

Sie möchten das Kocherwerk für eine Konferenz, eine Feier oder eine andere Veranstaltung nutzen? Hier finden Sie alle notwendigen Informationen.

Montags, dienstags und am Abend ist das Kocherwerk für Individualbesucher geschlossen und kann uneingeschränkt genutzt werden. Während der Öffnungszeiten (MI-SO von 11-17 Uhr) ist lediglich eine exklusive Nutzung der Werkstatt sowie der hinteren Terrasse möglich.

	Werkstatt	Labor
Nutzung	Täglich	MO und DI ganztags MI-SO bis 11 Uhr od. n. Absprache
Preis pro Stunde	125,- € netto zzgl. USt.	75,- € netto zzgl. USt.
Mindestnutzungsdauer	3 Stunden	2 Stunden

Eine Aufsichtsperson ist während der gesamten Veranstaltung im Gebäude und kann bei technischen oder organisatorischen Fragen unterstützen. Vor dem Event werden alle nötigen Details besprochen und die Räume entsprechend vorbereitet und bestuhlt. WLAN steht im gesamten Gebäude zur Verfügung.

Werkstatt	Labor
100qm	50qm
Beamer mit Projektionsfläche (HDMI und VGA Anschluss) <ul style="list-style-type: none"> kann auch als 2x5m Magnetwand genutzt werden zusätzliche Soundanlage 	Beamer mit Projektionsfläche (HDMI und VGA Anschluss)
Max. 80 Stühle (Vortrag)	Max. 25 Stühle (Vortrag)
13 Konferenztische (140cm breit, 75cm tief)	Max. 5 Konferenztische
Rednerpult	Rednerpult
Flipchart mit Moderatorenkoffer	Flipchart mit Moderatorenkoffer
12 Werkstattwagen (für Workshops oder als Stehtische)	
5 höhenverstellbare Werkbänke (für Workshops oder als Büffet)	
Terrasse mit 3 Schirmen und Zugang zur Kocherinsel	

Gerne stellen wir für Ihre Konferenzteilnehmer eine **Geschenktasche** aus unserem Shop oder ein **Konferenzkit** zusammen. Dieses besteht aus einem Kocherwerk Colledgeblock und Bleistift und ist anstatt für regulär 7,50 € inkl. MwSt. für 6,- € inkl. MwSt. erhältlich!

