






Raumangebot & Seminarpauschalen



Unsere Tagungsräume verfügen alle über Tageslicht und sind klimatisiert. Mit variabler Bestuhlungsmöglichkeit und moderner Ausstattung bieten sie den passenden Raum für Ihre erfolgreiche Veranstaltung.

Raumangebot

Raum	Hans	Paul	Lounge
Grösse	52m ²	24m ²	65m ²
Länge / Breite / Höhe	9.5m x 5.5m x 2.3 m	7m x 3.5m x 2.3m	10m x 15m x 3.5m
 Block	16 Personen	12 Personen	20 Personen
 U-Form	20 Personen		25 Personen
 Seminar	25 Personen		
 Konferenz	35 Personen	15 Personen	40 Personen
 Apéro			60 Personen

Saalmiete

	Hans	Paul	Lounge (ab 13.30 Uhr)
Halbtagesmiete	400.00	250.00	650.00
Ganztagesmiete	550.00	400.00	
Abend ab 18.00 Uhr	350.00	200.00	550.00



Tagespauschalen **pro Person in CHF**

Basic 87.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- W-LAN im ganzen Haus
- 2 Erfrischungspausen
 - o vormittags: Kaffee, Gipfeli und Fruchtsaft
 - o nachmittags: Kaffee, Süsse Snacks und Fruchtsaft
- 2-Gang Business-Lunch (Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch)
 - o inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Tee

Comfort 99.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- W-LAN im ganzen Haus
- 2 Erfrischungspausen
 - o vormittags: Kaffee, Gipfeli, Birchermüesli und Fruchtsaft
 - o nachmittags: Kaffee, Mini-Pâtisserie und Fruchtsaft
- 3-Gang Business-Lunch (Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch)
 - o inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Tee

Exklusiv 114.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- Nespresso-Kaffeemaschine für den uneingeschränkten Kaffeegenuss
- W-LAN im ganzen Haus
- Welcome-Kaffee mit Kaffee, Orangensaft und Gipfeli
- 2 Erfrischungspausen
 - o vormittags: Kaffee, Gipfeli, Birchermüesli und Fruchtsaft
 - o nachmittags: Kaffee, Mini-Pâtisserie, Trockenfrüchte und Fruchtsaft
- 3-Gang Business-Lunch (Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch)
 - o inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Tee

Halbtagespauschalen **pro Person in CHF**

Basic 49.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- W-LAN im ganzen Haus
- 1 Erfrischungspause vormittags oder nachmittags
 - o vormittags: Kaffee, Gipfeli und Fruchtsaft
 - o nachmittags: Kaffee, Süsse Snacks und Fruchtsaft

Comfort 94.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- Nespresso-Kaffeemaschine für den uneingeschränkten Kaffeegenuss
- W-LAN im ganzen Haus
- 1 Erfrischungspause vormittags oder nachmittags
 - o vormittags: Kaffee, Gipfeli, Birchermüesli und Fruchtsaft
 - o nachmittags: Kaffee, Mini-Pâtisserie und Fruchtsaft
- 3-Gang Business-Lunch (Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch)
 - o inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Tee

Spezialpauschale **pro Person in CHF**

Focus 88.00

- Seminarraum mit Tageslicht
- Moderationstechnik (1 Beamer mit Click & Share, 1 Flipchart)
- Schreibblock und Stifte
- Mineralwasser im Seminarraum
- Nespresso-Kaffeemaschine für den uneingeschränkten Kaffeegenuss
- W-LAN im ganzen Haus
- Erfrischungen im Seminarraum
 - o Fruchtekorb, süsse Snacks und Trockenfrüchte
 - o Eine Minibar gefüllt mit Softgetränken und Energydrinks
- Diverse Sandwiches zum Lunch im Seminarraum

Zusätzliche Verpflegung im Seminarraum **pro Stück in CHF**

Mineralwasser im Seminarraum	100 cl	8.50
Nespresso-Kaffeemaschine im Seminarraum		5.00
Welcome coffee (Fruchtsaft, Gipfeli, Kaffee und Tee)		10.00
Erfrischungspause (Fruchtsaft, Birchermüesli, süsser Snack, Kaffee und Tee)		12.00
Frische Sandwiches (Lachs, Schinken, Käse oder Tomaten-Mozzarella)		9.00
Saisonaler Früchtekorb		25.00
Croissant (Laugen, Butter, Vollkorn)		1.20

Zusätzliche Verpflegung im Restaurant Ö **pro Person in CHF**

2-Gang Business Lunch	29.00
3-Gang Business Lunch	34.50

Zusätzliche Seminartechnik **pro Stück in CHF**

Flipchart	25.00
Pinnwand mit Nadeln	25.00
Moderationskoffer	20.00
Visual Presenter	50.00
Laptop mit Windows 7	80.00

Weitere Leistungen **pro Stück in CHF**

Fotokopien A4	0.30
Farbkopien A4	0.50
Direktwahltelefon im Seminarraum	nach Aufwand

Übernachtung im Hotel Sternen Oerlikon **pro Zimmer in CHF**

Einzelzimmer, inkl. reichhaltiges Frühstücksbuffet (Seminar-Spezialpreis)	155.00
Doppelzimmer, inkl. reichhaltiges Frühstücksbuffet (Seminar-Spezialpreis)	205.00



Lounge für individuelle Ansprüche

Unsere Lounge im ersten Stock bietet die optimalen Rahmenbedingungen für erfolgreiche Nachmittags- oder Abendveranstaltungen. Dank der bodentiefen Fenster und spezieller Architektur ist der Raum sehr flexibel nutzbar. Die Lounge ist klimatisiert und empfiehlt sich für:

- Meetings und Präsentationen
- Stehdinner und Apéros
- Büffetlunches und Bankette bis 50 Personen

Der Raum ist täglich ab 13.30 Uhr verfügbar.



Apéropauschalen

pro Person in CHF

„AFTER WORK“ 12.00

- Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) *
- Rindshufttatar-Canapé “Ö” auf Brioche Toast
- Grissini mit Parmaschinken
- Käse-Chüechli *
- Grüne Oliven mit Frischkäse-Füllung *

„CLASSIC“ 22.00

- Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) *
- Rindshufttatar-Canapé “Ö” auf Brioche Toast
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum *
- Gebratene Rindfleischbällchen (3 Stück) in Barbecue-Sauce
- Eglifilet im Backteig mit Tartaresauce
- Falafel an Koriander-Joghurt-Sauce *

„SUPERIOR“ 35.00

- Ofenfrisches Blätterteigkonfekt (Käse, Mandeln, Mohn & Sesam) *
- Rindshufttatar-Canapé “Ö” auf Brioche Toast
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum *
- Thunfischtatar mit Wasabi und Kressesalat
- Canapé mit Kuhmilchbrie und Feigensenf
- Mini Pulled Pork-Burger
- Halbgegartter Lachs auf Seetang-Sesam-Salat & Wasabi-Mayonnaise
- Riesencrevette im Rosmarinöl gebraten
- Saisonales Süppchen *

* vegetarisches Angebot