



TAGEN & WOHLFÜHLEN AM WÖRTHERSEE ...

In nächster Nähe zum Wasser - umgeben von einer idyllischen Landschaft



... in der Parkvilla Wörth



... im Hotel Dermuth



... im Hotel Sonnengrund

Familie Walter Dermuth
Hauptstraße 178, 9210 Pörtlach / Wörthersee - Kärnten
Telefon: +43 / (0)42 72 – 22 40, Fax: +43 / (0)42 72 – 22 40 -60
E-Mail: office@hoteldermuth.com, www.hoteldermuth.com



Das Dermuth Seminar-Erlebnispaket am Wörthersee!

Auf den folgenden Seiten finden Sie genaue Informationen über:

- Auswahl an Tagungsräumen
- neueste Seminar-Technik
- günstige Seminar-Pauschalen
- abgestimmte Seminar-Kulinarik
- attraktive Rahmenprogramme
- Lageplan

Impulse spüren, Motivation erfahren, Ideen weiterverfolgen, Kreatives erarbeiten ...

Die Voraussetzung für Ihren maximalen Seminarerfolg finden Sie bei uns. Alle 6 Tagungsräume der Dermuth Hotels garantieren den Erfolg. Pausen werden individuell nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen betreut.

Die Hotels bieten Ihnen liebevoll gestaltete Nichtraucherzimmer mit teilweise Balkon, Bad / Dusche, WC, Telefon, Sat-TV, Haarfön und Zimmersafe.

Das Angebot nutzen und Körper und Geist verwöhnen. In angenehmer Atmosphäre genießen Sie und Ihre Seminarteilnehmer kulinarische Genüsse. Frische Produkte der Region und der eigenen Landwirtschaft werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zu köstlichen Schmankerln verarbeitet. Herausragend ist auch das ausgezeichnete österreichische Weinangebot mit grosser Qualität.

Ein vielfältiges und abwechslungsreiches Rahmenprogramm steigert die Effektivität Ihres Seminars und erleichtert Ihnen und Ihrem Team die Umsetzung neuer Herausforderungen.

Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Tel.: +43 – (0)42 72 – 22 40; Fax DW: -60; Mail: office@hoteldermuth.com

Herzliche Grüße vom Wörthersee

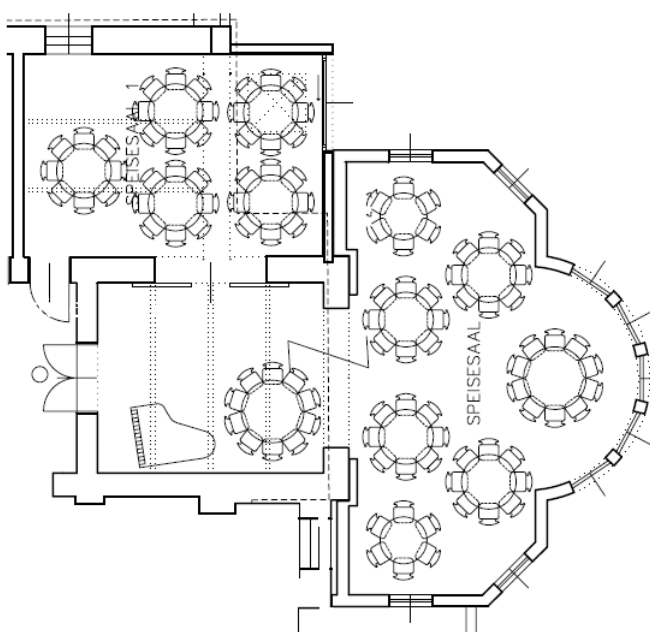
Gerda Dermuth & das gesamte Team

Tagungsraum – Parkvilla Wörth / direkt am See

Exklusiv die Lage – in mitten einer 5.000m² großen herrlichen Parklandschaft – überzeugt durch stilvoll eingerichtete Zimmer mit jeglichem Komfort. Sie frühstücken auf der sonnigen Seeterrasse, genießen unbeschwerte Stunden am Strand.

