



TAGUNGEN & SEMINARE

im Greenvieh Chalet

STAND 2022

DAS GREENVIEH

Die Veranstaltungslocation und das à la Carte Restaurant Greenvieh befindet sich am Mieminger Sonnenplateau und bietet einen stilvollen und großzügigen Eventbereich - das Greenvieh Chalet - für Seminare, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern sowie Familien- und Firmenfeiern aller Art.

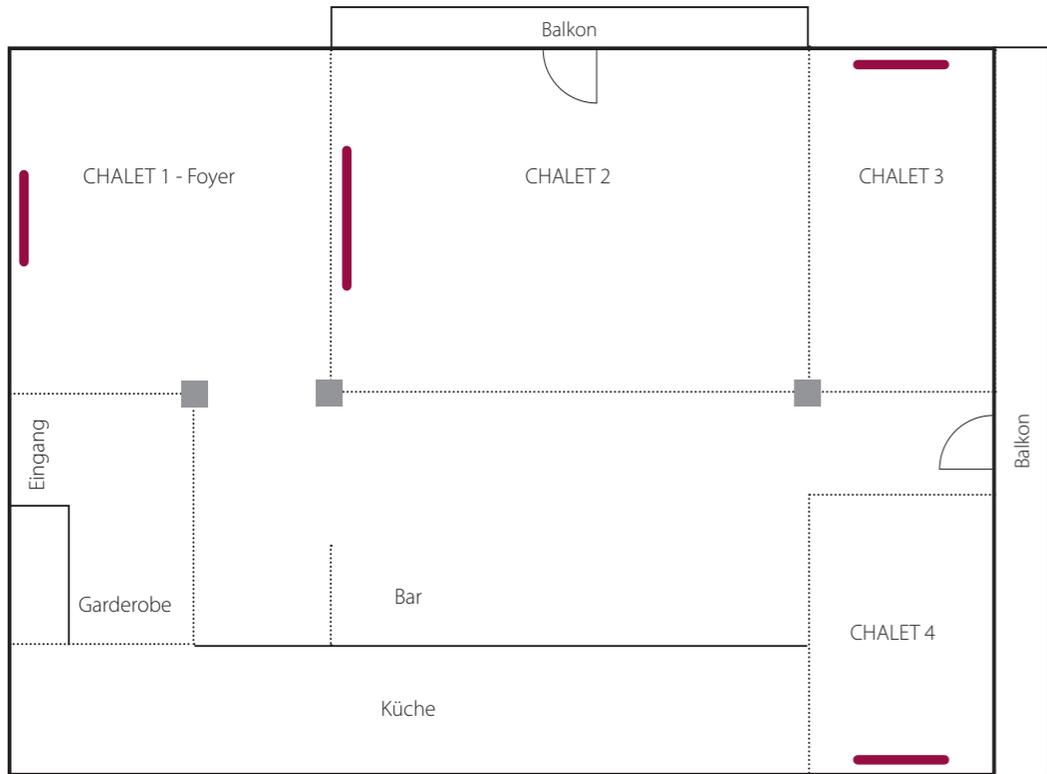
Die traumhafte Dachterrasse mit dem Panoramablick auf die umliegende Gebirgswelt und auf den Golfpark Mieminger Plateau verleihen vor allem den Aperitifempfangen Ihrer Feste und Events einen exklusiven Rahmen. Die Autobahnanbindung ist in 10 Minuten zu erreichen, die Entfernung zum Flughafen Innsbruck beträgt ca. 32 km.

FACTS

- » Eventorganisation & Individuelle Seminarbetreuung
- » Klimatisierte, lichtdurchflutete Tagungsräume
- » Umfangreiches Incentiveprogramm
- » Hochwertig ausgestattete Räumlichkeiten inkl. Business W-LAN
- » Hauseigene Almhütte Stöttlalm für Ihren Tagesausklang | www.stoettlalm.at
- » 27-Loch Golfpark Mieminger Plateau | www.golfmieming.at
- » Kostenlose Parkplätze
- » Beste Autoanbindung



CHALET ÜBERBLICK



Leinwand

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Folgende Leistungen sind in der Raummiete inkludiert:

