

Das Event Netzwerk[®]

WIESLER WEITZER DANIEL



Rahmenprogramme 2012

(Deutsche Version)

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Incentive-Bausteine

Haben Sie schon mal darüber nachgedacht, die Seminarpause aktiv zu nutzen und nicht nur am Pausenbuffet zu verbringen? Wir schon ... und haben gleich mit unserem Partner **Retter Events** ein neues aktivierendes Pausenprogramm kreiert. **Teambuilding** steht im Vordergrund.

Oder wie gefällt Ihnen die Idee, sich von Ihrem Chef bekochen zu lassen? In unserer Showküche im Engelreich sind die Voraussetzungen dafür perfekt.

In Kooperation mit unseren Partnern übernimmt unser Event Netzwerk Team gerne die Organisation für Sie – sozusagen alles aus einer Hand. Sie haben nur eine Ansprechperson für Ihre gesamte Veranstaltung bei uns.

Es ist nicht ganz das Richtige für Sie dabei? Macht nichts, wir haben noch mehr davon in der Schublade und stellen uns ganz individuell auf Sie ein ... einfach danach fragen.

Viel Spaß beim Schmökern!

Ihre 3 Gastgeber in Graz
Hotel Wiesler, Das Weitzer, lifestyle hotel daniel

Das Event Netzwerk
Weitzer Hotels BetriebsgesmbH
Grieskai 12-16, 8020 Graz, Austria

Tel.: +43 (0)316 703-200 / Fax: 0043 (0)316 703-629

seminar@weitzer.com

www.weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Rebensaft meets Backhendl

Ein Ausflug in die Südsteiermark lässt Ihr Zeitbudget nicht zu? Macht nichts – wir holen die „steirische Toskana“ in das Hotel Weitzer. Genießen Sie die edelsten Tropfen in unseren Räumlichkeiten! Ein typisch steirischer Abend mit Weinverkostung und anschließendem Backhendl-Essen steht auf dem Programm.

Wir starten mit einer **kommentierten Weinverkostung** (5 Proben – 3 x weiß, 1, x Schilcher, 1 x rot) **inkl. einem steir. Snack** – typisch steirische Aufstriche wie Kürbiskerntopfen und Liptauer werden in dekorativen Rexgläsern direkt auf den Tischen eingestellt. Dazu gibt's Brotkörbe mit knusprigem Schwarzbrot „zum Selber streichen“.

Es folgt ein **steirisches 4-Gang Menü**. Als Vorspeise servieren wir Ihren Gästen unsere steirischen Tapas – eine besondere Spezialität unseres Küchenchefs. Tapas sind kleine Appetithappen, die vor allem in Spanien in Weinbars oft auch im Stehen gegessen werden. Das Credo unseres Küchenchefs lautet: Altbewährtes – neu interpretiert. Hier finden Sie einen ersten Menüvorschlag:

Steirische Tapas als Vorspeise

Vulcano Rohschinken mit eingelegtem Kürbischutney

Geräucherte Bachforelle mit Krentopfen

Steirischer Schafkäse auf mariniertem Ruccola

*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

*

Steirisches Backhendl in der Knusperpanier
serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat mit Kernöldressing

*

Schilcherweincreme mit Löffelbiskuit

Menüpreis inkl. Snack: € 28,00

Moderationspauschale: € 180,00

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet. Als Aperitif empfehlen wir – passend zum Abend – eine steirische Variante mit Schilcher Sekt, Muskateller Frizzante und naturtrüben Apfelsaft vom Obstbauern.



Buchbar im Hotel Weitzer – auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.

mind. 15 bis max. 80 Teilnehmer

Alle Preise inkl. MwSt.

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 – 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk[®]

WIESLER WEITZER DANIEL

Kochworkshop im Engelreich

Dieser kulinarische Incentive Baustein ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern lehrreich oben drauf. Unter Anleitung unseres Küchenchefs zaubern Ihre Gäste in unserer Eventlocation Engelreich pikante oder süße Leckerbissen. Im Anschluss folgt ein gemeinsames Festmenü, wo die selbst zubereiteten Gerichte in die Speisenfolge eingebaut werden.

Package 1

Sterz-Workshop

Vom traditionellen Heidensterz, zum Gießsterz bis hin zur Polenta. Unser Küchenchef weist Ihre Gäste in Oma's Kochkunst ein.



