



Seminare & Tagungen

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Hombergerhaus Schaffhausen – dem richtigem Umfeld für effizientes Lernen & Tagen.

Ob Seminare, Tagungen, Workshops, Präsentationen oder Messen, das Hombergerhaus unterstützt Sie und führt so Ihre Veranstaltung zum Erfolg.

Perfekte Planung - erstklassig organisiert. Wir passen uns Ihren Wünschen an. Mit variablen Raumkonzepten bieten wir den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltungen. Mit unserem einzigartigen Angebot bieten wir Raum für Ihre Ziele. Modernstes Equipment steht Ihnen dabei immer zur Verfügung.

Wir freuen uns Sie in ruhigem Ambiente verwöhnen zu dürfen und beraten Sie gern. Unsere individuelle und abwechslungsreiche Gastronomie begleitet Sie dabei den ganzen Tag.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Haus zu begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Gastgeber Reto Hunziker
& das Team vom Hombergerhaus

Hombergerhaus Gastro AG
Ebnatstrasse 86
8200 Schaffhausen

Tel.: +41 52 631 35 10
Fax: +41 52 624 58 41
info@hombergerhaus.ch
www.hombergerhaus.ch





Seminarpauschale CHF 75.00 pro Person

- Raumbenutzung 08.00 – 18.00
- Bereitstellung eines Tagungsraums mit Flipchart, Leinwand, Beamer und Highspeed W-Lan Internetzugang
- Welcome Kaffee & Gipfeli
- Kaffeepause vormittags: mit Kaffee, Gipfeli, Obst und Orangensaft
- Mittagessen: 3-Gang Menu im bedienten Restaurant
- Kaffeepause nachmittags: mit Kaffee, Gebäck, Kuchen und Obst
- Grosse Flaschen Wasser während dem ganzen Tag

Seminarpauschale CHF 58.00 pro Person

- Raumbenutzung 08.00 – 18.00
- Bereitstellung eines Tagungsraums mit Flipchart, Leinwand, Beamer und Highspeed W-Lan Internetzugang
- Welcome Kaffee & Gipfeli
- Kaffeepause vormittags: mit Kaffee, Gipfeli, Obst und Orangensaft
- Mittagessen: Tagesmenu in Selbstbedienung
- Kaffeepause nachmittags: mit Kaffee, Gebäck, Kuchen und Obst
- Grosse Flaschen Wasser während dem ganzen Tag

Raumbereitstellungskosten sind in den Tagungspauschalen enthalten. Die Pauschalen sind gültig ab 10 Teilnehmer ansonsten verrechnen wir einen Raumzuschlag.

Gern erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Alle Preise incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Menu - Vorschläge Seminarpauschale

CHF 75.00

Menu I

„Caesar“ Iceberg Salat
mit gebratenen Speckwürfel
Parmesan – Späne und gerösteten Brotwürfelchen
an Haus Dressing

Saltimbocca „Romana“
von der Maispoularden - Brust
(Belegt mit Salbei und Rohschinken)
Kräuter – Weisswein Risotto
mediterranes Grill Gemüse

Saisonales Dreierlei

Menu II

Karotten – Ingwer Süsschen
Begleitet von einer Kräuter – Rohschinken Waffel
mit kleinem Saisonsalat
an Hombergerhaus-Dressing

Schweinsnierstückbraten „Aargauer Art“
(Gefüllt mit Dörripflaumen)
Kartoffelstock mit Safran
saisonales Marktgemüse

Saisonales Dreierlei

Menu III

Sellerie - Süsschen im Glas
serviert mit Tomaten – Brioche
kleiner Salat in der Bowle
an Basilikum – Haselnuss Dressing

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“
(Rahmsauce mit Champignons)
Hausgemachte Kräuter – Quark Spätzli
saisonales Marktgemüse

Saisonales Dreierlei

Alle Preise incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Vegetarisch

Menu I

„Caesar“ Iceberg Salat
mit gebratenen Champignons
Parmesan – Späne und gerösteten Brotwürfelchen
an Haus Dressing

Piccata
aus Quorn - Schnitzel
(im Käse Ei-Mantel)
Kräuter – Weisswein Risotto
Mediterranes Grill Gemüse

Saisonales Dreierlei

Menu II

Karotten – Ingwer Süsschen
Begleitet von einer Kräuter – Waffel
mit kleinem Saisonsalat
an Hombergerhaus-Dressing

Pilz - Ragout
(an Weisswein - Rahmsauce)
Kartoffelstock mit Safran
saisonales Marktgemüse

Saisonales Dreierlei

Menu III

Sellerie - Süsschen im Glas
serviert mit Tomaten – Brioche
kleiner Salat in der Bowle
an Basilikum – Haselnuss Dressing

Gemüsestrudel
an Kräuterrahmsauce
hausgemachte Kräuter – Quark Spätzli

Saisonales Dreierlei

Alle Preise incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.