perlhuhnbrust auf Schalottenpolenta und Calvadossauce

\*\*\*\*

Gebackene Grießknöderl mit Waldbeerröster und Mohnparfait

**Pro Person inkl. Gedeck € 57,00**



RESTAURANT LA GATE

## 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 Reiscrêpe`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 Krebsgröstel

★★★★

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**

## Die Seefelsküche im Zeichen der Welt

### Ihr 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 Tandorrisotto 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 Walnußnocchis

\*\*\*\*

Gebrannte Rosmariencreme mit Beeren und Torronenparfait

**Pro Person inkl. Gedeck € 69,00**

## Ihr Menü aus Frankreich



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 Büffet

### 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 Fruchttartletts  
Brombeer-Buttermilchcreme  
Topfenknödel mit Zwetschgenröster  
Frischer Obstsalat

Heimischer Käse vom Brett

**Pro Person inkl. Gedeck € 65,00**  
**ab 30 Personen**



## Italienisches Büffet

### 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 und frittierte Sardinen  
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  
Stubenküchen „all arrabbiata“  
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 30 Personen**



## Gala Büffet

### 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 € 109,00  
ab 30 Personen**



**Unser LifeStyleZentrum für Sie & Ihn  
empfiehlt für Ihre Veranstaltung!**

## **Business Break**

**Tanken Sie Kraft und Energie in nur 30 Minuten.**

Ihren Nacken und Ihre Schultern befreien wir  
von der Anspannung des Tages  
mit einer **klassischen Massage und belebenden Ölen.**

Dauer: ca. 20 Minuten

Preis pro Person € 26,00

Erleben Sie die Powerpflege einer  
**kühlen und vitalisierenden  
Gesichtsmassage und Augenmaske.**  
Dynamisch und außergewöhnlich.



Dauer: 30 Minuten

Preis pro Person € 39,00

Das Team vom LSZ freut sich über Ihre kurzfristige Reservierung.  
Durchwahl LifeStyleZentrum Tel.: 04272/2377- 660  
Öffnungszeiten: Täglich von 09:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

# Anfahrtsskizze

## **Mit dem Auto:**

Aus Richtung Salzburg (A10) oder aus Richtung Wien kommend über die Südautobahn 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 Seefeld.](#)

## **TH. PLANK - AIR BROKER SERVICES:**

Unser Unternehmen ist weltweit rund um die Uhr für Sie da, um Ihre individuellen Flugwünsche in professionelle Realität, umzusetzen.

*"WE FLY THE WORLD above the crowd" (since 1997)*>>

## **TUIFLY.COM:**

Heben Sie ab! Mit TUIFLY.COM fliegen Sie schon ab EUR 19,99 zu uns! Direktflüge nach Klagenfurt!

Weitere Informationen unter: [www.tuifly.com](http://www.tuifly.com)>>

## **RYANAIR:**

Fliegen Sie mit RYANAIR direkt nach Klagenfurt.

Weitere Informationen unter: [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)>>

## 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 kostenlos zur Verfügung.

### **Gedeck**

Unsere Tische für Veranstaltungen werden mit Stoffservietten gedeckt. Alle Menü- u. Büffetpreise enthalten Gedeck pro Person.

### **Garantie der Personenzahl**

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenzahl als vereinbart. Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 3 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 € 25,00 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.

### **Gerichtsstand**

Als Gerichtsstand ist Klagenfurt vereinbart.

---

Unterschrift Veranstalter, Datum