

Innovativ Tagen.

INSPIRIERENDES UMFELD FÜR TAGUNGEN | VERANSTALTUNGEN | SEMINARE & MEHR

WWW.TECHNOLOGIEWERKSTATT.DE



TAGUNG

HARD FACTS

- + Für größere Veranstaltungen, Tagungen und Konferenzen
- + Modernste Präsentations- und Soundtechnik integriert
- + Klimatisiert
- + 150 qm
- + 75 €/h – 500 €/Tag

BESTUHLUNG

KINO



130 Personen

PARLAMENT



60 Personen

U-FORM



30 Personen



FOYER

HARD FACTS

- + Für Business-Events: Stehempfang, Catering, Networking und After-Work
- + Hochwertiges Mobiliar mit Loungebereich
- + 80 qm
- + 28,75 €/h – 187,50 €/Tag

BESTUHLUNG

STEHTISCHE



130 Personen

BANKETT



40 Personen



BESPRECHUNG

HARD FACTS

- + Für Meetings, Besprechungen, Präsentationen und Workshops
- + Modernste mobile Präsentationstechnik
- + Integrierte Glas Whiteboards
- + 50 qm
- + 22,50 €/h – 150 €/Tag

BESTUHLUNG

INSEL



20 Personen

SITZKREIS



20 Personen



SCHULUNG

HARD FACTS

- + Für Trainings, Seminare, Schulungen, Weiterbildungen und Workshops
- + Modernste mobile Präsentationstechnik
- + Integrierte Glas Whiteboards
- + 50 qm
- + 22,50 €/h – 150 €/Tag

BESTUHLUNG

PARLAMENT



24 Personen

KINO



24 Personen

UNSER SERVICE KOSTENFREI



Empfangsservice



Adapter-Set für PC / Apple



Flipchart



Wlan



Klimatisierung



Metaplanwand



Beamer (HDMI / Clickshare)



Soundanlage inkl. Mikrophon & Headset



Moderationskoffer



Virtual Reality Anlage



Rednerpult



Tageslicht (verdunkelbar)

UNSER SERVICE KOSTENPFLICHTIG



Kalt- / Warmgetränke



Tages- / Event-Catering



Service-Personal



Umstuhlungs-Service



IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Manuela Campos

0 74 32 200 90 91 02

manuela.campos@technologiewerkstatt.de

Catering






BUFFET

ANGABE DER PREISE NETTO
MIND. BESTELLMENGE AB 5 PERSONEN

KLASSIK

14,00 € / PERSON






GERICHTE

- + Chilli con Carne mit Reis, dazu gemischter Salat
Chilli sin Carne mit Reis, dazu gemischter Salat  **VEGI**
- + Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat
Geschmälzte Gemüsemaultaschen mit Kartoffelsalat  **VEGI**
- + Linsen, Spätzle und Saitenwürstle
Linsen mit Spätzle  **VEGI**
- + Gefüllte Paprika mit Reis, dazu Karottensalat (Fleischfüllung)
Gefüllte Paprika mit Reis, dazu Karottensalat (veg. Füllung)  **VEGI**
- + Tagliatelle mit Schinken, Erbsen und Pilze, dazu gemischter Salat
Tagliatelle mit Erbsen, Pilze, Brokkoli, dazu gemischter Salat  **VEGI**

PREMIUM

16,00 € / PERSON

GERICHTE

- + Tortellini Bolognese, dazu gemischter Salat
Käse-Tortellini mit Tomatensoße, dazu gemischter Salat  **VEGI**
- + Lasagne, dazu gemischter Salat (mind. 12 Portionen)
Gemüselasagne, dazu gemischter Salat (mind. 12 Portionen)  **VEGI**
- + Paprikaschnitzel mit Penne, dazu gemischter Salat
Penne Quattro Formaggi, dazu gemischter Salat  **VEGI**
- + Gulasch mit Nudeln, dazu gemischter Salat
Gnocchi Gorgonzola, dazu gemischter Salat  **VEGI**
- + Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Kartoffelsalat
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat  **VEGI**