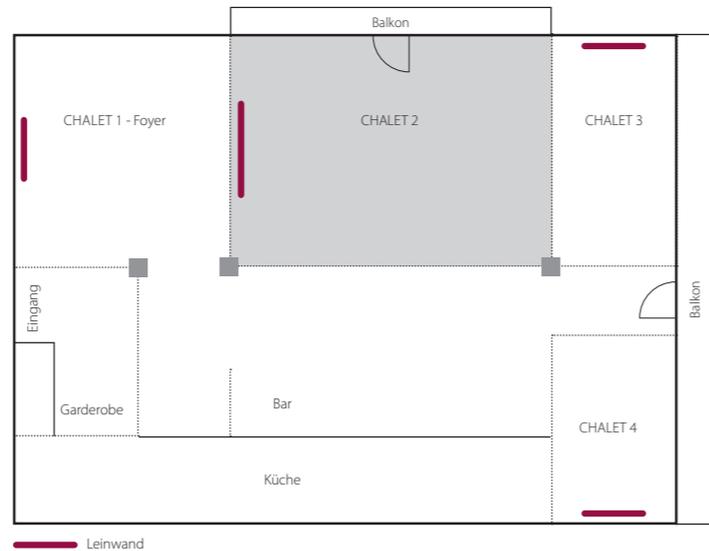
- » Business W-LAN
- » Beamer & Leinwand
- » Flipchart
- » Pinnwand & Papier
- » Moderatorenkoffer
- » Klimatisiert
- » Barrierefrei & rollstuhlgerecht
- » Elektrische Verdunkelung
- » Dimmbare Beleuchtung



CHALET 2

FACTS

- » Größe 105 m²
- » Raummiete € 450,-



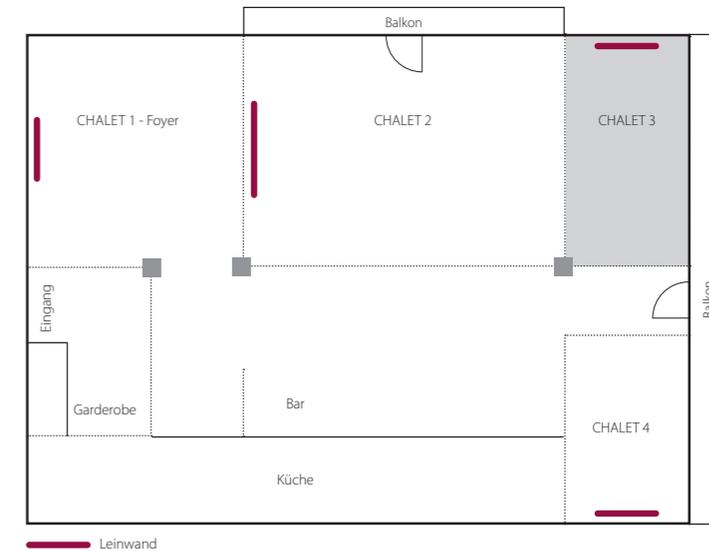
BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

FORM	Theater	Parlament	U-Tafel	Carré-Form	Bankett Tafeln
MAX. PERSONEN	120	50	28	34	72

CHALET 3

FACTS

- » Größe 40 m²
- » Raummiete € 175,-



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

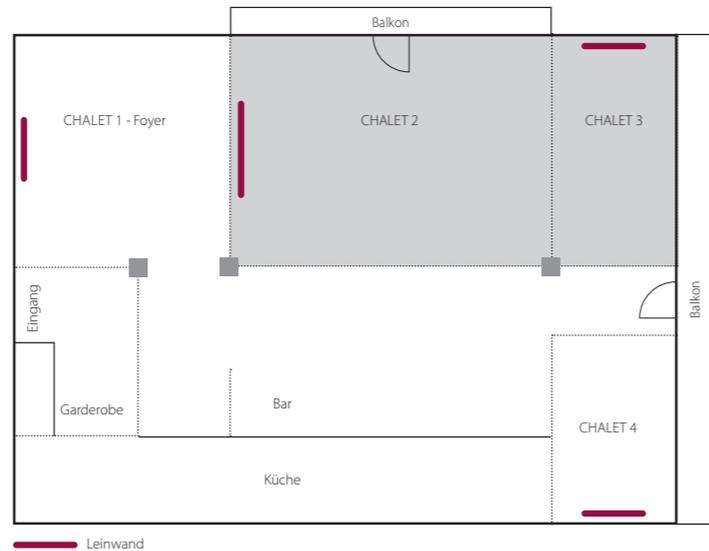
FORM	Theater	Blocktafel
MAX. PERSONEN	35	16