- Zimmerangebot: 12 Doppelzimmer, 3 Einzelzimmer
Hotelangebot: Seeterrasse, Frühstücksraum, Bar
Tagungsangebot: 1 Veranstaltungsraum
Freizeitangebot: Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder (im Hotel Dermuth)
Badestrand: am Areal der Parkvilla Wörth
Parkplatz: vor der Parkvilla Wörth

Für Ihr Firmen-Incentive können Sie die Parkvilla Wörth auch exklusiv mieten.



Der Grüne Salon ...

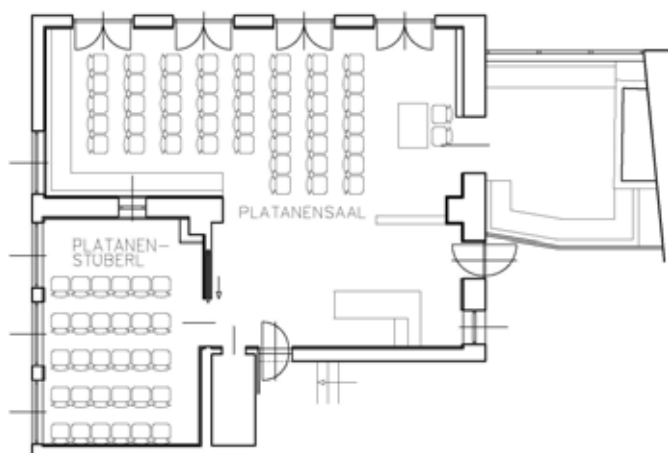
... im Erdgeschoss der Parkvilla Wörth bietet Platz für 110 Personen.

		Kino- bestuhlung	U-Tafel (innen & aussen)	U-Tafel (nur aussen)	Klassen- zimmer	Block	Bankett
Grüner Salon	93m ²	110	34	34	40 - 52	34	78
Kleiner Grüner	44m ²	30	12	12	18	12	20

Tagungsräume – Hotel Dermuth / im Zentrum von Pörschach

Südliche Lebensfreude, gepaart mit dezenter Eleganz, erwarten Sie im Stammhaus. Sie sind direkt im Zentrum von Pörschach und können nach belieben bummeln, shoppen oder ins vielfältige Nachtleben eintauchen.

<u>Zimmerangebot:</u>	32 Doppelzimmer, 14 Einzelzimmer
<u>Hotelangebot:</u>	Restaurant, Wintergarten, Terrasse, Speisesaal, Bar
<u>Tagungsangebot:</u>	4 Seminarräume
<u>Freizeitangebot:</u>	Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder
<u>Badestrand:</u>	5 Gehminuten entfernt – bei der Parkvilla Wörth
<u>Parkplatz:</u>	direkt neben dem Hotel

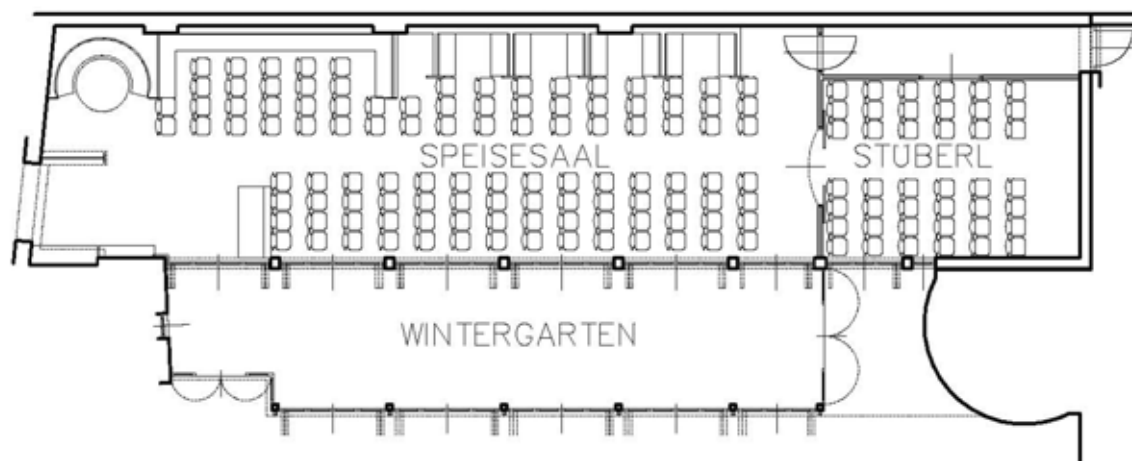


Der Platanensaal und das Platanenstüberl ...