DESSERT

NACHTISCH

- + Tiramisu **6,50 €**
- + Panna Cotta mit Himbeeren **6,50 €**
- + Obstsalat **6,00 €**

SNACK

- + Brezel **1,20 €**
- + Butterbrezel **2,10 €**
- + Belegtes Brötchen **3,80 €**
- + Hefekranz klein / groß **7 € / 24 €**
- + Nusszopf klein / groß **10 € / 28 €**
- + Muffins Schoko **3,00 €**
- + Schococrossiant **2,80 €**
- + Minigebäck **1,50 €**
- + Mini-Berliner **1,50 €**
- + Mini-Pudding-Schnecke **1,50 €**
- + Mini-Nuss-Schnecke **1,50 €**
- + Obstkorb mini **15,00 €**
- + Obstkorb klein **20,00 €**
- + Obstkorb mittel **25,00 €**
- + Obstkorb groß **30,00 €**

GETRÄNKE

HEISS- & KALTGETRÄNKE-PAUSCHALE: 2,40 €/h – 9,00 €/Tag pro Person

KALTGETRÄNKE-PAUSCHALE: 1,80 €/h – 6,00 €/Tag pro Person

Stimmen

DER NUTZER

MODERNE AUSSTATTUNG

„Wir haben die Räumlichkeiten schon für verschiedene Veranstaltungen genutzt. Besonders gut fanden wir die moderne Ausstattung, die hellen und lichtdurchfluteten Räume, das gute Preis-/Leistungsverhältnis, die Nähe zum Unternehmensstandort sowie den guten Service.“

ULRICH GERBERT

Leiter Personal- und Sozialwesen
Gühring KG

PASSENDE RAHMEN- BEDINGUNGEN

„Die Technologiewerkstatt Albstadt bietet für Workshops, Seminare oder Produktpräsentationen von Technologieunternehmen wie Bizerba die passenden Rahmenbedingungen zu einem guten Preis-/Leistungsverhältnis.“

THOMAS SCHÖN

Global Industry Products
Bizerba SE & Co. KG

OPTIMALE RÄUMLICHKEITEN

„Die Räumlichkeiten waren für unsere Veranstaltung optimal. Der Konferenzraum war hell und sehr gut ausgestattet und das Foyer ideal für unser stimmungsvolles Get-Together. Die Organisation und Unterstützung lief reibungslos und sehr unkompliziert.“

DR. INGEBORG MÜHLDORFER

Rektorin
Hochschule Albstadt-Sigmaringen

BERLINER STARTUP-ATMOSPHÄRE

„Der Tagungsbereich in der Technologiewerkstatt wird von uns für Abstimmungsgespräche der Führungsmannschaft genutzt. Dies ist für uns die ideale Umgebung, um abseits des Tagesgeschäfts Ruhe und Inspiration für unsere Themen zu finden. Dabei stimmt einfach alles. Helle Räume, modernste Technik, zweckmäßiges Catering sowie freundliche und stets hilfsbereite Mitarbeiter.“

Wir finden hier Berliner Startup-Atmosphäre mitten in Albstadt.“

HENNING HAUSCHEL

Senior Consultant
CompData Computer GmbH

HELLE UND RUHIGE RÄUME

„Als Mieter der ersten Stunde nutzen wir immer gern die Veranstaltungsräume der Technologiewerkstatt für größere Meetings, Kundentermine und Events. Helle und ruhige Räume heben das Präsentieren durch modernste Technik auf ein völlig neues Level. Die freundlichen Mitarbeiter der Technologiewerkstatt sind immer bemüht allen Wünschen und Erwartungen, die an Räume und Service gestellt wurden, auch gerecht zu werden.“

MICHAEL KRIEGER

Geschäftsführer
MeetNow! GmbH



Unterstützer

DER TECHNOLOGIEWERKSTATT

GOLD PARTNER



GROZ-BECKERT®



SILBER PARTNER



RWT



BRONZE PARTNER



Unsere Tagungsräume
einfach & sicher online buchen:
WWW.TECHNOLOGIEWERKSTATT.DE



An der Technologiewerkstatt 1 // 72461 Albstadt
+49 (0) 74 32 200 90 90 // info@technologiewerkstatt.de