

SEMINARE & TAGUNGEN 2024



3100 ST. PÖLTEN
VÖLKLPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 75577-0
OFFICE@CITYHOTEL-DC.AT
WWW.CITYHOTEL-DC.AT

CITYHOTEL D&C

„AUF EINEN BLICK“



ADRESSE:	Völkplatz 1, 3100 St. Pölten
TELEFON:	+43 (0)2742 755 77-0
TELEFAX:	+43 (0)2742 755 77-620
EMAIL:	office@cityhotel-dc.at
HOMEPAGE:	www.cityhotel-dc.at
HOTEL:	4-Sterne Kategorie 136 Doppelzimmer (mit Bad / Dusche, WC, Radio, Kabel-TV, Minibar, Telefon, WLAN, Zimmersafe, teilweise mit Balkon / Terrasse) Fitnessraum, Wellnessbereich (Sauna, Dampfbad, Infrarot, Ruheraum) 104 kostenpflichtige Hotel-Parkplätze, Tesla Supercharger
LAGE:	3 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten 3 Gehminuten zur barocken Innenstadt von St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof 35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau 75 Minuten mit dem Auto nach Mariazell
RESTAURANT:	„dasGOLD's“ Kreative Interpretationen der österreichischen Küche, frisch gekocht und aus besten heimischen Zutaten zubereitet. Abgerundet durch ausgewählte österreichische Weine und Edelbrände. Geöffnet: Montag-Samstag von 12.00-14.30 Uhr und 18.00-22.00 Uhr Sonntag & Feiertag geschlossen
BAR	„D&C“ Großzügiger, trendiger Barbereich im Herzen des Hotels. Internationale Drinks und Spirituosen, Cocktails, Wein, Rum- und Whiskyspezialitäten sowie entspannte Musik sorgen täglich für Stimmung bis 24.00 Uhr. Eine abgetrennte, attraktive Lounge steht hier ebenfalls zur Verfügung.
LOBBY-LOUNGE HOFGARTEN	Der Treffpunkt für Kaffeespezialitäten, Mehlspeisen, Drinks oder einen kleinen Snack. In der Outdoor-Saison lädt der beschattete, ruhige, mediterrane Hofgarten zum Entspannen, Genießen und Verweilen ein. Geöffnet täglich von 08.00 - 22.00 Uhr.
WEIN- & SEKTLounge:	Der perfekte Platz für eine Wein- oder Sektverkostung im kleinen Kreis, eine Winzerpräsentation oder einfach ein gutes Gläschen mit Freunden.

RAUMSTELLUNGEN

	U-TAFEL außen	U-TAFEL außen & innen	BLOCK	PARLAMENT	KINO
Seminarraum „Waldviertel“	32	52	40	42	80
Seminarraum „Weinviertel“	28	/	32	32	54
Seminarraum „Industrieviertel“	16	/	22	20	36
Seminarraum „Mostviertel“	14	/	20	14	30
Stadtsaal	50	80	64	240	400
Weißer Salon	32	52	42	42	/

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden, soweit möglich und verfügbar.

RAUMMIETEN

	RAUMGRÖSSE in m ²	TAGESMIETE	HALBTAGESMIETE bis / ab 13.00 Uhr
Seminarraum „Waldviertel“	102 m ²	€ 420,00	€ 290,00
Seminarraum „Weinviertel“	72 m ²	€ 320,00	€ 220,00
Seminarraum „Industrieviertel“	45 m ²	€ 260,00	€ 190,00
Seminarraum „Mostviertel“	40 m ²	€ 260,00	€ 190,00
Stadtsaal	450 m ²	€ 2.800,00	€ 1.900,00
Weißer Salon	102 m ²	/	€ 750,00

Die Raummiete bildet die Berechnungsgrundlage von eventuellen Stornogeühren.

Alle Konsumationen von Speisen & Getränken auf Gesamtrechnung werden der Raummiete gegen gerechnet und **verringern die Raummiete bis zu maximal 50%** der zu verrechnenden Miete.

