

THE DOLDER GRAND

SEMINARPAUSCHALE IM DOLDER GRAND

Die Banketträumlichkeiten des Dolder Grand eignen sich ideal für Seminare und Tagungen. Die hellen Räume sind allesamt mit modernster Technik ausgestattet und sorgen in Kombination mit unseren abwechslungsreichen Geschäftsmenüs, kreiert von unserem Küchenchef Ingo Kühn, für eine rundum gelungene Veranstaltung.



SEMINARPAUSCHALE

Buchbar ab 20 Personen
CHF 175.00 pro Person

INFRASTRUKTUR

Bereitstellung des Seminarraumes am Veranstaltungstag
Flipchart, Leinwand, LCD-Projektor, Laserpointer, Schreibblöcke, Stifte
und Schreibunterlagen
Valser Mineralwasser im Seminarraum

KAFFEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee und Tee, frisch gepresste Säfte
Speisen laut Küchenchef

MITTAGESSEN

Saisonales und vegetarisches 3-Gang-Mittagessen laut Küchenchef
Softdrinks und Kaffee

Dem Klima zuliebe sind unsere Seminarpauschalen vegetarisch. Fleisch-
und/oder Fischoptionen sind für einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person
buchbar. Davon gehen CHF 2.00 als Klimakompensation an die Cause We
Car Initiative von myclimate ([mehr Informationen](#))

KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee und Tee, frisch gepresste Säfte
Speisen laut Küchenchef

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!
Telefon: +41 44 456 62 00
E-Mail: eventsales@thedoldergrand.com