

DER SEMINARBEREICH



DETAILS & TAGUNGSPAUSCHALEN

Mit einer Größe von 110 m² bietet der Seminarraum im 1. Stock unseres Hauses Platz für bis zu 100 Personen in Kinobestuhlung.

Unser Credo: Geht nicht gibt's nicht. Gemeinsam finden wir garantiert den idealen Rahmen für Ihre Seminare, Sitzungen, Tagungen & Co. Einwandfreie Organisation und Detailplanung Ihrer Veranstaltung inklusive ausgezeichneter Tagungsverpflegung mit beispielsweise anschließendem Dinner, Buffet oder Fingerfood. Wir verwenden ausschließlich heimische Produkte höchster Qualität.

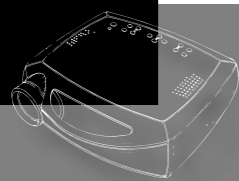
Fazit: Bei tagen Sie in modernem Ambiente auf höchsten kulinarischen Niveau.

Neu: Equipment für Videokonferenzen mitbuchbar.

Ein besonderes **Highlight** ist mit Sicherheit unsere Dachterrasse, die wir Ihnen für die Dauer Ihrer Veranstaltung exklusiv zum Entspannen und Relaxen in den Pausen reservieren. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot, sollten Sie das G-Deck inkl. Zusatzausstattung (Stehtische, Hussen, Musikanlage,...) mieten wollen.

Unser Angebot: Wir bieten klassische Seminarpauschalen inklusive Raummiete, Kaffeepausen und Mittagessen an. Gerne gehen wir auch auf Ihre ganz individuellen Wünsche ein und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot nach Ihren speziellen Bedürfnissen.

Technische Daten und Informationen rund um unsere Tagungspauschalen finden Sie im Anhang.



SEMINARRAUM

Termin:	
Veranstalter:	
Titel der Veranstaltung bzw. Kostenstelle:	
Kontaktperson:	
Telefon:	Email:
Teilnehmeranzahl: Alle bestätigten Personen bis 48 h vor Veranstaltungsbeginn kommen zur Verrechnung! Siehe unsere AGBs!	
<input type="radio"/> Halbtags vormittags	von: bis:
<input type="radio"/> Halbtags nachmittags	von: bis:
<input type="radio"/> Ganztags	von: bis:
Ansprechperson vor Ort:	
Bestuhlungsvarianten:	
<input type="radio"/> U-Form <input type="radio"/> Schulbank <input type="radio"/> Block <input type="radio"/> Block offen <input type="radio"/> Kino <input type="checkbox"/> Extras (Laptop, zusätzl. Equipment, Techniker, etc.)	
Verpflegung (Pauschale, Bestellformulare anfordern, individuelle Beratung):	
Rechnungslegung an:	
UID-Nr.:	
Datum, Unterschrift:	

Gerne beraten wir Sie auch telefonisch.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.

DETAILS ZUM SEMINARRAUM

Größe: 110 m², Parkettboden, Tageslicht
Personenanzahl: 100 Personen

Unser Seminar- und Veranstaltungsraum befindet sich im 1. Stock des Gebäudes und ist natürlich behindertengerecht ausgestattet - unser Treppenlift bringt Ihre gehbehindernden Besucher barrierefrei zu Ihrer Veranstaltung. Wir bieten Ihnen einen freundlichen, sonnendurchfluteten Raum, der auch komplett abdunkelbar, klimatisiert und mit moderner Tagungstechnik ausgestattet ist. Somit bietet unser Seminarraum wunderbar Platz für Ihre Tagungen, Meetings oder Feierlichkeiten jeglicher Art. Die Sonnenterrasse mit Loungemöbeln ist für Pausen, Get-Together-Empfänge oder als Raucherbereich nutzbar. Rund 200 Parkplätze in unmittelbarer Nähe (Kreisverkehr Grambach) runden das große Angebot ab. Detaillierte Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

STANDARDAUSSTATTUNG

- > Klimatisiert
- > 2 Flipcharts (inkl. Papier und Stifte)
- > Tageslicht/sonnendurchflutet in ruhiger Umgebung
- > auf Wunsch verdunkelt
- > WLAN
- > Beamer
- > 2 Magnettafeln
- > 1 Stecktafel (auf Wunsch bis zu 5 Stk. möglich)
- > Beschilderung/Leitsystem Ihrer Veranstaltung

