



Seminardokumentation
2020



MISSIONE CATTOLICA DI LINGUA ITALIANA

SENTIRSI A CASA... FUORI CASA.

Inhaltsverzeichnis


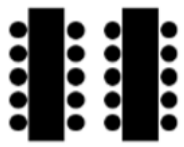

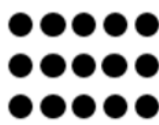

| | |
|--|----------|
| 1. Unsere Räumlichkeiten..... | 2 |
| 1.1 Raummieten | 2 |
| 1.2 Bestuhlung / Kapazität der Säle..... | 2 |
| 1.3 Technische Infrastruktur nach Saal | 2 |
| 1.4 Preise Technik..... | 3 |
| 2. Fotos der Säle..... | 3 |
| 2.1 Saal 1..... | 3 |
| 2.2 Saal 2..... | 3 |
| 2.3 Saal 3..... | 4 |
| 2.4 Theatersaal..... | 4 |
| 3. Unsere Verpflegung..... | 5 |
| 3.1 Seminarverpflegung | 5 |
| 3.2 Getränke im Tagungsraum..... | 5 |
| 4. Apéros | 6 |
| 5. Wissenswertes von A-Z..... | 7 |
| 5.1 Blumen | 7 |
| 5.2 Garderobe | 7 |
| 5.3 Menükarten | 7 |
| 5.4 Termine / Besprechungen..... | 7 |

1. Unsere Räumlichkeiten

1.1 Raummieten

| Tagungsraum | 08:00 – 18:00 Uhr | 08:00 – 13:00 | 14:00 – 18:00 | 18:00 – 22:00 |
|-------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| Saal 1 | 300 | 165 | 165 | 165 |
| Saal 2 | 180 | 100 | 100 | 100 |
| Saal 3 | 150 | 100 | 100 | 100 |
| Theatersaal | 750 | 390 | 390 | 390 |

1.2 Bestuhlungsmöglichkeiten / Kapazität der Säle

| Tagungsraum | U-Form | Längs | Seminar | Theater | Block |
|-------------|--|--|--|--|--|
| Bestuhlung |  |  |  |  |  |
| Saal 1 | | | | | |
| Saal 2 | 21 | 33 | 19 | 48 | 20 |
| Saal 3 | 13 | X | X | X | 14 |
| Theatersaal | 49 | 114 | 49 | 137 | 48 |

1.3 Technische Infrastruktur nach Saal

| Tagungsraum | Beamer | Screen | Fixe Leinwand | Tonanlage |
|-------------|--------|--------|---------------|-----------|
| Saal 1 | ✓ | | ✓ | |
| Saal 2 | | | ✓ | |
| Saal 3 | | | | |
| Theatersaal | ✓ | | ✓ | ✓ |

1.4 Preise Technik

| Objekt | 1 Tag | ½ Tag | | |
|----------------|---------|---------|---------|---------|
| Beamer/ Screen | 80 | 50 | | |
| Mikrofone | 150 | 80 | | |
| Objekt | 1 Stück | 2 Stück | 3 Stück | 4 Stück |
| Flipchart | 15 | 30 | 45 | 60 |

2. Fotos der Säle

2.1 Saal 1



2.2 Saal 2



2.3 Saal 3



2.4 Theatersaal



3. Unsere Verpflegung

3.1 Seminarverpflegung

| Angebot | Preis pro Person | Beinhaltet |
|-------------------------|------------------|---|
| Begrüssungskaffepause | 6.00 | <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Gipfeli / Brötli |
| Kaffeepause Vormittags | 8.50 | <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Gipfeli / Brötli - Früchtekorb |
| Kaffeepause Nachmittags | 9.50 | <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Süssgebäck - Früchtekorb |
| Sandwichpause | 5.00 | <ul style="list-style-type: none"> - Käsesandwiches - Salamisandwiches - Schinkensandwiches |
| Seminarmenü | 19.40 | <ul style="list-style-type: none"> - Tagesteller - Gemischter Salat |
| Seminarmenü mit Dessert | 24.40 | <ul style="list-style-type: none"> - Tagesteller - Gemischter Salat - Tagesdessert |

3.2 Getränke im Tagungsraum

| Angebot | Volume | Preis pro Stück |
|-----------------------------|--------|-----------------|
| Pet Mineralwasser | 33 cl | 2.50 |
| Flasche Elmer Mineralwasser | 1 Lt. | 8.00 |
| Orangensaft | 1 Lt. | 10.00 |

4. Apéros

| Angebot | Preis pro Person | Beinhaltet |
|-----------------------|------------------|--|
| Apéro einfach | 6.50 | <ul style="list-style-type: none"> - Chips - Nüssli - Grissini - Taralli |
| Apéro vegetarisch | 21.00 | <ul style="list-style-type: none"> - Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchini) - Pizza Margherita - Focaccia - Mozzarella-Tomatenspiessli - Gefüllte Risottokugeln - Frittierte Mozzarellakugeln |
| Apéro Riche | 29.00 | <ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene italienische Fleischwaren - Verschiedenes Gemüse im Backteig - Grissini - Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchini) - Pizza Margherita - Italienisches Fladenbrot mit Lauchfüllung - Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum - Gefüllte Risottokugeln - Frittierte Mozzarellakugeln - Gefüllte Zuchettiblüten im Backteig - Kleine Köstlichkeiten mit Käse und Pilzen - Gebratene Rindfleischbällchen - Calamares Ringli in Eihülle gebacken |
| Apéro Riche + Dessert | 35.00 | <ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene italienische Fleischwaren - Verschiedenes Gemüse im Backteig - Grissini - Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchini) - Pizza Margherita - Italienisches Fladenbrot mit Lauchfüllung - Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum - Gefüllte Risottokugeln - Frittierte Mozzarellakugeln - Gefüllte Zuchettiblüten im Backteig - Kleine Köstlichkeiten mit Käse und Pilzen - Gebratene Rindfleischbällchen - Calamares Ringli in Eihülle gebacken - Panna Cotta mit Waldbeeren - Fruchtsalat - Gebrannte Creme - Feine Mascarponecreme mit Löffelbiscuit und Likör |

5. Wissenswertes von A-Z

6.1 Blumen

Wir kümmern uns sehr gerne um Ihren Blumenschmuck!

Ihre Wunschdekoration bestellen wir bei einem externen Blumenpartner und schauen, dass Ihre Bestellung am Anlasstag pünktlich geliefert wird.

6.2 Garderobe

Im Eingangsbereich oder in den Räumlichkeiten stehen Ihnen kostenlose Garderobenständer zur Verfügung. Für die Garderobe übernimmt die Missione Cattolica di lingua italiana keine Haftung.

6.3 Menükarten

Unsere Standardmenükarten und die Tagesmenükarte drucken wir gerne kostenlos nach Ihren Wünschen

6.4 Termine / Besprechungen

Für einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses bitten wir Sie die Anlassdetail termingerecht mitzuteilen. Gerne können Sie für ein persönliches Anlassgespräch bei uns vorbeikommen. Wir bitten Sie uns vorab zu kontaktieren für einen Besprechungstermin.