CHALET 2 + 3

FACTS

- » Größe 145 m²
- » Raummiete € 585,-

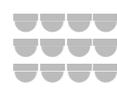


BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



FORM

Theater



Parlament



U-Tafel



Bankett Tafeln

MAX.
PERSONEN

168

70

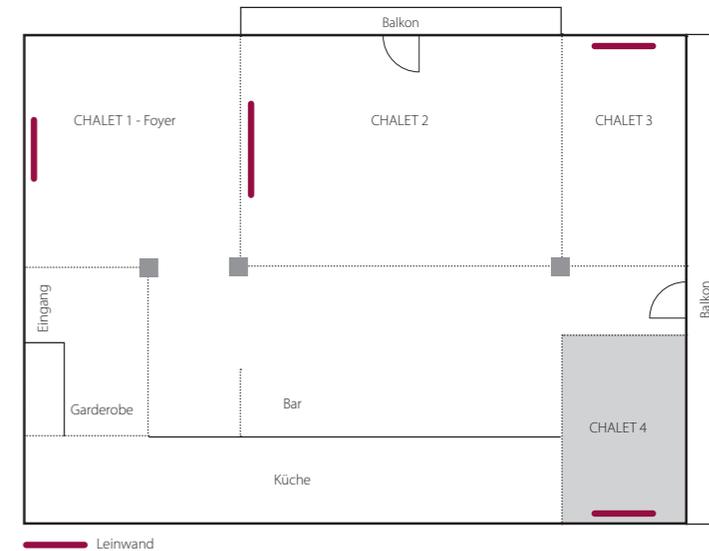
36

108

CHALET 4

FACTS

- » Größe 32 m²
- » Raummiete € 175,-



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



FORM

Theater



Blocktafel

MAX.
PERSONEN

30

12



VERPFLEGUNG WÄHREND DES SEMINARS

TAGUNGSGETRÄNKE

Getränkepauschale | bis 4 Stunden € 19,- pro Person

- » Kaffee, Tee, Softdrinks, Mineral vom Buffet

Getränkepauschale | bis 9 Stunden € 27,- pro Person

- » Kaffee, Tee, Softdrinks, Mineral vom Buffet

TAGUNGSSNACKS

Je 1 Pause, Preise pro Person

Pauschale 1 | € 16,-

- » Canapés
- » Plundergebäck
- » Obstkorb

Pauschale 3 | € 17,-

- » Canapés
- » Streuselkuchen
- » Obstsalat
- » Joghurt
- » Nussmix

Pauschale 5 | € 10,-

- » Apfelstrudel
- » Topfenstrudel
- » Obstkorb

Pauschale 7 | € 16,-

- » 3erlei vegetarische
Aufstriche auf Schwarzbrot
- » Obstsalat
- » Naturjoghurt

Pauschale 2 | € 20,-

- » Canapés
- » Plundergebäck
- » Birchermüsli
- » gemischte Beeren
- » Obstkorb

Pauschale 4 | € 9,-

- » Streuselkuchen
- » Obstkorb

Pauschale 6 | € 10,50

- » Mini Muffin
- » Obstsalat
- » Joghurt

Pauschale 8 | € 7,-

- » Weißwurst mit Laugenbreze
und süßen Senf vom Buffet

Die Tagungssnacks sind ab 10 Personen buchbar.
Tagungsverpflegung unter 10 Personen auf Anfrage.

Sollten Sie einen Tagungssnack vor 09:30 Uhr,
beispielsweise zum Empfang, wünschen, verrechnen
wir einen Organisationsaufwand
von € 39,-.



