



Schicker GmbH

Restaurant ■ Catering ■ Feinkost & Vinothek ■ Mocca Café Bar ■ Kaffeerösterei

Lebensmitteltradition seit 1910



schickers seminare.

„meet & train successfully“ *Stand August 2024*

short facts.

philosophie.

Der Schicker in Kapfenberg ist ein Traditionshaus mit Restaurant, integrierter Vinothek, moderner Café/Wein Bar, hauseigener Kaffeerösterei sowie einem großzügigen und modernem Seminarbereich. Wir versuchen die flexiblen Ansprüche des modernen, qualitätsbewussten Gastes mit einem fairen Preis-Leistungsverhältnis sowie einem hohen Maß an Servicebereitschaft, Qualität, Freundlichkeit und familiärer Atmosphäre zu verbinden.

standort.

Unser Seminarraum ist perfekt in unser Traditionshaus in der Grazer Straße 9 integriert und mitten im Herzen der Kapfenberger Altstadt gelegen und für alle Wirtschaftsbetriebe, Vereine sowie öffentliche Stellen bequem und einfach zu erreichen. Es gibt zahlreiche Parkmöglichkeiten: Parkplätze vor dem Haus, Parkplätze in der 2-Gehminuten entfernten Hofer Tiefgarage (5h gratis parken) oder am großzügigen gratis Parkplatz „Mörtl“ (3-Gehminuten entfernt).

seminarraum.

Unser moderner, großzügiger, eleganter Seminarraum im Erdgeschoß ist barrierefrei zugänglich und technisch perfekt ausgestattet, einfach zu mieten und flexibel zu gestalten für Ihr Event, Seminar oder Tagung.

Unsere Services & Angebote entsprechen ganz dem Niveau der heutigen Zeit; funktionell, mit urbanem Flair und vollem Komfort.

- Parkplätze vor dem Haus und in sehr naher Umgebung
- Möglichkeit der Anfahrt für Busse
- WLAN Verfügung
- Sanitäranlagen direkt neben dem Seminarraum
- Moderne, gemütliche Bar/Café Haus mit Restaurant und Vinothek unter einem Dach
- Gastgarten an der Mürz
- Flip Chart
- Beamer
- Leinwand
- Laptop
- Mikrophon
- Lautsprecher

Währung: Euro €

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, Überweisung, Visa, Mastercard

Elektrizität: 220 Volt

long facts.

seminare ohne Verpflegung.

Sollte unser s1 Raum ohne Verpflegung gewünscht werden, beträgt die Raummiete: halbtags buchbar bis 14.00 Uhr oder ab 14.30 Uhr für max. 5 Stunden € 150. Ganztags ab 5 Stunden € 250. Änderungen vorbehalten bei Ausstattung Stehtischen, einem Mehr an Sitzmöglichkeiten oder Buffet.

seminare mit flexibler verpflegung.

Bei Seminaren mit flexibler Verpflegung beträgt die Mindestkonsumation den Betrag der oben genannten Raummietpreisen für den halben bzw. ganzen Tag.

Getränke werden einzeln verrechnet oder wenn gewünscht auf der Seminartafel flaschenweise eingestellt oder auch als Kombipaket angeboten:

- Cappy Orangensaft 1 lt. € 8,-
- Naturtrüber Kapfenberger Apfelsaft 1 lt. € 7,-
- Roter Bio Traubensaft, Weingut Mariell, Burgenland 1 lt. € 8,-
- Mineralwasser prickelnd/still Römerquelle 0,33lt. € 3,70/ 0,75 lt. € 5,50
- Rauch diverse Sorten 0,2 lt. € 4,10
- **Getränkepauschale** für 2 Getränke € 7,90 / **Getränkepauschale** für 4 Getränke € 14,90

Self Service Getränke:

- 2,50 € pro selbstgedrückten Kaffee von der Kaffeemaschine
- Wasserkocher mit Teebeutel Auswahl, € 2,20 pro selbstgemachtem Tee

Kaffee und Tee serviert von unserem freundlichen Servicepersonal

- **unsere hauseigene sehr bekömmliche Kaffeeröstung, 100% Arabica Bohnen**
- Verlängerter € 3,70, kl. Brauner € 3,50, Espresso € 3,30, Cappuccino €4,40, etc.
- Tasse Tee, diverse Sorten Premium Tee € 3,70
- Teekanne 0,5 lt. € 5,- Premium Tee

snacks.