Package 2

Palatschinken-Schupfen

Wetten, dass mindestens eine Palatschinke an der Decke hängen bleibt? Spaß ist auf jeden Fall garantiert!

Package 3

Gugelhupf-Session

Werden beim Gedanken an einen ofenwarmen Gugelhupf auch bei Ihnen Kindheitserinnerungen wach? Unser Patissier weicht Sie in seine „süßen Geheimnisse“ ein.

Wareneinsatz: € 15,00 pro Person/Package

Showküche: € 330,00 Mietkosten inkl. Bereitstellung der Utensilien und Reinigung

Personal: € 28,00/Stunde für die professionelle Betreuung durch unseren Küchenchef

Abendessen: Bankettmenü/ Buffet lt. Auswahl – fragen Sie einfach nach unseren Vorschlägen.



Buchbar im Hotel Weitzer – auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.
mind. 20 bis max. 50 Teilnehmer
Alle Preise inkl. MwSt.

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 – 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

After-Work Party

Steife Blocktafel adé – locker lässiges Clubbing come-in! Erfolgreiches Networking ist garantiert!
Zwei verschiedene Locations bieten dazu den idealen Rahmen – unser Loft im lifestyle hotel daniel oder das Senf & Söhne im Wiesler Depot.

Set-up: Cocktaillische, Sitzgelegenheiten & Garderobe

Dekoration: schlicht-stylish-locker, ungezwungene Atmosphäre
Teelichter auf den Stehtischen, Laternen beim Eingang

Musik: Lounge music oder Downbeat aus der Anlage

Kulinarik: **Fingerfood unter dem Motto: smart und stylish**
Warme Buffetstation sowie flying arrangement
Zusammenstellung à-la chef
mit kalten, warmen, pikanten und süßen Häppchen (Fleisch, Fisch, vegetarisch)
Feines Gesottenes von der Senf & Söhne Theke Mini Burger, Currywurst , uvm.

Getränke: individuelle Absprache und Auswahl – zum Beispiel:
alkoholfreie Getränke, Softdrinks, Prosecco, Bier, Avena
Weinempfehlung korrespondierend zu den Speisen

Packagepreis: ab € 49,00 pro Person
inkl. Fingerfood, Raumbereitstellung, Dekoration und Personal
Alle Getränkekonsumationen sowie zusätzliche Bestellungen werden nach
tatsächlichem Verbrauch auf Basis Gesamtrechnung verrechnet.



lifestyle hotel daniel

Loft



Senf & Söhne
Wiesler Depot



Buchbar im lifestyle hotel daniel (Loft) oder Hotel Wiesler (Senf & Söhne)

Auf Anfrage & je nach Verfügbarkeit

mind. 50 bis max. 150 Teilnehmer

Alle Preise inkl. MwSt.

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 – 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Steirischer Senf & Essig – in Hülle & Fülle

Unter dem Motto „Steirischer Senf & Essig in Hülle und Fülle“ starten Sie bei einem gemütlichen Get2gether in unserer altösterreichischen Stehbar Senf & Söhne mit einer kleinen Stärkung:

Jourgebäcksemmeln gefüllt mit dem besten Gesottenem – ob Braunschweiger, Waldviertler Saumeise, Cottechino oder Hüferschwanz; abgerundet mit hausgemachtem Senf – wählen Sie aus 4 Sorten. Auch die Söhne dürfen nicht fehlen: Senfgurken, Essiggurken, Pfefferoni,...uvm.

Mit einem Glas Cava oder Fruchtsaft vom Obsthof kann auf einen gelungenen Ausflug angestoßen werden. Gut gestärkt geht's dann weiter in die **Essigmanufaktur Pölzer** im oststeirischen Brodingberg bei Gleisdorf.

1. Betriebsbesichtigung

Besichtigung des gesamten Betriebes mit Herrn Konsul Mag. Tino Pölzer – er weicht Sie in die Geheimnisse der Produktion von BIO Apfelessig und BIO Senf ein und erläutert das Herstellungsverfahren und die Maschinen.
Dauer: ca. 60 Minuten

2. Verkostung

Im Vorführraum findet eine kommentierte Verkostung aller Produkte statt – hier kennt das Gustieren und Probieren keine Grenzen!