... im 1. Stock vom Hotel Dermuth bieten Platz für 90 Personen.

	Kino- bestuhlung	U-Tafel (innen & aussen)	U-Tafel (nur aussen)	Klassen- zimmer	Block	Bankett
Platanensaal 79m ²	60	-	34	30	36	50
Platanenstüberl 26m ²	30	-	16	18	18	18

Tagungsräume – Hotel Dermuth / im Zentrum von Pörschach



Der Speisesaal und das Gartenstüberl ...

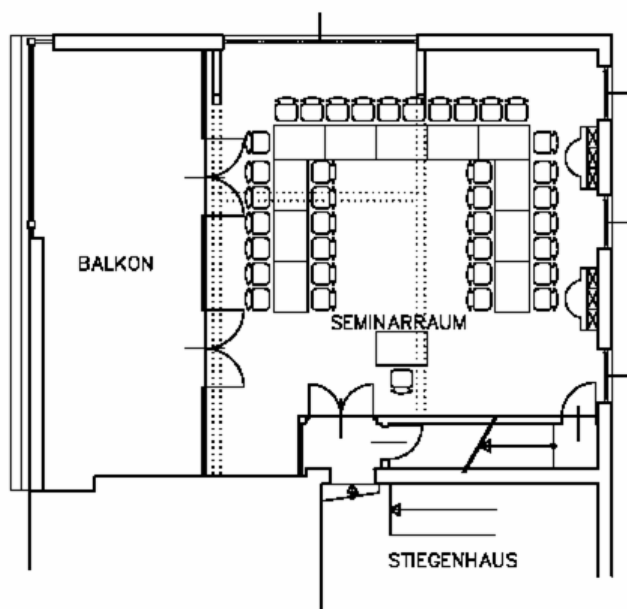
... im Erdgeschoss vom Hotel Dermuth bieten Platz für 157 Personen.

		Kino- bestuhlung	U-Tafel (innen & aussen)	U-Tafel (nur aussen)	Klassen- zimmer	Block	Bankett
Speisesaal	143m ²	121	48	43	40	44	100
Gartenstüberl	23m ²	36	24	19	18	20	26

Tagungsraum – Hotel Sonnengrund / in zentraler, ruhiger Lage

In einem 3.000m², grünen Park mit üppigem Pflanzenwuchs, präsentiert sich das Hotel Sonnengrund, mit eigenem Badestrand.

- Zimmerangebot: 32 Doppelzimmer, 12 Einzelzimmer
Hotelangebot: Gartenterrasse, Speisesaal, Bar
Tagungsangebot: 1 Seminarraum
Freizeitangebot: Sauna, Dampfbad, Solarium, Tischfußball, gratis Fahrräder (im Hotel Dermuth)
Badestrand: 3 Gehminuten entfernt
Parkplatz: vor dem Hotel Sonnengrund



Der Panoramasaal ...

... im 4. Stock vom Hotel Sonnengrund bietet Platz für 50 Personen.

	Kino- bestuhlung	U-Tafel (innen & aussen)	U-Tafel (nur aussen)	Klassen- zimmer	Block
Panoramasaal 68m ²	50	36	24	30	22

Seminar-Technik

Alle unsere Seminarräume haben Tageslicht, sind individuell verdunkelbar und führen direkt ins Freie.