Ab 15 gebuchten Terminen pro Kalenderjahr -25% Nachlass auf die verrechnete Raummiete
Ab 30 gebuchten Terminen pro Kalenderjahr -50% Nachlass auf die verrechnete Raummiete

Die Abrechnung des Nachlasses erfolgt nach den tatsächlich realisierten Terminen im Kalenderjahr. Sie erhalten eine entsprechende Gutschrift bei der Rechnung des letzten Seminars.

In der Raummiete inkludiert:

- ✓ Multimedia-Projektor mit Leinwand
- ✓ 1 Flipchart mit Papier & Stiften
- ✓ 1 Pinnwand
- ✓ Internet-Anschluss / WLAN
- ✓ Tonanlage mit bis zu 3 Funkmikrofonen im Stadtsaal
- ✓ Overhead-Projektor (nach Verfügbarkeit)
- ✓ Moderatorenkoffer
- ✓ Rednerpult (nach Verfügbarkeit)
- ✓ bestellte Raumstellung (bei kurzfristigen Änderungen können Kosten anfallen)

Folgende kostenpflichtige Konferenz-Dienstleistungen können wir anbieten:

- ✓ Kopierservice € 0,40 pro SW-Kopie / € 0,80 pro Farbkopie
€ 1,00 pro Overheadfolie
- ✓ Telefon / Telefax € 0,25 pro Einheit
- ✓ Zimmer für Seminarteilnehmer fragen Sie nach unseren Sonderkonditionen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an das Hotel. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert und unterwirft sich den Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung, entstehende Kosten und Stornogebühren.

STORNOBEDINGUNGEN

Von 8- 4 Wochen vor der Veranstaltung	35% der Raummiete
Stornierung 27-14 Tage vor der Veranstaltung	50% der Raummiete
Stornierung 13-07 Tage vor der Veranstaltung	75% der Raummiete
Stornierung 06-03 Tage vor der Veranstaltung	100% der Raummiete
Stornierung innerhalb von 2 Tagen vor der Veranstaltung	100% der Raummiete +50% des gebuchten F&B-Umsatzes

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des Arrangements / der gewünschten Raumstellung sowie die Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird, im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl, ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE & RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Sämtliche Wechsel- oder Überweisungsspesen gehen zu Kosten des Veranstalters/Auftraggebers. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Innsbruck.

GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere, schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke und sonstigen Konsumationen nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

MITGEBRACHTE SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Das Cityhotel D&C behält sich vor, für genehmigte, mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen.

RAUMSTELLUNG & DEKORATION

Die laut letztgültiger Bestätigung des Cityhotel D&C vom Veranstalter bestellte Raumstellung / Bestuhlung wird vorbereitet. Sollte kurzfristig eine andere Raumstellung / Bestuhlung gewünscht werden, behält sich das Hotel vor ein dem Aufwand angemessenes Entgelt zu verrechnen.

Der Veranstalter ist verpflichtet das Anbringen von Dekorationsmaterial durch das Cityhotel D&C bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine öffentliche Veranstaltung mit Musik- oder anderen Darbietungen geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet die notwendige Anmeldung bei AKM und Veranstaltungsbehörde (spätestens 4 Woche vorher) rechtzeitig einzubringen und die Bestätigungen 1 Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, grundlegende Bestandteile der Vereinbarung zum Nachteil des Cityhotel D&C verändert werden, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen, sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.

