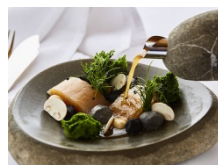


## Bankettinformation

### Veranstaltungen–Feste–Tagungen



Stand April 2026

HERZLICH WILLKOMMEN im SEEHOTEL am Wörthersee

Schön, dass Sie für Ihr Meeting, Ihr Bankett oder Ihre Feier das **SEEHOTEL am Wörthersee** in Pörtschach gewählt haben. Diese Mappe wurde speziell für Sie zusammengestellt und soll Ihnen als übersichtlicher Leitfaden für die Planung einer gelungenen und stimmungsvollen Veranstaltung dienen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle wichtigen Informationen zu unseren modernen Tagungs- und Veranstaltungsräumen. Lassen Sie sich inspirieren – unser engagiertes Team steht Ihnen jederzeit gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung.

Direkt am Ufer des Wörthersees gelegen, bietet unser Hotel den perfekten Rahmen für besondere Anlässe. Ob ein exklusives Business-Meeting, ein stilvolles Bankett oder eine private Feier im kleinen Kreis – unsere vielseitig nutzbaren Räume lassen sich flexibel an Ihre Wünsche anpassen und überzeugen durch Seeblick, Tageslicht und eine entspannte Atmosphäre.

Kulinarisch werden Sie von unserem Küchenteam mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und sorgen dafür, dass auch kulinarisch alles in bester Erinnerung bleibt.

Unser Anspruch ist es, Ihre Veranstaltung professionell zu begleiten und gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Gastgeber im **SEEHOTEL am Wörthersee** zu sein!

Mag. Sonja Mayrhuber  
Generaldirektorin

Richard Neumüller  
Bankettmanagement

# TAGUNGS- UND VERANSTALTUNGSRÄUMLICHKEITEN

## Maße, Kapazitäten

KONFERENZRAUM	m <sup>2</sup> /	Länge	Breite	Theater	Parlament	Bankett	U-Tafel	Block-tafel
<b>Wörthersee</b>	176	22	8	170	120	140	90	100
<b>Pörtschach</b>	112	14	8	90	60	75	50	65
<b>Seeblick</b>	66	11	6	70	40	50	30	34
<b>Karawanken</b>	42	7	6	36	20	30	15	16

## Preise

KONFERENZRAUM	Ganztagesmiete		Halbtagesmiete	
	EUR		EUR	
<b>Wörthersee</b>	EUR	1.400,00	EUR	850,00
<b>Pörtschach</b>	EUR	900,00	EUR	550,00
<b>Seeblick</b>	EUR	500,00	EUR	300,00
<b>Karawanken</b>	EUR	400,00	EUR	200,00

## Raum-Kombinationen:

Wörthersee & Pörtschach: 288m<sup>2</sup>

Seeblick & Karawanken: 108 m<sup>2</sup>

Die Raummieten für Kombinationen ergeben sich aus den Summen der einzelnen Räume.

# KONFERENZTECHNIK

---

Wir unterstützen Ihre Veranstaltung mit modernster Konferenztechnik. Ausstattungen und technische Geräte, die nicht im Hotel verfügbar sind, können wir für Sie gerne zum Selbstkostenpreis von unseren verlässlichen Technikpartnern anmieten. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Veranstaltungstag.

## TECHNIK IM HOTEL (in Raummiete inkludiert)

Flipchart mit Papier und Stiften  
Pinwand  
HDTV mit 152 cm Durchmesser, 16:9  
Videobeamer  
Laserpointer  
Lautsprecheranlage inkl. 1 Funkmikrofon  
Highspeed WiFi  
Leinwand (4 x 4 m)

## TECHNIK ZUM ANMIETEN

Rednerpult mit Funkmikrofon und Lautsprechern	EUR	50,00
Zusätzliche Mikrofone	EUR	20,00/Stk.
Laptop	EUR	50,00 Leihgebühr
Bühne 4x2m	EUR	250,00
Bühne 8x2 m	EUR	450,00