PREISE

Halbtag (4 Std. vormittags oder nachmittags): € 200,00
Ganztag: € 350,00

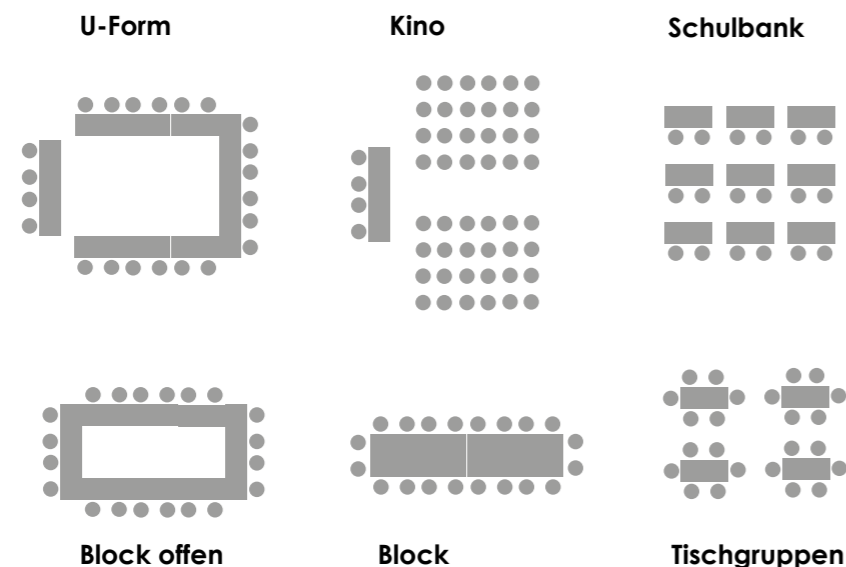
Möchten Sie den Seminarraum gerne stundenweise mieten? Unabhängig von der Personenanzahl ist dies täglich bei Verfügbarkeit ab 18:00 Uhr möglich. Die Raum-miete pro Stunde beträgt € 45,00. Verrechnet wird je angefangene Einheit.

ZUSATZAUSSTATTUNG

Sollten Sie Zusatzausstattung benötigen, stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfü-

WIR VERRECHNEN IHNEN FÜR:	PREIS IN €
Laptop	30,00
Equipment für Videokonferenz	50,00
Technikerstunde	30,00
1 Block Flipchart-Papier, 25 Blatt	20,00
1 Schreibunterlage (Block/Stift)	3,00
1 Kopie A4	0,50
1 Fax Inland, pro Seite	0,40
1 Fax Ausland, pro Seite	0,60
Zusätzliche Moderationswand	10,00
Namenskärtchen foliert (pro Stk.)	0,50
je weitere mobile Pinnwand	12,00

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



TAGUNGSPAUSCHALEN

„Das Grambacher“ und seine kulinarischen Angebote... denn gerade bei Tagungen muss für's leibliche Wohl gesorgt sein.

Unsere Tagungspauschalen - ab 15 Personen pro Tag - enthalten folgende Leistungen:

- Seminarraum 110 m² mit gewünschter Tischform und Bestuhlung
- Flipchartständer
- Pinnwand
- Leinwand
- Beamer
- Raummiete inklusive Reinigung

Tagungspauschalen gültig von Montag bis Freitag. Samstags, Sonn- und Feiertags erstellen wir auf Anfrage ein individuelles Package für Sie.

I.) **„TAGUNGSANGEBOT BASIC“** **€ 37,00 pP**

Eine Pauschale auf das Wesentliche konzentriert:

- vormittags: Kaffee oder Tee mit Mehlspeisen oder Brötchen aus der eigenen Konditorei & Feinkost*
- mittags: Menü laut Tagesangebot: Suppe, Hauptspeise, Salat oder Dessert vom Buffet in unserem Front Cooking Restaurant im Erdgeschoß (Menü serviert, Aufpreis € 1,50)
- nachmittags: Kaffee oder Tee und Mehlspeisen oder Brötchen wahlweise*

*pP. 1 Stück Mehlspeise, 1 Brötchen oder 2 Brötchen oder 2 Stück Mehlspeise

„TAGUNGSANGEBOT BASIC“ HALBTAGS **€ 25,00 pP**

- vormittags bzw. nachmittags: Kaffee oder Tee mit Mehlspeisen oder Brötchen wahlweise Vital-Snacks oder Schwarzbrot- Brötchen bzw. Gemüse dips aus unserer Feinkost*

*pP. 1 Stück Mehlspeise und 1 Snack bzw. 2 Brötchen aus der eigenen Feinkost.

