



Tagungspauschalen / Preispakete für die Nutzung der Seminarräume im Haus der Baustoffindustrie

gültig ab: 1.1.2022 – unter Berücksichtigung der aktuell gültigen Hygienemaßnahmen, Stand: 27.4.2022

Preispaket 1 (Halbtagesveranstaltung Vormittag oder Nachmittag)

Seminar Getränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft),
Heißgetränkeflat, im Raum oder im Foyer (nach Absprache)
vormittags mit Butterbrezeln (1 Brezel pro Teilnehmer),
nachmittags mit süßen Plunder oder Blechkuchen
incl. Anrichten des Buffets, abräumen und Rückbau des Buffets

€ 18,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 15 Personen

€ 16,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 40 Personen

Preispaket 2 (Ganztagesveranstaltung in der Zeit zwischen 08.00 h und 18.00 h)

Heißgetränkeflatrate mit Butterbrezeln (1 pro Teilnehmer am Vormittag) und Obst, einem Zweigang-Mittagessen wahlweise im Restaurant im EG als Menü/Buf fet, oder in Buffetform im Foyer (zwei Hauptgerichte zur Wahl), einer Kaffeepause am Nachmittag mit verschiedenen süßen Blätterteigplunder oder Blechkuchen, inkl. der Seminar Getränke im Raum (Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft)

€ 35,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 15 Personen

€ 32,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 40 Personen

Preispaket 2-1 (Ganztagesveranstaltung ohne Mittagessen)

Heißgetränkeflatrate mit Butterbrezeln (1 pro Teilnehmer am Vormittag) und Obst, einer Kaffeepause am Nachmittag mit verschiedenen süßen Blätterteigplunder oder Blechkuchen, inkl. der Seminar Getränke im Raum (Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft)

€ 21,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 15 Personen

€ 18,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 40 Personen

Preispaket 3 (Ganztagesveranstaltung in der Zeit zwischen 08.00 h und 18.00 h)

Heißgetränkeflat mit Butterbrezel (1 pro Teilnehmer und Laugencroissant (1/2 pro Teilnehmer) sowie einem Obstkorb, einem Dreigang-Mittagessen (zwei Vorspeisen, drei Hauptgerichte und zwei Desserts zur Wahl) wahlweise im Restaurant im EG als Menü/Buf fet oder im Foyer in Buffetform, Kaffeepause am Nachmittag mit verschiedenen Blechkuchen und verschieden gefüllten kleinen Plundertaschen

€ 42,00 pro Seminarteilnehmer bei Veranstaltungen bis 15 Personen

Die Kaffeepause beinhaltet Heißgetränke in Form von Kaffee und verschiedenen Teesorten, die angebotenen Speisen könne aus den Gerichten der Anlage ausgewählt werden. Weitere Speisen auf Anfrage mit Preisanpassungen möglich, Zubuchungen bei Halbtagesveranstaltungen ebenfalls laut Anlage möglich



Auf Wunsch zubuchbar

Verschiedene halbe belegte Brötchen mit Wurst, Käse und/oder Räucherfisch, fein garniert	pro Stück € 2,00
Kuchenschnitten oder Kuchen (Konditorware)	pro Stück € 3,00
Blechkuchenschnitten (Konditorware)	pro Stück € 3,00
Zweigangmenü/Buffet	pro Person € 17,00
Dreigangmenü/Buffet	pro Person € 22,00
Einzelgerichte ohne Vor- und Nachspeise	nach Angebot und Absprache
Gulaschsuppe, Gaisburger Marsch, sonstiger Eintopf	pro Person € 8,00
Klare Suppen mit Einlage	pro Person € 4,50
Cremsuppen mit Einlage jeweils mit Brot	pro Person € 5,00
Fingerfoodbuffet, gerechnet 3,5 Teile pro Teilnehmer	pro Person € 15,50
Fingerfoodbuffet, jedes weitere Teil pro Teilnehmer Angebot Fingerfood siehe Anlage	pro Person € 4,00

Sämtliche Preise verstehen sich als Nettopreise inkl. Personal, Logistik und Rechnungsstellung



Servicepauschale Konferenzraum = € 85,00 zzgl. ges. USt

Die Servicepauschale beinhaltet Bestuhlung nach Wunsch des Veranstalters, Bereitstellung und Aufbau Technik, Rückbau der Veranstaltung, Reinigung Tische, Stühle, Boden.

Raumnutzungsgebühr „Konferenzraum“, ab 1.1.2022

Bei Buchung des Konferenzraumes werden folgende Raumnutzungsgebühren fällig:

bis 5 Std = € 150,00 / € 75,00 (in Coronazeiten) zzgl. ges. USt

über 5 Std = € 200,00 / € 100,00 (in Coronazeiten) zzgl. ges. USt

Für die Nutzung **nach 18.00** Uhr erfolgt ein Zuschlag von 50% auf die Raumnutzungsgebühr.

Für die Nutzung an einem **Samstag** erfolgt ein Zuschlag von € 100,00 zzgl. ges. USt.

Die Rechnungsstellung erfolgt über das Restaurant Ambiente.

Die Verbandshaus GbR als Betreiberin behält sich vor, die Raumnutzungsgebühren ab Inbetriebnahme der neuen Tagungstechnik für Hybridveranstaltungen um weitere 50 % zu erhöhen (ggf. Mitte des Jahres 2022).

Tagungstechnik

Auf Wunsch stellen wir folgende Tagungstechnik bereit:

Rednerpult, Laptopwagen, Referententisch

Mikrofone, Headset, Ansteckmikro,

Flipchart, Overhead

Kostenloses WLAN

Stornierung einer Reservierung

Bei einer Rücknahme der Reservierung ab zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn, werden 100% der Servicepauschale fällig. Hierüber stellt das Restaurant Ambiente die entsprechende Rechnung.

Restaurant Ambiente

Ansprechpartner: Steffen Schlecht - Ivan Ciber

Gerhard-Koch-Str. 2, 73760 Ostfildern

Telefon: 0711 7195830 / Fax: 0711 7195831

ambiente-filder@t-online.de

Verbandshaus der Baustoffindustrie

Baden-Württemberg GbR

Ansprechpartner: Gudrun Müller

Telefon: 0711 32732-121 - mueller@iste.de