Technische Ausstattung – kostenfrei

- Flipchart
- Pinwand
- Leinwand
- Video-Beamer
- Overhead-Projektor
- CD- Player
- DVD - Player
- Wireless-LAN (Windows 2000 oder XP, Funk on Port)
- Moderationskoffer
- Schreibset (Block & Bleistift)

Technische Ausstattung – gegen Gebühr

- | | | |
|-------------------------------------|--------|-----------|
| • Fotokopien (s/w) | € 0,20 | pro Seite |
| • Fotokopien (Farbe) | € 0,60 | pro Seite |
| • Fax | € 0,20 | pro Seite |
| • Overheadfolien | € 1,00 | pro Stück |
| • Namensschilder (Kartonaufsteller) | € 0,50 | pro Stück |

Bitte lassen Sie es uns rechtzeitig wissen, wenn Sie weitere technische Hilfsmittel benötigen.

Seminar-Pauschalen

I Tages Seminar-Pauschale (2 Pausen)

- **Seminarraum mit Standard-Technik**
 - Gewünschte **Bestuhlung**
 - **Seminargetränke** im Raum (2 alkoholfreie Getränke)
 - **Pausengetränke** (Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte) mit fein belegten Brötchen am Vormittag und süßen Leckereien am Nachmittag
- € 19,00 pro Person

II Halb-Tages Seminar-Pauschale (1 Pause)

- **Seminarraum mit Standard-Technik**
 - Gewünschte **Bestuhlung**
 - **Seminargetränke** im Raum (2 alkoholfreie Getränke)
 - **Pausengetränke** (Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte) mit fein belegten Brötchen oder süßen Leckereien
- € 13,00 pro Person

III Tages Seminar Pauschale mit Business Lunch oder Brunch Buffet

- **Seminarraum mit Standard-Technik**
 - Gewünschte **Bestuhlung**
 - **Seminargetränke** im Raum (2 alkoholfreie Getränke)
 - **Pausengetränke** (Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte) mit fein belegten Brötchen am Vormittag und süßen Leckereien am Nachmittag
 - **3 Gang Business Lunch** oder **Brunch Buffet**
- € 42,00 pro Person

IV Dermuth All-Inklusiv Seminar

- **1 Nächtigung** in komfortablen Einzelzimmern (ausgestattet mit Zimmersafe, Bad / Dusche, WC, Fön, Telefon und Sat-TV)
- **Genießer-Frühstücksbuffet** mit Schmankerln aus der eigenen Landwirtschaft und Eiergerichten à la carte
- **3 Gang Business Lunch** oder **Brunch Buffet**
- **Seminarraum mit Standard-Technik**
- Gewünschte **Bestuhlung**
- **Seminargetränke** im Raum (2 alkoholfreie Getränke)
- **Pausengetränke** (Kaffee, Teeauswahl, Fruchtsäfte) mit fein belegten Brötchen am Vormittag und süßen Leckereien am Nachmittag

Hotel Dermuth:	€ 91,00 (Mai, Juni, September)	€ 110,00 (Juli, August)
Parkvilla Wörth:	€ 128,00 (Mai, Juni, September)	€ 161,00 (Juli, August)

Kulinarik - für Ihre Abendveranstaltung

Alle Vorschläge sollen nur Anregungen sein, die jederzeit geändert werden können.
Für das Gedeck (Gebäck, Butter oder Aufstrich) verrechnen wir € 3,50 pro Person.
Auch Menükarten, gestaltet mit Ihrem Firmenlogo, gehören dazu.

