



# Sheraton®

HANNOVER PELIKAN HOTEL



## Loft trifft Luxus: Das Designhotel Sheraton Hannover Pelikan Hotel

Wir freuen uns sehr, Ihnen mit unserem Haus etwas ganz und gar Einzigartiges bieten zu können. Die ehemalige Pelikan-Füllfederhalterfabrik aus dem Jahr 1906 wurde mit größtem Aufwand und viel Liebe zum Detail restauriert und modernisiert.

Heute erwartet Sie das Sheraton Hannover Pelikan Hotel mit höchsten technischen Standards und einem einzigartig nostalgischen Flair. Lassen Sie das Haus auf sich wirken und gehen Sie bei uns auf Entdeckungsreise.



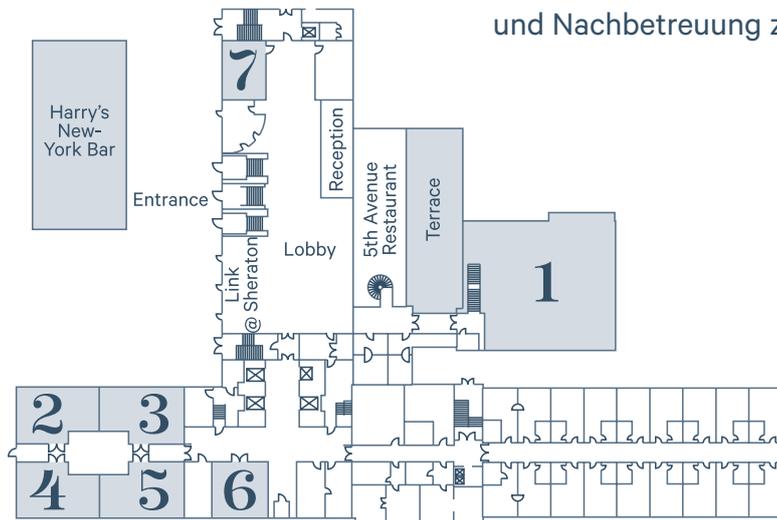
# TAGUNGEN UND EVENTS

Die historischen Backsteinmauern der ehemaligen Pelikan- Füllfederhalterfabrik beherbergen heute das Sheraton Hannover, mit seinem vielseitigen Event-Bereich für Tagungen, Seminare und private Feiern mit bis zu 250 Gästen.

Insgesamt verfügt unser Tagungshotel in Hannover über 6 flexible Veranstaltungsräume sowie einen eindrucksvollen Ballsaal mit großen Fensterfronten – alle ausgestattet mit modernster Technik, Klimaanlage und Tageslicht.

Ihre Hochzeitslocation in Hannover: Nicht nur Tagungen, Meetings und Co. finden bei uns den perfekten Rahmen – auch für private Feiern und unvergessliche Hochzeiten eignen sich die hohen Räume mit dem behaglichen Loft-Ambiente ganz hervorragend.

Kompetent, flexibel und kreativ – mit unserem professionellem Event-Team ist Ihre Veranstaltung in den besten Händen. Beratend und serviceorientiert steht es von der persönlichen Planung bis hin zur erfolgreichen Durchführung und Nachbetreuung zur Seite.



## LEGENDE

- |             |               |
|-------------|---------------|
| 1. Mozart   | 5. Liszt      |
| 2. Händel   | 6. Bibliothek |
| 3. Schubert | 7. Boardroom  |
| 4. Bach     |               |

Raum	Bestuhlungsformen							
	Block	U-Form	Parlamentarisch	Stuhlreihen	Bankett	Fläche	Länge	Breite
<b>Mozart</b>	40	60	140	250	150	256	16	16
<b>Händel</b>	20	22	24	35	30	56	9	6,3
<b>Schubert</b>	20	22	24	35	30	56	9	6,3
<b>Liszt/Bach</b>	60	50	60	100	60	112	18	6,3
<b>Liszt</b>	20	22	24	35	30	56	9	6,3
<b>Bach</b>	20	22	24	35	30	56	9	6,3
<b>Bibliothek</b>	10	-	-	-	-	45	9	5
<b>Boardroom</b>	6	-	-	-	-	32	8	4



