

Seminarpauschalen

Ab 7 Personen können wir Ihnen folgende Seminarpauschalen anbieten für max. 3 Tage.

Seminarpauschale Pausenverpflegung € 49,- / Person / Tag

Diese Pauschale beinhaltet eine Auswahl an Café und Tee sowie Quellwasser und aromatisiertes Quellwasser für den gesamten Seminartag. Folgende Speisen werden für zwei Pausen vorbereitet:

- ✓ Saisonaler Kuchen oder Cafèplunder
- ✓ Saisonale Aufstriche und Jausenspeckplatte mit Bauernbrot und Weißbrot aus der Region oder belegte Brötchen oder gefüllte Partybreze
- ✓ Saisonales Obst
- ✓ Süße & salzige Nervennahrung
- ✓ Ausgewählte Fruchtsäfte und Mineralwasser nach Wunsch

Seminarpauschale Pause & Nudelfabrik € 69,- / Person / Tag

Zusätzlich zur erstgenannten Seminarpauschale spazieren Sie dem Faaker Seebach 200m zur ältesten Nudelfabrik Österreichs und genießen im Marktcafé ihr Mittagessen. Hier stehen Ihnen 2 Optionen zur Auswahl:

- Mei Pasta Variation mit Suppe oder Salat und Getränk

Je nach Saison werden täglich spezielle Variationen angeboten (nach Absprache auch für Vegetarier, Veganer oder Laktosefrei.)

- 3 Gang Schüsselservice und Getränk

Ihr sucht euch drei Saucen oder Pesti von der Speisekarte aus, die dann in Gängen serviert werden. Es eignet sich hervorragend zum Durchprobieren.

- Aufpreis für 1 Cafe

- Aufpreis für Kuchen aus der Vitrine

Seminarpauschale Pause & selbst Kochen € 69,- / Person / Tag

Zusätzlich zur erstgenannten Seminarpauschale können Sie bei dieser Variante gemeinsam kochen. Dies ermöglicht Ihnen Ihren Seminartag zeitlich individuell und flexibel zu gestalten. Gemeinsames Kochen ist eine Teambuildingmaßnahme und Führungsübung und bietet gleichzeitig eine entspannte Atmosphäre und gibt Kraft für den Rest des Tages. Sie können eines unserer Rezepte auswählen, das sie gerne gemeinsam kochen wollen. Alle Zutaten und Kochutensilien sowie Geschirr und Besteck stehen für Sie bereit. Sie brauchen also nur noch loslegen und das Beste Sie brauchen nicht abzuwaschen.