



## HOTEL SCHLOSS LEONSTAIN

Hotel Schloss Leonstain · Leonstainerstr. 1 · A-9210 Pörtschach



***TAGEN & FORTBILDEN***

***... Zusammenkommen im Schloss***

Hotel Schloss Leonstain Leonstainerstraße 1 9210 Pörtschach

Tel. +43 (0) 4272 2816 Fax. +43 (0) 4272 2823

## *Alles auf einen Blick*

Seite 3	Die Tradition verpflichtet
Seite 5	Das Schloss bezaubert
Seite 6	Bildung im Schloss
Seite 7	Die Küche verführt
Seite 8	Unsere Seminarpauschalen
Seite 10	Galadiner für den entspannten Ausklang
Seite 11	Zimmerbuchungen
Seite 12	Unsere Rahmenbedingungen



## *TRADITION verpflichtet*

Im Jahre 1492 erbaut, zählt das Schloss Leonstain zu den ältesten Gemäuern in der Region. Schon die Mönche haben hier ihr eigenes Bier gebraut, eine große Landwirtschaft betrieben, waren für ihre köstliche Küche und herzliche Gastfreundschaft bekannt.



Sei es aus privaten und/oder geschäftlichen Gründen, ein Meeting mit Geschäftspartnern, ein großes Incentive, eine Tagung ... Hier finden Sie Anregungen und Vorschläge rund um das Thema »Tagen und Fortbilden« in unserem Schloss Leonstain.

Gerne können Sie natürlich jederzeit einen Schloss-Besichtigungstermin mit uns vereinbaren; am Besten kontaktieren Sie uns dazu unter [info@leonstain.at](mailto:info@leonstain.at).

Die Informationen in diesem Folder sollen Ihnen einfach eine Anregung geben, über das was bei uns möglich ist, jedoch sind wir natürlich jederzeit gerne bemüht, alle Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen zu realisieren.

Fragen Sie uns einfach! Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße,

Stefan Obmann und das gesamte Schloss Leonstain Team





## *Das SCHLOSS bezaubert*

Ob im kleinen Renaissancehof oder im großen Innenhof mit seinem Brunnen und dem 800-jährigen Steintisch mit der uralten Linde oder in den Gewölben der Schloss-Bar, in dem ehemaligen Stall in dem sich jetzt das Restaurant LEON befindet oder vielleicht doch am See? Für jeden Anlass lässt sich das richtige Plätzchen finden.

### **Renaissance Innenhof:**

Standesamtliche & kirchliche Trauungen  
Cocktail Empfang 30 - 40 Personen

### **Großer Schlosshof (überdachbar):**

Essen Sitzplätze: 100 Personen  
Party, Cocktail Empfang: 500 - 600 Personen



### **Schlosspark (nicht überdachbar, nur mit Zelt wetterfest):**

Essen Sitzplätze: 400 Personen  
Cocktail Empfang: 700 Personen

### **Restaurant Leon:**

Essen Sitzplätze: 30 - 190 Personen  
Cocktail Empfang: 250 Personen



### **Schloss Bar:**

Essen Sitzplätze: 15 - 80 Personen  
Party, Cocktail Empfang: 120 Personen

### **Strand (teilweise überdachbar):**

Essen Sitzplätze: 60 Personen  
Party, Cocktail Empfang: 150 Personen



## *Bildung im Schloss*

Für Ihre Tagung oder Ihr Seminar bei uns im Schloss reservieren wir Ihnen gerne einen unserer Gewölberäume für bis zu 30 Personen. Dieser ist abgetrennt vom Restaurantbereich mit Zugang und Blick in den Innenhof; Raumgröße: ca. 40 m<sup>2</sup>, hell und freundlich.

Der prunkvolle Salon im Schloss kann ebenfalls als weiterer Raum für eine Besprechung gemietet werden.

Für größere Veranstaltungen (bis zu 600 Tagungsgäste) empfiehlt sich die Reservierung im Congress Center Pörtschach (es stehen fünf Säle mit umfangreichen, technischen Equipment zur Verfügung. Das Congress Center ist nur zwei Gehminuten vom Schloss entfernt).



Auf Wunsch überprüfen wir für Sie die Verfügbarkeit und organisieren auch gerne den gesamten Ablauf.

### **Ausstattung Ihres Tagungsbereiches:**

Leinwand • Beamer • Overhead - Projektor • 1 - 2 Flipcharts  
1 - 2 Pinwände • Fernseher & Video-Recorder • CD-Radio-Anlage  
Schreibunterlage, Seminarblöcke & Stifte

### **Tischaufstellung:**

• Klassenzimmer • U-Form • Blocktafel (abhängig von der Personenanzahl)  
Zusätzliches Equipment kann bei Bedarf gerne angemietet werden.



**Raummieten auf Anfrage bei Tagesseminaren.**

## *Die KÜCHE verführt*

Bio ist gut, Regionalität ist besser. Das Restaurant LEON lebt im wahrsten Sinne des Wortes danach:

***Unsere Hauben-Küche verführt nachhaltig!***

Das Team unter der Leitung von Stefan Obmann freut sich Sie mit regionalen Produkten von heimischen Bauern kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*Auch der Gault Millau meinte, unserer bodenständigen Bio-Regional-Küche darf ohne Zweifel zwei Hauben verliehen werden.*



## Unsere Seminarpauschalen:

### *Full Time Leonstain*

**ab 54 Euro pro Person** inklusive aller alkoholfreien Getränke (exklusive Abendessen), inklusive Raummiete, Ausstattung und technischem Equipment.