- Schinken-Käse-Weckerl mit Paprika € 3,95 / Schinken-Käse-Toast mit Ketchup € 5,90
- Schicker Deli Toast mit Gemüse, Ketchup, Blattsalaten und Spiegelei € 8,20
- Delikatess-Brötchen im Haus z.B: Schinken, Käse, Salami, Prosciutto, Lachs Basic € 3,10 /Stk. Premium 3,50/Stk.
- Mediterrane Blattsalatschüssel mit Oliven, Kapern, Tomaten und Mozzarellabällchen € 10,90
 - Mediterrane Blattsalatschüssel mit zusätzlich Thunfisch € 13,90
- Club-Sandwich mit Hühnerfilet, Spiegelei, Salaten, Rohkost, Cocktailsauce 14,50 € mit Pommes Frites € 16,50
- Vegetarischer Wrap mit Aufstrich, Rohkost, Avocado, Blattsalat € 8,90
- Wrap mit Gravad Lachs, Honigsenf, Rohkost, Blattsalat 9,90
- Mehlspeisen, sowie süße Kleinigkeiten aus unserer Vitrine € - € 5,10 /Stk.

frühstück.

- Kleines Frühstück: Weißbrot, Butter, Marmelade/Honig, 1 Tasse Kaffee € / Person
- Frühstück Komplett: Gebäck, Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Rohkost, Aufstrich, Spiegelei, 1 Tasse Kaffee € 14,40/Person
- Klassisches Frühstücksbuffet ab 10 Personen: (Schinken, Käse, Salami, Rohkost, Gebäck, Eier, hausgebeizter Gravad Lachs, Butter, Marmelade, Honig, Aufstriche, Plundergebäck, Kuchen) € 14,90/ Person

mittagessen.

Wir bieten täglich drei wechselnde Mittagsmenüs, Tagesteller Classic/Veggie (€ 10,40) oder 2 Gang (mit Suppe/Salatvorspeise und Tagesteller € 12,40 sowie Business Lunch (3-Gang € 22,80) und natürlich eine feine á la carte Auswahl. Gerne erstellen wir Ihnen auch nach Absprache ein individuelles Angebot bzw. Menü ab einer Personenanzahl von 10 Personen (oder zwei verschiedene Hauptspeisen in Buffetform ab 10 Personen; größere Buffetspeisen Auswahl ab 20 Personen).

seminare mit pauschalen & packages.

Tagungspauschale halbtags buchbar bis 14.00 Uhr oder ab 14.30 Uhr für max. 5 Stunden (ab 10 Personen)

Dieses Package beinhaltet:

- **Eine** Schicker Mokka Kaffeepause am Vormittag oder **Nachmittag** (Sie können aus ... verschiedenen Pausenangeboten auswählen).
- Business Lunch in 2 Gängen (mit einer Wahlmöglichkeit beim Hauptgang), ab einer Teilnehmeranzahl von 20 Personen bereiten wir Ihnen gerne auch den Business Lunch in Buffetform zu.
- 2 alkoholfreie Getränke (Mineralwasser & Fruchtsäfte) während dem Seminar

Zusätzlich:

- Schreibblock & Stift
- Professionelle Beleuchtung mit Verdunkelungsmöglichkeit

- Kostenlose W-Lan Verfügbarkeit in den Tagungsräumen
- Ruhiger, gemütlicher Konferenzraum
- Technische Grundausstattung (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

€ 39,- pro Person und Halbttag

Tagungspauschale ganztags buchbar ab Minimum 5 Stunden (ab 10 Personen).