TAGUNGSPAUSCHALEN

II.) „TAGUNGSANGEBOT VITAL“ € 47,00 pP

Eine Pauschale für das produktive Denken und wirkungsvolle Arbeiten:

- vormittags: Kaffee oder Tee dazu Bio-Obst (2 Stück p P.) und belebtes Granderwasser
- mittags: „Leichtes 2 Gänge BrainFood“ - unterstützt erfolgreiches Tagen durch ein ausgewogenes Getränke- und Speisenangebot während Ihrer Tagung/Ihres Seminars.
- nachmittags: Kaffee oder Tee mit Vollkorn-Mehlspeisen aus der eigenen Konditorei - wahlweise Vital-Snacks oder Schwarzbrot-Brötchen bzw. Gemüsedips im Tagungsraum

(Mineralwasser, Granderwasser, Bio-Säfte, usw.**)

„TAGUNGSANGEBOT VITAL“ HALBTAGS € 35,00 pP

- Beinhaltet gleiche Leistungen wie die Tagespauschale ohne BrainFood.

III.) „TAGUNGSANGEBOT PREMIUM“ € 50,00 pP

Premium, ganz Ihrem Seminar - Anlass angemessen.

- Begrüßung: Kaffee, Tee mit Brötchen
- vormittags: Kaffee, Tee mit Kuchen und frischem Obst (2 Stück p P) im Korb
- mittags: 3 Gänge Mittagmenü: Suppe, Hauptgericht mit Beilage, Salat oder Dessert vom Buffet im Front Cooking Restaurant
- nachmittags: Kaffee, Tee und kleines süß-pikantes Snackbuffet
- **unbegrenzt:** Auswahl an Softgetränken, Wasser, sowie Kaffee und Tee während der Tagung.

„TAGUNGSANGEBOT PREMIUM“ HALBTAGS € 40,00 pP

- Beinhaltet gleiche Leistungen wie die Tagespauschale, entweder ohne Mittagmenü **ODER** ohne Nachmittagsverpflegung.

***Unsere Mehlspeisen und Brötchen werden mit Liebe zum Detail in unserer hauseigenen Konditorei bzw. Feinkost hergestellt. Gut zu wissen: Wir setzen auf nachhaltige und regionale Produkte. **Die im Seminarraum eingestellten Getränke ausserhalb der gebuchten Pauschale werden nach Verbrauch verrechnet.**

Grambacher's berühmte BRÖTCHEN



BESTELLUNG BRÖTCHEN

***Vorbestellung min. 2 Tage**

Firma:			
Personenanzahl:		Datum:	
Kontaktperson:		Uhrzeit:	
Tel.-Nr.:		Brötchen ges.:	
Zustellung:		Abholung:	

Preis-Kategorie	Preis brutto	Produkt	Anzahl
Brötchen			
Kategorie I	€ 1,50	Thunfischaufstrich	
		Kürbiskernaufstrich	
		Gemüseaufstrich	
Kategorie II	€ 1,80	Salami	
		Pfefferkarree	
		Putenschinken	
		Schweinsbraten	
		Tomaten-Mozzarella	
		Emmentaler (lactosefrei)	
		Gouda (lactosefrei)	
		Brie (lactosefrei)	
Kategorie II vegan	€ 1,80	Hummus Natur*	
		Hummus Marrakesch*	
Kategorie III	€ 2,10	Prosciutto	
Kategorie IV	€ 2,30	Lachs	
		Forellenfilet*	
		Roastbeef*	
Gefülltes Jourgebäck* oder halbe Kornspitz (Aufpreis 0,50 €) Alle Brötchen gibt es auch mit glutenfreiem Gebäck* (Aufpreis 0,50 €)			
Wraps (Bestellmenge mind. 2 Stk. pro Sorte, Bestellmenge in geraden Zahlen)			
	€ 2,90	Lachs mit Honig-Senf-Sauce	
	€ 2,40	Schinken-Käse	
	€ 2,80	Thunfisch	
	€ 2,40	Tomaten-Mozzarella (vegetarisch)	
	€ 2,40	Käse (vegetarisch)	
Gebühren: € 12 Zustellgebühr innerhalb von Graz / € 2,00 kleiner Karton, Sandwichsteige / € 2,50 Großer Karton / € 20,00 Weiße Kiste Kaution			
Gesamt:			

