



SORROS
LEFF
HOTEL
LEFF
SEFF
LEFF
D

Sorell Hotel SEEFELD

Welche Location! – Sowohl der See mit seiner erholsamen Promenade als auch Opernhaus, Theater und Museen sowie die sehenswerte Zürcher Altstadt sind zu Fuss in wenigen Minuten zu erreichen. Im Seefeldquartier und in der Innenstadt bieten sich vielfältige Einkaufsmöglichkeiten: Kleider- und Modegeschäfte, Möbel- und Designerläden, Coiffeursalons, gute Restaurants, exklusive Bars usw.

Individualität – Unser eigener Stil beginnt mit klaren Linien und einer schlichten Fassade. Im Inneren rücken sich Design, Komfort und neueste Technik ins beste Licht. Wir stehen für grosszügige Entspanntheit und Dienstleistung auf internationalem Niveau.

Chic & Köstlich – Die attraktive Designer-Bar: Über Mittag auf Suppen und klassische kalte Gerichte spezialisiert, ist sie abends der ideale Treffpunkt im Seefeld, um einen Aperero oder Schlummertrunk in gepflegter Atmosphäre zu geniessen. Öffnungszeiten von Montag bis Freitag: 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Klassifikation – 3 Sterne Superior, Design Hotel, Q2

Standort – Im attraktiven Seefeldquartier, im Herzen von Zürich. Gut erreichbar mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Eigene Tiefgarage mit 13 Plätzen und Parkplätze im Hof. Hotelbustransfer vom und zum Flughafen (kostenpflichtig), zum Hauptbahnhof führt eine direkte Tramlinie (Nr. 4). Zum Flughafen Zürich 40 Minuten.

Zimmerausstattung – 64 Zimmer (vorwiegend Nichtraucher) mit moderner Infrastruktur wie Modem-/Fax-Anschluss, Direktwahltelefon, Anrufbeantworter (Voice-Mail), Flat Screen TV/Radio, Pay-TV & direkter Internetzugang, Wireless-LAN, Safe sowie Minibar und Haartrockner.

Service – 24 Stunden besetzte Réception, Fitness Trainer (auf Anfrage), Prosecco-Frühstücksbuffet Samstag und Sonntag und an allgemeinen Feiertagen bis 12.00 Uhr, Limousinen Service (auf Anfrage), Tankservice.

Hotelausstattung

- Seefeld Bar, After Work Meeting Point
- Roomservice
- Meeting Raum bis zu 10 Personen
- Tiefgarage / Aussenparkplätze
- Wireless LAN / Direkter Internetzugang im Zimmer
- Kostenlose Internet-Station in der Lobby
- Freie Fitnessraum-Benützung
- Beauty-Salon
- Eigene Tankstelle

Sorell Hotel Seefeld ***SUPERIOR

www.hotelseefeld.ch

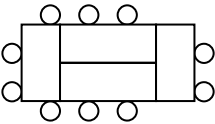
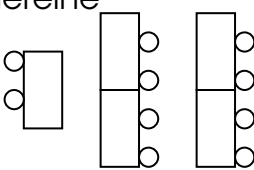

Seminarraum

Für Besprechungen und Schulungen bis zu 8-10 Personen (max. 12 Personen bei Kinobestuhlung) eignet sich der mit Tageslicht und modernster Infrastruktur ausgestattete Businessraum.

Raummass

22 m²

Raum Bestuhlung

Tische	Anzahl Personen
Blocktisch 	1 Blocktisch bis zu max. 10 Personen
Langereihe 	1 Tischreihen à 2 Personen und 2 Reihen à je 4 Personen (max. 10 Personen)
Kinobestuhlung ohne Tische 	Max. 12 Personen 3 Reihen à 4 Personen oder 4 Reihen à 3 Personen

Raummiete

Ganzer Tag

CHF 290.00 ohne techn. Hilfsmittel
CHF 380.00 inkl. techn. Hilfsmittel &
1 WLAN Karte für 24 Stunden

Halber Tag

CHF 200.00 ohne techn. Hilfsmittel
CHF 290.00 inkl. techn. Hilfsmittel &
1 WLAN Karte für 24 Stunden

Technische Hilfsmittel

1 Pinwand, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Hellraumprojektor oder 1 Beamer, WLAN Internet, 1 Telefon, 1 Block und Schreibmaterial pro Teilnehmer