# Das Sheraton Hannover Pelikan Hotel – in Kürze

## WOHLFÜHLEN

Unser Hotel mit 133 Zimmern und 14 Suiten, im klaren Design, mit großen Fensterflächen und individuellem Interieur ist die erste Wahl in Hannover. Mit modernem Komfort und wohligen Sheraton Sleeping Experience® Betten ausgestattet, werden wir zu Ihrem Zuhause – egal, ob es Sie beruflich oder privat nach Hannover führt!



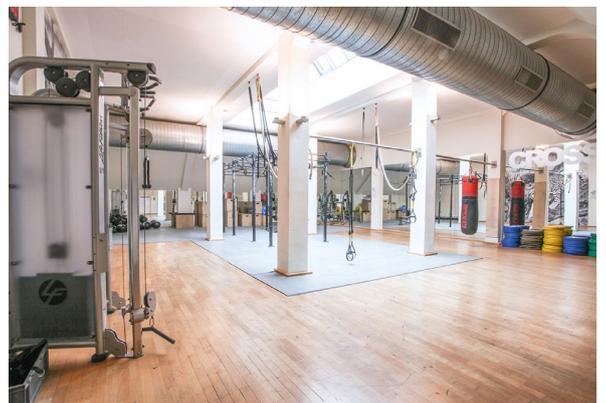
## GENIESSEN

Lichtdurchflutet und hohe Decken – die Aromen der Welt auf Spitzenniveau und angesagte Food-Trends gibt es im Restaurant 5th Avenue mit seinem einzigartigen Loft-Feeling. Treffpunkt für internationale Drinks und Live-Musik ist die legendäre Harry's New-York Bar!



## ERLEBEN

Eine ganz außergewöhnliche Atmosphäre: Das Sheraton Hannover Pelikan Hotel kombiniert modernes Design mit nostalgischem Charme. Im angrenzenden Fitness-Center „Physical Park“ können sich Sportbegeisterte auf 3.000 qm und in Kursen grenzenlos auspowern. Unser Tipp: Einen Moment innehalten auf der Dachterrasse mit Blick auf das Pelikanviertel!





## Ihr Weg zu uns:

### MIT DEM AUTO

Von der A37 kommend, verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt Hannover-Buchholz. Im Weidetorkreisel nehmen Sie die erste Ausfahrt Richtung Bothfeld/Langenhagen. An der dritten Ampel fahren Sie links auf die Podbielskistraße (Richtung Zentrum). Nach ca. 2 km finden Sie rechts das Hotel.

### MIT DER U-BAHN

Nehmen Sie eine der folgenden U-Bahn-Linien ab Hannover Hbf: Linie 3 Richtung Altwarmbüchen, Linie 7 Richtung Misburg oder Linie 9 Richtung Fasanenkrug. Verlassen Sie die U-Bahn jeweils an der Haltestelle Pelikanstraße.

## Unser Team – Ihre Ansprechpartner

### SILVANA HOLZMANN

Convention Sales Executive  
silvana.holzmann@sheraton.com  
Tel: 0511 90 93 667

### LEONIE HANAN JOENS-ANDERS

Convention Sales Coordinator  
leonie.joens-anders@sheraton.com  
Tel: 0511 90 93 668

### KLAUS BARTH

Director of Sales  
klaus.barth@sheraton.com  
Tel: 0511 90 93 664

### LEONIE KEHNE

Sales Executive  
leonie.kehne@sheraton.com  
Tel: 0511 90 93 665



# Erleben

## **GOP VARIETE-THEATER HANNOVER**

Im Herzen Hannovers inszenieren wir Varieté für das Hier und Jetzt. Hier wird im Spannungsfeld zwischen Avantgarde und Tradition eine neue Welt des Varietés geboten. Faszinierende Artistik in stimmungsvollem Ambiente und kulinarische Genüsse sind die Garanten für ein ganz besonderes Erlebnis! In aufwändig inszenierten Showproduktionen erleben Sie die vielen Facetten der modernen Variétékunst, hautnah in einem einzigartigen Ambiente im Mix aus damals, heute und morgen.

