



# MISSIONE CATTOLICA DI LINGUA ITALIANA

SENTIRSI A CASA... FUORI CASA.



Seminardokumentation  
2020

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Unsere Räumlichkeiten.....</b>	<b>2</b>
1.1 Raummieten .....	2
1.2 Bestuhlung / Kapazität der Säle.....	2
1.3 Technische Infrastruktur nach Saal .....	2
1.4 Preise Technik.....	3
<b>2. Fotos der Säle.....</b>	<b>3</b>
2.1 Saal 1.....	3
2.2 Saal 2.....	3
2.3 Saal 3.....	4
2.4 Theatersaal.....	4
<b>3. Unsere Verpflegung.....</b>	<b>5</b>
3.1 Seminarverpflegung .....	5
3.2 Getränke im Tagungsraum.....	5
<b>4. Apéros .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Wissenswertes von A-Z.....</b>	<b>7</b>
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	- Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Gipfeli / Brötli
Kaffeepause Vormittags	8.50	- Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Gipfeli / Brötli - Fruchtekorb
Kaffeepause Nachmittags	9.50	- Kaffee - Tee - Warme Milch - Wasserkrüge - Orangensaft - Süssgebäck - Fruchtekorb
Sandwichpause	5.00	- Käsesandwiches - Salamisandwiches - Schinkensandwiches
Seminarmenü	19.40	- Tagesteller - Gemischter Salat
Seminarmenü mit Dessert	24.40	- Tagesteller - Gemischter Salat - Tagesdessert

### 3.2 Getränke im Tagungsraum

Angebot	Volume	Preis pro Stück
Pet Mineralwasser	50 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"> <li>- Chips</li> <li>- Nüssli</li> <li>- Grissini</li> <li>- Taralli</li> </ul>
Apéro vegetarisch	21.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchetti)</li> <li>- Pizza Margherita</li> <li>- Focaccia</li> <li>- Mozzarella-Tomatenspiessli</li> <li>- Gefüllte Risottokugeln</li> <li>- Frittierte Mozzarellakugeln</li> </ul>
Apéro Riche	29.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene italienische Fleischwaren</li> <li>- Verschiedenes Gemüse im Backteig</li> <li>- Grissini</li> <li>- Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchetti)</li> <li>- Pizza Margherita</li> <li>- Italienisches Fladenbrot mit Lauchfüllung</li> <li>- Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum</li> <li>- Gefüllte Risottokugeln</li> <li>- Frittierte Mozzarellakugeln</li> <li>- Gefüllte Zuchettiblüten im Backteig</li> <li>- Kleine Köstlichkeiten mit Käse und Pilzen</li> <li>- Gebratene Rindfleischbällchen</li> <li>- Calamares Ringli in Eihülle gebacken</li> </ul>
Apéro Riche + Dessert	35.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene italienische Fleischwaren</li> <li>- Verschiedenes Gemüse im Backteig</li> <li>- Grissini</li> <li>- Antipastiplatten (Oliven, getrocknete Tomaten Peperoni, Auberginen und Zucchetti)</li> <li>- Pizza Margherita</li> <li>- Italienisches Fladenbrot mit Lauchfüllung</li> <li>- Tomaten-Mozzarellaplatten mit frischem Basilikum</li> <li>- Gefüllte Risottokugeln</li> <li>- Frittierte Mozzarellakugeln</li> <li>- Gefüllte Zuchettiblüten im Backteig</li> <li>- Kleine Köstlichkeiten mit Käse und Pilzen</li> <li>- Gebratene Rindfleischbällchen</li> <li>- Calamares Ringli in Eihülle gebacken</li>   <li>- Panna Cotta mit Waldbeeren</li> <li>- Fruchtsalat</li> <li>- Gebrannte Creme</li> <li>- Feine Mascarponecreme mit Löffelbiscuit und Likör</li> </ul>



## 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.