SEMINARRAUM „WALDVIERTEL“



FLÄCHE:	102 m ²
MABE:	12,0 x 8,50 m
RAUMHÖHE:	4 m
LAGE:	1. Stock

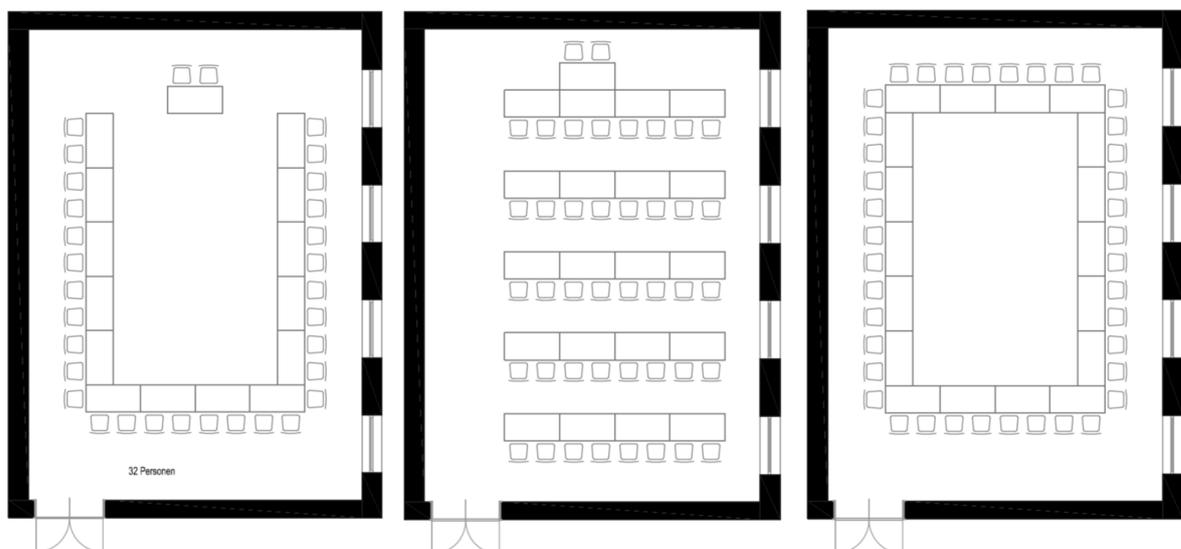
Hell und freundlich durch eine großzügige Fensterfront und wertigem Parkettboden präsentiert sich der Seminarraum „Waldviertel“.

Moderne Tagungstechnik (deckenmontierter Multimedia-Projektor mit Audioeinbindung, Flipcharts, Pinnwände, usw.) und Schallschutzdecke.

Ein eigener Pausenraum mit Tageslicht, eine große Terrasse und eigene Sanitärbereiche bieten alle Annehmlichkeiten für Ihre Tagungsteilnehmer.

Individuell steuerbare Klimaanlage und Beleuchtung bzw. Verdunkelungsmöglichkeit.