**GOP.**  
Entertainment-Group

## **ZUM HÖREN, SEHEN, MITMACHEN**

Erleben Sie die einmalige Atmosphäre und nehmen Sie teil an einer der Führungen von Pelikan.  
„Rund um den Pelikan TintenTurm“,  
Dauer ca. 90 Min., 5.- EUR pro Person

### **Öffnungszeiten vom Shop und Museum:**

Montag: geschlossen  
Dienstag: 12.00-17.00 Uhr  
Mittwoch: 12.00-17.00 Uhr  
Donnerstag: 12.00-17.00 Uhr  
Freitag: 10.00-14.00 Uhr





## COLOR YOUR BREAK

Mit nur 3,50 EUR Aufschlag pro Person kreieren wir Ihre ganz persönliche Kaffeepause mit Farbwunsch.



## BRAINFOOD

Für die richtige Power in den Pausen bieten wir Ihnen für 8,50 EUR pro Person eine Kaffeepause für den richtigen Energieschub.



## COCKTAILKURS

GESCHÜTTELT, GERÜHRT, GESHAKED- mit unserem Cocktailkurs in unserer Harry's New York Bar werden Sie, Ihre Kollegen oder Geschäftspartner für 45,00 EUR pro Person zum Profi! Inklusive 3 Cocktails, dem legendären Chili Hot Dog und Leitungswasser.

## GRILLEN

Barbecue-Duft liegt in der Luft: Saftig zartes Steak, Fisch oder Käse, frische Salate, hausgemachte Dips und Saucen - wir schmeißen bei jedem Wetter für Sie den Grill an. Appetit bekommen?



## TEAM POWER

„ALLE AN DIE TÖPFE!“:  
Wie wäre es mit einem gemeinsamen Kochkurs für 79,00 EUR pro Person? Inklusive begleitender Weine und Wasser





# Getränke

## DEUTSCHLAND

Weißburgunder  
Weingut Krieger  
*37,50 EUR*

Spätburgunder  
Weingut Krieger  
*37,50 EUR*

## FRANKREICH

La Ciboise blanc  
Lubéron AOC  
M. Chapoutier  
*31,50 EUR*

La Ciboise rouge  
Lubéron AOC  
M. Chapoutier  
*31,50 EUR*

## ITALIEN

Grillo „Costadune“  
Bianco Sicilia DOC  
Mandrarossa  
*30,50 EUR*

Nero d'Avola „Costadune“  
Rosso Sicilia DOC  
Mandrarossa  
*30,50 EUR*

## CHILE

Sauvignon Blanc  
Valle de Maipo  
Anderra - Baron Philippe de Rothschild  
*30,50 EUR*

Cabernet Sauvignon  
Valle de Maipo  
Anderra - Baron Philippe de Rothschild  
*30,50 EUR*

## SÜDAFRIKA

Chardonnay  
Laborie  
Western Cape  
*29,50 EUR*

Shiraz  
Laborie  
Western Cape  
*29,50 EUR*



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi, Pepsi light, Pepsi max, Mirinda, Seven up	je 0,20 l	3,50 EUR
Granini Apfelsaft, Orangensaft, Multivitamin	je 0,20 l	3,50 EUR
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,	je 0,20 l	3,50 EUR
Bad Brambacher Spritzig oder Naturell	je 0,25 l	3,50 EUR
Bad Brambacher Spritzig oder Naturell	je 0,75 l	8,30 EUR
San Pellegrino Acqua Panna	je 0,25 l	4,00 EUR
San Pellegrino Acqua Panna	je 0,75 l	9,50 EUR
Fruchtsaftschorle	je 0,20 l	3,50 EUR