3. Ausklang

Dann werden Sie noch ordentlich bewirtet – in der gemütlichen Stube gibt es für Sie und Ihre Gäste ein steirisches Buffet mit den besten Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region.

Um ca. 23.00 Uhr kommen Sie und Ihre Gäste wieder in Graz an... und dann folgt vielleicht noch das „interne Programm“ an der Hotelbar...

Senf & Söhne

get2gether: € 13,00 pro Person
inkl. 3 Jourgebäcksemmeln und 1 Glas Cava pro Person

Pölzer Package € 35,00 pro Person
Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Transport: Preis auf Anfrage

Buchbar im Hotel Wiesler (Senf & Söhne) – auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.
mind. 20 bis max. 50 Teilnehmer
Alle Preise inkl. MwSt.



WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 – 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Ommm ... ein Hauch von Energie

Willkommen oder **Namastè**, wie der Inder so schön sagt, zu einer ganz besonderen **Pausen-gestaltung**. Yoga – eine indische philosophische Lehre, ist weder Sport noch Religion, sondern ein körperliches und geistiges Training. Vitalisierende Bewegungssequenzen, fließende Atmung und tiefe Konzentration verschmelzen zu Meditation in Bewegung. Physische und mentale Stärke, Beweglichkeit und Zufriedenheit sind das Ergebnis.

Business.Yoga ist ganz speziell für Seminarpausen abgestimmt, kann aber auch vor oder nach dem Seminar durchgeführt werden. Probieren Sie es einfach einmal aus und hauchen Sie damit Ihren Teilnehmern frische Energie und Konzentration ein. Mit Yoga harmonisieren Sie Körper, Geist und Atmung und steigern Kraft, Ausdauer und Flexibilität. Im Rahmen von Business.YOGA werden **spezielle energetisierende und konzentrationsfördernde Yoga und Atemübungen** eingesetzt, die es den Teilnehmern in kürzester Zeit ermöglichen, wieder **frisch und aufnahmefähig** zu sein.

Lernen und praktizieren Sie **Atemübungen** zum Energie auftanken und **Asanas** (Übungen zur Körperhaltung), die die Energiebahnen wieder frei legen.



Turnbekleidung? Ach wo – einfach die Schuhe ausziehen und schon kann es los gehen.

Dauer: ca. 20 bis 40 Minuten (nach Absprache)

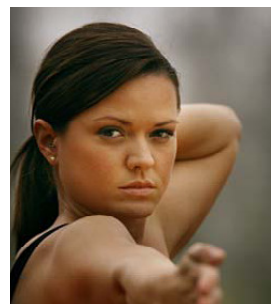
Teilnehmer: ca. 10 bis max. 40 Personen

Kosten: € 336,00 inkl. MwSt., An- und Abreise

Yogamatten für kleinere Gruppen sind vorhanden – für größere Gruppen werden die Matten angemietet (nicht in der Pauschale enthalten).

Ihr Coach: Mag. (FH) Martina Schlagbauer

... studierte Gesundheitsmanagement an der FH Joanneum. Als selbständiger Vital Coach, zertifizierte ausgebildete Yogalehrerin und Personaltrainerin im M.A.N.D.U. Graz betreut und motiviert sie Kunden auf ihrem Weg zu ganzheitlicher Gesundheit und Wohlbefinden und bietet Vorträge und Seminare zu diversen Gesundheitsthemen für Firmen an.



Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Und Action ...Seminarpause einmal anders



SPEED STACKING CHALLENGE

Sie haben nur kurz Zeit und möchten aber trotzdem etwas besonders lustiges erleben? Sie möchten Ihr Seminar auflockern und die Gedanken völlig frei werden lassen? Dann haben wir hier genau das Richtige für Sie! Bei der Speed Stacking Challenge ist Konzentration, Geschick und Schnelligkeit gefordert. Achtung Suchtpotenzial!

Preis: € 1068,00

Dauer: max. 1 Std.

Team: max. 10 Personen pro Guide

Carrera Race

Ein weithin bekanntes Fun-Spiel erlebt seine Renaissance im Seminar- und Tagungsbereich. Spaß, Spannung, Wettbewerb und Ablenkung sind bei der Formel Carrera garantiert. Dieses Programm eignet sich hervorragend für die unterhaltsame Pause während Ihrer Tagung. Wundern Sie sich nicht, wenn später Rufe nach der Fortsetzung des Rennens laut werden.