## BUSINESSSERVICE

Fotokopien/Scans, Print	EUR	0,90
Moderatorenkoffer	EUR	25,00

## TECHNIKERSTUNDE

	EUR	48,00
--	-----	-------

# ZUSATZLEISTUNGEN & BUSINESSSERVICE

---

## GARDEROBE

Wir stellen kostenlos Garderobeständer zur Verfügung, möchten jedoch darauf hinweisen, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernehmen können. Wir bieten gegen Kostenersatz von € 35,00 pro Stunde und Mitarbeiter, eine persönliche Betreuung Ihrer Garderobe an.

## BLUMEN und KERZEN

Nach Ihren Wünschen werden die Räumlichkeiten und Tische – passend zur gewählten Bestuhlung oder Tischform – von uns mit Blumen und Dekorationsmaterial arrangiert.

Dekoration Klassik                      EUR    150,00 (Pauschale)  
inkl. passender Tischdekoration & Blumenarrangements auf den Tischen

Dekoration Deluxe                      EUR    400,00 (Pauschale)  
Zusätzlich passende Blumenarrangements im Raum und im Eingangsbereich, auf Wunsch Girlanden, Lampions,..

## MENÜKARTEN

Dem Anlass entsprechend können wir die Gestaltung von Menü- oder Buffetkarten übernehmen.

## ENTERTAINMENT

Auf Anfrage organisieren wir das passende Programm für Ihre Veranstaltung und vermitteln Ihnen auch Künstler jeglicher Art – auf Selbstkostenbasis

## FOTOGRAF

Wir sind auch gerne bereit, auf Wunsch einen Fotografen, oder auch ein Kamerteam für Video- oder Filmaufnahmen zu organisieren. Die gesamten Kosten des Fotografen werden an den Kunden weiterverrechnet

## GARAGE

Einen Abstellplatz in unserer hoteleigenen Tiefgarage stellen wir Ihnen gerne für ein Entgelt von EUR 4,00 pro angefangene Stunde zur Verfügung. Ab 7 Stunden verrechnen wir eine Tagespauschale von EUR 32,00. Hotelgäste erhalten im Rahmen einer Übernachtung einen ermäßigten Preis von EUR 25,00 pro Tag und Auto.

# Konferenzpauschalen

---

Um Ihnen eine transparente Kalkulation zu ermöglichen, bieten wir gerne unsere Konferenzpauschalen wie folgt an:

## KONFERENZPAUSCHALE „Standard“

**Bereitstellung des Konferenzraumes** (inklusive einmaliger Bestuhlung und Raumausstattung, Schreibblöcke, Stifte)

**Standard Tagungstechnik** (Beamer, Leinwand, Flipchart)

**Kaffeepause vormittags** (Kaffee, Tee, Säfte, Obstkorb, hausgemachte Müsliriegel)

**Saisonales Business-Lunchbuffet inkl. Säfte & Wasser** (wird auf den Tischen eingestellt)

**Kaffeepause nachmittags** (Kaffee, Tee, Säfte, Obstkorb, hausgemachte Mehlspeisen)

pro Person und Tag	<b>EUR</b>	<b>77,00</b>
pro Person und Halbttag (ohne Nachmittagspause)	<b>EUR</b>	<b>65,00</b>

## KONFERENZPAUSCHALE „All inclusive“

**Bereitstellung des Konferenzraumes** (inklusive einmaliger Bestuhlung und Raumausstattung, Schreibblöcke, Stifte)

**Standard Tagungstechnik** (Beamer, Leinwand, Flipchart)

**Begrüßungskaffee** (Kaffee oder Tee mit Kuchen oder Croissants – wird im Pausenbereich bereitgestellt)

**Alle Konferenzgetränke** (Mineralwasser, Soft Drinks)

**Kaffeepause vormittags** (Kaffee, Tee, Säfte, Obstkorb, hausgemachte Müsliriegel)

**Saisonelles Businesslunchbuffet**

**Getränke zum Mittagessen**

(Mineralwasser, Soft Drinks, österreichischer Weiß- und Rotwein, Bier, Kaffee oder Tee)