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème	Tasse	3,50 EUR
Cappuccino	Tasse	3,90 EUR
Latte Macchiato	Tasse	4,50 EUR
Milchkaffee	Tasse	4,50 EUR
Espresso	Tasse	3,00 EUR
Doppelter Espresso	Tasse	4,50 EUR
Heisse Schokolade	Tasse	3,50 EUR
Kaffee	1,0 L	13,50 EUR
Tee	0,5 L	6,80 EUR

## BIER

Fürstenberg Pils vom Fass	je 0,30 l	3,80 EUR
Fürstenberg Pils / Flasche	je 0,33 l	3,80 EUR
Paulaner Weizenbier	je 0,50 l	5,50 EUR
Alster	je 0,30 l	3,80 EUR

## APERITIF & GETRÄNKE- PAUSCHALE

Allendorf Rheingau Riesling Sekt Brut	0,75 l	36,00 EUR
Lanson Black Label Brut	0,75 l	85,00 EUR
Hugo	Glas	9,00 EUR
Aperol Spritz	Glas	9,00 EUR

### Aperitif-Pauschale

#### « Classic »

Prosecco, Orangensaft & Salzgebäck  
*pro Person/ Stunde 9,50 EUR*

### Aperitif-Pauschale

#### « Extra »

Prosecco, Orangensaft, Aperol Spritz, Hugo & Salzgebäck  
*pro Person/ Stunde 16,50 EUR*

### Dinner-Getränkepauschale

Hauswein, Bier, Softgetränke, Mineralwasser und Heißgetränke  
*pro Person/ 3 Stunden 34,50 EUR*



## Stellen Sie Ihr Menü zusammen

### VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen

Variation von Lachs mit Gurkenspaghetti,  
Tatar und hausgebeizter Lachs

Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Sesam und  
Trüffelmayonnaise

Rinderkraftbrühe mit Steinpilznocken

Fein mariniertes Gemüse mit Ziegenfrischkäse

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit  
gebratenen Garnelenkrusteln

### DESSERT

Kaffee Crème Brûlée mit Beeren und Vanille-Rum-Eis

Schokoladenfondant mit Passionsfruchtsorbet  
und Macaron

Geflämmte Beerengrütze mit Rahm und  
Tonkabohneneis

Waldbeersorbet, New York Cheese Cake  
und Sabayone

### HAUPTGÄNGE

Benther Schweinefilet im  
Landschinkenmantel an Dijonsensauce,  
Lauchgemüse und Kartoffel-Estragon Püree

Gegrilltes Rindersteak an Barolojus,  
Anti Pasti Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Im eigenen Saft geschmorter Rinderbraten  
mit Pilzgemüse und Röstkartoffeln

Kalbsrücken im Ganzen gebraten  
an Thymianjus, geschmorten Paprika  
und Kartoffelpüree

Gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce,  
cremige Polenta und glasiertem Gemüse

Gnocchi mit Trüffel, Spinat und Kirschtomaten

Ravioli mit Tomate und Provolone

Maispoularde gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und Basilikum, Linguini und Baby-Spinat

**35,00 EUR pro Person als 3-Gang-Menü**



# Bauen Sie Ihr Buffet

## VORSPEISE

*(Jeweils 4 zur Auswahl)*

Salatbuffet

*(wird bei jedem Buffet bereitgestellt)*

Tomaten-Brotsalat mit Parmesan und Balsamico

Anti Pasti

Vitello Tonnato

Gesottenes Kalbsnüsschen mit Balsamico-Creme

Tomate mit Bambini Mozzarella

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce  
und Essiggemüse

Edelfischpralinen mit gratinierten  
Grünschalmuscheln

Rohmilchkäseauswahl mit Fruchtsenf

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

Marinierter Schafskäse mit Oliven und Paprika

Bruschetta Rustico

## DESSERT

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Mousse au Chocolate (hell und dunkel)

Obstsalat mit Minzzucker und  
exotischen Früchten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Panna Cotta (verschiedene Sorten möglich)

Klassisches Tiramisu

Crème Brûlée (verschiedene Sorten möglich)

