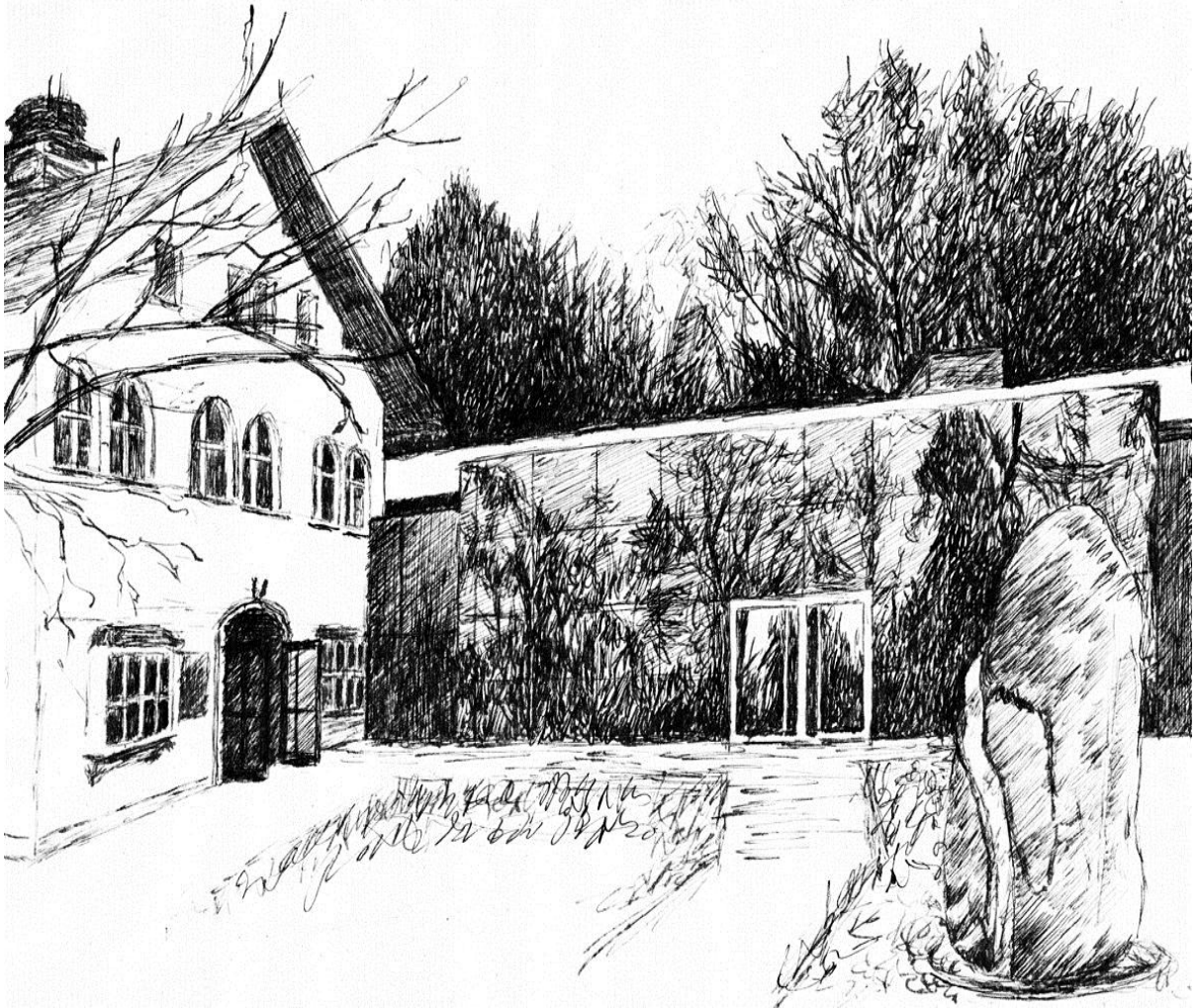


AK-BILDUNGSHAUS JÄGERMAYRHOF



Römerstraße 98, 4020 Linz
Telefon: 0732/770363 – 0
Fax: 0732/770363 – 5427
e-mail: jaegermayrhof@akooe.at
web: www.arbeiterkammer.com

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOF

HERZLICH WILLKOMMEN IM AK-BILDUNGSHAUS JÄGERMAYRHOF

Wir freuen uns, dass Sie hinsichtlich der Ausrichtung Ihres Seminars, Meetings bzw. Ihrer Feier an uns gedacht haben. Ganz speziell für Sie wurde diese Mappe konzipiert, die als Informationsleitfaden dient, um Ihnen einen erfolgreichen und festlichen Tag zu ermöglichen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Informationen über unsere Tagungs- und Banketträume. Diese sollen als kleine Anregung dienen, wobei Ihnen unser Team jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung steht.