WLAN



SEMINARRAUM „WEINVIERTEL“



FLÄCHE:	72 m ²
MABE:	12,0 x 6,0 m
RAUMHÖHE:	3,70 m
LAGE:	1. Stock

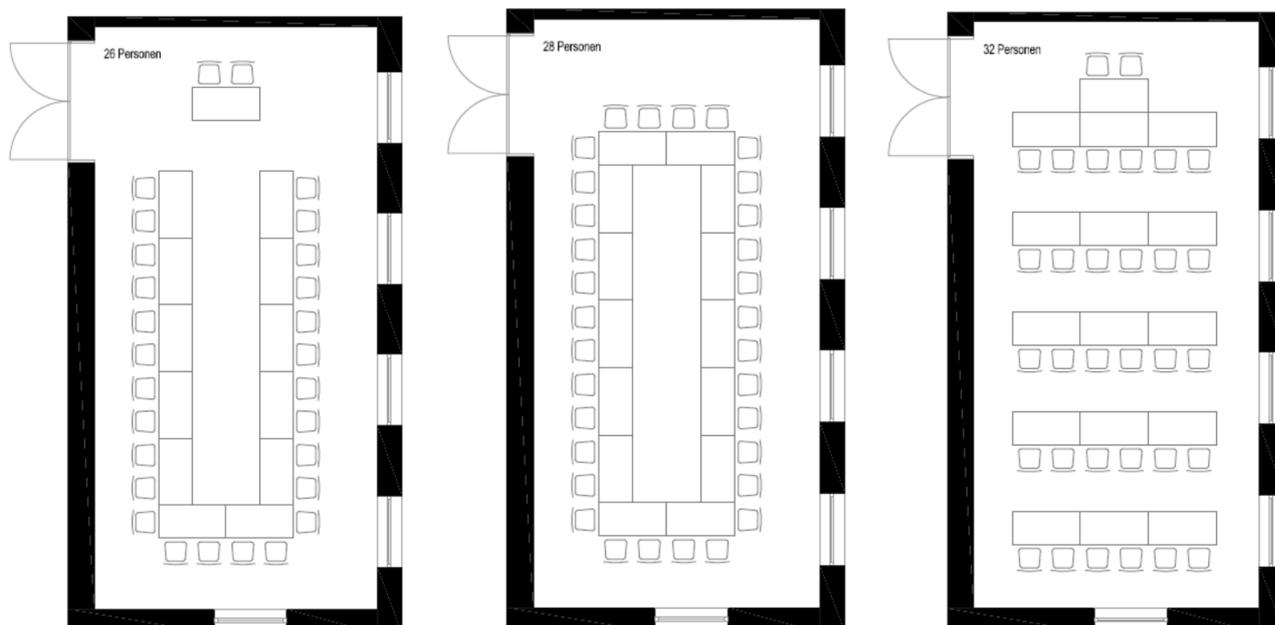
Durch großzügige Fensterflächen verfügt der Seminarraum „Weinviertel“ über viel Tageslicht.

Moderne Tagungstechnik (deckenmontierter Multimedia-Projektor, Flipchart und Pinnwände, Overhead Projektor).

Der helle, offene Seminar-Pausenraum, die große Terrasse und die angeschlossenen Sanitärbereiche bieten ein angenehmes Umfeld für Ihre Tagung.

Individuell steuerbare Klimaanlage und Beleuchtung bzw. Verdunkelungsmöglichkeit.

WLAN



SEMINARRAUM „INDUSTRIEVIERTEL“



FLÄCHE:	45 m ²
MABE:	7,50 x 6,0 m
RAUMHÖHE:	3,70 m
LAGE:	1. Stock

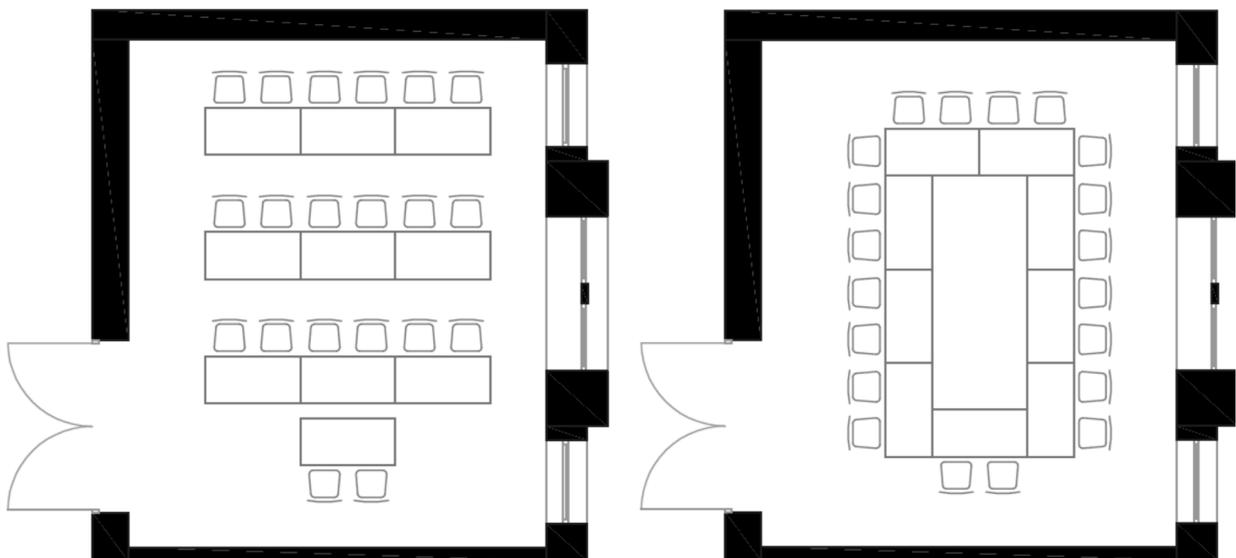
Durch seine Abmessungen bietet sich der helle, hohe Seminarraum „Industrieviertel“ für mittlere & kleinere Besprechungen und Schulungen an.