## HAUPTGANG

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Steaks vom regionalen Wiesenrind  
mit gebratenen Waldzwergerl

Rinderschmorbraten mit Pfannenpaprika

Hähnchenmedaillons auf cremigem Tomaten-  
Lauchgemüse

Pfeffergeschnetzeltes von der Pute

Schweinemedaillons mit saisonalem,  
gebratenem Gemüse

Geschmorter Schweinenacken mit  
lauwarmem mediterranem Gemüse

Welsfilet mit Chili-Fenchel

Dorschfilet mit einer Sauce von Meeresfrüchten

## BEILAGEN

*(Jeweils 3 zur Auswahl)*

Butterreis

Saisonales Gemüse vom Bauernmarkt

Gebratenes Gemüse der Saison

Meersalzkartoffeln oder Kartoffelgratin

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und  
Parmesan

Pasta mit Parmesanrahm, Kirschtomaten und  
Frühlingszwiebeln

Lasagne, vegetarisch oder mit Hackfleisch

**40,00 EUR pro Person**



## Snacks

### FRISCH GEBACKENE BAGELS

#### BELEGT MIT:

Tortenbrie, Walnüssen und Trauben

Putenschinken, Parmesan und Kirschtomaten

Hähnchen, fruchtigem Salat und buntem Pfeffer

Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Mozzarella

*je 5,90 EUR pro Stück*

#### KLEINIGKEITEN:

Hannoveraner Bratcurry mit Currysauce

Quiche und Minipizzen individuell belegt

Mini Burger

Grilled Cheese Sandwich

Halbe belegte Brötchen

New York Cheese Cake im Gläschen

Schokoladenfondant mit Bowmore-Whisky

*je 3,50 EUR pro Stück*

#### BAGUETTE BELEGT MIT:

Rauchlachs und Meerrettich

Roastbeef und Sauce Remoulade

Bruschetta und Parmesansplitttern

Brie und Erdbeeren

*je 3,00 EUR pro Stück*

## Fingerfoodbuffet

Cous Cous mit Dattel im Speckmantel

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

Carpaccio vom Weideochsen mit Baby Leaf

Shrimpscocktail

Herzhaft gefüllte Tartelettes

Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat

Cabanossi mit Bauernbrot

Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne

Pizzabrot mit Dip

Rote Bete mit Ziegenkäse

Käsespieß mit Feigensenf und Traubensalat

Salat von Cherrytomaten und Bambini Mozzarella

Caesar Salad im Glas mit Croûtons

Milchkalbsrücken mit Thunfischsauce  
und Kapern

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrust

Rauchlachstatar mit Avocado

Obstsalat im Glas

Schokoladenküchlein

Crème Brûlée

Obsttartelettes

*Für 5 Stück - 14,50 €*

*Für 9 Stück - 26,50 €*



# CROSSOVER DER LEGENDÄREN “5TH AVENUE”

## CHINATOWN

Frühlingsrollen mit verschiedenen Dips

Lachspralinen mit geröstetem Sesam  
auf einem Salat von Bambussprossen

Glasnudelsalat mit Chilli, Ingwer und  
Teriyaki Sauce

Yakitori Spieße mit Erdnusssauce

Spicy Chicken Curry mit Basmatireis

Marinierter Wels mit Kokos-Zitronensauce  
und geschwenkten Meeresfrüchten

Mie-Nudelpfanne mit asiatischem Gemüse

Bananencreme mit Honig

Obstsalat mit Minzzucker

*26,00 EUR pro Person (ab 15 Personen)*

## LOWER EAST SIDE

Rosa Roastbeef an Tatar Sauce

Nizza Salat

Gegrillter Caesar Wrap

Shrimpscocktail mit Dill

Gebackener Barbecue Schweinenacken  
mit geschmorten roten Zwiebeln

Medaillons vom Hähnchen mit Wiesenpilzen  
in Schnittlauch Rahm

Gebratener Dorsch mit Schmorgemüse  
und Kartoffelragout

Crème Brûlée

Lauwarme Apfeltaschen

*26,00 EUR pro Person (ab 15 Personen)*

## LITTLE ITALY

Tomaten Brotsalat mit Rucola und Parmesan

Vitello Tonnato mit Limonenfilet und Kaperbeeren

Bruschetta mit Anti Pasti Creme

Italienischer Landschinken mit marinierter Melone