In der familiären Atmosphäre unseres Hauses wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis. Genießen Sie kleinere Anlässe in unserem Restaurant oder im Linzerstüberl. Unsere Empfangshalle eignet sich sehr gut für größere Feierlichkeiten und bietet Platz für bis zu 150 Personen. Im Sommer steht Ihnen auch unser Gastgarten für Ihre Zwecke zur Verfügung.

Kulinarisch verwöhnt werden Sie von unserer Küchenchefin Frau Sylvia Eder und Ihrem Team. Frau Eder verlässt auch gerne ihr Reich, um Sie ganz persönlich und individuell zu beraten. Ihre Wünsche werden kreativ und vor allem professionell in die Tat umgesetzt.

Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste, an einem unvergesslichen Ereignis Teil nehmen zu lassen.

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein!

**Erwin Kaiser, diplômé
und sein Jägermayrhof - Team.**

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



Besprechungsraum 1 und 3



eignen sich besonders für Meetings und Sitzungen.

Fläche: 28 m²
Plätze: max. 12 Pers. bei Tischen

Schubertsaal



eignet sich mit seinem repräsentativen Charakter nicht nur für Seminare, sondern auch für Empfänge und Kulturveranstaltungen.

Fläche: 80 m²
Plätze: max. 70 Personen bei Sesselreihen

Seminarraum 1 und 2



eignen sich für Seminargruppen, die sehr viel mit Flipcharts und Plakaten arbeiten.

Fläche: 60 m²
Plätze: max. 20 Personen im Sesselkreis



Seminarraum 3



ist geeignet als Plenarsaal für Studientagungen und große Bildungsveranstaltungen, sowie größere Seminare.

Fläche: 122 m²
Plätze: max. 120 Personen bei Sesselreihen

Seminarraum 4



bildet durch seine räumliche Lage gemeinsam mit dem Gruppenraum und dem Kellerstüberl eine ideale Einheit für Gruppen, die eine Abgeschlossenheit gegenüber dem übrigen Seminarbetrieb suchen.

Fläche: 70 m²
Plätze: max. 28 Personen bei Tischen in Blockform

Unsere Mitarbeiter/-innen an der Rezeption stehen Ihnen jederzeit beratend zur Seite und nehmen gerne Ihre Buchung entgegen.



Unsere Raumangebote in der Übersicht Maße und Kapazitäten

| Raum | m/2 | U-Form | Block- form | Kamm- form | Kino | Sessel- kreis |
|--------------------|-----|--|----------------|---------------|------|------------------|
| Seminarraum 1 | 60 | 18 | 22 | | 40 | 20 |
| Seminarraum 2 | 60 | 18 | 22 | | 40 | 20 |
| Seminarraum 3 | 122 | 25 | 30 | 60 | 120 | 30 |
| Seminarraum 4 | 70 | 22 | 28 | | 50 | 25 |
| Schubertsaal | 80 | 24 | 32 | 40 | 70 | 25 |
| Besprechungsraum 1 | 28 | 8 | 12 | | 15 | 10 |
| Besprechungsraum 3 | 28 | 8 | 12 | | 15 | 10 |
| Empfangshalle | 290 | Veranstaltungsbestuhlung nach Vereinbarung | | | | |

Die Grundausrüstung unserer

Seminar- und Besprechungsräume:

Projektionswand,
 Overheadprojektor,
 Pinnwände,
 Flipchart

Auf Wunsch stellen wir die Räume wie folgt aus:

Videoanlage inkl. Kamera,
 Beamer,
 Laptop

Folgende Präsentationsunterlagen stehen zu Ihrer Verfügung:

Flipchartpapier
 Pinnwandpapier
 Plakatschreiber
 Pinns
 Moderatorenkoffer
 Beschilderung im Haus



Folgende Pauschalen können Sie bei uns buchen:

Seminarpauschale:

- Einzelzimmer oder Doppelzimmer mit Dusche, WC, TV
- Frühstücksbuffet
- Vitalpause am Vormittag
Vitaminkorb, Kaffee, Tee, Mineral und Fruchtsaft
- Mittagessen im Restaurant
dreigängiges Mittagsmenü mit Wahlmöglichkeit
der Hauptspeise, Salatbuffet
- Kaffeepause am Nachmittag
Vitaminkorb, Kaffee, Tee, Mineral und Fruchtsaft,
hausgemachte Mehlspeisen
- Abendessen im Restaurant
dreigängiges Abendmenü mit Wahlmöglichkeit der
Hauptspeise, Salatbuffet
- Seminarraum mit Grundausstattung und Präsentationsunterlagen
- Fitnessgeräte und Tischtennistisch
- Saunabbenutzung
- Freier Eintritt zu Veranstaltungen „Kultur im Jägermayrhof“
- Internetstationen in der Empfangshalle

Preis im Einzelzimmer € 74,90
Preis im Doppelzimmer € 61,40



Tagespauschale:

- Vitalpause am Vormittag
Vitaminkorb, Kaffee, Tee, Mineral und Fruchtsaft
- Mittagessen im Restaurant
dreigängiges Mittagsmenü mit Wahlmöglichkeit
der Hauptspeise, Salatbuffet
- Kaffeepause am Nachmittag
Vitaminkorb, Kaffee, Tee, Mineral und Fruchtsaft,
hausgemachte Mehlspeisen
- Seminarraum mit Grundausstattung und Präsentationsunterlagen
- Internetstationen in der Empfangshalle

Preis € 25,30

Halbtagespauschale:

- Vitalpause am Vormittag oder Nachmittag
Vitaminkorb, Kaffee, Tee, Mineral, Fruchtsaft,
hausgemachte Mehlspeisen
- Mittagessen oder Abendessen im Restaurant
dreigängiges Menü mit Wahlmöglichkeit der Hauptspeisen,
Salatbuffet
- Seminarraum mit Grundausstattung und Präsentationsunterlagen
- Internet in der Empfangshalle

Preis € 20,50



Imbisse und Belegte Brötchen für Konferenzen und Tagungen

Brötchen belegt mit:

| | | |
|----------------------------------|----------|--------|
| Roastbeef | pro Stk. | € 1,50 |
| Lachs | pro Stk. | € 1,50 |
| Schinken | pro Stk. | € 1,00 |
| Salami | pro Stk. | € 1,00 |
| Verschiedene Käsesorten | pro Stk. | € 1,00 |
| Kartoffelkäse oder Kräutertopfen | pro Stk. | € 0,90 |

Appetithappen:

| | | |
|--|-----------|--------|
| Gemüsesticks mit Joghurtdip | pro Pers. | € 1,00 |
| Garnelen in der Kokospanade | pro Stk. | € 1,50 |
| Jourgebäck, gefüllt mit Käse und Schinken | pro Stk. | € 2,00 |

Dessert:

| | | |
|--------------------------|----------|--------|
| Hausgemachte Petit fours | pro Stk. | € 0,90 |
| Süßes Jourplunder | pro Stk. | € 0,90 |

**Bestimmen Sie die Anzahl und kombinieren Sie
ganz nach Wunsch Ihrer Gäste.**



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bitte haben sie Verständnis dafür, dass wir Stornierungen nur schriftlich und vor Beginn der Veranstaltung anerkennen können.

Die Stornobedingungen sollen das finanzielle Risiko zwischen uns und unseren Kunden in fairer Weise regeln. Durch diese Stornobedingungen übernehmen wir mindestens die Hälfte des Risikos für Absagen.

Manchmal gibt es natürlich Fälle, bei denen „höhere Gewalt“ zur Stornierung zwingt. Auch in solchen Fällen können wir keine Ausnahmen gewähren, auch hier soll im Sinne der Fairness das Risiko für Unvorhergesehenes zwischen uns und den Kunden geteilt werden.

Bis 1 MONAT VOR BEGINN DER VERANSTALTUNG VERRECHNEN WIR KEINE STORNOGEBÜHR:

Ab 1 MONAT bis 15 TAGE VOR BEGINN verrechnen wir 25 % der bestellten Leistungen, ab dem 14. TAG 50 %.

Wir danken für Ihr Verständnis .

**Erwin Kaiser, diplômé
und sein Jägermayrhof -Team**



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOF

Gerne steht Ihnen unser Haus für Ihre Feier zur Verfügung

Das Bildungshaus Jägermayrhof bietet Ihnen ein tolles
Ambiente für Ihre spezielle Feier.

Ob im Restaurant, Linzerstüberl, in der Festhalle oder im
Gastgarten, wir sorgen für den richtigen Rahmen Ihres
Festes.