**Kaffeepause nachmittags** (Kaffee, Tee, Säfte, Obstkorb, hausgemachte Mehlspeisen)

pro Person und Tag	<b>EUR</b>	<b>99,00</b>
pro Person und Halbttag (ohne Nachmittagspause)	<b>EUR</b>	<b>87,00</b>

# UPGRADE für Ihre Seminarpause

Zusätzlich zur Standardmäßigen Pausenverpflegung

---

## „VITAL AM SEE“ – DER GESUNDE BOOST

Frisch geschnittenes Obst & Beeren im Glas  
Naturjoghurt / Topfencreme mit regionalem Honig  
Nuss- & Saatenmix  
Am Nachmittag: Gemüse-Sticks mit Kräuter-Dip

Leicht, frisch und konzentrationsfördernd – ideal für lange Seminartage.

Zum Preis von € 10,50 pro Person

## „WÖRTHERSEE GENUSS“ – REGIONAL & HOCHWERTIG

Mini-Butterbrote oder Jourgebäck mit regionalem Käse & Schinken  
Hausgemachte Aufstriche  
Am Nachmittag: Kleine Dessertgläser (z. B. Topfencreme, Mousse, Panna Cotta)

Kulinarischer Genuss mit regionalem Bezug – stilvoll und sättigend.

Zum Preis von € 13,50 pro Person

## „BRAIN FOOD“ – KONZENTRIERT DURCH DEN SEMINARTAG

Wrap-Häppchen oder Mini-Bagels (vegetarisch & mit Geflügel)  
Quinoa- oder Couscous-Salat im Glas  
Energie-Snacks wie Studentenfutter, Trockenfrüchte oder dunkle Schokolade  
Am Nachmittag: Herzhafte Snacks (z. B. Mini-Quiches oder pikante Muffins)

Ausgewogen, sättigend und konzentrationsfördernd – perfekt für lange Arbeitsphasen ohne Leistungstief.

Zum Preis von € 19,50 pro Person

# COCKTAIL SNACKS

*Stilvoller Genuss für Empfänge, Galas & besondere Events*

---

## „CLASSIC“ – ZEITLOS & BELIEBT

### **Kalte Snacks**

Mini-Baguette & Jourgebäck mit  
Vulcano-Rohschinken  
Kräuter-Frischkäse  
Geräucherten Fischspezialitäten

### **Warme Snacks**

Schinkenkipferl  
Kleine Wiener Schnitzel vom Huhn mit Preiselbeeren  
Schweinsbratenröllchen mit frischem Kren

### **Süße Häppchen**

Mini-Apfel- und Topfenstrudel  
Sacherwürfel  
Gefüllte Brandteigkrapferl

**4 kalte, 4 warme & 3 süße Snacks pro Person**

**Preis pro Person: EUR 28,70**

**Ohne süße Snacks: EUR 24,30**

---

## „MODERN“ – INTERNATIONAL & TRENDBEWUSST

### **Kalte Snacks**

Gemüse- & Lachs-Maki  
Vitello Tonnato auf Ciabatta  
Knusprige Vollkornstangerl mit Vulcano-Rohschinken

### **Warme Snacks**

Hühnerspießchen mit Erdnusssauce  
Gebackene Garnele am Zitronengras-Spieß  
Bergkäse-Sticks mit Sauerrahm-Dip  
Mini Hot Dogs

**4 kalte & 4 warme Snacks pro Person**

**Preis pro Person: EUR 23,40**

---

## „SEE & STYLE“ – LEICHT, ELEGANT & KREATIV

### **Kalte Snacks**

Mini-Baguette mit  
Liptauer-Aufstrich  
Räucherforellenmousse  
Kochschinken

### **Warme Snacks**

Quiche Lorraine oder Mini-Pizza  
Würstel im Blätterteig  
Hühnchen-Teriyaki-Spieße