Preis: € 1320,00

Dauer: max. 2 Std.

Team: max. 20 pax



LEONARDO DA VINCI BRÜCKE

Ideenreichtum?

Welches Team koordiniert am besten? Diese berühmte Brückenkonstruktion hält ohne Nägel oder Schnüre! Gemeinsam muss herausgefunden werden, wie die Bretter ineinander gesteckt gehören, damit diese geniale Konstruktion dann auch wirklich stehen bleibt. Grübel, grübel und studier ...

Preis: € 1068,00

Dauer: 20 bis 30 min

Team: max. 50 pax

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 - 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

PFADFINDER

Eine spannende Teamaufgabe, bei der es heißt, den richtigen Weg durch den imaginären „Sumpf“ zu finden. Die Schwierigkeit besteht auch darin, dass niemand in der Gruppe sprechen darf und nur durch Blickkontakte bzw. Handzeichen miteinander kommuniziert wird. Sehr interessant ...

Preis: € 1068,00

Dauer: ca. 20 bis 30 Min

Team: max. 50 Personen

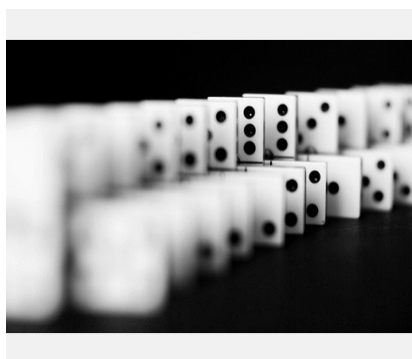
DOMINO DAY

Eingeteilt in Teams werden Ihnen unterschiedliche Themen zugeteilt. Jedes Team bekommt verschiedene Muster vorgeben, die aufgebaut werden müssen. Beweisen Sie Geschick, Ruhe und Teamgeist! Nun ist der große Moment gekommen, um zu sehen ob die Dominosteine genau genug aufgestellt wurden um zu fallen. Spannung garantiert!

Preis: € 1176,00

Dauer: ab 30 min

Team: max. 50 pax



PIPLINE BAU

Kreativität ist beim Pipelinebau gefragt!

Mit Hilfe von Stangen, Rohren und Schnüren muss eine funktionierende Pipeline gebaut werden, bei der dann eine Kugel vom Beginn bis zum Ende durchrollt. Hier zählt die schnellste Zeit für eine funktionierende Pipeline! Auf alle Fälle sehr knifflig!

Preis: € 1068,00

Dauer: ca. 20 bis 30 Min

Team: max. 50 Personen

Alle oben genannten Preise verstehen sich inkl. An- und Abtransport und Betreuung durch mind. 1 Retter Events Guide (abhängig von TN-Anzahl). Alle Preise sind inkl. MwSt. angegeben und bis Ende 2012 gültig.

Ihre Ansprechpartner bei Retter Events

RETTOR EVENTS – Die ErlebnisManufaktur

Thomas Hammer: +43 (0)3382/20 050, events@retter.at



WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 – 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk®

WIESLER WEITZER DANIEL

Ihre Ansprechpartner im Event Netzwerk

Karin Winkler - Director of Events

Tel: +43 (0)316 703 607

Fax: +43 (0)316 703 629

Mail: karin.winkler@weitzer.com

Eva Furtner - Event Manager

Tel: +43 (0)316 703 609

Fax: +43 (0)316 703 629

Mail: eva.furtner@weitzer.com

Sabina Scherr - Event Assistant

Tel: +43 (0)316 703 608

Fax: +43 (0)316 703 629

Mail: sabina.scherr@weitzer.com

Platz für Notizen:

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H, 8020 Graz, Austria, Grieskai 12 - 16

Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: hotel@weitzer.com

Das Event Netzwerk: Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629, E-Mail: seminar@weitzer.com

Das Event Netzwerk[®]

WIESLER WEITZER DANIEL

WEITZER HOTELS Betriebsges.m.b.H
Grieskai 12 - 16, 8020 Graz, Austria
Tel.: +43 (0)316/703-0, Fax: +43 (0)316/703-629
E-Mail: hotel@weitzer.com,
www.weitzer.com

Das Event Netzwerk:
Tel: +43 (0)316/703-200, Fax: +43 (0)316/703-629
E-Mail: seminar@weitzer.com
www.weitzer.com