

Der flexible Partner



Wenn Sie ein Seminar oder eine Tagung im gemütlichen, entspannten Rahmen planen, und einen professionellen, flexiblen Partner für Ihre Veranstaltung suchen, dann sind Sie bei uns im Landgasthof Holznerwirt genau richtig.

Unser 4 Sterne Hotel wird seit 1977 als Seminarhotel geführt und ist neben der jahrelangen Erfahrung in diesem Bereich auch mit der neuesten Technik ausgestattet. Die Räumlichkeiten wurden im Jahr 2006 umgebaut und verfügen neben einem gemütlichen Raumklima über die neueste Lichttechnik. Somit sind zum Beispiel Farblichtvarianten je nach Tageszeit und Art des Seminars möglich.



Seminartechnik im Überblick

- 12 Pinnwände
- 5 Flipcharts
- 5 Videobeamer
- 4 Overheadprojektoren
- 5 Leinwände 2x3m (fix montiert)
- 1 Leinwand 6x8m (mobil)
- 1 Rednerpult
- Funkmikrofonanlage & 3 Mikrofone
- Podium (max 10m²)
- 2 Diaprojektoren
- Video, DVD, TV Anlage
- Videokamera
- Laptop mit Win XP & Standardsoftware
- W-Lan, Lan, ISDN, Telefon in allen Seminarräumen





Wir stehen Ihnen mit unserem ganzen Engagement und unserer langjährigen Erfahrung gerne zur Verfügung. Von der eigentlichen Planung, über die richtige Ausstattung bis zur kulinarischen Begleitung Ihrer Veranstaltung.

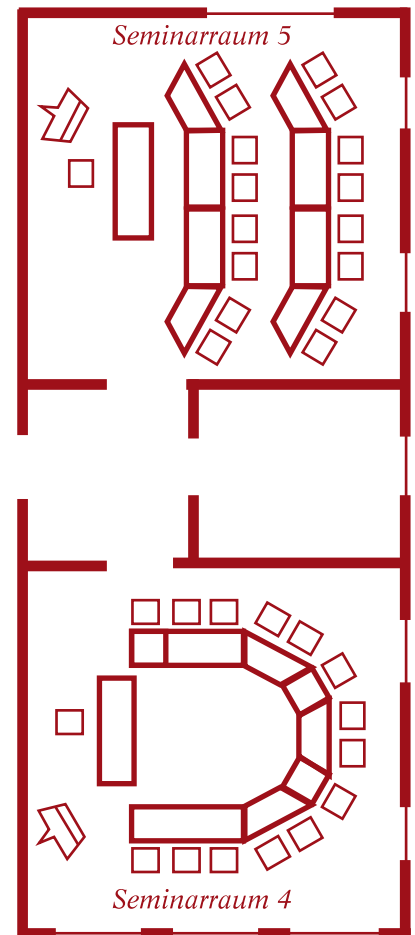
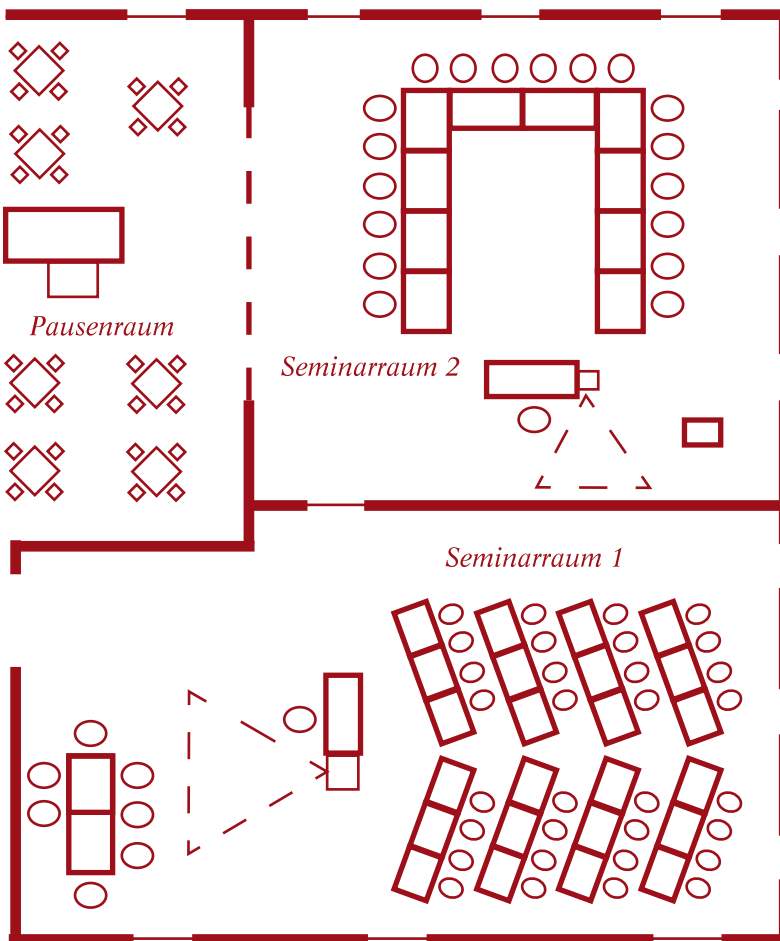
Sie können sorglos tagen und wir kümmern uns um alles weitere. Unsere klimatisierten Tagungsräume sind mit der modernsten Technik ausgestattet.