Zusätzliche Ausstattung

2. Pinwand	CHF 25.00
2. Flipchart	CHF 25.00
Hellraumprojektor / Overheadprojektor	CHF 50.00
Beamer / LCD Projektor	CHF 70.00
CD-Player	CHF 30.00

Unsere Kaffeepausen

Joghurt-Pause	CHF 11.50 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Joghurts• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	
Früchte-Pause	CHF 13.50 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Frische Früchte nach Saison• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	
Sandwich-Pause	CHF 16.00 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Belegte Brötchen• Tasse Kaffee oder Tee• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	
Fitness-Pause	CHF 16.00 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Joghurtdrink• Vollkornbrot• Frische Früchte nach Saison• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	
Süsse-Pause	CHF 15.00 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Tasse Kaffee oder Tee• Gebäck• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	
Canapés-Pause	CHF 18.00 pro Person
<ul style="list-style-type: none">• Canapés mit Parmaschinken/Lachs oder Tartar• Canapés mit Schinken/Salami/Käse• Tasse Kaffee oder Tee• Saft wählbar (Orange/Tomate/Ananas)	

Frühstücksbuffet:	Montag – Freitag	06.30 - 10.30 Uhr
	Samstag	07.00 - 12.00 Uhr
	Sonntag	07.00 - 12.00 Uhr

Suppenbar: Von Montag bis Freitag jeweils ab 11.30 Uhr servieren wir Ihnen hausgemachte Suppen, kreative Salatteller und frische Tagliatelle & Gnocchi

Bar: Von Montag bis Freitag zwischen 15 - 23.30 Uhr ist unsere Bar für Sie geöffnet: Wein, Bier und erlesene Appetizers

Aperos: Wir organisieren in unserer Bar oder auf unserer Dachterrasse Aperos für bis zu 40 Personen. Verlangen Sie eine Offerte.

Generell: Die aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken. Inklusive Service und Mehrwertsteuer. Die Preise sind gültig Ab 01. Januar 2011. Änderungen sind vorbehalten.

Kreditkarten: Visa, American Express, Diners, Eurocard, EC-Direct, Postcard JCB und 50% WIR

Weissweine:

Merlot bianco La Contrada, Brivio, Ticino 2009 <i>Exotisches Fruchtaroma, erfrischend, trocken integrierte Säure</i>	CHF 49.00
Gewürztraminer, Riesbach, Zürich 2009 <i>Feines Bouquet nach reifen Muskatellertrauben Gewürztraminer (Traminer, Heida im Wallis)</i>	CHF 48.00
Mayenfelder Chardonnay Schloss Salenegg, Bündner Herrschaft <i>Delikates Bouquet von reifen weissen Früchten , Seidig und harmonisch, perfekt eingebundene, angenehme Säure</i>	CHF 65.00
Sancerre les caves du Prieuré, Loir 2009 <i>Citrusaromen sowie die Frisch von geschnittenem Gras Sauvignon blanc</i>	CHF 56.50
Pinot Grigio Cortemaggio, Friaul 2009 <i>Klare hellgelbe Farbe, Aromen von tropischen Früchten & eine leichte Honignote</i>	CHF 48.00
Select Sauvignon Blanc, Hess <i>Aromen von weissen Blumen und Gewürzen , frischer runder Geschmack von Zitrone, Pfirsich und reifen Melonen</i>	CHF 50.50

Roséwein:

Merlot Gran Rose, Brivio <i>Intensive und fruchtige Aromen, Angenehme Frische</i>	CHF 47.00
--	-----------

Schaumweine / Prosecco / Champagner:

Perrier Jouët, Frankreich	CHF 92.00
Prosecco Treviso, Italien	CHF 59.00

Kalte Getränke:

Orangensaft Liter	CHF 14.50
Ananassaft Liter	CHF 14.50
Mineralwasser Liter	CHF 9.50

Hausgemachte Suppen:

Tagessuppe mit Bürli	CHF 11.00
Wochensuppe mit Bürli	CHF 12.00
Monatssuppe mit Bürli	CHF 13.00

Pasta:

Frische Tagliatelle mit Parmesan (Tomaten-, Pesto- oder Baumnusssauce)	CHF 21.50
Frische Gnocchi mit Parmesan (Tomaten-, Pesto- oder Gorgonzolasauce)	CHF 19.00
Frische Rondini gefüllt mit Ricotta (Tomaten-, Lachs- oder Gorgonzolasauce)	CHF 22.00
Grüner Salat als Vorspeise:	CHF 9.00
Rucola mit Orangen oder getrockneten Tomaten	CHF 13.00

