

Tagen an der Autobahn



Kompetente Betreuung

Für professionelle Seminare mit Mittagessen und einem Vormittags- und Nachmittags-Pausenbuffet bieten wir Ihnen die bekannte Landzeit-Qualität:

- Ihre persönliche Seminarbetreuung als direkte Ansprechperson auch während des Seminars
- Beste Speisenqualität entlang Österreichs Autobahnen
- Beste Mehlspeisen- und Kaffeequalität

Ihr Wolfgang Rosenberger



LANDZEIT

ANGATH

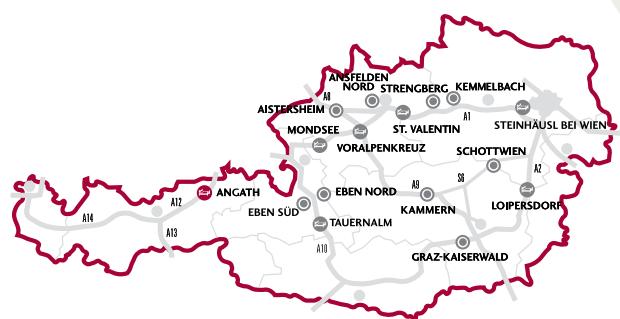
Tel.: +43 5332 7875

Fax: +43 5332 7646-8

E-Mail: seminar-angath@landzeit.at

Von beiden Fahrtrichtungen erreichbar

Ihre Seminar-Betreuerin: Angelika Reiter oder deren Assistenten





Tagen mit Erfolg

Landzeit Angath bietet Ihnen Full-Service für Ihre Veranstaltungen. Ob Besprechung oder Tagung – wir sorgen für ein professionelles Umfeld.

Sie wählen mit dieser Seminar- mappe

1. Ihren Raum
2. Ihr kulinarisches Angebot
3. Ihre Equipment-Wünsche

Ihre Vorteile

- Leicht zu finden – verkehrsgünstig gelegen an der A12, einer der wichtigsten Autobahnen Österreichs (beidseitig befahrbar, erster Betrieb nach der deutschen Staatsgrenze, nach Salzburg 110 km, München 100 km, Innsbruck 60 km, Wörgl 2 km)
- Stressfreie, staufreie, rasche Anfahrt
- Ausreichend Parkplätze, bequemes Aussteigen vor dem Haus
- Auch für schnelle Geschäftstermine und Besprechungen außerhalb des Büros
- Persönliche, zuverlässige Seminarbetreuung durch die Geschäftsführung oder ihre Assistenz.
- Ruhige Tagungs- und Besprechungsräume
- Alle Tagungsräume mit Telefonanschluss und Verdunklungsmöglichkeit
- Fax & Kopierdienst
- Schnelles, freundliches Service – aufmerksame Mitarbeiter/-innen
- Moderne Tagungstechnologie (Beamer, WLAN), individuelle Bestuhlung und Dekoration der Räumlichkeiten
- Kostenfreie Bereitstellung des Moderations- und Präsentationsequipments
- Bekannte Landzeit-Speisenqualität von der Kaffeepause über regionale Landzeit-Schmankerln bis hin zum Menü und Buffet
- 260 Sitzplätze im à la carte-Restaurant
- 45 komfortable Zimmer, davon 29 Nichtraucherzimmer mit Dusche, WC, Minibar, Telefon, Telefonanschluss für E-Mail und Internet, Satelliten-Farb-TV





1. Ihr Seminarraum

Bitte wählen Sie Ihren Raum:

Vier Meetingräume

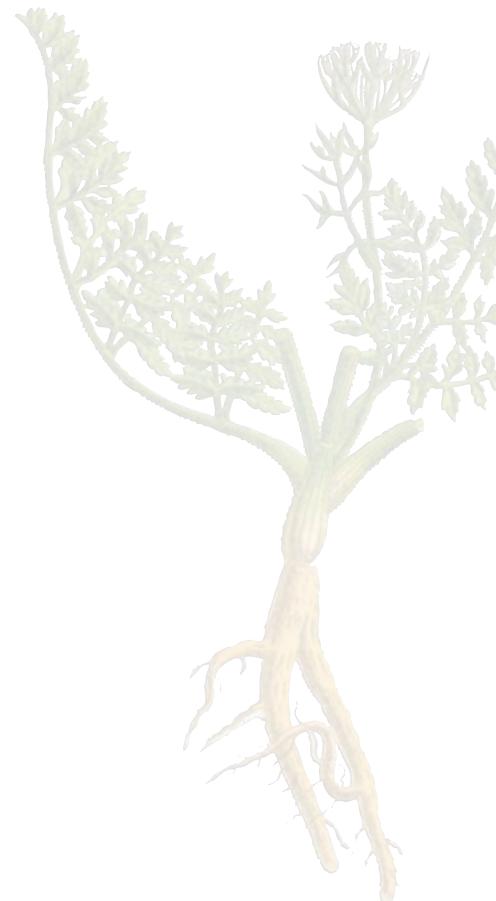
Raum	Größe	max. Sitzplätze	Preis	€
1 „Kufstein“	59 m ²	55	Ganztägig	568,-
			Halbtätig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	385,-
			Abends (ab 18 Uhr)	283,-
2 „Wörgl“	59 m ²	55	Ganztägig	568,-
			Halbtätig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	385,-
			Abends (ab 18 Uhr)	283,-
3 „Angath“	38 m ²	28	Ganztägig	273,-
			Halbtätig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	178,-
			Abends (ab 18 Uhr)	120,-
1 + 2	118 m ²	90	Ganztägig	1.054,-
			Halbtätig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	687,-
			Abends (ab 18 Uhr)	467,-

Ihr Bonus: Entspricht die Gesamtkonsumation (Speisen und Getränke) der doppelten Raummiete, sind die Räume gratis!

Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum	m ²	Parlament	Theater	U-Form außen	U-Form innen und außen	Block
	59	28	55		25	40
	59	28	55		25	40
1 + 2	118	50	70		58	80
	38	16	20		12	20
						16

Selbstverständlich sind auf Wunsch auch andere Bestuhlungsmöglichkeiten in den einzelnen Räumen möglich. Geben Sie bitte Ihre Wünsche bei der Buchung bekannt.



2. Ihr kulinarisches Angebot

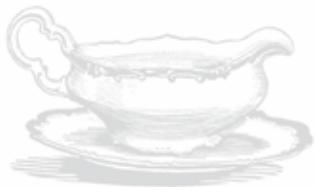
Bitte wählen Sie Ihr Angebot:

- 2a Mittagessen: Wählen Sie à la carte aus der Speisenkarte oder aus unserer breiten Palette an Seminarmenüs.
- 2b Kaffeepausen: Ihr Buffet für den Vormittag und Nachmittag
- 2c Gekühlte Seminargetränke im Seminarraum

Gerne stellen wir ein Angebot auch nach Ihren Wünschen. Bitte wenden Sie sich an die Seminarbetreuung.

Bitte beachten Sie, dass wir für ein Buffet eine Bestellung mit garantierter Personenanzahl mindestens einen Tag vor der Veranstaltung benötigen, um Ihnen beste Qualität und Frische garantieren zu können.





2a Landzeit Seminarmenü-Service

Landzeit steht für hochwertige, frische, gesunde Zutaten, jahreszeitlich abgestimmte Speisen sowie für abwechslungsreiche Angebote nach Regionen, Traditionen und Themen. Bevorzugen Sie à la carte, dann suchen Sie sich Ihre Köstlichkeiten in unserer reichhaltigen Speisenkarte aus. Sie können aber auch eines unserer sechs Seminarmenüs wählen. Geben Sie uns bitte Ihre Wahl gleich im Vorfeld bekannt, um Wartezeiten zu vermeiden.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Seminars sicherzustellen, bitten wir Sie, spätestens einen Tag vor Ihrer Ankunft

- rechtzeitig zu reservieren und
- eine Übersicht und Zeitangabe Ihres Seminarprogramms zu schicken.



Menü 1

€ 68,70

- Tagessuppe
- Gemischter Salat vom Buffet
- Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Petersilienkartoffeln und frischem Bohnengemüse aus Spargelbohnen, Prinzessbohnen, Sojabohnen, roten Zwiebeln und frischem Thymian
- Früchtekuchen

Menü 2

€ 49,30

- Tagessuppe
- Wiener Zwiebelrostbraten in feiner Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln
- Sacher-Torte

Menü 3

€ 55,-

- Tagessuppe
- Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- Topfenstrudel

Menü 4

€ 43,80

- Tagessuppe
- Gegrillte Hühnerbrust, mit feinen Kräutern mariniert, serviert mit Erbsen-Butterreis und frischem Bohnengemüse aus Spargelbohnen, Prinzessbohnen, Sojabohnen, roten Zwiebeln und frischem Thymian
- Topfen-Oberschnitte

Menü 5

€ 91,50

- Tagessuppe
- Gemischter Salat vom Buffet
- Kalbshuftsteak, fein mariniert, serviert mit frischem Marktgemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Joe's Clubsauce
- Sacher-Torte

Menü 6

€ 39,10

- Tagessuppe
- Spaghetti, al dente gekocht mit Edelpilzrahmsauce, geräuchertem Lachs und gerösteten Kürbiskernen
- Apfelstrudel

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr persönliches Menü auf Vorbestellung zusammen.



