



Seminarinfo 2024



© Anette Friedel

SPES Hotel

Panoramaweg 1 • 4553 Schlierbach
+43 (0)7582/82123 • hotel@spes.co.at • www.spes.co.at

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns im Haus begrüßen zu dürfen.

Unser Seminarteam sorgt für eine professionelle und persönliche Seminarbetreuung.

+43 (0)7582 / 82123 • hotel@spes.co.at

Wir stehen für Ihre Anfragen gerne zur Verfügung:



Judith Höller

Hotelleitung

Tel. +43 (0)7582 82123
hotel@spes.co.at

*Alle nachfolgend angeführten Preise sind verstehen sich
inkl. MwSt. und gelten bis auf Widerruf.*

Die Zimmer

Übernachten im Hotel 23 Einzelzimmer • 21 Doppelzimmer



Moderne und zeitlos abgestimmte Zimmer mit Schreibtisch • Telefon • Großteils mit Balkon oder Terrasse • TV • Badezimmer mit Dusche • W-LAN



Preise pro Person und Nacht inkl. Bio-Frühstücks-Buffer:

Doppelzimmer	€ 81,00
Einzelzimmer	€ 101,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung	€ 116,00

Übernachten im Öko-Ferienhaus 30 DZ in 10 Holzhäusern



Gemütliche und großzügige Zimmer in biologischen Holzhäusern, 150 m Luftlinie von Hotel entfernt (ca. 500 m auf der Straße). Jedes Haus verfügt über: 3 Doppelzimmer mit eigenem Badezimmer & TV • gemeinsame Küche • Wohnraum • Terrasse und Garten. Es können sowohl einzelne Doppelzimmer als auch ganze Häuser gemietet werden.

Preise pro Tag inkl. Bio-Frühstücksbuffet im SPES Hotel:

Doppelzimmer	€ 71,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung	€ 101,00
Gesamtes Haus ohne Frühstück, pro Tag	€ 195,00
zzgl. Endreinigung	€ 68,00

Die Seminarräume



Panoramasaal (teilbar in 2 Teile) 3. OG, bis zu 150 Personen

Der Panoramasaal im 3. Obergeschoss, mit seiner komplett verglasten West-Seite, besticht durch die beeindruckende Aussicht und das helle, freundliche Ambiente. Er eignet sich für Veranstaltungen bis zu 150 Personen und ist durch eine Trennwand in zwei Räume teilbar. Der großzügige Vorraum wird vor allem in Seminarpausen sehr gerne genutzt.



150 Personen



80 Personen



45 Personen



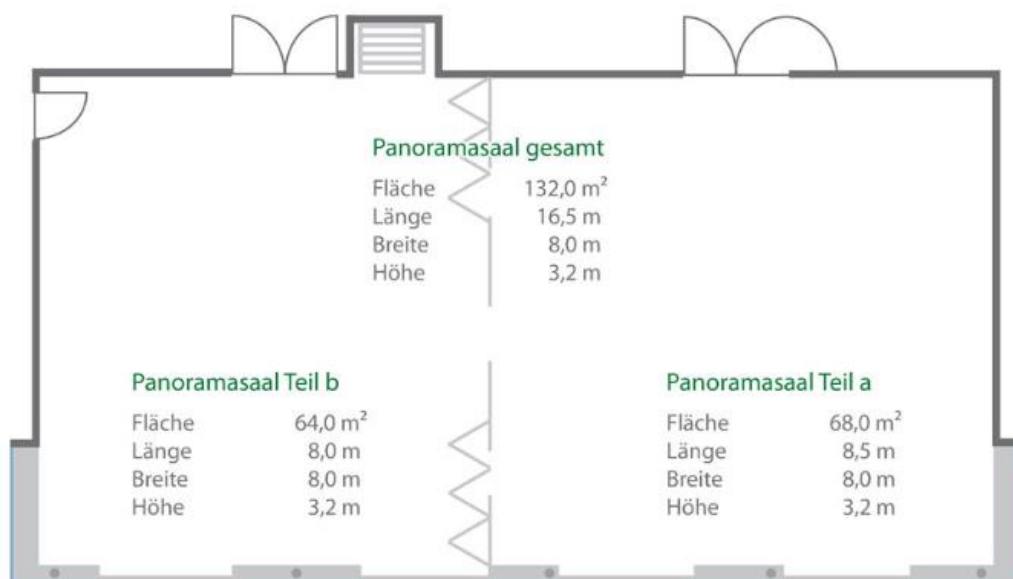
60 Personen



70 Personen



80 Personen





Kongresspavillon

EG, bis zu 140 Personen

Der Kongresspavillon ist ein besonderer achteckiger Raum, mit einer Tageslicht-Kuppel im Zentrum; ideal für größere Tagungen, Konferenzen und Präsentationen. Er kann aber auch für andere Veranstaltungen entsprechend vorbereitet werden. Der Raum ist mit modernster Technik ausgestattet. Der großzügige Vorraum mit Bar wird vor allem in Seminarpausen sehr gerne genutzt.