**4 kalte & 4 warme Snacks pro Person**

**Preis pro Person: EUR 21,30**

# Aus unserer Patisserie

---

## HOCHZEITSTORTE

3-stöckig inkl. gewünschter Dekoration zum Preis von € 450,-

## GEBURTSTAGSTORTE

2-Stöckig inkl. entsprechender Dekoration zum Preis von € 250,-

## STANDARD-TORTEN

Einstöckig inkl. gewünschter Dekoration (perfekt für Dessertauswahl) zum Preis von € 80,-

Torten werden in folgenden Geschmacksrichtungen angeboten:

- Topfen-Beere
- Sachertorte
- Schokoladenmousse
- Zitrone-Rahm
- Schoko-Banane-Vanille
- Weißer Schokocreme mit Früchten
- Apfel-Nuss
- Malakoff Torte
- Schwarzwälder Kirsch
- Himbeer-Mohntorte

Aus einer Torte mit 26 cm Durchmesser können 14 Stück geschnitten werden.

## DESSERT BUFFET

**Eine Variation von verschiedenen Desserts im Glas**  
**Zum Preis von € 16,90 pro Person**

Es werden folgende Variationen angeboten:

- Erdbeer-Butterkeks Dessert
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Eierlikör Dessert im Glas
- Bienenstich im Glas
- Tiramisu im Glas
- Himbeer-Mascarpone-Creme im Glas
- Crème brûlée
- Blueberry Cheesecake im Glas
- Panna cotta

# SPEISENAUSWAHL

---

Aus folgenden Gerichten können wir gerne Ihr gewünschtes Menü zusammenstellen. Es gelten folgende Standard-Preise:

## 3-Gang-Menü

Preis pro Person: EUR 55,00 inkl. Weinbegleitung zum Preis von € 77,-

---

## 4-Gang-Menü

Preis pro Person: EUR 79,00 inkl. Weinbegleitung zum Preis von € 107,-

---

## 5-Gang-Menü

Preis pro Person: EUR 110,00 inkl. Weinbegleitung zum Preis von € 146,-

---

Aufgrund von speziellen Kundenwünschen können Aufpreise bzw. Preisänderungen entstehen.

## VORSPEISEN

Terrine vom Bio-Ziegenkäse  
mit mariniertem Rucola und Pesto-Strauchtomaten

Rindfleischsalat mit Kernölvinaigrette

Räucherforellenfilet auf Zucchini-Carpaccio mit Walnussöl, Toast und Oberskren

Tafelspitzsülzchen mit Schalloten-Vinaigrette auf roten Rüben

## SALATE

Gebackene Hühnerbrust auf Blattsalaten  
mit Frühlingswiesenkräutern und Balsamicodressing

Bauernsalat mit Speckscheiben, Erdäpfelwürfeln, Linsen und Kürbiskernöl

Gebackener Schafskäse auf Paprika-Gurken-Tomatensalat mit schwarzen Oliven und mediterranen Kräutern

## KLARE SUPPEN

Klare Rindssuppe  
mit gebackenem Leberknödel, Frittaten,  
Grießnockerl oder Fleischstrudel,

Kärntner Kirchtagsuppe

Klare Hühnersuppe mit Gemüsejulienne und feinen Suppennudeln

## GEBUNDENE SUPPEN

Kärntner Krensuppe

Sellerierahmsuppe mit Blätterteigstangerln

Erdäpfelcremesuppe mit frischem Majoran

Bärlauchcremesuppe mit Sesamcroutons

## ZWISCHENGERICHTE

Spinatknöderl auf Eierschwammerlragout

Bärlauchteigtascherl mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

Gefüllter Paprika mit Tomaten-Basilikumsauce

Wiener Saftgulasch vom Steigenberger-Galloway-Rindfleisch mit Nockerln

## FISCHGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet mit ZucchiniRisotto und gehobeltem Parmesan

Gebratenes Saiblingsfilet mit glacierten Karotten und Erdäpfel-Kren-Püree

Kärntner Wels auf feiner Obersauce und Kräuterkartoffeln

Pochierte Seeforelle auf Kräutersauce, dazu glasiertes Wurzelgemüse

## FLEISCHGERICHTE

Hühnerbrustfilet mit Bärlauchsemmelfülle auf Tomatensauce mit Wiesenkräutersalat

Rosa gebratene Entenbrust auf Zitronen-Cous-Cous Safranäpfel und Tamarinden-Sauce