Tel-Nr.: 0316 403 800
Fax: 0316 403 800-20
Email: office@dasgrambacher.at
Homepage: www.dasgrambacher.at

Das Grambacher AGB 'S

Tel-Nr.: 0316 403 800
Fax: 0316 403 800-20
Email: office@dasgrambacher.at
Homepage: www.dasgrambacher.at

Allgemeine Geschäftsbedingungen – Restaurant das Grambacher

KULINARIK - *Vielfalt, die schmeckt*

SONSTIGE SPEISEN

Diverse Mehlspeisen aus der eigenen Konditorei	
zB.: CupCakes/Strudel/Obstkuchen/kleines Plundergebäck 2 Stk pP	€ 2,50 pP
Obstkorb (saisonelles Angebot) 2 Stk pP	€ 1,50 pP
Obstkorb Bio 2 Stk pP	€ 2,00 pP
Knabbergebäck pro Teller	€ 3,00

Wir bieten auch ein breites Sortiment an Fingerfood an, sollten Sie Interesse haben übermitteln wir Ihnen gerne unsere Bestellliste.

GETRÄNKE

Unsere Getränkeliste legen wir Ihnen bei.

Für mitgebrachte Speisen und Getränke wird pro Person Stoppelgeld berechnet.

Auch in unseren Tagungsangeboten orientieren wir uns ganz nach Ihren Bedürfnissen. Unser Ansatz für Sie: So viel Entscheidungsfreiheit wie nötig, so wenig Aufwand wie möglich. Denn Sie sollen sich ganz auf Ihre Arbeit konzentrieren können, alles andere übernehmen wir. Wir bieten gerne auch vegane/vegetarische Speisen an.

Unsere Sonnen-Dachterrasse befindet sich in unmittelbarer Nähe des Seminarraumes und kann exklusiv und auch als Raucherzone genutzt werden. Exklusive Miete ohne Seminarraum mit € 350,- inkl. USt.

TAGEN SIE GUT!

Ihr Grambacher-Team

Das Grambacher - *Vielfalt, die schmeckt.*

Preise: Alle angegebenen Preise für Speisen, Getränke, Technik etc. verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben und gelten bis zum Aufliegen einer neuen Preisliste. In den Angeboten ist dezidiert ausgewiesen, ob es sich um exklusiv oder inklusiv Preise handelt. Angebote haben eine Gültigkeit von 30 Tagen. Zustellkosten sind nicht im Angebotspreis enthalten und gelten bis Bordsteinkante.

Übergabe und Verwendung: Mit dem Empfang der Ware bestätigt der Kunde, dass diese den vereinbarten Anforderungen entspricht. Vorbestellte Waren und Dienstleistungen, die von einem Kunden nicht abgenommen bzw. abgeholt werden, werden dem Kunden grundsätzlich zum vereinbarten Rechnungsbetrag zuzüglich Umsatzsteuer in Rechnung gestellt.

Stornobedingungen Veranstaltungen, Catering, Feiern: Stornierungen können ausschließlich schriftlich akzeptiert werden. Bei Absage der Veranstaltungen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. Ab Buchung 20%*, ab 8 bis 2 Wochen 50%*, ab 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 100%* der vereinbarten Leistungen – ohne Getränke. Fix bestätigte Personen bis 4 Tage vor der Veranstaltung gelten als Verrechnungsgrundlage für externe Veranstaltungen. Sollte zum Zeitpunkt der Veranstaltung, aufgrund behördlicher Maßnahmen (**Corona**), eine Schließung unseres Restaurants angewiesen werden, fallen keine Gebühren für die Stornierung an, eine Schadensersatzleistung kann nicht geltend gemacht werden.