Moderne Tagungstechnik (deckenmontierter Multimedia-Projektor, Flipchart und Pinnwände, Overhead Projektor).

Die gesamte Logistik des Seminarbereichs steht Ihnen und Ihren Teilnehmern zur Verfügung.

Individuell steuerbare Klimaanlage und Beleuchtung bzw. Verdunkelungsmöglichkeit.

WLAN



SEMINARRAUM „MOSTVIERTEL“



FLÄCHE: 40,5 m²
MABE: 9,0 x 4,50 m
RAUMHÖHE: 3,70 m
1. Stock

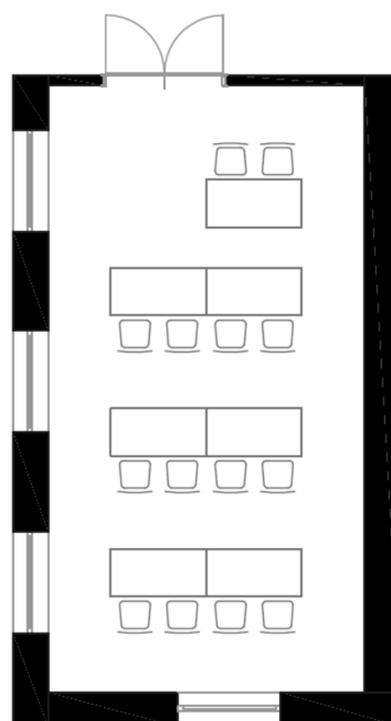
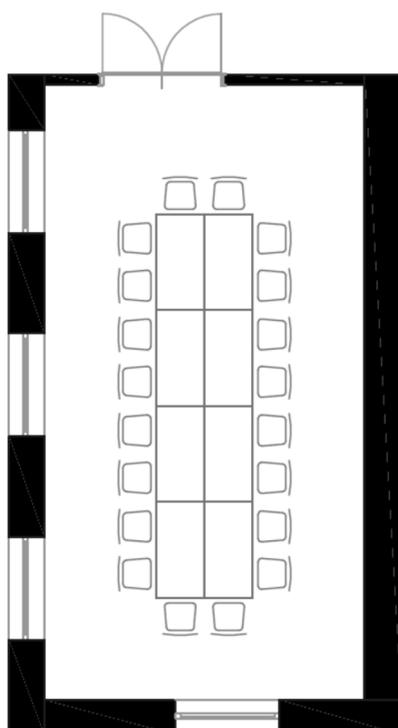
Durch eine Fensterfront an 2 Seiten verfügt der Seminarraum „Mostviertel“ über viel Tageslicht.

Moderne Tagungstechnik (deckenmontierter Multimedia-Projektor, Flipchart und Pinnwände, Overhead Projektor).

Ein eigener Pausenraum mit Tageslicht, eine große Terrasse sowie eigene Sanitärbereiche bieten alle Annehmlichkeiten für Ihre Teilnehmer.

Individuell steuerbare Klimaanlage und Beleuchtung bzw. Verdunkelungsmöglichkeit.