2b Kaffeepausen



Ihr Buffet für den Vormittag:

a) Vormittagsjause

€ 40,80 pro Person

- Kaffee, Teesortiment
- Frisch gepresster Orangensaft
- Backhendlstreifen „Wiener Art“ mit Sauce tartare
- Faschierte Laibchen „Heurigen Art“ mit Zwiebel-Senfsauce
- Räucherlachs-Brötchen
- Beinschinken-Sauerteigbrötchen
- Prosciutto-Vollkornbrötchen
- Gebratenes Putenbrust-Brötchen
- Liptauer-Brötchen
- Thunfisch-Brötchen
- Mailänder Salami-Brötchen
- Rohkostteller mit Sauerrahm
- Obstkorb



Selbstverständlich können Sie Ihr „pikantes“ Jausenbuffet auch am Nachmittag genießen.



Ihr Buffet für den Nachmittag:

b) Nachmittagspause

€ 29,30 pro Person

- Kaffee, Teesortiment
- Frisch gepresster Orangensaft
- Miniplunder wie Apfeltascherl, Nusschnecken und Topfengolatschen
- Landzeit-Gugelhupf
- Hausgemachtes Landzeit-Schokomousse
- Fruchtjoghurt – verschiedene Sorten
- Landzeit-Knuspermüsli
- Früchteplatte mit frischen Früchten
- Landzeit-Müsliriegel
- Feine Auswahl an Linzergesäß
- Obstkorb



Selbstverständlich können Sie Ihr „süßes“ Pausenbuffet auch am Vormittag genießen.

2c Gekühlte Seminargetränke im Seminarraum

Gerne stellen wir gekühlte Tagungsgetränke in Ihrem Veranstaltungsräum bereit. Diese werden bei Beendigung Ihrer Veranstaltung nach Konsumation verrechnet.

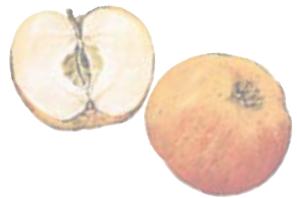
0,33l	Thalheim Heilwasser/perlfrisch	€ 5,70
0,33l	Thalheim Heilwasser/still	€ 5,70
0,33l	Thalheim Limonaden	€ 7,30
0,33l	Coca-Cola-Zero	€ 6,95
1,2l	Kanne Kaffee	€ 19,30

Sollten Sie nach Ihrer Veranstaltung ein geselliges Beisammensein mit Ihren Kolleginnen und Kollegen oder Gästen wünschen, bereiten wir gerne eine Bar mit Getränken Ihrer Wahl bei den Tagungsräumen für Sie vor.

3. Ihre Equipmentwünsche

Die Benutzung unserer modernen Seminar- und Konferenztechnik ist in der Raummiete inkludiert:

- Flipchart
- Pinnwand
- Overheadprojektor
- Moderatorenkoffer
- Beamer
- Leinwand 200 x 200 cm
- Farb-TV-Gerät
- Videorekorder
- DVD-/CD-Player
- WLAN



Folgende Seminar- und Konferenztechnik können wir Ihnen bei Anfrage kostenpflichtig zur Verfügung stellen:

- Rednerpult
- Lautsprecher
- Standmikrofon
- Kopierer
- Telefon & Fax

Kopien an der Hotelrezeption

01 bis 50 Stück € 0,60 pro Kopie
50 bis 100 Stück € 0,40 pro Kopie



„Auf einen Blick“

Landzeit Angath
Autobahn-Restaurant & Motor-Hotel

Wirtschaftsweg 2
6321 Angath
Tel.: +43 5332 7875
Fax: +43 5332 7646-8
seminar-angath@landzeit.at

à la carte-Restaurant
Shop
Seminarzentrum
Motor-Hotel

Erreichbar von beiden Fahrtrichtungen