Saltimbocca vom Kalb mit Tomaten- Olivensauce,

Bandnudeln mit Pesto

Dorade Royal Filets mit geschmortem  
Fenchel und Peperoncino

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und  
Bambini Mozzarella

Tiramisu

Torta al cioccolato

Zitrus-Panna Cotta

*30,00 EUR pro Person ( ab 15 Personen)*

## GOOD OLD GERMANY

Rote Bete mit Ziegenkäse

Auswahl an Räucherfisch mit Honig-Senfsauce

Bauernsülze mit Remoulade

Linsensalat mit gebackener Poularde

Rindergulasch mit Butterspätzle

Spießbraten vom Schwein in Dunkelbiersauce  
mit Speckbohnen

Schwäbische Maultauschen im Wurzelsud

Zwetschgenröster mit Vanillesauce

Warmer Apfelstrudel

*28,00 EUR pro Person (ab 15 Personen)*



# Tagungspauschalen

## Kleiner Pelikan

### GETRÄNKE

Zwei Softgetränke pro Person oder unlimitiert Mineralwasser im Haupttagungsraum

### KAFFEEPAUSE

Am Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee, Tee, herzhaften oder süßen Snack, sowie saisonalem Obst

### MITTAGESSEN

Saisonales 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs  
Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen

### SONSTIGES

Bereitstellung des Tagungsraumes für vier Stunden

### TECHNIK

1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart, Konferenzblöcke und Stifte (Clutter-free Standard)

**€ 48,00 pro Person / Tag**

*ab 10 Tagungsteilnehmern*

## Pelikan Classic

### GETRÄNKE

Zwei Softgetränke pro Person oder unlimitiert Mineralwasser im Haupttagungsraum

### KAFFEEPAUSE

Am Vormittag und Nachmittag mit Kaffee, Tee, herzhaften und süßen Snack, sowie saisonalem Obst

### MITTAGESSEN

Saisonales 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs  
Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen

### SONSTIGES

Bereitstellung des Tagungsraumes

### TECHNIK

1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart, Konferenzblöcke und Stifte (Clutter-free Standard)

**€ 58,00 pro Person / Tag**

*ab 10 Tagungsteilnehmern*



## Pelikan Business

### GETRÄNKE

Unlimitiert Softgetränke im  
Haupttagungsraum

### KAFFEEPAUSE

Am Vormittag und Nachmittag  
mit Kaffee, Tee, herzhaften und  
süßen Snack, sowie saisonalem Obst

### MITTAGESSEN

Saisonales 3-Gang-Menü oder  
Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs  
Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen

### TECHNIK

1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Pinnwand,  
1 Flipchart, Konferenzblöcke und Stifte  
(Clutter-free Standard)

### SONSTIGES

Bereitstellung des Tagungsraumes  
Internet inklusive  
(max. 2mbit pro Teilnehmer)

**€ 65,00 pro Person / Tag**

*ab 10 Tagungsteilnehmern*

## Pelikan Business Plus

### GETRÄNKE

Unlimitiert Softgetränke im  
Haupttagungsraum

### KAFFEEPAUSE

Begrüßungskaffeepause mit Kaffee, Tee,  
Smoothies, aromatisiertem Wasser,  
sowie Feingebäck

Am Vormittag und Nachmittag mit Kaffee,  
Tee, herzhaften und süßen Snack, sowie  
saisonalem Obst

### MITTAGESSEN

Saisonales 3-Gang-Menü oder  
Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs  
Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen

### TECHNIK

1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Pinnwand,  
1 Flipchart, Konferenzblöcke und Stifte  
(Clutter-free Standard)

### SONSTIGES

Bereitstellung des Tagungsraumes  
Internet inklusive  
(max. 2mbit pro Teilnehmer)