<p style="text-align: center;"><u>Menü I - 37,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">Geräucherte Entenbrustscheiben mit Apfelchutney und Preiselbeer-Ingwersauce</p> <p style="text-align: center;">Kresseschaumsuppe mit Topfenockerl</p> <p style="text-align: center;">Schweinefilet in der Nusskruste an Cremepolenta mit Petersilienpesto und Prosciutto Scheiben</p> <p style="text-align: center;">Getränkter Savarin mit Amaretto an Marillenconfit und Sabayon</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü II - 38,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">Schafskäse-Basilikumterrine an Cherrytomaten und Rucolasalat</p> <p style="text-align: center;">Polentacremesuppe mit Trüffelöl und Parmesanchip</p> <p style="text-align: center;">Perlhuhnbrüstchen mit Lardo bardiert dazu Kräuterrisotto und glasierte Karotten in Lavendelhonig</p> <p style="text-align: center;">Mocca-Mascarponetörtchen mit Beerengrütze</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü III - 39,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">Lachs-Sauerrahmtörtchen und -tartar an Dijon-Senfsauce mit Schwarzbrotcroutons</p> <p style="text-align: center;">Paprika-Tomatensuppe</p> <p style="text-align: center;">Tranche vom Roastbeef mit Sauce Duxelles dazu Kartoffel-Mangoldlaibchen und geröstete Wurzelstreifen</p> <p style="text-align: center;">Grand-Marnier Parfait mit marinierten Erdbeeren und Melissengelee</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü IV - 39,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">Frühlingsröllchen mit verschiedenen Blattsalaten und Sesam-Chili-Dip</p> <p style="text-align: center;">Entenbrustconsommè mit Erbsenschoten und Glasnudeln</p> <p style="text-align: center;">Paillard vom Rind mit Pilzrisotto und Spargelbohnenbündel</p> <p style="text-align: center;">Bitterschokoladenmousse im Biskuitmantel mit Ananas-Mangoragout</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü V - 40,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">„Italienischer Vorspeisenteller“ mit Prosciutto, Salami, gegrilltem Gemüse, Pecorino, Parmesan, Oliven und Rucola</p> <p style="text-align: center;">Weinsuppe mit Pistazienfleurons</p> <p style="text-align: center;">Piccata Milanese mit Montasio Käse dazu Zitronentagliolini und mediterranes Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Panna Cotta mit Vanille-Schokoladencreme und Beerenspiesschen</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü VI - 41,00 Euro</u></p> <p style="text-align: center;">Geräuchertes Forellenfilet mit Rote Rüben - Timbale und Dillsauce</p> <p style="text-align: center;">Klare Rindersuppe mit Frittatenroulade</p> <p style="text-align: center;">Kärntner Käsnudeln mit brauner Butter</p> <p style="text-align: center;">Tafelspitz und Schultermeisel vom Almochen mit Röstkartoffeln, Gemüse und Apfelkren</p> <p style="text-align: center;">Topfenknödel mit Walnussbröseln und Pflaumenmousse</p>

Menü VII - 42,00 Euro

Vogelersalat mit Kernöl und gebratenen Speckkartoffeln
dazu Gemüsesülzchen

Kirchtagssuppe
(Sauerrahm-Safransuppe)

Zanderfilet mit Nussbutter
an Pastinaken-Kartoffelpüree

Schweinefilet an Apfel-Mostsauce
mit grünen Bohnen in Bröselbutter und Kartoffel-Lauchstrudel

Kärntner Zimteisreindling
mit Preiselbeercreme

Menü VIII - 45,00 Euro

Rindercarpaccio
mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Klare Consommè
mit Ricottanockerl und Sherry

Branzinofilet
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Kalbsrücken Wellington an Portweinsauce
mit Broccoliröschen in Mandelbutter und Dauphinekartoffel

Mohn-Zimtparfait
mit eingelegten Dörrpflaumen

Menü IX (Frühlingsmenü) - 45,00 Euro

Scampi in Ahornsirup und Pinienkernen
an frühlingshaften Blattsalaten

Bärlauchcremesuppe

Lavanttaler Spargel
mit Sauce Hollandaise und Beinschinken

Rosa gebratener Kalbsrücken im Rosmarinsaft
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

„Variation von der Erdbeere“
Panna Cotta, Erdbeerknödel und Tartelett

Menü X (Herbstmenü) - 45,00 Euro

Filouteig-Tascherln
mit Eierschwammerln und Crème fraîche an Radicchiosalat

Kastaniensuppe mit Portwein

Steinpilzrisotto mit Kräuterblinis

Hirschmedaillons mit Hagebuttensauce
dazu Schupfnudeln und Apfelrotkraut

Sauerkirschen-Tiramisu
an Vanillecreme

Sonderwünsche werden gerne von unserem Küchenchef persönlich entgegengenommen!



Kulinarik – Fingerfood ...