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl an Buffets
und Menüs, welche Sie gerne nach Ihren Wünschen
kombinieren und verändern können.

Unsere Küchenchefin Frau Sylvia Eder oder unser Sous chef
Herr Martin Barani beraten Sie gerne und stellen für Sie auch
ein individuelles Menü oder Buffet, passend zu Ihrem Fest,
zusammen.

Lassen Sie sich nun in die kulinarische Welt des
Jägermayrhof entführen.



HEURIGENBUFFET (ab 20 Personen)

Pikantes aus der kalten Küche

Panierte Minischnitzerl mit Preiselbeeren
Kleine Faschierte Laibchen mit Zwiebelsenf
Curry Ananassalat mit gegrillten Hühnerstreifen
Hausgemachter Kartoffelsalat
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebel und Kernöl
Auswahl an heimischen Schinken und Specksorten mit Kren, Sauergemüse,
gefüllte Eier fein garniert
Kürbiskernaufstrich
Kartoffelkäse

Vom Käsebrett

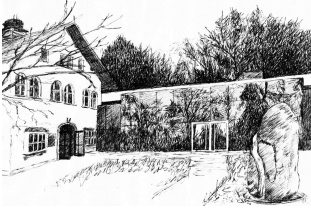
Eine Auswahl an heimischen Käsespezialitäten

Ein gut gefüllter Brotkorb wartet auf Sie!

Preis pro Person € 12,20

Auf Wunsch können Sie das Buffet noch mit einem
warmen Backofenleberkäse ergänzen.

Aufzahlung pro Portion € 2,50



MÜHLVIERTLER BUFFET (ab 20 Personen)

Aus der kalten Küche

Hausgemachte Aufstriche wie Erdäpfelkäse und Liptauer
Variation von kaltem Braten und Speck
mit eingelegtem Gemüse und Kren
Gebratene Hühnerkeulen
Fleischlaibchen auf Gemüsemayonnaise
Schinkenröllchen mit Topfen-Kren-Füllung

Warme Speisen

Bauernbrat'l mit Stöcklkraut
Semmelknödel und Kartoffelknödel
Gebratene Schweinestelze mit Kartoffeln
Fisolengulasch
Krautstrudel mit Sauerrahmdip

Am Salatbuffet finden Sie

Blattsalate, Gurken-, Tomaten-, Kartoffelsalat
mit verschiedenen Dressings

Hausgemachte Mehlspeisen

Nussnudeln
Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zum Abschluss verführt Sie ein **feines Käsesortiment**.

Außerdem erwartet Sie ein **reichhaltig gefüllter Brotkorb**.

Preis pro Person € 18,20



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOE

MEDITERRANES BUFFET (ab 40 Personen)

Vorspeisenbuffet

Rohkostteller mit Sauerrahmdip
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Prosciutto mit Melone
Anti pasti Platte
Salami mit Parmesan
Marinierter Rucola mit Pilzen

Warme Gerichte

Zucchini-Minze-Risotto
Saltim bocca von der Pute mit Prosciutto, Salbei,
Linguini und Basilikumpesto
Spinatlasagne mit Feta und getrockneten Tomaten
Lachsfilet vom Grill mit Kartoffel-Gemüsegröstl

Salatbuffet

mit Salaten der Saison

Feines aus der Dessertküche

Stracciatellaschnitte und gemischte Petit fours
Hausgemachtes Waldbeer-Tiramisu
Panna cotta

Käsevariationen am Brett Gut gefüllter Brotkorb

Preis pro Person € 20,10

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



VITALBUFFET (ab 40 Personen)

Pikantes aus der kalten Küche

Pikanter Spargelsalat
Beinschinken mit Melone
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Tomaten gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Mariniertes Grillgemüse

Warme Vitalgerichte

Kalbsbraten mit Reis und Gemüse
Gebratenes Saiblingsfilet mit Kürbisbandnudeln
Parmesangnocci mit Kirschtomaten

Salate vom Buffet

Variation von Blattsalaten
Gurken und Karottensalat
Feine Dressings

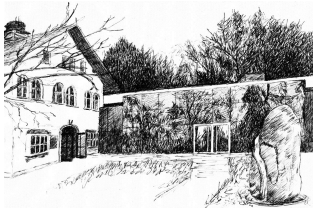
Dessert

Frischer Fruchtsalat
Topfencreme

Feine Käsevariationen

Reichhaltige Brot- und Gebäckauswahl

Preis pro Person € 22,-



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOE

BUFFET „JÄGERMAYRHOF“ (ab 40 Personen)

