

# M Ö R W A L D



## BUSINESSPAUSCHALEN

Seminarraum mit Businessservice & Seminargetränken

### ½ TAG

- 1 Kaffeepause
- 1 Business-Lunch in 3 Gängen

**PREIS** pro TeilnehmerIn 49.00

exkl. Lunchgetränke

### 1 TAG

- 2 Kaffeepausen
- 1 Business-Lunch in 3 Gängen
- 1 Gourmetdinner in 4 Gängen

**PREIS** pro TeilnehmerIn 119.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel Villa Katharina 204.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel am Wagram 224.00

exkl. Lunch- & Dinnergetränke

### 2 TAGE

- 4 Kaffeepausen
- 2 Business-Lunch in 3 Gängen
- 1 Gourmetdinner in 4 Gängen

**PREIS** pro TeilnehmerIn 198.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel Villa Katharina 273.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel am Wagram 293.00

exkl. Lunch- & Dinnergetränke



## MEETING & COOKING

Seminarraum mit Businessservice & Seminargetränken

Am Abend „kochende Tafelrunde“ unter der Patronanz von Toni Mörwald.

### 1 TAG

- 2 Kaffeepausen
- 1 Business-Lunch in 3 Gängen
- Kochende Tafelrunde

**PREIS** pro TeilnehmerIn 266.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel Villa Katharina 351.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel am Wagram 371.00

exkl. Lunch- & Dinnergetränken

### 2 TAGE

- 4 Kaffeepausen
- 2 Business-Lunch in 3 Gängen
- Kochende Tafelrunde

**PREIS** pro TeilnehmerIn 345.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel Villa Katharina 430.00

inkl. 1 Übernachtung, Hotel am Wagram 450.00

exkl. Lunch- & Dinnergetränke!

### \* *Weitere Vorschläge auf Anfrage*

*Pferdekutschen & historische Traktorfahrten, Helikopterrundflüge, E-Bikes, Kellergassenführung, Picknicks, Vespa-Rundfahrten, Kräuterwanderungen, Weingutbesichtigungen, ...*



## KOCHENDE TAFELRUNDE

Teambuildingprogramm

### PROGRAMM

- Cocktail & feine Happen
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen
- Gourmetmenü in 5 Gängen
- Weinverkostung
- Verleihung des Kochdiploms

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet.

**DAUER** ca. 5 Stunden

### PREIS

- 8 - 15 TeilnehmerIn pro TeilnehmerIn 175.00
- 15 - 25 TeilnehmerIn pro TeilnehmerIn 155.00
- 25 - 50 TeilnehmerIn pro TeilnehmerIn 135.00

inkl. Cocktail & Happen, Menü mit Wein und Wasser, Nespresso, Rezeptmappe, Kochschürze, Urkunde

### \* *Individuelle Schürzenbestückung*

*je nach Logo 15.00 - 20.00*

## » Seminarräume «

PRIVATE WAGRAM SUITE MIT SCHAUKÜCHE bis 14 Gäste

FESTSAAL MIT BÜHNE UND NEBENRÄUMEN bis 200 Gäste

LOGE I bis 12 Gäste

LOGE II bis 20 Gäste

VINOTHEK bis 14 Gäste

BIBLIOTHEK bis 20 Gäste

JÄGERSTÜBERL bis 12 Gäste

Möbiliar & technische Ausstattung laut Ihren Vorstellungen!