WLAN



„STADTSAAL“



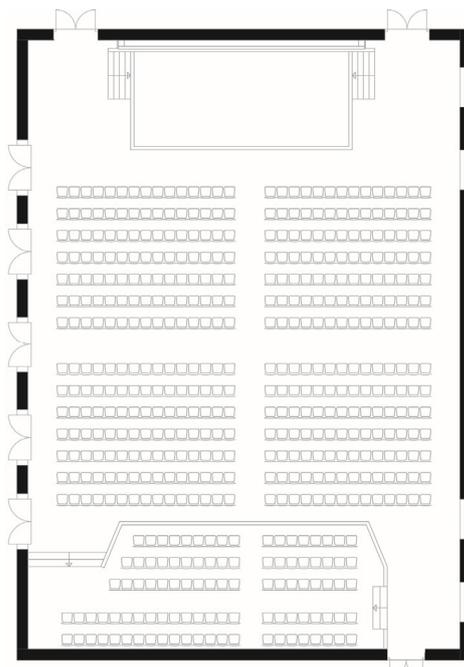
FLÄCHE:	450 m ²
MABE:	25,0 x 18,0 m
RAUMHÖHE:	8,0 m
LAGE:	Erdgeschoß

Der „Stadtsaal“ bietet mit seiner imposanten Raumhöhe von 8 Metern, den drei beindruckenden Kronleuchtern und dem alten, hochwertigen Parkettboden einen ansprechenden Rahmen für Seminare, Vorträge und Präsentationen für bis zu 400 Personen.

Moderne Tagungstechnik, wie Beamer und Großbildleinwand (500 x 380cm) sowie eine Tonanlage mit bis zu 4 Funkmikrofonen stehen zur Verfügung.

Eine Bühne und ein leicht erhöhter Podestbereich bieten vielfältige Möglichkeiten der Nutzung.

WLAN mit eigenen Access points



SEMINARPAUSEN

WÄHLEN SIE IHRE BEVORZUGTE PAUSENVERPFLEGE

SEMINARPAUSE A

„DIE KLEINE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
und saisonaler Obstkorb

€ 5,20 pro Person

SEMINARPAUSE B

„DIE SÜSSE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Mini-Plundergebäck / Kuchen
aus unserer Patisserie
Frisches Obst der Saison

€ 12,00 pro Person

SEMINARPAUSE C

„DIE PIKANTE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück frisch belegtes Jour-Gebäck
(1 vegetarische Variante)
Frisches Obst der Saison

€ 12,00 pro Person

SEMINARPAUSE D

„DIE VITALE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Jour-Vollkorngebäck
mit leichten Aufstrichen
Frisches Obst der Saison
Joghurt- und Molkegetränk

€ 12,00 pro Person

SEMINARPAUSE E

„DIE WIENER“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
Süße Köstlichkeiten aus der Konditorei:
Kuchen, Torten und Petit Fours
mit Schlagobers

Frisches Obst der Saison

€ 16,00 pro Person

SEMINARPAUSE F

„DIE GROSSE“

Frisch gebrühter Espresso,
gut sortierte Teeauswahl
2 Stück Mini-Plundergebäck / Kuchen
2 Stück frisch belegtes Jour-Gebäck
(1 vegetarische Variante)

Frisches Obst der Saison

€ 18,80 pro Person

BUSINESS LUNCH/DINNER

Grundsätzlich bieten wir das Business-Bufferet ab 20 Personen an und servieren bei kleineren Gruppen ein Business-Menü. Sollten zwei oder mehr Seminare mit Mittagsverpflegung zusammen mehr als 20 Personen ergeben, erlauben wir uns für alle Seminare das Business-Bufferet vorzubereiten.

Business-Menü

Unser Küchenchef erstellt für Sie ein 3-gängiges, auf die Jahreszeit abgestimmtes Menü.