Vorspeisen und Suppen

Knoblauchcremesuppe

Frittatensuppe

Komposition von Räucherfischen

Anchovisfilet mit Knoblauch-Kräuter-Pesto

Prosciutto mit Honigmelone

Zartes Roastbeef mit Sauce Tartare

Pikant gefüllte Blätterteigpastetchen

Pikante Hauptgerichte

Garnelen mit Trüffelrisotto und Balsamico-Tomaten

Rinder- und Schweinemedallions an Pfeffer-Cognacsauce

mit Kroketten und Speckfisolen

Entenbrust mit Kartoffelgratin und Blaukraut

Penne mit Pesto und Oliven

Feines Salatbuffet nach Saison

Hausgemachte Desserts

Gemischte Petit fours

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Somlauer Nockerl

Käsebuffet

Eine kulinarische Reise durch die Welt der verschiedenen Käsesorten

Ein gut gefüllter Brotkorb mit **verschiedenen Gebäck- und Brotsorten** erwartet Sie.

Preis pro Person € 32,-

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



**Für Ihr
GELUNGENES GRILLFEST (ab 40 Personen)
empfehlen wir:**

Vom Grill

Schopfbraten
Lammkotelette
Putensteak
Gemüsespieß
Pfeffergriller
Käsekrauter
Bratwürstel

Beilagen

Folienkartoffel mit
Sauerrahm
Maiskolben
Kräuterbutter
Sauergemüse

Salate

Mischsalat mit Tomaten, Gurken und Paprika
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bohnensalat
Essig-Öl-Marinade
Knoblauchdressing

Reichhaltiges Brot- und Gebäcksortiment

Preis pro Person € 18,20

Hausgemachte Mehlspeisen nach Wahl

Preis pro Stück € 1,30



FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

(ab 40 Personen)

Feines vom Vorspeisenbuffet

Saftiges Roastbeef mit Spargel und Sauce Cumberland
Geräuchertes Forellen- und Lachsfilet mit Oberskren
Variation von heimischen Schinken mit pikantem Gemüse
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Anti pasti mit Mozzarella

Warme Speisen

Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Grillgemüse
und Petersilienkartoffeln
Gebratene Gänsekeule mit Blaukraut und Schupfnudeln
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle und Broccoli
Schweinelenndchen im Prosciuttomantel, an Cognac Sauce mit Kartoffelgratin
Eierschwammerl á la Creme mit Serviettenknödel

Das Dessertbuffet verführt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten

Pofesen gefüllt mit Powidl
Hausgemachte gemischte Petit fours
Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Salate

Kartoffel-, Gurken-, Blattsalate
Verschiedene Dressings und Marinaden

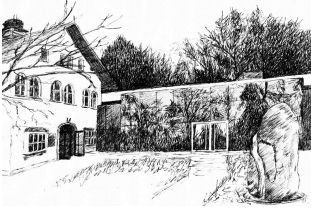
Vom Käsebrett

Feine Käsesorten zum Abschluss

Vielfältiges aus dem Brotkorb

Preis pro Person € 27,-

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOE

MENÜ „JÄGERMAYRHOF“

Blattsalat mit
gebratenen Shrimps

Klare Gemüsebrühe mit
Fleischstrudel

Zweierlei Filet vom Schwein und Rind
auf Pfefferrahm mit Kartoffelgratin und Broccoli

Somlauer Nockerl

Preis pro Person € 24,40

„WIENER“ MENÜ

Pikanter Aufstrichteller mit Jourgebäck

Rindsuppe mit Frittaten

Tafelspitz
mit Semmel- und Apfelkren,
Röstkartoffel und Blattspinat

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 22,20

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOF

„LINZER“ MENÜ

Erdäpfelsuppe
mit Speckkrusteln

Gebackenes Putenschnitzel
gefüllt mit Rauchschinken und Kräutergervais
serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat

Linzerschnitte
mit Schlagobers

Preis pro Person € 14,90

MENÜ „SALZKAMMERGUT“

Schafkäse im Speckmantel
auf Ruccola

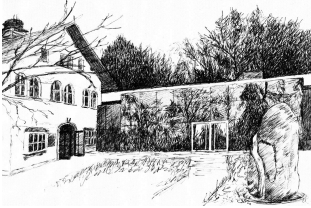
Leichte Krensuppe
mit Croûtons

Gebratener Saibling auf Wurzelgemüse
mit Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Schokomousse
mit Weichseln