Seminare: Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Leistungsdatum wird keine Stornogebühr in Rechnung gestellt. Bei Stornierungen zwischen 29 und 14 Tagen werden 50%, ab 13 Tagen vor dem Seminar werden 100% des Auftragswertes als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

Veranstaltungen im Haus: Die fix bestätigte Personenanzahl, bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, gilt als Basis der Verrechnungsgrundlage für das bestellte Essen. Bei À la Carte berechnen wir ab 14 Uhr im Restaurant „elements“ € 3,00 pro Person für das Gedeck und Gruß aus der Küche. Bei Veranstaltung wird auf Vereinbarung ein Gedeck mit € 3,00, € 2,50 oder € 1,50 pro Person angeboten und verrechnet, kein Gedeck (Tischset) wird mit € 0,00 berechnet. Bei Nichterscheinen von bestätigten Personen wird das vereinbarte Gedeck in Rechnung gestellt. Bei Verspätungen ab 15 Minuten, wird der Tisch bei Bedarf an andere Gäste weitergegeben.

Sollte die fix vereinbarte Zeit bei Feiern nicht eingehalten werden, wird der Essensbeginn entsprechend dem Geschäftsverlauf nach hinten verschoben. Ab 0:00 Uhr behalten wir uns das Recht vor, Personalkosten in Rechnung zu stellen, € 35,- brutto/ Stunde/Servicepersonal, mündliche Absprachen sind ungültig und bedürfen der Schriftform. Beschädigungen am Inventar des Restaurants oder fehlendes Equipment werden erfasst und mit dem Wiederanschaffungswert als Schadensersatz an den Veranstalter oder Gast verrechnet.

Mitbringen von Speisen und Getränken: Möchten sie ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir für Service, Kühlung, Gläser etc. ein Stoppelgeld von € 12,00 pro Flasche. Wir können auch ihren Lieblingswein für sie besorgen. Für mitgebrachte Torten oder Kuchen verrechnen wir Gabelgeld von € 1,50 pro Person. Wir verweisen auf das Datenblatt für mitgebrachte Speisen der WKÖ, da die Speisen in unseren Räumlichkeiten konsumiert werden und daher alle Allergene lt. Gewerbeordnung aufliegen müssen.

Verlust oder Beschädigung: Für mitgebrachte Gegenstände, des Veranstalters oder seiner Gäste kann keine Haftung übernommen werden. Auch nicht im Fall von Diebstahl oder bei Verlust und Beschädigung. Anbringen von Dekomaterial oder Ähnlichem ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Für nicht entferntes Dekomaterial wird keine Haftung übernommen. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar haftet der Veranstalter. Für erhaltene Geld- und Sachgeschenke während ihrer Veranstaltung übernehmen wir keine Haftung.

Musikschutz: Musik bei Veranstaltungen oder Feiern sind vom Veranstalter rechtzeitig bei der AKM anzumelden. Eine Bestätigung ist der Firma Fürgast auf Verlangen (auch im Nachhinein für die AKM) vorzulegen.

Zusätzliche Leistungen: Alle – zum Zeitpunkt der Vereinbarung mit Firma Fürgast (Restaurant das Grambacher) – nicht definierten Leistungen und zusätzlichen Wünsche (auch durch Fremdfirmen) werden nach der zum Veranstaltungstermin gültigen Preisliste verrechnet bzw. Fremdleistungen weiterverrechnet. Erhöhter Zeitaufwand für die Vorbereitung ihrer Feier (Übernahme der Dekoration am Tisch, Abbau von Dekoration) wird mit dem jeweils gültigen Stundensatz pro angefangene halbe Stunde berechnet.

Rechnungslegung, Zahlungsbedingungen: Caterings, Veranstaltungen: Ab einer Auftragssumme von € 1.000,00 brutto stellen wir eine Anzahlung von 40% des Auftragswertes in Rechnung. Zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge. Mit Eingang der Anzahlung gilt der Auftrag als bestätigt. Privatpersonen: Bei Ende der Veranstaltung ist der Restbetrag mit Bankomat, Kreditkarte oder bar zu bezahlen.

Firmenkunden: 8 Tage netto ab Rechnungsdatum. Bei Dauerkunden kann auch eine Einzugsermächtigung vereinbart werden. Für den Rechnungsversand per E-Mail im pdf-Format geben Sie uns bitte Ihre Email-Adresse bekannt. Möchten sie die Rechnung per Post zugesandt bekommen, so erlauben wir und einen Betrag von € 3,00 zu berechnen.

Ein einzelner Mangel oder fehlender Bestandteil führt nicht automatisch zu einem Abzug vom Rechnungsbetrag bzw. zu einem berechtigten Zahlungsverzug

Gerichtsstand: Als Gerichtsstand wird Graz vereinbart.