Salatteller:

Tomate /Mozzarella	CHF 19.00
Thonsalat mit Bürli	CHF 19.00
Griechischer Salat mit Bürli	CHF 21.00
Crevettensalat (Norwegen) mit Toast	CHF 24.00
Orangensalat nach italienischer Art	CHF 16.00
Gemischter Salat (Thon/Griechisch/Mais/Grün/Tomate-Mozzarella)	CHF 20.00
Geräuchertes Forellenfilet (Dänemark) auf Salat mit Bürli	CHF 18.00

Fingerfood/Apéro (an 8 Personen):

Grissinis mit Parmaschinken und/oder Bresaola pro Stück	CHF 2.20
Löffel gefüllt mit Crevetten, Tartar, Thon pro Stück	CHF 3.20
¼ Toast mit Parmaschinken/Lachs/Tartar	CHF 3.20
¼ Toast mit Schinken/Salami/Käse	CHF 2.50
Diverse Crostini pro Stück	CHF 3.00
Rustichella, Peperonibasis, Tomatenbasis, Funghi, Oliven	
Gemischte Oliven, Portion im Boot serviert	CHF 9.50
Portion Parmesanmöckli im Boot serviert	CHF 10.50
Chips und Nüssli pro Person	CHF 2.50

Titbits

Rindstartar (CH) mit Toast & Butter	CHF 25.50
Bresaola (Italien) mit Parmesanscheiben	CHF 23.00
Lachs (Norwegen) mit Toast und Butter	CHF 25.00
Lachstartar (Norwegen) mit kleinem Salat	CHF 27.50
Überbackener Tomme Käse (Schweiz) mit Salat	CHF 18.00

Checkliste Seminar Sorell Hotel Seefeld *** Superior

Bitte senden Sie mir eine Offerte für folgenden Anlass: Datum_____

Veranstalter_____ Anzahl Personen_____

Adresse_____ Zeit Anfang_____

PLZ/Ort_____ Zeit Ende_____

Tel.-Nr_____ Fax-Nr_____

E-Mail_____ Kontakt-Person_____

Technisches Material

- Hellraumprojektor
- Flip-Chart
- Seminarkoffer(mit Stiften)
- CD-Player
- Fernseh/Video- Anlage
- Beamer
- Pinwand

Bestuhlung

- Kino ohne Tisch
- Blocktisch Lange Reihe

Verpflegung

- Mineral auf Sitzungstisch
- Kaffeepausen, am Morgen
- Kaffeepausen, am Nachmittag
- Mittagessen Abendessen

Bezahlungsart (evtl. Rechnungsadresse)_____

Aperitif

Weisswein_____ Rotwein_____

Mineralwasser_____

Snacks_____

Mittagessen Abendessen

Menu_____

Wein_____

Getränke_____

Kaffee_____

Digestif_____

Übernachtungen

_____ Einzelzimmer von _____ bis _____

_____ Doppelzimmer von _____ bis _____

Beschädigungen, Verluste, Defekte

Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsstücken obliegt dem Veranstalter. Das Hotel kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen. Für mutwillige Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung unserer Kontaktperson nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände übernehmen wir keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Das Abbrennen von Wunderkerzen und sonstigen Feuerwerkskörpern ist nur nach Rücksprache mit der Direktion gestattet. Vom Veranstalter mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss spätestens 24 Stunden nach der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Sollten Störungen oder Defekte an uns zur Verfügung gestellte technische oder sonstigen Einrichtungen auftreten, werden wir, soweit möglich, für die sofortige Abhilfe besorgt sein, ein Zurückhalten oder eine Minderung von Zahlungen kann daraus jedoch nicht hergeleitet werden. Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars oder der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

Stornokonditionen Seminarraum

Sollte Ihr Anlass verschoben werden oder entfallen können Sie diesen 24 Stunden vor dem Anlass gratis stornieren. Die Stornierung am Tag des Anlasses ist mit Kosten verbunden.

Vorbestelltes Essen ist bis 3 Tage vor dem Anlass abzusagen.

Bei Stornierung 2-1 Tag vor dem Anlass entstehen Ihnen 50% der Gesamtkosten, sollten Sie am gleichen Tag das Essen stornieren, müssen wir 90% der Kosten berechnen, wobei die zuletzt angegebene Personenzahl verrechnet wird.