Gekochter Tafelspitz vom Steigenberger Galloway-Rind mit Rösterdäpfeln, jungem Blattspinat, dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce

Rumpsteak in der Kräuterkruste mit Erdäpfelgratin und Balsamicoschalotten

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit hausgemachten Tomaten-Bärlauch-Bandnudeln

Cordon Bleu aus der Pfanne mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Schweinsmedaillons mit Gorgonzolasauce, frischem Blattspinat und Erdäpfelrösti

Schweinsfilet auf gedünstetem Rieslingkraut, Püree von der Topinambur

Keule vom Biohof Scheikel-Lamm in der Kräuterkruste im Thymiansafterl auf Mangold, dazu Lauchkuchen

Medaillons vom Biohof Scheikel-Lamm auf Ratatouille-Gemüse mit gerührtem Thymian-Polenta und leichtem Knoblauch-Jus

Medaillons vom Kärntner Hirschrücken mit Steinpilz-Rucola-Risotto und Madeirasauce

Rosa gebratenes Karre vom heimischen Rehrücken im Gewürzsud gegart

mit sautierten Romanescoröschen und Erdäpfelkroketten

Selbstverständlich berät Sie unser Küchenchef gerne persönlich und stellt für Sie ein individuelles Menü je nach Saison zusammen.

## DESSERTS

Limettenparfait auf Ananasragout und Eisgebäck

Joghurtterrine mit marinierten Orangenfilets

Schokoladenmousse im Hippenblatt mit glacierten Amarenakirschen

Kärntner Topfenstrudel

Kärntner Mini-Reindling

Geeister Kaiserschmarrn mit Marillenröster

## KÄSE

Regionale Käseauswahl vom Brett mit Holzofenbrot

## TORTEN

Auf Wunsch fertigen wir in unserer Patisserie gerne hausgemachte Kuchen und Torten sowie Plundergebäck für jeden Anlass  
**Preis auf Anfrage**

# GETRÄNKEKARTE

### APERITIFS

		EUR
Kir Royal	0,1 l	6,20
Prosecco/Prosecco-Orange	0,1 l	4,20
Campari-Soda	0,2 l	4,40
Campari-Orange	0,2 l	5,50
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4,40

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle (still/prickelnd)	0,75 l	7,10
	0,35 l	4,40
Orangensaft	0,2 l	4,40
Apfelsaft	0,2 l	4,40
Johannisbeersaft	0,2 l	4,40
Coca-Cola/Coca-Cola zero	0,33 l	4,40
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 l	4,40
Schweppes Tonic	0,2 l	5,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,90

### BIERE

Hirther Märzen	0,33 l	4,10
	0,5 l	5,30
Hirther Kellermeister	0,33 l	4,20
	0,5 l	5,50
Villacher Märzen	0,33 l	4,70
	0,5 l	5,90
Villacher Pils	0,5 l	5,40
Fohrenburger Helles	0,5 l	5,70
Hirther 0,0 alkoholfrei	0,5 l	4,20

### SEKT/PROSECCO

„SEEHOTEL“ Extra Cuvée	0,75 l	41,60
Sonderabfüllung Bründlmayer	0,75 l	45,50
Schlumberger Sparkling	0,75 l	38,60
Prosecco	0,75 l	29,40

## CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Brut L-P, Tours-sur-Marne	0,75 l	110,00
Moët & Chandon Brut Imperial, Reims	0,75 l	115,00
Veuve Clicquot Brut, Veuve Clicquot-Ponsardin, Reims	0,75 l	109,00
Dom Perignon, Moët & Chandon, Epernay	0,75 l	215,00

