

Mieten Seminarraum (allgemein)

Veranstaltungen mit Sitzungs-, Seminar-, Konferenz-, Vortrags-, Empfangscharakter ohne bzw. mit veranstaltungsblichem Verzehr; inkl. Nebenkosten & Endreinigung.

Vor- / Nachmittags- / Abendpauschale (8-13h / 13-18h / 18-22h)	120.- €
Tagespauschale (8-18h)	200.- €
Stundenpauschale	30.- €
Foyer / Ausstellungshalle für große Veranstaltungen (280m ²)	auf Anfrage

Zusätzliche Leistungen

Beamer	30.- €
Moderationsmaterial	
-Flipchart	ohne Berechnung
-Moderationskoffer inkl. Material	20.- €
Rednerpult	ohne Berechnung
Garderobe	ohne Berechnung
Foyermöblierung mit Stehtischen bei Cateringbuchung	ohne Berechnung
Begleitender Mitarbeiter (Bedienung, Ummöblierung / Umbauten)	15.- € / Std.
Notwendige Sonderreinigungen nach Veranstaltungen	Preis n. Aufwand

Sonderkonditionen

Lassen Sie sich Ihr individuelles Angebot erstellen.

Mit Dauernutzern des Seminarbereichs, die regelmäßig anmieten und Veranstaltern von Mehrtagesveranstaltungen, können Sondertarife vereinbart werden.

Aussteller in der Bauausstellung des Baukompetenzzentrums Ruhr erhalten einen Nachlass von 10% auf die Raumkosten.

Bei Veranstaltungen am Wochenende und an Feiertagen wird ein 25%iger Aufschlage zur jeweiligen Raummiete erhoben.

Für Auf- und Abbauarbeiten des Veranstalters am Vortag bzw. folgenden Tag wird ein Entgelt von 50% der jeweiligen Raummiete erhoben.

Stornierungen von Mietverträgen

Werden gebuchte Veranstaltungen abgesagt fallen auf die reinen Raumkosten Ausfallpauschalen an.

Stornierung bis zwei Monate vor Veranstaltungstermin	10%
Stornierung bis zwei Wochen vor Veranstaltungstermin	40%
Stornierung unter zwei Wochen vor Veranstaltungstermin	80%

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MWSt.

Kleine Pause pro Person

Kaffee, Tee / inkl. Gebäck	2.50 € / 3,25 €
Kaltgetränkepauschale: Wasser, Softdrinks (1/2 Tag / 1 Tag)	3.- € / 5,50 €
Belegte Brötchen (herzhaft 2/2 p.P.)	3.- €
Kuchen (2 Stck. p.P.)	4.- €

Entsprechend Ihrer Wünsche bieten wir Ihnen gern individuelle Bewirtungen an. **Die nachfolgenden Bewirtungsvarianten sind ab 10 Personen kalkuliert.**

Frühstückstafel / Mittagssnack

Wurst-, Käseauswahl, verschiedene Brotaufstriche, Brötchen, Butter, Milch inkl. Kaffee / Tee / Wasser	8.50 € p.P.
Wechselnde Mittagsmenus vom Lieferservice inkl. Kaltgetränk (ab 2 Pers.)	7.- bis 9.- € p.P.

Kleines Buffet

Canapee´s mit verschiedenen Belägen und Salatgarnitur (3 Stk. p. Pers.)	
Gemischte Kuchenplatten (2Stk.p.Pers.)	
Als Suppen bieten wir an: (1 zur Auswahl) Gulaschsuppe, Tomatencreme, Rindfleischsuppe mit Einlage, Kartoffelcremesuppe	
Frisches Baguette	12,00 € p.P.

Buffet „Rustikal“

Westfälische Pfefferpotthastsuppe	
Spießbraten, Röll und Kasslerbraten auf Sauerkraut	
Mit Röstkartoffeln und Kartoffelschnee	
Partyschnitzel, Partyfrikadellen, Schinkenröllchen, Pfefferbeißer	
Schinkenplatte mit Butter und Brotkorb	
Hausgemachter Kraut- & Nudelsalat	
Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce	16,50 € p.P.

Buffet „Exklusiv“

Pikante Gulaschsuppe, Schweinefilet in Pfeffersauce	
Saftige Grillschulter mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	
Kaisergemüseauswahl sowie Kartoffelgratin	
Partyschnitzel, Partyfrikadellen, Filetmedaillonen	
Lachsplatte mit frischen Meeretich, Käseeigel mit Früchten	
Verschiedene Rohkostsalate mit hauseigenem Dressing	
Brotkorb mit Schmalz und Kräuterbutter	
Dessert: Mousse au Chocolate mit Vanillesauce	21.00 € p.P.

Gern können Sie die Bewirtung Ihrer Gäste selbst übernehmen und hierzu unsere Küche nutzen.

Preis auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MWSt.

Gern erstellen wir ein für Ihre Veranstaltung passendes **Pauschalangebot** inkl. Raummiete, Speisen, Getränke