140 Personen



80 Personen



48 Personen



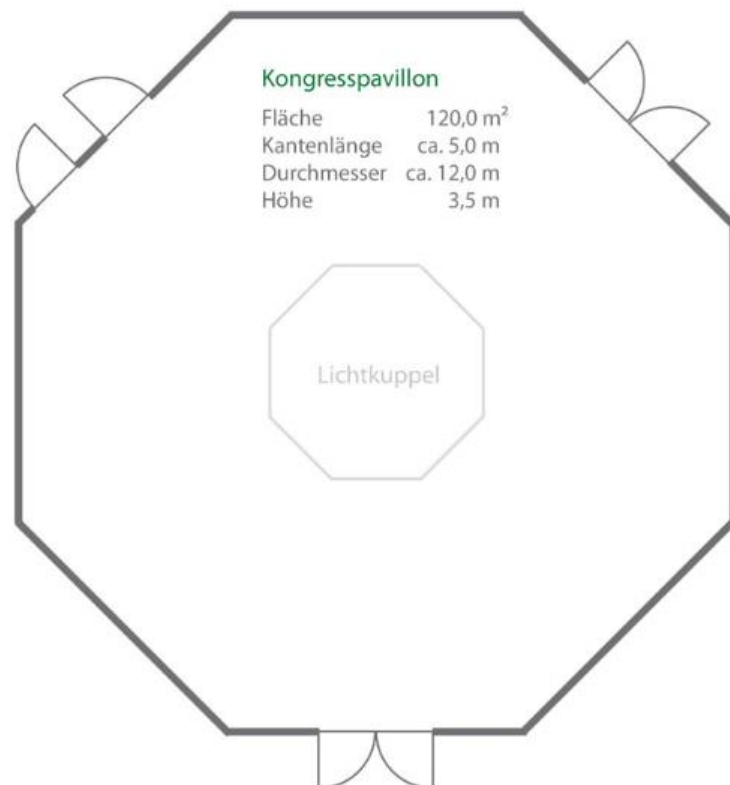
56 Personen



60 Personen



70 Personen





Raum Schlierbach & Kirchdorf 2. OG, je bis zu 40 Personen

Die Räume Kirchdorf und Schlierbach liegen im 2. Obergeschoss und sind für kleine bis mittelgroße Seminare perfekt geeignet. Ihr gemeinsamer Vorraum ist speziell für Seminarpausen eingerichtet.

Raum Kirchdorf:



Raum Schlierbach:





Raum Kreams

EG, bis zu 60 Personen

Der ideale Raum für kleinere und mittelgroße Sitzungen, Seminare oder Workshops. Der Raum ist mit viel Holz eingerichtet und die Fenster sind waldseitig positioniert, so dass eine lernfördernde Atmosphäre entsteht.



60 Pers.



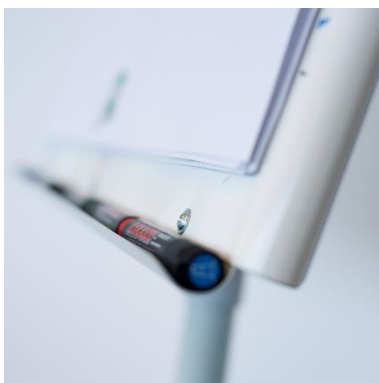
26 Pers.



20 Pers.



24 Pers.



Raum Molln

EG, bis zu 8 Personen

Der Raum mit Eckbank und geschwungenem Tisch ist perfekt für Besprechungen und Sitzungen in Kleingruppen geeignet.





Meditationsraum

4. OG, bis zu 50 Personen

Dieser Raum kann für Seminare zur inneren Einkehr, für Meditationen und spirituelle Veranstaltungen gebucht werden. Teilweise voll verglast verfügt er über eine eigene Terrasse mit atemberaubender Aussicht.



Seminartechnik:

Bitte um Bekanntgabe Ihrer Wünsche bei der Reservierung.

