

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
STEINHÄUSL BEI WIEN

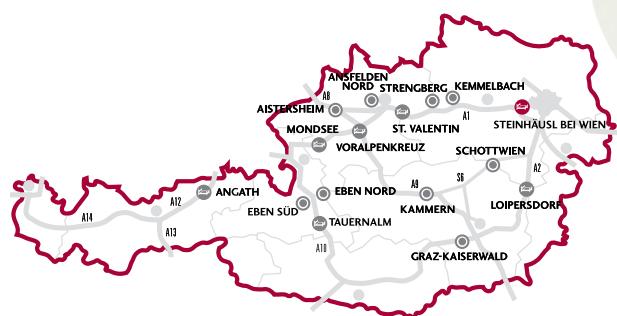
Tel.: +43 2774 20111

Fax: +43 2774 20111-120

E-Mail: seminar-steinhaeusl@landzeit.at

Von beiden Fahrtrichtungen erreichbar

Ihre Seminar-Betreuerin: Margit Kugelberger oder deren Assistenten



Tagen mit Erfolg

Landzeit Steinhäusl bei Wien 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
- 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
- 400 Sitzplätze im Markt-Restaurant
- 40 komfortable Zimmer mit Dusche, Haarfön, WC, Telefon, Telefonanschluss für E-Mail und Internet, Satelliten-Farb-TV, Kinofilme





Seminarraum

1. Ihr Seminarraum

Bitte wählen Sie Ihren Raum:

Acht Meetingräume, sechs Seminartypen

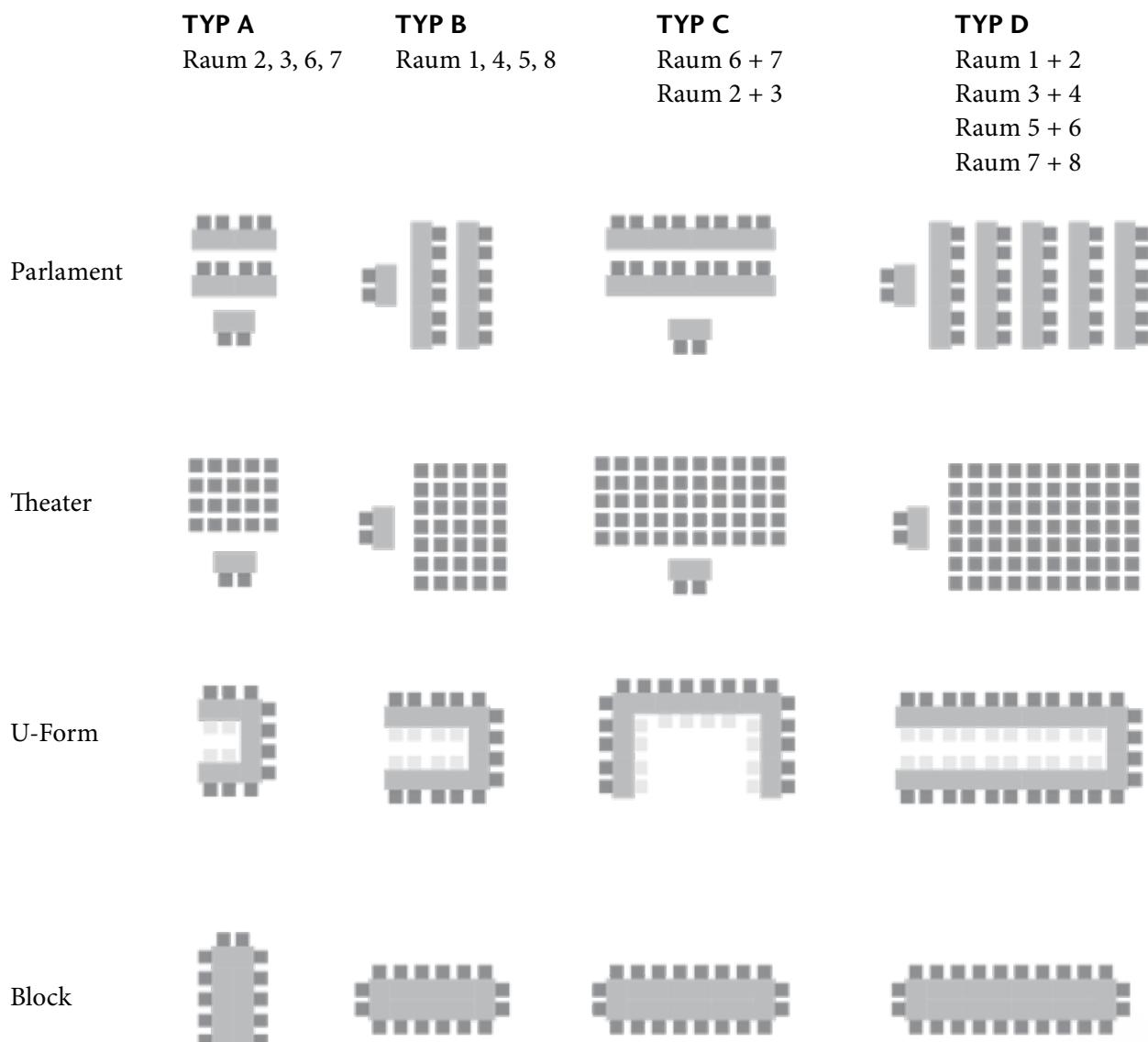
Raum	Größe	max. Sitzplätze	Preis	€
TYP A				
Raum 2	27 m ²	22	Ganztägig	342,-
Raum 3			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	240,-
Raum 6			Abends (ab 18 Uhr)	159,-
Raum 7				
TYP B				
Raum 1	35 m ²	37	Ganztägig	445,-
Raum 4			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	312,-
Raum 5			Abends (ab 18 Uhr)	212,-
Raum 8				
TYP C				
Raum 6 + 7	54 m ²	52	Ganztägig	688,-
Raum 2 + 3			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	480,-
Raum 2 + 3			Abends (ab 18 Uhr)	328,-
TYP D				
Raum 1 + 2	62 m ²	72	Ganztägig	779,-
Raum 3 + 4			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	544,-
Raum 5 + 6			Abends (ab 18 Uhr)	367,-
Raum 7 + 8				
TYP E				
Raum 1–3	89 m ²	116	Ganztägig	1.101,-
Raum 2–4			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	766,-
Raum 5–7			Abends (ab 18 Uhr)	435,-
Raum 6–8				
TYP F				
Raum 1–4	124 m ²	150	Ganztägig	1.577,-
Raum 5–8			Halbtägig (bis 13 Uhr, ab 13 Uhr)	1.098,-
Raum 5–8			Abends (ab 18 Uhr)	754,-

