

Tagen im exklusiven Rahmen mit traumhafter Aussicht



Seminar - Tagespauschale

Seminarraum mit Panoramablick, 66m²
Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen.

Verfügbarkeit

Die Infrastruktur steht Ihnen von 8.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Technik

Kostenloses WLAN für alle Seminarteilnehmer

Seminartechnik, betriebsbereit:

- Beamer inklusive Leinwand (HDMI & VGA-Anschluss)
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer

Sitzungsgetränk

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Vormittag:

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft, Früchteschale mit saisonalen Früchten, Powerriegel, Nuss-Dörrfrüchtemischung & Birchermüsli

Mittagessen

2-Gang Businessmenü (Vorspeise & Hauptgang) | Dessert Surprise wird auf Wunsch zum Mittagessen oder bei der Kaffeepause am Nachmittag serviert.

Kaffeepause am Nachmittag:

Kaffee, hausgemachter Tee, Früchteschale mit saionalen Früchten, hausgemachter Kuchen, Chips, sowie Nuss-Dörrfrüchtemischung und|oder Dessert Surprise

Tagespauschale CHF 155 pro Person (5 - 9 Personen)

Tagespauschale CHF 135 pro Person (10 - 20 Personen)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt
Gültig ab 01.Oktober 2019

Tagen im exklusiven Rahmen mit traumhafter Aussicht



Seminar - Halbtagespauschale

Seminarraum mit Panoramablick, 66m²
Die Bestuhlungsart erfolgt nach Ihren Wünschen.

Verfügbarkeit

Die Infrastruktur steht Ihnen von 07.00 bis 12.00 oder 13.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Technik

Kostenloses WLAN für alle Seminarteilnehmer

Seminartechnik, betriebsbereit:

- Beamer inklusive Leinwand (HDMI & VGA-Anschluss)
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- Moderatorenkoffer

Sitzungsgetränk

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pause

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft, Früchteschale mit saisonalen Früchten, Powerriegel, Nuss-Dörrfrüchtemischung & Dessert Surprise

Mittagessen

2-Gang Businessmenü (Vorspeise & Hauptgang) | Dessert Surprise wird auf Wunsch zum Mittagessen oder bei der Kaffeepause am Nachmittag serviert.

Halbtagespauschale CHF 130 pro Person (5 - 9 Personen)

Halbtagespauschale CHF 110 pro Person (10 - 20 Personen)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt
Gültig ab 01. Oktober 2019

Tagen im exklusiven Rahmen mit traumhafter Aussicht



Boardroom - Pauschale

- Boardroom mit Panoramablick, 19m²
- Ovaler Sitzungstisch
- Mineralwasser, Kaffee und Tee, Früchte & Gebäck à Discretion
Working-Lunch im Boardroom
Serviert auf einem Plateaux verköstigen Sie sich mit einem saisonalen Salat, Tatar, Sandwich ein Dessert.
- Flatscreen (65 Zoll Bildschirm)
- Flipchart
- WLAN

Buchbar von 2-6 Personen

CHF 850 | ganzer Tag (08.00 - 17.00 Uhr)

Tagen im exklusiven Rahmen mit traumhafter Aussicht



Etwas Gutes für die Seele

2-Gang-Businesslunch (serviert am Tisch)

Nachfolgend finden Sie unsere Menü-Vorschläge, welche in einem separaten Raum zum Mittagessen serviert werden. Wir freuen uns Ihre Wünsche entgegen zu nehmen. (Saisonale & kleine Anpassungen sind möglich).

<p>Päckchen 1</p>	<p>Päckchen 2</p>
<p>Salat in der Schüssel UND Tagessuppe ***** Ravioli mit Spinat und Gruyèreschaum ODER Tagesfisch mit geschmorten Sellerie und Estragon Beurre blanc</p>	<p>Salat in der Schüssel UND Tagessuppe ***** Rindstatar vom Bio Rind vom Loohof mit Meerrettich und Brioche ODER Vegi Tatar mit Meerrettich und Brioche</p>
<p>Päckchen 3</p>	<p>Päckchen 4</p>
<p>Salat in der Schüssel UND Tagessuppe ***** Handselectet Swiss Beef Burger mit Gruyère Käse und Brioche Bun, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken ODER Vegi Burger mit Gruyère Käse und Brioche Bun, Rotkohlsalat und eingelegten Gurken</p>	<p>Salat in der Schüssel UND Tagessuppe ***** Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bolognese Sauce, eingemachten Tomaten und Gruyère Käse ODER Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit eingemachten Tomaten und Gruyère Käse</p>

Tagen im exklusiven Rahmen mit traumhafter Aussicht



Dauert Ihr Meeting länger oder wünschen Sie nach dem Workshop das Ambiente der Krone zu geniessen? Dann haben Sie die Möglichkeit folgende Zusätze zu buchen:

Aperitif

3 Gourmet-Aperitifhäppchen zusammengestellt von Ale Mordasini à CHF 12 | pro Person

Dinner mit:

Surprise 3-Gang-Menü bis zum Surprise 6-Gang-Menü sind ab CHF 92 bis CHF 130 | pro Person

Wissenswertes

Wir bitten Sie, Ihre Auswahl des Hauptganges sowie allfällige Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien im Vorfeld bekannt zu geben. Die Kronen-Küchenmannschaft, unter der Leitung von Ale Mordasini, bereitet alle Speisen vom Ketchup bis hin zum Ravioli täglich frisch zu. Wie Sie sich vorstellen können, benötigt es eine detaillierte Planung sowie Zeit um eine solche Qualität servieren zu können.

Zimmer

Für ein Meeting oder Workshop bieten wir Ihnen die 9 Doppelzimmer und Suiten inkl. Frühstück zu Spezialkonditionen an. Gerne ist unser Seminar-Team unter Telefonnummer 044 855 61 91 oder sales@kroneregensberg.com für Sie da.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt
Gültig ab 01. Oktober 2019