Ihre Seminarteilnehmer können aus Vorspeise oder Suppe sowie aus einem Fleischgericht, einem Fischgericht und einer vegetarischen Speise wählen.

Zu Beginn des Seminars legen wir eine Menüliste auf, in der die Teilnehmer Ihre Wahl bis spätestens 2 Stunden vor dem Essen eintragen. Damit können wir Ihre Essenspause trotz Wahlmöglichkeit so rasch und unkompliziert wie möglich abwickeln und Ihren Teilnehmern eine ruhige und stressfreie Pause gewährleisten.

BUSINESS-MENÜ

Saisonale Auswahl aus:

Vorspeise
oder Suppe



Fleischgericht mit Beilagen

ODER

Fischgericht mit Beilagen

ODER

Vegetarisches Gericht



Dessert

€ 26,00 pro Person

Business-Bufferet

Unser Business-Bufferet ist eine, für Sie und Ihre Seminarteilnehmer flexible, unkomplizierte und auch schnelle Möglichkeit Ihr Essen einzunehmen.

Unabhängig von festgelegten Menüfolgen und der Servicegeschwindigkeit, können Sie am Buffet gustieren, sich individuell Ihre ganz persönliche Speisenfolge aus den angebotenen Köstlichkeiten zusammenstellen und entscheiden selbst, wie lange Ihre Essenspause dauert.

Das Business-Bufferet empfiehlt sich besonders für Gruppen mit größerer Teilnehmeranzahl sowie Veranstaltungen mit engem Zeitplan.

BUSINESS-BUFFERET

Auswahl

an knackig, frischen Salaten
mit hausgemachten Dressings



Variation von kalten Vorspeisen
Gebäckauswahl mit Butter



1 Fleischgerichte

1 Fisch- oder Geflügelgericht

1 vegetarisches Gericht

2 Sättigungsbeilagen

1 Gemüsebeilage



2 Desserts

€ 26,00 pro Person

Zum Business-Lunch/Dinner bieten wir kostengünstige Getränkepauschalen an:

1 Getränk nach Wahl (Alkoholfrei, Bier 0,3l, Hauswein 1/8l) um nur € 3,40

1 Getränk + 1 Kaffee / Tee nach Wahl um nur € 6,80

Da alle unsere Speisen frisch für Sie zubereitet werden und wir Ihnen und Ihren Teilnehmern auch die bestmögliche Qualität bieten wollen, ersuchen wir Sie die festgelegten Pausenzeiten möglichst genau einzuhalten. Das Business-Bufferet wird für alle Seminare auf einem gemeinsamen Buffet präsentiert.

GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,80	
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,60	
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,80	
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,80	
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,80	
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,40	
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,60	
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60	
		Obst- und Weinkultur Preis, Traisental		
		Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar		0,25l	€ 5,00	
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00	
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,90	
		0,50l	€ 4,60	
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,00	
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20	
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,80	
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,00	
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 30,00	
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,40	
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 34,00	
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland			
	Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut	0,75l	€ 98,00	
	Moët & Chandon	0,20l	€ 39,00	
WEIN	Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne.			
	Empfehlen können wir unsere Hausweine:			
	Grüner Veltliner & Zweigelt	0,75l	€ 23,00	
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental			
	Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00	
	Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal			
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 3,00	
	Espresso groß		€ 4,20	
	Espresso verlängert		€ 3,80	
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,20	
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20	
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio			
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,20	
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,90	
	Campari Orange	4 cl	€ 5,90	
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90	
	Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,80	
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80	
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,90	
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50	
	Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60	
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60	

CITYHOTEL D&C

SEMINARE & KONGRESSE „AUS EINER HAND“

FÜR BIS ZU 350 PERSONEN



TAGEN: 5 Seminarräume (450 m² / 102 m² / 72 m² / 45 m² / 40 m²)
Ausstellerflächen im Foyer (verschiedene Größen - gesamt 140 m²)

KULINARIK: Köstliche Interpretationen der österreichischen Küche - immer frisch für Sie gekocht und aus besten heimischen Zutaten zubereitet. Von der Kaffeepause bis zum Galadinner - Alles aus unserer eigenen Küche.