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

Bestuhlungsmöglichkeiten



Raum	m ²	Parlament	Theater	U-Form außen	U-Form innen und außen	Block
TYP A Raum 2, 3, 6, 7	27	10	22	10	14	12
TYP B Raum 1, 4, 5, 8	35	14	37	14	22	16
TYP C Raum 6 + 7 Raum 2 + 3	54	18	52	18	30	20
TYP D Raum 1 + 2 Raum 3 + 4 Raum 5 + 6 Raum 7 + 8	62	32	72	26	46	24
TYP E Raum 1–3, 2–4 Raum 5–7 Raum 6–8	89	44	116	34	62	36
TYP F Raum 1–4 Raum 5–8	124	62	150	46	76	48

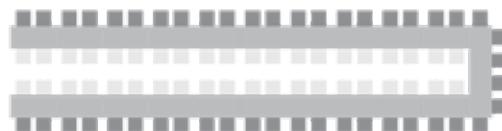
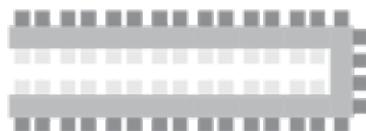
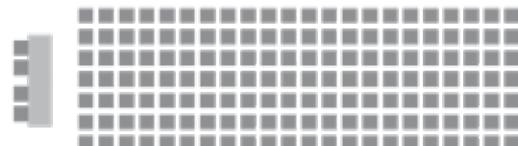
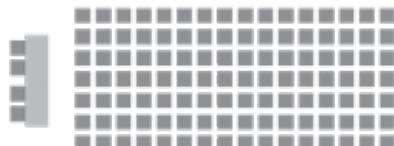


TYP E

Raum 5 + 6 + 7
Raum 6 + 7 + 8
Raum 1 + 2 + 3
Raum 2 + 3 + 4

TYP F

Raum 1–4
Raum 5–8



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



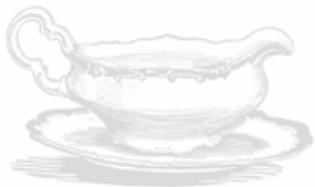
2. Ihr kulinarisches Angebot

Bitte wählen Sie Ihr Angebot:

- 2a Mittagessen im Markt-Restaurant: Bitte wählen Sie von den 3 Buffet-Pauschalen.
- 2b Kaffeepausen: Ihr Buffet für den Vormittag und den Nachmittag
- 2c Gekühlte Seminargetränke im Seminarraum

Gerne erstellen 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 Mittagessen

Landzeit steht für hochwertige, frische, gesunde Zutaten, jahreszeitlich abgestimmte Speisen sowie für abwechslungsreiche Angebote nach Regionen, Traditionen und Themen. Flanieren Sie durch unseren Gourmet-Markt, gustieren Sie an den verschiedenen Marktständen und stellen Sie Ihre Speisen selbst zusammen. Geben Sie uns bitte Ihre Menüwahl 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.

Buffet-Pauschale 1

€ 47,70 pro Person

1 Suppe nach Wahl
1 Hauptgericht und Beilage

Buffet-Pauschale 2

€ 63,90 pro Person

Auswahl von Salaten und Delikatessen
1 Suppe nach Wahl
1 Hauptgericht und Beilage

Buffet-Pauschale 3

€ 71,70 pro Person

Auswahl von Salaten und Delikatessen
1 Suppe nach Wahl
1 Hauptgericht und Beilage
1 Mehlspeise nach Wahl

2b Kaffeepausen



Ihr Buffet für den Vormittag:

a) Vormittagsjause

€ 44,70 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

€ 32,20 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

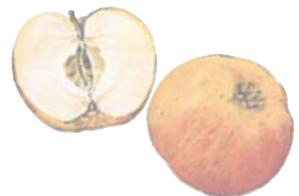
Sollten Sie nach Ihrer Veranstaltung ein geselliges Beisammensein mit Ihren Kolleginnen und Kollegen oder Gästen wünschen, bereiten wir gerne eine Bar mit Getränken Ihrer Wahl bei den Tagungsräumen für Sie vor.



3. Ihre Equipmentwünsche

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

- Flipchart
- Pinnwand
- Overheadprojektor
- Moderatorenkoffer
- Beamer
- Leinwand
- Farb-TV-Gerät
- 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 Steinhäusl bei Wien
Autobahn-Restaurant & Motor-Hotel*

Drei Restaurantkonzepte unter einem Dach:



Gourmet-Markt-Restaurant

Von Marktstand zu Marktstand

Genuss nach Lust und Laune, Essen als Erlebnis – die bunte Marktatmosphäre lädt zum Gustieren ein. Köstliche Gerichte werden frisch vor Ihren Augen zubereitet. Gäste flanieren durch den Markt und stellen ihre Speisen individuell zusammen.



à la carte-Restaurant mit Essbar

... serviert Lebensfreude & Genuss

Gerichte nach saisonalen Rezepturen für Lebensfreude und Genuss. Sich zurücklehnen und im Küchenambiente mit allen Sinnen die kulinarische Welt von Landzeit genießen



Kinderrestaurant

Landzeit ist Ihr Familienrestaurant

Sie genießen die großzügige Restaurantatmosphäre und lassen sich verwöhnen, während Ihre Kinder im Kinderrestaurant spielen. Bei den Rezepten werden aktuelle Grundlagen einer kindergerechten Ernährungsweise berücksichtigt.



Shop

Andenken an eine tolle Urlaubsreise oder ein Kindergeschenk – in den Landzeit-Shops finden Sie immer das passende Geschenk für jeden Anlass.



Hotel

Gut ausgeruht und gestärkt mit einem gesunden Frühstück die Weiterfahrt antreten. Die Betten sind mit exklusiven Landzeit Premium Matratzen ausgestattet. Kinofilme in Ihrem Hotelzimmer mit Pay-TV (ein Film als Geschenk).



Seminarzentrum

Ob Besprechungen, Fachtagungen oder mehrtägige Seminare – wir bieten für jede Veranstaltung den perfekten Rahmen. Seminargäste schätzen besonders die kulinarische Welt von Landzeit.

Kleinberg 2
3033 Altengbach
Tel.: +43 2774 20111
Fax: +43 2774 20111-120
seminar-steinhaeusl@landzeit.at

