

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  
Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause  
CHF 160.00 pro Person

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

## INFRASTRUKTUR

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

## KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee und Tee, frisch gepresste Säfte  
Speisen laut Küchenchef

## 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](#))