

# 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

ST. VALENTIN

Tel.: +43 7435 52002

Fax: +43 7435 54968

E-Mail: [seminar-st.valentin@landzeit.at](mailto:seminar-st.valentin@landzeit.at)

Von beiden Fahrtrichtungen erreichbar

Ihr Seminar-Betreuer: Gerhard Leitner oder dessen Assistenten



## Tagen mit Erfolg

*Landzeit St. Valentin 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 Seminarraum
2. Ihr kulinarisches Angebot
3. Ihre Equipment-Wünsche

### **Ihre Vorteile**

- Leicht zu finden – verkehrsgünstig gelegen entlang Österreichs wichtigster Autobahn (A1, nach Wien 150 km, Linz 20 km, Salzburg 165 km), beidseitig erreichbar
- 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, klimatisierte 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 Schmankerln bis hin zum Menü und Buffet
- 380 Sitzplätze im à la carte-Restaurant (davon 100 auf der Terrasse)
- 55 komfortable Zimmer mit Dusche, Haarfön, WC, Minibar, Telefon, Telefonanschluss für E-Mail und Internet, Satelliten-Farb-TV mit mehr als 15 Fernsehkanälen





Seminaraum 1



Seminaraum 3+4



# 1. Ihr Seminarraum

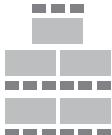
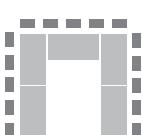
## Bitte wählen Sie Ihren Raum:

### Vier Meetingräume

Raum	Größe	max. Sitzplätze	Preis	€
1	33 m <sup>2</sup>	30	Ganztägig	354,-
			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	232,-
			Abends (ab 18 Uhr)	167,-
2	30 m <sup>2</sup>	25	Ganztägig	354,-
			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13Uhr)	232,-
			Abends (ab 18 Uhr)	167,-
3	40 m <sup>2</sup>	45	Ganztägig	354,-
			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	232,-
			Abends (ab 18 Uhr)	167,-
4	40 m <sup>2</sup>	45	Ganztägig	354,-
			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	232,-
			Abends (ab 18 Uhr)	167,-
3+4	80 m <sup>2</sup>	90	Ganztägig	706,-
			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	467,-
			Abends (ab 18 Uhr)	332,-

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

## Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum	m <sup>2</sup>	Parlament	Theater	U-Form außen	U-Form innen und außen	Block
						
<b>1</b>	33	16	30	14	16	14
<b>2</b>	30	14	25	14	21	12
<b>3</b>	40	18	45	18	30	16
<b>4</b>	40	18	45	18	30	16
<b>3 + 4</b>	80	48	90	34	62	36

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

€ 59,50

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

### Menü 2

€ 43,90

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

### Menü 3

€ 51,60

- Tagessuppe
- Gebackenes Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- Topfenstrudel

### Menü 4

€ 39,60

- 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

€ 82,40

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

### Menü 6

€ 35,10

- 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	<b>Thalheim Heilwasser/perlfrisch</b>	€ 5,15
0,33l	<b>Thalheim Heilwasser/still</b>	€ 5,15
0,33l	<b>Thalheim Limonaden</b>	€ 6,60
0,33l	<b>Coca-Cola-Zero</b>	€ 6,25
1,2l	<b>Kanne Kaffee</b>	€ 19,30

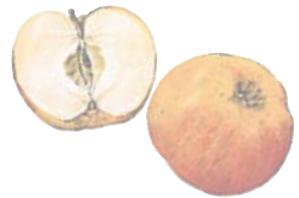
Sollten Sie nach Ihrer Veranstaltung ein geselliges Beisammensein mit Ihren Kolleginnen und Kollegen oder Gästen wünschen, bereiten wir gerne eine Bar mit Getränken Ihrer Wahl bei den Tagungsräumen für Sie vor.



### 3. Ihre Equipmentwünsche

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

- Flipchart
- Pinnwand
- Overheadprojektor
- Moderatorenkoffer
- Beamer
- Leinwand
- 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 St. Valentin  
Autobahn-Restaurant & Motor-Hotel  
„Holiday“*

Rasthausstraße 6  
4300 St. Valentin  
Tel.: +43 7435 52002  
Fax: +43 7435 54968  
seminar-st.valentin@landzeit.at

à la carte-Restaurant  
Shop  
Seminarzentrum  
Motor-Hotel

Erreichbar von beiden Fahrtrichtungen

