



Seminare

KONFERENZEN UND TAGUNGEN IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE
EXKLUSIV UND UNGESTÖRT



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihr Seminar oder Ihre Konferenz zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Speisekabinett
- ❖ Konferenz- und Veranstaltungsräume
- ❖ Tagungspauschalen / Tagungstechnik
- ❖ Übernachtungshinweise
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?
- ❖ Es gelten unsere Allgemeine Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Homepage unter www.das-speisekabinett.de finden

Ihre Ansprechpartnerin Frau Heidrun Wriede (Telefon:+ 49 (0) 40 - 41497080) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre e-mail unter [Info@das-speisekabinett.de](mailto:info@das-speisekabinett.de).

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch nach vorheriger Vereinbarung und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Heiko Knoblauch, Heidrun Wriede und das Team vom Speisekabinett.



Kurzportrait

Genießen Sie auf 'gut deutsch'

Das Speisekabinett bietet für Sie allerlei Köstlichkeiten aus der kreativen deutschen Küche. Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger, heimischer und saisonaler Produkte.

Neben schmackhaften und abwechslungsreichen vegetarischen Gerichten gehen wir gern und zuverlässig auch auf ernährungssensible Bedürfnissen, wie die gluten- und laktosefreie Zubereitung ein.

Das Speisekabinett bietet Ihnen zudem Platz für Feierlichkeiten, ob im kleinen oder großen, privaten Rahmen, zu Geschäftsessen, zu Jubiläen oder zu Firmenfestlichkeiten.

Unser Team setzt alles daran Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

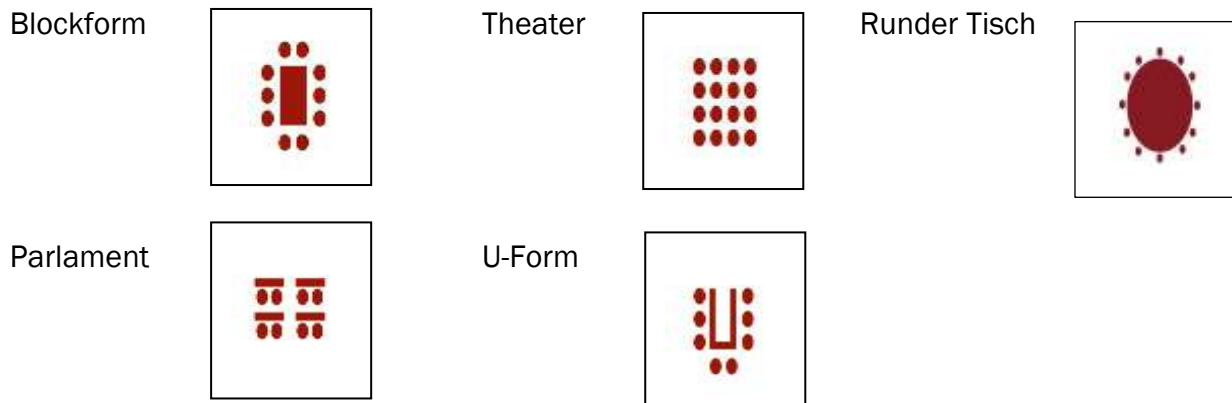
Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ Räume auch für 2 oder 3 Personen
- ❖ 4 Konferenzräume bis zu 30 Personen
- ❖ Für ein Festbankett oder ein Galadinner geht man in Hamburg ins Rathaus – oder in die Mozartsäle.

Die Säle bieten je nach Anlass Platz für bis zu 400 als Bankett oder 700 Personen für Empfänge inkl. des Foyers.