Pinnwand	Dia-Projektor	Videorekorder	Laptop
Flipchart	Overhead-Projektor	CD-Player	Videokamera
Moderationskoffer	Tonanlage	Rednerpult	Kamera
Beamer	Farb-TV	Handmikrofon	Drucker
Projektions-Leinwand	DVD-Player	Kragenfunkmikrofon	Kopierer

Seminarverpflegung

Unser Küchenteam achtet besonders auf eine gesunde und ausgewogene Verpflegung. Wir verwenden dafür vorwiegend biologische, regionale und saisonale Produkte und bevorzugen fair-trade gekennzeichnete Zutaten. Deshalb dürfen wir uns auch "Bio-Austria-Partner" nennen und sind Träger des AMA-Gastrosiegels.

Bio-Frühstücksbuffet

7.00 – 09.30 Uhr



- Bio-Kaffee und Bio-Tee
- Bio-Säfte
- Brot & frisches Gebäck
- Honig & hausgemachte Marmeladen
- Diverse Käse- und Wurstsorten
- Cerealien wie Müsli, Bircher-Müsli, Cornflakes,
- Natur- und Fruchtjoghurt, Milch
- Frisches Obst und Gemüse

Seminarpausen

individuell terminisierbar



In den Pausen bieten wir saisonales Obst, Kaffee, Tee, Fruchtsäfte sowie frisches Wasser.

- **Vormittagspause:**
belegte Brötchen oder Aufstriche mit Brot und Gemüsesticks
- **Nachmittagspause:**
hausgemachte Mehlspeisen

Mittags- und Abendbuffet

individuell terminisierbar



- 2 Suppen zur Wahl
- Regionales und saisonales Salatbuffet
- 3 Hauptspeise: Fleischgericht, Fischgericht und ein vegetarisches Gericht
- Hausgemachte Desserts

Gerne bereiten wir auch vegane Speisen zu und gehen auf sonstige Sonderwünsche und Vorlieben ein. Bitte geben Sie uns Ihre Wunsch bei der Buchung bekannt.

Seminarpauschalen

Gültig ab mindestens 10 Personen für 1 Seminarraum passend zur Personenanzahl:



Seminarpauschale Vollpension

1 Seminarraum passend zur Gruppengröße inkl. Seminartechnik, Nächtigung, Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet, Vormittags- und Nachmittagspause inkl. frischem Kaffee & Tee während des Seminars.

Preise

Einzelzimmer	€ 159,00 pro Person / Nacht
Doppelzimmer	€ 144,00 pro Person / Nacht



Tagespauschale

1 Seminarraum passend zur Gruppengröße inkl. Seminartechnik, Mittagsbuffet, Vormittags- und Nachmittagspause, frischer Kaffee & Tee während des Seminars inkludiert.

Preis

€ 67,00 pro Person / Tag



Halbtagespauschale

1 Seminarraum passend zur Gruppengröße inkl. Seminartechnik, Mittags- oder Abendbuffet, Vormittags- oder Nachmittagspause, frischer Kaffee & Tee während des Seminars inkludiert.

Preis

€ 50,00 pro Person / Tag

Rahmenprogramm



Wohlfühlbereich

- Sauna
- Ruheraum
- Povernapping-Liegen
- Meditationsraum
- Massageangebot



Dunkelgenussraum

Essen in völliger Finsternis. Ein Erlebnis für (fast) alle Sinne.

- Brunch
- Seminarpause oder Kaffee & Kuchen
- 3-gängiges Genussmenü
- Tagesausklang bei Getränken
- Verkostungen wie Schokolade, Käse, Most
- Sinnesgenussworkshop für Ihre „übrigen“ Sinne



Verkostungen

- Schlierbacher Bio-Klosterkäse
- Steinbacher Most von der Mostkellerei Höllhuber
- Schokolade von Maître Chocolatier Bachhalm aus Kirchdorf
- Weine aus der Weinkellerei des Stiftes Kremsmünster
- Lebkuchen oder süße Nationalpark-Spezialitäten von der Mollner Lebzelterei Illecker

Outdoor



- Hochseilgarten
- Dachterrasse für Empfänge, Gruppenarbeiten, Pausen und Erholung
- Direkter Zugang zum anliegenden Wald
- Wanderungen mit Lunchpaket und Getränken

Stift Schlierbach



Nur 5 Gehminuten vom SPES Hotel entfernt.

- Stiftskirche & Bibliothek
- Erste Schaukäserei Österreichs
- Glasmalerei
- Margret-Bilger-Galerie
- Genusszentrum

Bildquellen:
Anette Friedel | Pixabay.com |
Adobe Stock | Stift Schlierbach