**€ 70,00 pro Person / Tag**

*ab 10 Tagungsteilnehmern*

#### **„CLUTTER FREE“**

*Getränke, Gläser, Blöcke und Stifte sind für Sie auf einer  
extra Station im Raum aufgebaut.  
Dieses Arrangement richten wir  
generell für Sie her.*



# Kaffeepausen

## DIE FITTE

### Am Morgen

Smoothie of the day  
Frischkäsebagel  
Joghurt im Glas  
Obstkorb

### Am Nachmittag

Wraps mit Tomate, Ruccola und Putenbrust  
Gemüsechips  
Quark mit Beerenkompott

## DYNAMIC POWER

### Am Morgen

Bircher Müsli  
Müsliriegel  
Fruchtsaftshot  
Obstkorb

### Am Nachmittag

Herzhaftes Blätterteiggebäck  
Kirschtaschen  
Pizzabrot

## CLASSIC

### Am Morgen

Süßes Plundergebäck  
Obstsalat  
Aromatisiertes Wasser  
Obstkorb

### Am Nachmittag

Quiche nach Wahl des Küchenchefs  
Blechkuchen  
Laugengebäck mit Dip



## Business-Break mit Sheraton Paired

Inspiziert von den unterschiedlichsten Küchen der Welt, weltweiten Traditionen und regionalen Gerichten bricht Sheraton Paired die Regeln und kombiniert einzigartige Aromen zu unerwarteten Geschmackserlebnissen. Je nach Tageszeit verlangt unser Körper unterschiedliche Aromen, um neue Energie zu tanken.

Aus diesem Grund hat unser Küchenchef zwei verschiedene Tagungspausen mit individuellen Gerichten für Ihr Business-Event entwickelt. Frischkäse-Bagel mit Erdbeershot am Vormittag, Kalte Schnauze zu Grüner Apfel-Limetten-Limonade am Nachmittag – haben wir Ihren Appetit geweckt? Frisch gestärkt von den außergewöhnlichen Kreationen geht es erfolgreich an neue Business-Themen und Herausforderungen!

### VORMITTAGS

Frischkäse Bagel dazu Erdbeershot  
Landbrot mit Rauchlachs dazu Avocado-Smoothie  
Baguette mit Brie und Fruchtsenf dazu Ingwer-Minz-Limonade

### NACHMITTAGS

Steaksandwich dazu Grenadine-Bitter-Limonade  
Kalte Schnauze dazu Grüner-Apfel-Limetten-Limonade  
Salat Nicoise dazu Tomatensaft

*9,50 EUR pro Person und Tagungspause*



## Technische Ausstattung

### KONFERENZTECHNIK

Flipchart/ Pinnwand	20,00 EUR
Moderatorenkoffer	45,00 EUR
Laser-Pointer	10,00 EUR

### VIDEO-/ DATENTECHNIK

Beamer Raum Mozart	380,00 EUR
Beamer Gruppenräume	150,00 EUR
LCD Flachbildfernseher mit PC Anschluss	150,00 EUR
DVD Player	45,00 EUR

### KOMMUNIKATION

Beschallungsanlage 2 Lautsprecher	150,00 EUR
Beschallungsanlage 4 Lautsprecher	190,00 EUR
Mikrofone (Clip- oder Handmikrofon)	75,00 EUR
Headset	100,00 EUR

### BÜHNE, BÜHNENTECHNIK

Rednerpult	100,00 EUR
Bühnenfläche pro Element (1mx2m)	45,00 EUR

### INTERNET

24 Stunden W-LAN Voucher pro Teilnehmer	19,00 EUR
--	-----------

### SONSTIGES

Techniker pro angefangener Stunde	48,00 EUR
Mitarbeiter pro angefangene Stunde	39,00 EUR

Weitere Veranstaltungstechnik bieten wir Ihnen gerne in Zusammenarbeit mit unserem Partner KFP Five Star Conference Technik GmbH an. Sprechen Sie uns einfach an und wir lassen Ihnen ein individuelles Angebot erstellen.