- ❖ Individuell gestaltete Snacks für jeden Geschmack während der Tagung und nachmittags leckeren Platten- oder Blechkuchen
- ❖ 2- oder 3 Gang Menü in Buffetform zum Lunch
- ❖ Alkoholfreie Tagungsgetränke, Kaffee und Tee im Konferenzraum

Bestuhlungsformen für Ihre Veranstaltung



Für die unterschiedlichen Anlässe bieten wir Ihnen unterschiedliche Räume. Die Kapazitäten und Bereitstellungskosten der einzelnen Räume entnehmen Sie bitte den folgenden Tabellen:

Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen						
Raum	m ²	U-Form	Block	Parlament	Theater	Bankett
Restaurant „Das Speisekabinett“						
Großer Mozartsaal	240	190	-	114	300	180
Kleiner Mozartsaal	140	90	-	70	120	60
Foyer	150	-	-	-	-	-
Säle zusammen	380	-	-	200	400	380
Hanseatenzimmer	45	24	24	-	30	24
Boarnergesszimmer	45	-	20	-	30	20
Rosenzimmer	60	30	30	-	40	30
Phoenixzimmer	30	20	20	-	-	20



Raum	Übersicht Raummieten (zzgl. MwSt.)	
	halbtags (bis 5 Stunden)	ganztags (bis 10 Stunden)
Großer Mozartsaal*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Kleiner Mozartsaal*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Säle zusammen*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Foyer*	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Hanseatenzimmer	€ 250,00	€ 500,00
Boarnergeszimmer	€ 250,00	€ 500,00
Rosenzimmer	€ 250,00	€ 500,00
Phoenixzimmer	€ 250,00	€ 500,00

* Die Vermietung der gekennzeichneten Räume erfolgt über die Hausverwaltung der Mozartsäle.

Tagungspauschalen

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Halbtagespauschale € 45,00 p.P.

- ❖ Snackbuffet im Raum zur Ankunft der Teilnehmer
- ❖ alkoholfreie Tagungsgetränke im Raum
- ❖ Blech- oder Plattenkuchen, Kaffee und Tee
- ❖ Bereitstellungskosten inkl. mit Ausnahme der Mozartsäle

Ganztagespauschale € 75,00 p.P.

- ❖ Croissants, kleine Brötchen, Marmelade und Butter
- ❖ Fingerobst
- ❖ Kaffee und Tee während der Tagung im Raum
- ❖ alkoholfreie Tagungsgetränke im Raum
- ❖ Lunchbuffet inkl. Softgetränken
- ❖ Blech- oder Plattenkuchen
- ❖ Bereitstellungskosten inkl. mit Ausnahme der Mozartsäle



Für ein anschließendes Abendessen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung und senden Ihnen unsere Menü- und Buffetvorschläge gerne per e-mail zu. Erste Vorschläge finden Sie unter www.das-speisekabinett.de

Tagungstechnik:

- Flipchart (kostenfrei)
- Beamer (für die kleinen Konferenzräume kostenfrei)
- 1 Metaplanwand pro Raum kostenfrei, weitere gegen Gebühr auf Anfrage

Weitere Tagungstechnik können wir gerne für Sie anmieten.

Für die beiden Mozartsäle empfehlen wir professionelle Großtechnik, die während der Veranstaltung ebenso professionell betreut wird. Unser Partner für diese Technik ist die Firma Carl Konferenz- und Eventtechnik mit Sitz in Hamburg.



Hotel & Übernachtung

Wir empfehlen Ihnen folgen Partner:

Hotel Wagner (direkt nebenan)

<http://www.hotel-wagner-hamburg.de>

Tel: 040 - 4501310

Hotel Fresena (direkt nebenan)

<http://www.hotelfresena.de>

Tel: 040 - 4104892



Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Tagungen und Seminare

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße : _____

Plz., Ort : _____

Tel.Nr./Fax : _____

E-Mail Adresse : _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Von: _____ Bis: _____

Personenanzahl : _____

Tagungspauschalen:

- Begrüßungskaffee vor dem Raum im Raum
- Croissants, Marmelade und frisches Obst, Kaffee und Tee
- Getränke im Raum (Softgetränke)
- Mittagessen (3-Gang Menü zur Auswahl)
- Platten- oder Blechkuchen, Kaffee und Tee

Technik:

- Beamer Flip-Chart Metaplan Wand