CHALET 2+3



COME TOGETHER

FINGER FOOD PAUSCHALE

€ 35,- pro Person

- » Räucherlachs auf Schwarzbrot
- » Beef Tatar mit Senfmayonnaise im Cone
- » Mini Wiener Schnitzel vom Schweinefilet mit Kartoffelsalat
- » Mini Frühlingsröllchen mit Sweet Chili Dip
- » Mini Mozzarella und Cherrytomaten mit Basilikumpesto
- » Süße Cones mit Schokomousse und Erdbeeren

Getränke lt. Chalet Getränkekarte & Abrechnung lt. Konsumation

Business Lunch und Business Dinner bieten wir in unserem Restaurant Greenvieh ab 10 Personen an.

Bis 10 Personen wählen Sie bitte aus unserer Business-Lunchkarte aus. Verrechnung nach Konsumation.

Getränke sind in diesen Pauschalen nicht inkludiert.

BUSINESS LUNCH I

€ 25,- pro Person

2-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- » Tagessuppe
- » Hauptgericht, wahlweise vegetarisch

BUSINESS LUNCH II

€ 35,- pro Person

3-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- » Bunter Salatteller
- » Hauptgericht, wahlweise vegetarisch
- » Dessert

BUSINESS DINNER

€ 39,- pro Person

3-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- » Vorspeise
- » Hauptgericht, wahlweise vegetarisch
- » Dessert



ZIRBENLOUNGE



GREENSIDE

TAGUNGEN A-Z

ALLGEMEINES & KONTAKT

Wir laden Sie gerne zu einem Besichtigungstermin unserer Seminarräumlichkeiten ein. Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen Termin unter: events@schwarz.at • Tel +43 (0)5264 5212 308

ANLIEFERUNG UND AUFBAU

Anlieferung und Abholung von Ausstellungswaren ist mit uns abzuklären. Werden die Räumlichkeiten für die Anlieferung am Vor- oder Folgetag noch genutzt, dann wird eine Tages-Raummiete verrechnet.

ANSPRECHPARTNER

Teilen Sie uns bitte mit, wer unser Ansprechpartner vor Ort sein wird.

BLUMEN

Unser Standard-Blumenschmuck für Tische besteht, je nach Verfügbarkeit, aus einer Topfpflanze. Individueller Blumenschmuck kann selbstverständlich mitgebracht werden. Gerne empfehlen wir folgende Floristen, die unsere Räumlichkeiten bereits bestens kennen:

Blumen Neurauder in Mieming | www.blumen-neurauder.at
Glantschnig in Telfs | www.blumenmehr.at
Eva Baumann in Innsbruck | www.fraubaumann.at
Dagis Deko in Mils bei Imst | www.dagis-deko.at

DEKORATION UND DEKOBEGINN

Dekorationsbeginn ist am Tag der Veranstaltung mit Terminabsprache durch die Eventabteilung möglich.

AUSSERORDENTLICHE PREISÄNDERUNGEN

Aufgrund der wirtschaftspolitischen Situation erlauben wir uns, unvorhersehbare Erhöhungen der Einkaufspreise von mehr als 10% ab Angebotslegung bis zur Bestellung in Form einer Pauschal-Sonderposition weiterzu verrechnen.

ENTFERNUNGEN

Flughafen Innsbruck	32 km	- ca. 30 Minuten
Flughafen München	180 km	- ca. 2,5 Stunden
Bahnhof Innsbruck	35 km	- ca. 30 Minuten
Bahnhof Ötztal Bahnhof	17 km	- ca. 20 Minuten

HOTELZIMMER

Zimmer im Alpenresort Schwarz und in unserem Schwesternhotel Biohotel Schweitzer in Mieming auf Anfrage.

MENÜKARTEN

Gerne platzieren wir Ihr Logo auf auf unseren Standard-Menükarten.

MINDESTVERRECHNUNGSBASIS

Die 7 Werktag vorher genannte Menü- bzw. Personenanzahl ist die Mindestverrechnungsbasis.

PARKPLÄTZE

Sind ausreichend vorhanden.

RAHMENPROGRAMM

Unser Event-Team steht Ihnen für die Gestaltung eines individuellen Rahmenprogramms gerne zur Verfügung. Die Organisation durch unser

Event-Team wird nach Aufwand verrechnet. Bitte Fragen Sie nach unserem Incentiveprogramm.

