

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

Ihr Team vom Speisekabinett (Telefon:+ 49 (0) 40 - 41497080) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail unter 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.

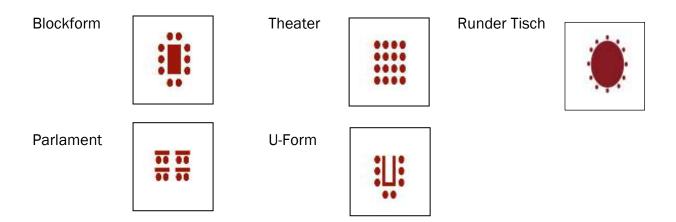
Unser Team setzt alles daran Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

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	m²	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			
Boarnergeszimmer	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.

<u>Tagungspauschalen</u>

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Halbtagespauschale € 50.00 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 € 85,00 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, Vornam	e:						
Straße	:						
Plz., Ort	:						
Tel.Nr./Fax	<u>:</u>						
E-Mail Adresse	:						
	und Rechnungsempfä , Rechnungsempfäng						
Wie soll gezahl	t werden? □ Bar	□ Kreditkarte	□ Rechnun	g/Deposit			
Art der Veranst	altung:						
Veranstaltungs	datum:	Von:	Bis:				
Personenanzah	nl :	_					
<u>Tagungspausch</u>	nalen:						
□ Begrüßungskaffee vor dem Raum □ im Raum							
□ Croissants, M	larmelade und frisch	es Obst, Kaffee ui	nd Tee				
□ Getränke im	Raum (Softgetränke)						
□ Mittagessen	(3-Gang Menü zur Au	swahl)					
□ Platten- oder	Blechkuchen, Kaffee	und Tee					
Technik:							
□ Beamer	□ Flip-Chart	⊓ Metaplan	Wand				