

# Seminarmappe



**ALPENHOTEL PERNER**

Qualität seit 1956

Raumübersicht	Seite 2
Seminarraum I	Seite 3
Seminarraum II	Seite 4
Seminarraum I&II	Seite 5
Getränke und Snacks	Seite 6
Mittagessen	Seite 7, 8





**ALPENHOTEL PERNER**

Qualität seit 1956

# Raumübersicht





# Seminarraum I

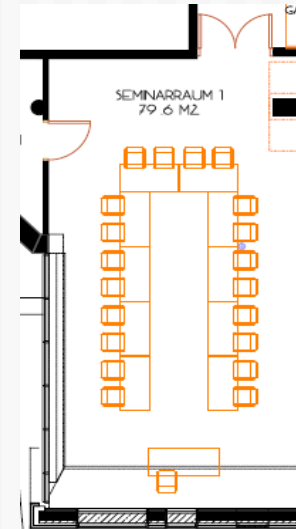
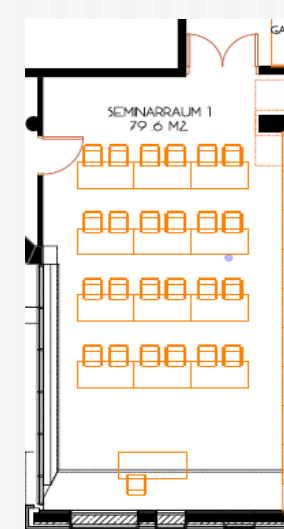
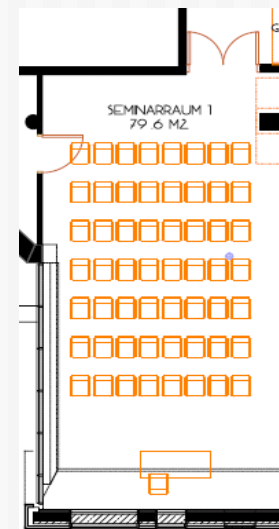
- 80 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- mobiler Beamer mit Leinwand, Flipcharts
- mobiler TV (DVD, CD) + zentrale Beschallung
- zentrale Lichtsteuerung
- Internet über W-Lan und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen für Stromversorgung
- vorgelagerter Pausenraum

## Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  60 pax

Klasse  30 pax

U-Form  24 pax





# Seminarraum II

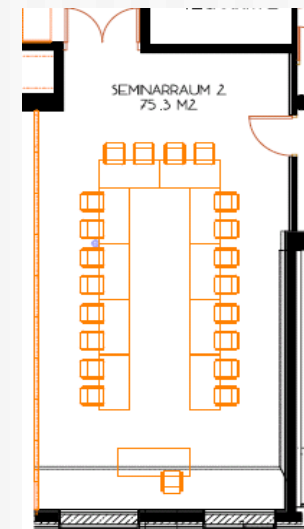
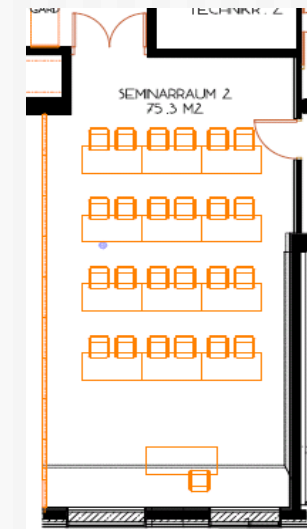
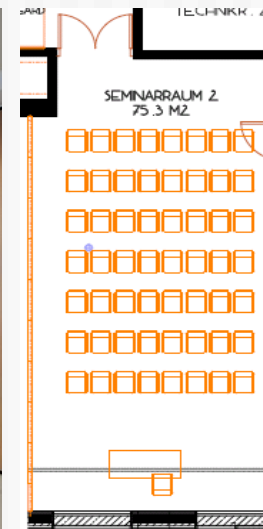
- 75 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- integrierter Beamer mit Projektionsfläche
- Flipcharts
- Internet über W-Lan und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen für Stromversorgung
- zentrale Lichtsteuerung
- vorgelagerter Pausenraum

## Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  60 pax

Klasse  30 pax

U-Form  24 pax







# Seminarraum I & II

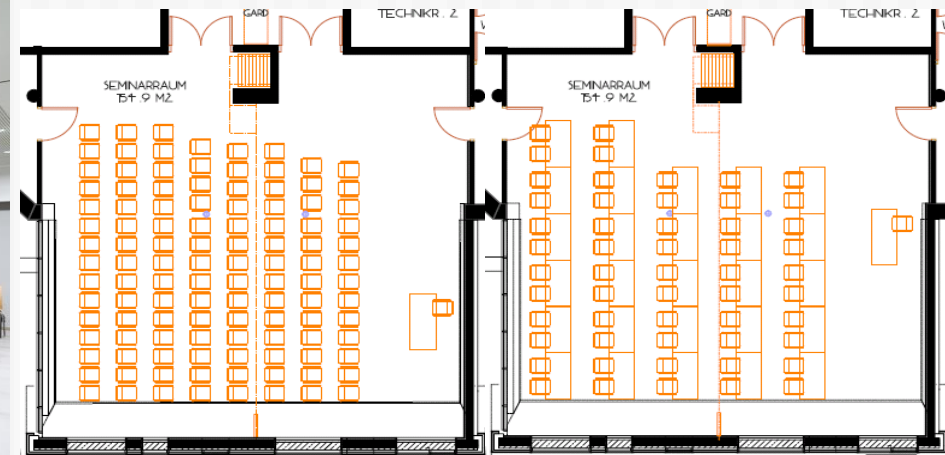
- 155 m<sup>2</sup>
- verdunkelbar / Tageslicht
- integrierter Beamer mit Projektionsfläche, Flipcharts
- zentrale Lichtsteuerung
- zentrale Beschallung über 2 Handmikrophone
- Internet über W-Lan und Netzwerkkabel
- genügend Bodendosen für Stromversorgung
- vorgelagerter Pausenraum

## Max. Bestuhlungsvarianten

Reihe  130 pax

Klasse  50 pax

U-Form  50 pax





**ALPENHOTEL PERNER**

**Qualität seit 1956**

## Pausen/ im Seminarbereich

### Getränkepauschalen im Seminarbereich:

- halbtags Mineral, versch. Fruchtsäfte, Kaffee, Tee á € 8,- pro Tag und Person
- ganztags Mineral, versch. Fruchtsäfte, Kaffee & Tee á € 12,- pro Tag und Person

### Getränke beim Mittagessen oder Abendessen:

- nach Verbrauch und Preis siehe diverse Getränkearten

### Speisen im Seminarbereich:

- Speisen á € 10,- pro Pause und Person  
(Auswahl an pikanten Snacks & Süßem & Obst)





# Mittagessen/ im Hotel Perner

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und gebratener Riesengarnele
- Gebackene Hühnerbruststreifen auf Kartoffel-Gurkensalat
- Fächer von der Honigmelone mit Salzburger Rohschinken
- Griechischer Schafkäsesalat mit Paprikastreifen, Oliven und Artischocken
- Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade

## Suppen

- Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten
- Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerl
- Tomatencremesuppe mit Gin-Obers
- Bärlauch-Schaumsuppe mit Weißbrotroutons
- Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen
- Kräuterschaumsuppe

## Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln/ Pommes frites und Preiselbeeren
- Gebratenes Zanderfilet mit buntem Gemüse und Dillkartoffeln
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Räucherlachsstreifen, Rucola und getrocknete Tomaten
- Selchfleischnudeln auf Sauerkraut und Speckgrammeln
- Pesto-Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen und Parmesanhobel
- Steak von der Rinderhuft auf grüner Pfeffersauce, Kartoffelgebäck und Brokkoli
- Streifen vom Truthahn in Currysauce, Basmatireis und Früchten
- Ragout vom heimischen Wild mit Apfelrotkraut und Krokette



# Mittagessen/ im Hotel Perner

## Desserts

- Schokoladenmousse auf Brombeeren
- Joghurtterrine an Erdbeersauce
- Vanilleparfait mit Eierlikör
- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Cremeroulade
- Linzertorte mit Schlagobers
- Marzipanterrine an Baumkuchen
- Mohr im Hemd
- Nussauflauf mit marinierten Sauerkirschen
- Bayrische Creme mit Schokoladensauce

## Preisvarianten Mittagessen

2 Gänge á € 20,- pro Person:

2a) Vorspeise & Hauptspeise

2b) Suppe & Hauptspeise

2c) Hauptspeise & Dessert

3 Gänge á € 24,- pro Person:

2d) Vorspeise & Suppe & Hauptspeise

2e) Vorspeise & Hauptspeise & Dessert

2f) Suppe & Hauptspeise & Dessert