RECHNUNGSLEGUNG

Damit wir Ihre Rechnung ordnungsgemäß erstellen können, benötigen wir die vollständige Firmenadresse bzw. jene Adresse an die die Rechnung fakturiert werden soll. Bei der Detailabsprache ist zu fixieren, welche Konsumationen von Selbstzahlern übernommen werden und welche Konsumationen auf die Gesamtrechnung gebucht werden sollen.

Die Rechnung übermitteln wir Ihnen nach Veranstaltung per E-Mail, mit der Bitte um Überweisung innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug.

STORNOBEDINGUNGEN

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist eine Stornierung kostenfrei.

Ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 50% der gebuchten Konsumation.

Ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 75% der gebuchten Konsumation.

Ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 100% der gebuchten Konsumation.

Bei à la carte Bestellungen gehen wir für diese Berechnung von einer Mindestkonsumation von € 36,- pro Gast aus.

SYSTEMVORAUSSETZUNGEN FÜR BEAMER

Variante 1: Verbindung über Clickshare (drahtlose Anzeige)

Geräte mit Windows Betriebssystem, ab Windows 7. Bei IOS-Betriebssystemen können wir die einwandfreie Funktion nicht garantieren!

Variante 2: Verbindung mit dem Kabel

Für die Verbindung mit dem Kabel müssen Sie einen HDMI-Anschluss auf Ihrem PC/Laptop haben. Die dazugehörigen Kabel stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Vor Seminarbeginn ist schriftlich festzuhalten, welches technische Equipment unsererseits zur Verfügung gestellt werden kann. Nach Veranstaltungsende ist das Equipment in einwandfreiem Zustand wieder an die Seminarbetreuung zurückzugeben. Andernfalls wird fehlendes Equipment zur Gänze verrechnet. Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass die Technik mind. 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn getestet wird. Spezielle Anschlüsse bzw. Verbinder sind selber mitzubringen. Insbesondere für Apple-Geräte.

TAGUNGSPAUSCHALEN

Bitte stellen Sie aus unseren Tagungsbausteinen Ihre individuelle Tagungsverpflegung zusammen. Bei kleineren Gruppen besteht auch die Möglichkeit, à la carte Getränke und Essen in unserem Greenvieh Restaurant zu bestellen.

TAXI

Das ansässige Taxi-Unternehmen informieren wir gerne vorab. Bitte lassen Sie uns wissen, ob Taxifahrten benötigt werden.

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Unsere Räumlichkeiten sind mit folgendem technischem Equipment ausgestattet und ist in der Raummiete enthalten.

- » Tagungstechnik mittels WLAN-Farbtouchpanel (Click Share)
- » Leinwand, Beamer
- » Dimmbare Beleuchtung,

- » Elektrische Verdunkelungsmöglichkeit
- » Moderatorenkoffer, Seminarblöcke, Kugelschreiber
- » Flipcharts, Pinnwände mit Pinnwandpapier
- » Business-W-LAN
- » Mikrofone
- » Klimatisierte Räumlichkeiten

TISCHPLAN

Einen digitalen Tischplan erhalten Sie von uns. Wir bitten Sie, uns den ausgefüllten Tischplan spätestens 10 Tage vorher zu übermitteln.

TRINKGELD

Sie waren mit unserem Service zufrieden? Unsere Mitarbeiter freuen sich selbstverständlich sehr über eine kleine Anerkennung. Ein Trinkgeld kann gerne mit der Rechnung verrechnet werden. Herzlichen Dank!

VEGETARIER UND ALLERGIKER

Selbstverständlich kommen auch Vegetarier und Allergiker nicht zu kurz – gerne stellen wir uns darauf ein, und bitten um Bekanntgabe bei der Reservierung.

ZEITPLAN

Unsere Tagungsbetreuung möchte Sie natürlich bestmöglichst unterstützen. Geben Sie uns die Möglichkeit, die Pausen laut Ihrem Timetable vorzubereiten.

GREENVIEH

A-6414 Mieming | Obermieming 141

Eventbüro tel.: +43 5264 5212 308

E-Mail: events@schwarz.at

www.greenvieh.at



Follow us!