Köstliche Häppchen, serviert in fingergerechten Portionen. Wählen Sie zwischen deftigen, locker-leichten oder raffiniert-ausgefallenen Vorschlägen. Unser Fingerfood sind köstliche kleine Portionen, die ganz groß rauskommen.

	pro Person / Stk.
-) Tramezzini mit Thunfisch oder Gemüse	€ 1,30
-) Tafelspitzsülze mit Kernöl und Zwiebeln	€ 1,90
-) Roastbeefröllchen	€ 2,10
-) Lachs Tartar mit Senfkörnersauce	€ 2,10
-) Beef Tartar auf Vollkornbaguette	€ 2,30
-) Kürbiscremesuppe mit Zitronengras	€ 2,10
-) Gulasch- oder Kirchtagsuppe	€ 3,60
-) Risotto mit Steinpilzen	€ 3,90
-) Tagliolini mit Hirschsugo	€ 2,50
-) Kleines Wiener mit Kartoffelsalat	€ 3,60
-) Kleines Cordon Bleu	€ 1,90
-) Fleischbällchen mit Chilisauce	€ 1,50
-) Lammspießchen mit Minzsauce	€ 1,60
-) Scampi in Filouteig mit Chilisauce	€ 2,30
-) Schinkenkipferl	€ 1,60
-) Lachs in Sesam	€ 1,70
-) Spinat Quiche mit Creme Fraiche	€ 1,70
-) Strudelteigtasche mit Pilzen	€ 1,70
-) Schafskäsebällchen mit Basilikumsauce	€ 1,50
-) Kleine Frucht-Tartelettes	€ 1,80
-) Minischaumrollen	€ 2,10
-) Käsehäppchen	€ 6,60

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü oder Buffet für Ihren Anlass zusammen. Fragen Sie uns – denn: Persönliche Betreuung und Gastlichkeit werden bei uns ganz groß geschrieben!

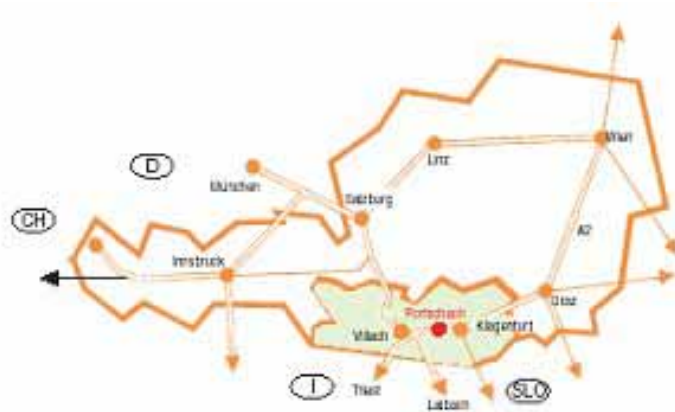


Rahmenprogramm

- Begrüßungscocktail im Garten oder auf der Seeterrasse
- Exklusiver Grillabend
- Galaabend in der Parkvilla Wörth
- Almwanderung auf die Dermuth-Alm mit anschließender Kärntner Jause
- Almwanderung in Verbindung mit einer Almmatura (jeder Teilnehmer erhält eine persönliche Urkunde für die bestandene Prüfung)
- Kochkurs mit Verkostung der kreierten Speisen
- Kutschenfahrt zu einer Buschenschank (10 Personen)
- Mondscheinfahrt
- Morgengymnastik
- Tretbootrennen
- Rafting
- Radtour rund um den Wörthersee
- Motorbootfahrt
- 14 Golfplätze im Umkreis von ca. 1 Stunde Fahrzeit Greenfee`s zum Sparpreis von € 42,00
- Lauf- und Nordic Walking Strecken vor der Haustüre (Walking Stöcke sind kostenlos an der Rezeption erhältlich)
- Casinobesuch in Velden
- Besuch in der Schleppe Brau- und Brennwelt

Teilen Sie uns Ihre Vorstellung mit – wir organisieren für Sie ein unvergessliches Rahmenprogramm!

Lageplan



Einen detaillierten Anfahrtsplan erhalten Sie per E-Mail.

Rufen Sie doch einfach an – wir freuen uns auf Sie!
Telefon: +43 / (0)42 72 – 22 40, Fax: +43 / (0)42 72 – 22 40 -60
office@hoteldermuth.com www.hoteldermuth.com