Wald - Grünanlage

Die Seminarräume sind mit Flip-Chart, 2 Pinnwänden, Leinwand und Videobeamer standardmäßig ausgestattet. Dem Trainer steht ein Medienwagen mit Filzstiften, Kärtchen, Pinnnadel... und allem was dazugehört zur Verfügung.

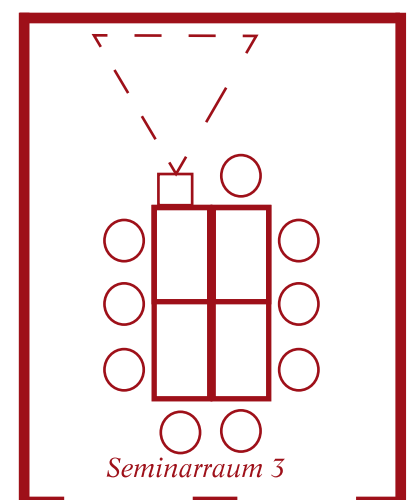
Tagungstechnik die nicht im Haus vorhanden ist (passiert in einem von tausend Fällen) wird organisiert und zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet.

Raumpläne



Tagungsraummöglichkeiten

Raum	m ²	Kinobest.	Konferenzbest.	U-Form	Blockform
1	108	80	55	45	55
2	90	60	45	35	42
3	26	12	10	10	14
4	40	18	16	16	24
5	40	18	16	16	24
6	198	140	120	-	-



Wer den ganzen Tag studiert und diskutiert, dem knurrt natürlich auch zwischendurch der Magen. Die Küche unseres Hauses bietet Ihnen ein abwechslungsreiches Kulinarium durchs ganze Jahr.

Bei der Zusammenstellung unserer Seminararmenüs orientieren wir uns an dem saisonellen Angebot und am Gästekreise, wobei wir darauf achten, dass die Mittagsmenüs aus leichten Gerichten bestehen. Selbstverständlich kochen wir gerne auch Ihr Wunschmenü, obwohl wir sicher sind, dass sie mit dem Tagesangebot unseres Küchenchefs zufrieden sein werden.

Unsere Seminararmenüs bestehen immer aus Suppe oder Vorspeise, zwei Hauptgerichten zur Wahl, wobei eines ein Fleischgericht mit Gemüse oder Salat, und das andere ein Vegetarisches- oder Fischgericht mit Gemüse oder Salat ist, und einer Nachspeise.

Für die Kaffeepausen bereiten wir ein Pausenbuffet in nächster Nähe zum Seminarraum vor. Wenn es das Wetter zulässt servieren wir die Kaffeepausen im Gastgarten.

Zur Vormittagspause servieren wir belegte Brötchen, zur Mittagspause Puldergebäck mit Kaffee und Tee. Selbstverständlich sind Fruchtsäfte, frisches Obst, usw. auf Wunsch möglich.

Wir legen auf die gute Qualität der Grundprodukte großen Wert und deshalb ist uns die Zusammenarbeit mit den heimischen Lieferanten sehr wichtig. So servieren wir je nach Jahreszeit frische Spezialitäten.

