

DZ Standard Balkon zur Einzelnutzung

SOMMER: CHF 162.-

WINTER: CHF 192.-



SUNSTAR HOTEL GRINDELWALD Pauschalen & Ausstattung

Übernachtungspreise für Seminargäste (ab 15 Personen, pro Person/Nacht)

DZ Standard Balkon zur Einzelnutzung im Sommer/Winter
inkl. Frühstücksbuffet **162.-/192.-**

Seminarpauschale **107.-**

- Kaffeepause vormittags (Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte, Gipfeli)
- 3-Gang Business Lunch (ab 30 Personen auch Buffet möglich)
- Kaffeepause nachmittags (Kaffee, Tee, Orangensaft, Früchte, Süssgebäck)
- Kulinarik am Abend
- Mineralwasser im Plenum
- 1 Plenumsraum inkl. Technik und WLAN

Zuschläge

Garage pro Auto und Tag **10.-/15.-**
Hauptsaisonzuschlag pro Person/Nacht im Winter **25.-**
Wochenendzuschlag pro Person/Nacht (Freitag + Samstag) im Winter **20.-**

Reduktionen (pro Person)

Bei Belegung im EZ anstatt DZ zur Einzelbenützung pro Nacht **-30.-**
Bei Belegung von zwei Personen im Doppelzimmer (pro Person) **-20.-**

Tagespauschale (Abreisetag)

Tagespauschale inkl. Vormittagspause, 3-Gang Business Lunch,
Nachmittagspause, Mineralwasser, Raummiete und Technik **80.-**

Raummieten (pro Tag)

Sitzungsraum bis 15 Personen **150.-**
Sitzungsraum von 15 bis 30 Personen **200.-**
Sitzungsraum über 30 Personen **250.-**
Zusätzlicher Gruppenraum **80.-**

Technik

Allgemein

Podium (bei Bedarf)/Rednerpult ✓
Moderationsmaterial, Block und Stift ✓
Pinnwand / Flipchart mit Papier ✓

Projektion

Leinwand/Laserpointer ✓
Beamer/Overhead-Projektor mit Folien/Diaprojektor ✓

Videogeräte

TV mit DVD- und VHS-System ✓

Tontechnik

Radio mit CD-Player ✓
Handmikrofon/Clipmikrofon/Headset **auf Anfrage**
Zusätzliche Einrichtungen **auf Anfrage**

Weitere Technik

Telefon/Telefax/Kopien/ISDN-Anschluss/Audio-System/
Videokonferenz/Simultananlage **auf Anfrage**

Technikerstunden

Haustechniker pro Stunde (nur für Mehraufwand) **80.-**

1 Stück pro Raum inkl.

SUNSTAR HOTEL GRINDELWALD

Genuss & Kulinarik

Pausen nach Lust und Laune

Kaffeepause traditionell *(in der Seminarpauschale inbegriffen)*

Zum Kaffee, Tee und Orangensaft servieren wir Ihnen am Vormittag frische Buttergipfeli und am Nachmittag verschiedenes Süssgebäck; immer ergänzt mit einem gut gefüllten Früchtekorb.

Vitaminpause A

Was gibt es vitalisierenderes als Fruchtsäfte und frisches Obst. Wir servieren Ihnen Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft sowie Exotik-Drinks mit Mango und Papaya. Dazu gibt es mundgerecht geschnittene Saison-Früchte.

Vitaminpause B

Wie Früchte kann auch gartenfrisches, knackiges Gemüse für Energie im Seminarraum sorgen. Marktfrisches Gemüse mit verschiedenen Dips – Kräutervinaigrette, Quarksauce, Sauerrahm. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Gemüsesäfte.

Sportler-Pause

Den Sportlern unter Ihnen bieten wir verschiedene Joghurts und Milchdrinks an. Zur Stärkung gibt es feine Vitaminriegel. Diese Pause ist völlig legal, also keine Angst vor der Dopingkontrolle.

Sandwich-Pause

Diese Pause ist auch als Lunch-Pause geeignet, wenn Sie einmal knapp an der Zeit sein sollten... Individuell wählbar sind Sandwiches mit Käse, gekochtem Schinken, Rohschinken oder geräuchertem Lachs. Dazu werden Softdrinks bereitgestellt.

Buurezvieri

Eine Pause, die sich besonders zum Abschluss einer Tagung eignet, oder wenn Sie Ihre Teilnehmer nicht mit leerem Magen auf die Heimfahrt schicken wollen. Wir servieren Ihnen Kaffee sowie Süssmost oder Suure Most. Dazu gibt's hausgemachtes Buurebrot mit Hamme, geräucherten Speck, Hobelfleisch und Bergkäse.

Cocktailstunden

	½ Std.	1 Std.
9.- Classic Welcome Weisswein, Orangensaft, Mineralwasser, Apérocrackers und Erdnüsschen	12.-	16.-
Bestsellers on the Rocks Campari, Martini weiss und rot, Sherry dry Tio Pepe, Weisswein, Bier, Orangensaft, Mineralwasser, Apérocrackers und Erdnüsschen	16.-	23.-
16.- Wine and Cheese Party 1 Rotwein & 1 Weisswein, Hobelkäse, Tête de Moine, Greyerzer, Bergkäse und Nussbrot	20.-	30.-
16.- Royal Cocktail Champagner Laurent-Perrier nature oder mit Pflirsich-, Erdbeer- oder Cassislikör, zwei Lachscanapés	25.-	35.-
Open Bar Alle Bardrinks ausser Champagner	25.-	35.-
16.- Kalte Snacks à la carte <i>(wir empfehlen 3 – 4 Stück pro Person)</i>	pro Stück	
Cherrytomaten mit Büffelmozzarella	3.-	
Pouletbrustfilet Tandoori auf Ananas	3.50	
23.- Riesencrevetten an Purplecurry	4.-	
Rindstatare auf Toast	4.50	
26.- Warme Snacks à la carte <i>(wir empfehlen 3 – 4 Stück pro Person)</i>	pro Stück	
Käseküchlein mit Speck und Zwiebeln	3.-	
Schinkengipfeli	3.-	
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	3.-	
Pilzragout im Blätterteigkissen	4.50	
Grilliertes Schweinsfilet auf Zucchini	5.50	