#### **Vormittagspause - Vitalpause**

- verschiedene Vollkornbrötchen / Canapées (nach Wunsch belegt)
- Rohkostplatten
- Salzknabbereien

#### **Business-Lunch - wählen Sie ein 3-Gänge-Menü**

Vorspeise, 2 Hauptgerichte zur Wahl (Fleisch / Fisch oder vegetarisch), Dessert

#### **Nachmittagspause - Genießerpause**

- verschiedene Kuchen, hausgemachte Strudel & süßes Plundergebäck
- Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke pro Teilnehmer





## Unsere Seminarpauschalen:

### *Part-Time Leonstain*

**ab 42 Euro pro Person** inklusive aller alkoholfreien Getränke, inklusive Raummiete, Ausstattung und technischem Equipment.

#### **Vormittagspause - Vitalpause**

- verschiedene Vollkornbrötchen / Canapées (nach Wunsch belegt)
- Rohkostplatten
- Salzknabbereien

#### **Business-Lunch - wählen Sie ein 3-Gänge-Menü**

- Vorspeise, 2 Hauptgerichte zur Wahl (Fleisch / Fisch oder vegetarisch), Dessert



Alle weiteren Getränke werden lt. gültiger Getränkepreisliste nach Verbrauch verrechnet. Die angegebenen ermäßigten Preise verstehen sich pro Person – kalkuliert für bis zu 30 Personen – und sind inklusive Bedienungsgeld und sämtlicher Steuern und Abgaben. Eine Ergänzung oder Änderung der Tagungspauschale ist selbstverständlich möglich. Auf Wunsch stellt Ihnen gerne unser Küchenchef ein ganz individuelles, nach Ihren persönlichen Vorlieben und dem saisonalen Angebot entsprechendes Menü zusammen! Bitte beachten Sie hierbei, dass bei der Auswahl der Gerichte/Speisen sowie Wunsch eines Wahlmenüs oder mehrgängigem Menü der Pauschalpreis sich ändern kann.

## *Galadinner für den entspannten Ausklang*

Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Kollegen oder Kunden ein gemütliches Galadinner in unserem Schlosshof oder im Restaurant LEON.

Ab einem Preis von **€ 45,00 pro Person** bis zu einem Preis von **€ 59,- pro Person** wird Ihnen individuell ein 3 - 5-Gang Galadinner nach Ihren persönlichen Vorlieben und dem saisonalen Angebot entsprechend von unserem Küchenchef Stefan Obmann und seinem Küchenteam zusammengestellt! Bitte beachten Sie hierbei, dass bei der Auswahl der Gerichte/Speisen sowie Wunsch eines Wahlmenüs oder mehrgängigem Menü der Pauschalpreis sich ändern kann.



## Zimmerbuchungen

Veranstaltungen sind in unserem Schloss generell an jedem Tag möglich, je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und Zimmer.

Eine Zimmerreservierung ist, je nach Kategorie und Verfügbarkeit, natürlich gerne zu den Preisen unserer jeweils gültigen Preisliste möglich.

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer und Nacht und inkl. unserem bunten „Holiday-Breakfast“ und inkl. Mehrwertsteuer; jedoch muss die Ortstaxe gesondert vor Ort bezahlt werden. Diese liegt bei 2,60 Euro pro Person und Nacht (ab 17 Jahren).



Alle unsere 32 Zimmer sind sehr liebevoll eingerichtet und ausgestattet mit Bad oder Dusche und WC, Föhn, SAT-TV, Radio, Telefon, Safe und Ihrem persönlichen Bademantel. Einige Zimmer verfügen über Terrasse oder Balkon, und unsere Honeymoon-Turmsuite bietet Ihnen einen Blick auf den Wörthersee.

*Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie und unsere Hotelinformationen in der Anlage.*



## *Unsere Rahmenbedingungen*

Die verbindlichen Informationen über die genaue Personenanzahl sowie evtl. Änderungen zum Menü erwarten wir bis 7 Tage vor der Veranstaltung. Die bekanntgegebene bzw. bestätigte Personenanzahl wird für die Verrechnung herangezogen. Im Falle einer höheren Gästeanzahl erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Sollte sich die Personenanzahl um mehr als 10 % vom ursprünglichen Angebot verändern, bzw. die Konsumationswünsche stark von unseren Vorschlägen abweichen, behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzugleichen.

Weiters möchten wir darauf hinweisen, dass unsere Servicemitarbeiter sich stets bemühen, alle Konsumationen, die direkt vor Ort von den Gästen selbst zu bezahlen sind, sofort zu kassieren. Im Falle von offenen Gäste-Konsumationen haftet jedoch der Veranstalter und übernimmt alle offenen Beträge im Rahmen der Veranstaltung.

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Restaurant haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden, keinesfalls jedoch für das Verschulden von Drittfirmen.

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a) der reibungslose Geschäftsbetrieb durch die Veranstaltung gefährdet ist
- b) der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- c) im Falle höherer Gewalt.

Der Veranstalter ist keinesfalls zur Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen berechtigt. Die Stornierungsmöglichkeiten sind wie folgt:

6 Monate und länger vor der Veranstaltung:	kostenfrei
4 - 6 Monate vor der Veranstaltung:	20 %
4 - 2 Monate vor der Veranstaltung:	40 %
Ab 2 Monaten vor der Veranstaltung:	60 %

Mit Ihrer Rückbestätigung bzw. schriftlichen Fixierung der Veranstaltung (auch ohne dass die Anzahlung schon erfolgt ist) akzeptieren Sie vollinhaltlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotellerie/AGBH 2009 (im Bezug auf die Zimmerreservierungen) bzw. unsere Veranstaltungsbedingung mit angegebenen Zimmerkontingent lt. des aktuell gültigen Veranstaltungsfolders 2015 (in Bezug auf Ihre Veranstaltung bei uns).

Stand: 12/2018

Irrtum und Druckfehler vorbehalten!