Preis pro Person € 23,90

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



akbildungshaus
JÄGERMAYRHOF
IVCEBWWABHOE

MENÜ „FREINBERG“

Rindsuppe
mit Grießnockerl

Schmankerlteller mit
Schweinebraten, Geselchtem, zweierlei Knödel
(Gammel- und Semmelknödel)
auf warmem Speckkrautsalat

Mohnpalatschinken
mit Zwetschenröster

Preis pro Person € 14,90

**Wir hoffen Ihren Geschmack getroffen zu haben
und würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste in unserem
Hause begrüßen zu dürfen!**



Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012



Getränkekarte

| | |
|---|------|
| Kleiner Brauner | 1,50 |
| Großer Brauner | 2,60 |
| Cappuccino | 2,00 |
| Verlängerter | 1,70 |
| Apfelsaft, Orangensaft 0,25 l | 1,70 |
| Römerquelle 0,33 l | 1,70 |
| Almdudler 0,35 l | 1,80 |
| Coca Cola, Cola Zero 0,33 l | 1,80 |
| Schartner 0,25 l | 1,70 |
| Pago, verschiedene Sorten 0,2 l | 2,20 |
| Bitter Lemon 0,2l | 2,00 |
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,5 l | 2,80 |
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,3 l | 2,40 |
| Zipfer Urtyp vom Fass 0,2 l | 1,80 |
| Zipfer Medium 0,5 l | 2,40 |
| Schloßgold, alkoholfrei 0,5 l | 2,20 |
| Radler 0,5 l | 2,40 |
| Weizenbier, hefetrüb und dunkel 0,5 l | 2,80 |
| Grüner Veltliner – Weingut Kolkmann 1/8 l | 1,60 |
| Zweigelt – Weingut Kolkmann 1/8 l | 1,60 |
| Wein gespritzt 1/4 l | 2,00 |



Ein Auszug aus unserer Weinkarte

| | |
|---|-----------|
| Welschriesling Weingut Skoff – Gamlitz, Südsteiermark | Fl. 12,50 |
| Sauvignon blanc Weingut Langmann – St. Stefan/Stainz | Fl. 16,00 |
| Grüner Veltliner Domäne Wachau – Dürnstein | Fl. 12,20 |
| Riesling Federspiel – Spitzer Setzberg Weingut Lagler – Spitz | Fl. 15,90 |
| Pink rose Weingut Holzapfel – Weißenkirchen, Wachau | Fl. 12,50 |
| Zweigelt Perfektion Weingut Kolkmann – Fels am Wagram | Fl. 12,50 |
| Blaifränkisch Hochäcker Weingut Kerschbaum – Horitschon, Mittelburgenland | Fl. 21,20 |
| Zweigelt Classic Weingut Biohof Grösz – Halbturn, Burgenland | Fl. 12,00 |

**Passend zu Ihrem Menü oder Buffet erstellen wir Ihnen
gerne, zusätzlich zu dieser Auswahl, eine
individuelle Weinkarte.**



ZUSATZLEISTUNGEN

Das **BILDUNGSHAUS JÄGERMAYRHOF** ist Ihnen bei der Vorbereitung und Organisation wichtiger Zusatzleistungen für Ihre Veranstaltung sehr gerne behilflich.

HOSPITALITY DESK

Um Ihre Gäste gebührend empfangen zu können, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen „Hospitality Desk“ im Empfangsbereich zur Verfügung. Hier können Sie für Ihre Teilnehmer Informationsmaterial über Ihre Veranstaltung und mögliche Namensschilder auflegen.

GARDEROBE

Im Empfangsbereich, sowie bei allen Seminarräumen stehen Ihnen Garderoben zur Verfügung. Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass wir für eingebrachte Gegenstände keine Haftung übernehmen können.

TISCHDEKORATION

Nach Ihren Wünschen werden die Räumlichkeiten und Tische, passend zu Ihrer Feier, von uns mit Dekorationsmaterial (Blumen, Kerzen etc.) arrangiert. Die Kosten hierfür werden weiterverrechnet.

MENÜ- UND WEINKARTEN

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die Gestaltung von Menü-, Buffet- oder Weinkarten.

ZIMMERRESERVIERUNG

Gerne können Sie in unserem Haus auch Zimmer für Ihre Gäste reservieren. Es stehen 25 Zimmer zur Verfügung. Preisfragen bitte an der Rezeption.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

**Erwin Kaiser, diplômé
und sein Team.**

Alle Preise inkl. aller Steuern
und Abgaben, gültig für 2012