- **Eine** Schicker Mocca Kaffeepause/ aus unserer 100% Arabica Hausröstung am **Vormittag** (Auswahl aus ...Pausenangeboten)
- Leichter mediterraner Business Lunch in 3 Gängen (mit einer Wahlmöglichkeit beim Hauptgang); ab einer Teilnehmeranzahl von 20 Personen bereiten wir Ihnen gerne den Business Lunch in Buffetform zu
- **Zusätzlich** eine Schicker Mocca Kaffeepause/ aus unserer 100% Arabica Hausröstung am **Nachmittag** (Auswahl aus ...Pausenangeboten)
- 4 alkoholfreie Getränke (Mineralwasser & Fruchtsäfte) während dem Seminar

Zusätzlich:

- Schreibblock & Stift
- Professionelle Beleuchtung mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Kostenlose W-Lan Verfügbarkeit in den Tagungsräumen
- Ruhiger, gemütlicher Konferenzraum
- Technische Grundausstattung (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

€ 49,- pro Person und Tag

Auswahlmöglichkeiten für die Kaffeepausen.

Pausen während dem Seminar sind wichtige Auszeiten um Körper und Geist eine Ruhephase zu geben um anschließend mit neuer Kraft weiterarbeiten zu können. Wir bieten in jeder Pause frisch gebrühten Kaffee und eine erlesene Teeauswahl. Pro Teilnehmer und Pause steht ein frisch gerösteter Schicker Mocca Café oder ein Premium Tee aus unserer Teeselektion zu Verfügung. Gerne kann jeder zusätzliche Kaffee zu unseren Restaurantpreisen geordert werden.

Die Auswahl für die Pausen muss vorab erfolgen. Maximal. 4 verschiedene Speisen möglich.

veggie.	fit.	mediterrano uno.	mediterrano due.
Wrap mit Aufstrich, Rohkost, Avocado, Blattsalat	Wrap mit hausgebeiztem Gravad Lachs, Rohkost, Honigsenf, Blattsalate	Überbackenes Weißbrot mit Mozzarella & Tomate, Rucola	Überbackenes Weißbrot mit Mozzarella & , Tomate, Prosciutto
deli.	classic.	sweet.1	sweet.2
Zwei pikante Brötchen z.B: Roastbeef/Salami/Schinken/ Aufstrich/Käse/Mozzarella	Schinken Käse Toast mit Ketchup, und Salatgarnitur	Zweierlei Süßspeise mit Beerenragout und Schlagobers	Süßes Plundergebäck

Gerne ist auch ein Obstkorb mit Früchten der Saison á € 5,-/ Person möglich.

In der heißen Jahreszeit verwöhnen wir Sie auch gerne mit Eis(kaffee)pausen, bitte geben Sie uns Ihre diesbezüglichen Wünsche bei Ihrer Anfrage bekannt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Seminare.

Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro/€.

Garantierte Teilnehmerzahl

Unser Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt wird. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet. Die Mindestanzahl für ein Buffet, bzw. für ein Stehbuffet liegt bei 20 Personen.

Anzahlung

Zur Garantie Ihrer Veranstaltung ist bis 2 Wochen vor dem Event eine Anzahlung von 50% der fix gebuchten Leistungen fällig. Die Anzahlungsrechnung erhalten Sie im Zuge der Buchungsbestätigung.

Stornobedingungen

Stornobedingungen für reine Seminarraummieten mit/ohne Verpflegung:

14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	kostenlos
7 bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% des angenommenen Gesamtbetrages/Buchungswerts
48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn	75% des angenommenen Gesamtbetrages
24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn	100% des angenommenen Gesamtbetrages.

Seminarräumlichkeiten

Das Anbringen von Dekorationsmaterialien in unserem Seminar- bzw. Veranstaltungsraum ist nur durch unsere Zustimmung gestattet. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar durch den Veranstalter bzw. Personen aus seinem Bereich haftet dieser ohne Verschuldensnachweis. Die Schicker GmbH übernimmt für Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen keine Haftung.

Kündigung durch die Schicker GmbH

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden,

- Wenn die Veranstalter den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährden
- Wenn der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- Im Falle höherer Gewalt

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Ohne Genehmigung der Schicker GmbH dürfen keine Speisen und Getränke zur Konsumation ins Restaurant mitgebracht werden.