ÜBERNACHTEN: IM 4* HOTEL: 226 Zimmer / 443 Betten
136 Doppelzimmer / 270 Betten im Cityhotel D&C
90 Zimmer / 173 Betten im Hotel Metropol

BUDGET-HOTEL: 100 Zimmer / 185 Betten im Motel 267

PARKEN: Cityhotel D&C: 104 Hotel-Parkplätze (kostenpflichtig)
Hotel Metropol: 190 Tiefgaragen-Parkplätze (kostenpflichtig)
Motel 267 100 Parkplätze (für Hausgäste kostenfrei)
4 Tiefgaragen in Gehdistanz zum Cityhotel D&C (kostenpflichtig)

TECHNIK: Moderne Tagungstechnik & Seminarausstattung, kostenloses WLAN
Ihren technischen Spezialbedarf können wir über unsere professionellen Partner für Sie organisieren - von Lichttechnik bis Simultanübersetzung.

ERREICHBARKEIT & LAGE: Zentrale und verkehrsgünstige Lage im Zentrum von Niederösterreich und in St. Pölten mit guter Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel.
300 Meter / 3 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten
300 Meter / 3 Gehminuten zur barocken Innenstadt von St. Pölten
5 Minuten Autofahrt zu VAZ / A1 Westautobahn / Regierungsviertel

SONSTIGES: Bar / A la Carte Restaurant / Hofgarten / Wellness- und Fitnessbereich

ADRESSE: Völkplatz 1, 3100 St. Pölten (für Navi: Andreas-Hofer-Straße eingeben)

TELEFON & TELEFAX: +43 (0)2742 755 77-0 / +43 (0)2742 755 77-620



SEMINARE & KONGRESSE „AUS EINER HAND“



„Stadtsaal“

Der „Stadtsaal“ bietet mit seiner imposanten Raumhöhe von 8 Metern, den drei Kronleuchtern und dem alten, hochwertigen Parkettboden einen ansprechenden Rahmen für Seminare, Konferenzen, Vorträge und Präsentationen für bis zu 400 Personen.

FLÄCHE:	450 m ²
MABE:	25,0 x 18,0 m
RAUMHÖHE:	8,0 m
LAGE:	Erdgeschoß



Seminarraum „Waldviertel“

Seminarraum „Waldviertel“

FLÄCHE:	102 m ²
MABE:	12,0 x 8,50 m
RAUMHÖHE:	4 m
LAGE:	1. Stock



Seminarraum „Weinviertel“

Seminarraum „Weinviertel“

FLÄCHE:	72 m ²
MABE:	12,0 x 6,0 m
RAUMHÖHE:	3,70 m
LAGE:	1. Stock

Seminarraum „Industrieviertel“

FLÄCHE:	45 m ²
MABE:	7,50 x 6,0 m
RAUMHÖHE:	3,70 m



Seminarraum „Industrieviertel“

Seminarraum „Mostviertel“

FLÄCHE:	40,5 m ²
MABE:	9,0 x 4,50 m
RAUMHÖHE:	3,70 m
	1. Stock



Seminarraum „Mostviertel“

Moderne Tagungstechnik wie deckenmontierter Multimedia-Projektor, Flipcharts, Pinnwände, Overhead Projektor, Audio-Anlage, kostenfreies WLAN, individuell steuerbare Beleuchtung, Verdunkelungsmöglichkeit und Klimaanlage zeichnen unsere Seminarräume aus.

Ein heller, offener Pausenraum / Foyer mit Tageslicht, eine große Terrasse und eigene Sanitärbereiche bieten alle Annehmlichkeiten für Ihre Tagungsteilnehmer und ein Umfeld für eine erfolgreiche Veranstaltung.