## DIGESTIFS/SCHNÄPSE

Obstler	2 cl	5,70
Marillenbrand	2 cl	5,70
Williams	2 cl	5,70
Vogelbeere	2 cl	5,70

## COGNAC/WEINBRAND

Asbach Uralt	2 cl	6,10
Hine VSOP	2 cl	8,30
Armagnac VSOP Cles de Duc	2 cl	8,30

## LIKÖRE

Drambuie	2 cl	6,80
Grand Marnier Cordon Rouge	2 cl	6,80
Cointreau	2 cl	6,00
Baileys	2 cl	5,30

## KAFFEE/TEE

Verlängerter	Tasse	3,90
Cappuccino	Tasse	3,80
Großer Brauner	Tasse	3,80
Kleiner Brauner	Tasse	4,30
Tasse Tee nach Wahl	Tasse	2,90

# WEINEMPFEHLUNGEN

---

## Weißweine aus Österreich

### Grüner Veltliner

EUR

Grüner Veltliner „Stein am Rain“ Federspiel Wachau DAC  
Weingut Jamek, Joching, Niederösterreich

38,00

Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel Wachau DAC  
Weingut Hirtzberger, Spitz, Niederösterreich

52,00

### Riesling

Riesling Ried Setzberg Federspiel  
Weingut Lagler, Spitz, Niederösterreich

53,00

Riesling Federspiel Ried Bruck  
Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

38,00

### Welschriesling

Welschriesling Südsteiermark DAC  
Weingut Polz, Spielfeld, Steiermark

39,00

Welschriesling Steirische Klassik Südsteiermark DAC  
Weingut Tement, Ehrenhausen, Steiermark

41,00

### Chardonnay

Chardonnay  
Weingut Von der Leiten, Karnburg, Klagenfurt-Wörthersee

41,00

Morillon Classic Südsteiermark DAC  
Weingut Pongratz, Gamlitz, Steiermark

36,00

### Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Classic  
Weingut Sternberg, Wernberg, Wörthersee

30,00

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC  
Weingut Polz, Ehrenhausen, Steiermark

28,00

### Gelber Muskateller

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC  
Weingut Stelzl, Ratsch, Steiermark

30,00

### Weißwein Cuvée

Dialog BIO  
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion

37,00

### Prädikatsweine

Eiswein  
Weingut Kracher, Illmitz, Burgenland

0,375 l

47,00

Beerenauslese  
Weingut Triebaumer, Rust, Burgenland

0,375 l

40,00

## Rotweine aus Österreich

<b>Blafränkisch</b>	<b>EUR</b>
Blafränkisch Ried Hochäcker Mittelburgenland DAC Weingut Iby, Horitschon, Burgenland	33,00
Blafränkisch Dürrau Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	47,00
<b>Zweigelt</b>	
Zweigelt Weingut Kerschbaum, Horitschon, Burgenland	41,00
Zweigelt Weingut Heinrich, Gols, Burgenland	44,00
Zweigelt vom Roten Kies Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	45,00
<b>St. Laurent</b>	
St. Laurent Classic Weingut Fischer, Soos, Niederösterreich	44,00
<b>Merlot</b>	
Merlot Selection Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	44,00
<b>Pinot Noir</b>	
Pinot Noir BIO Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Burgenland	38,00
<b>Rotwein Cuvées</b>	<b>EUR</b>
Grand Cuvée Burgenland Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zweigelt Weingut Mad, Oggau, Burgenland	46,00
Cuvée Heideboden Zweigelt, Merlot, Blafränkisch, Blauburgunder Weingut Nittnaus, Gols, Burgenland	38,00
<b>Internationale Rotweine</b>	
<b>Italien</b>	
Chianti Classico San Jacopo da Vicchiomaggio DOCG John Matta, Greve, Toskana	38,00
<b>Spanien</b>	
Rioja Muga "Riserva" Bogegas Muga, Harros, Rioja Alta	39,00
<b>Frankreich</b>	
Château Cissac L. Vialard, Haut-Medoc, Bordeaux	67,00