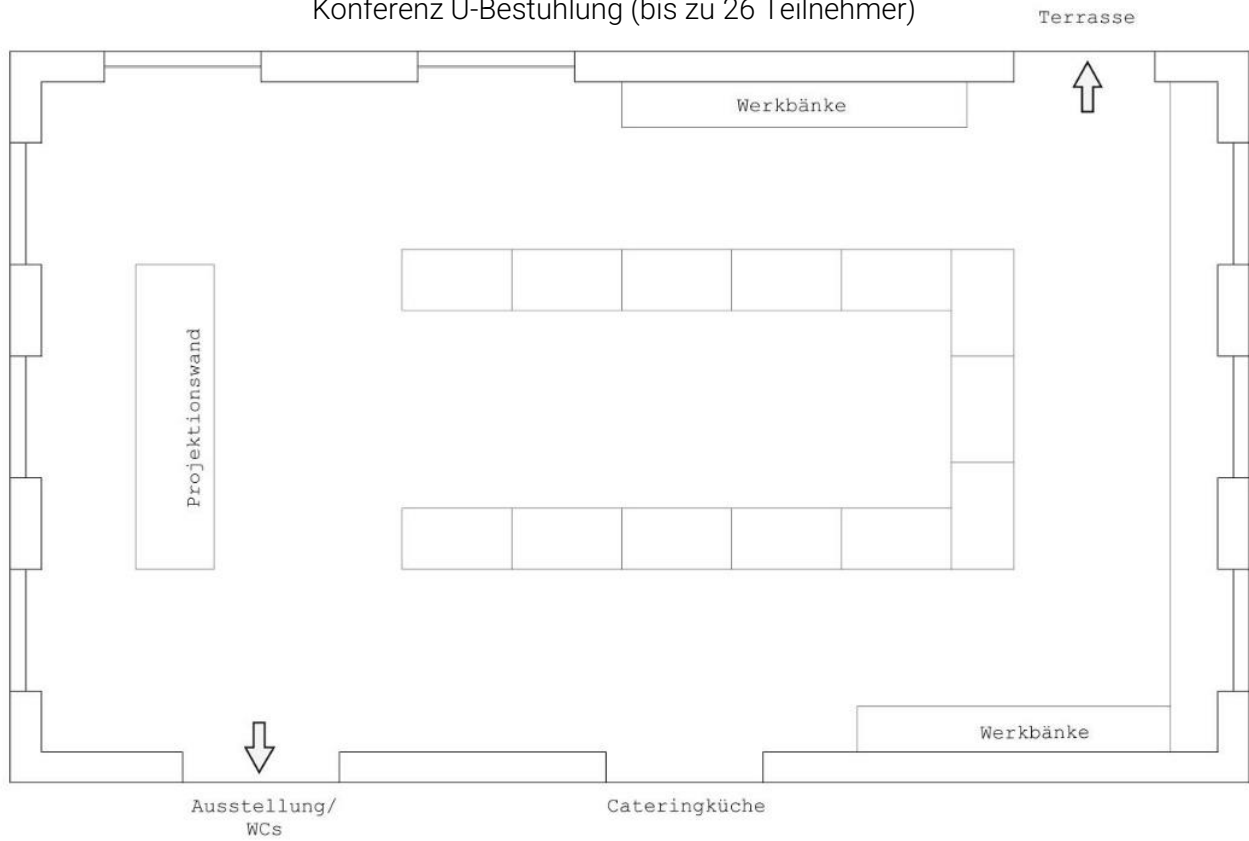


Werkstatt innen

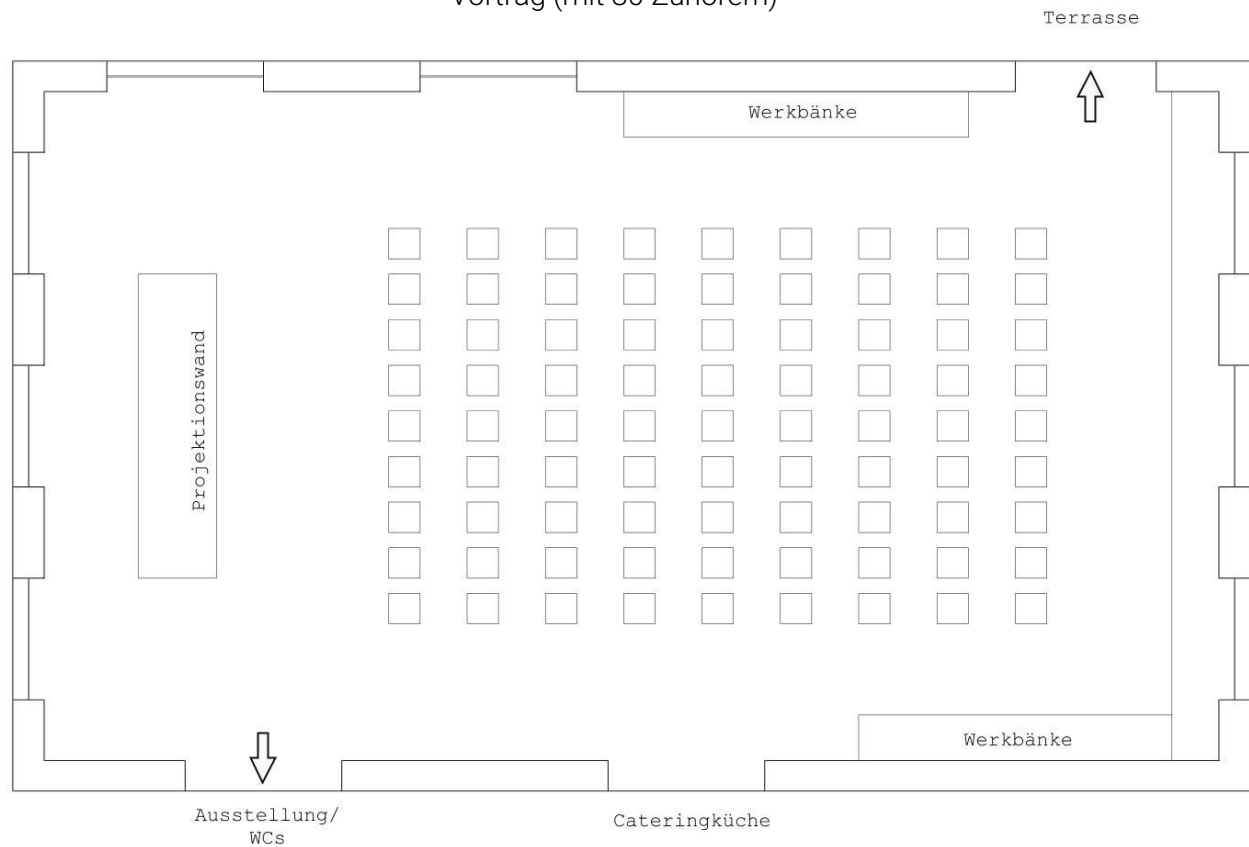


Werkstatt außen und hintere Terrasse

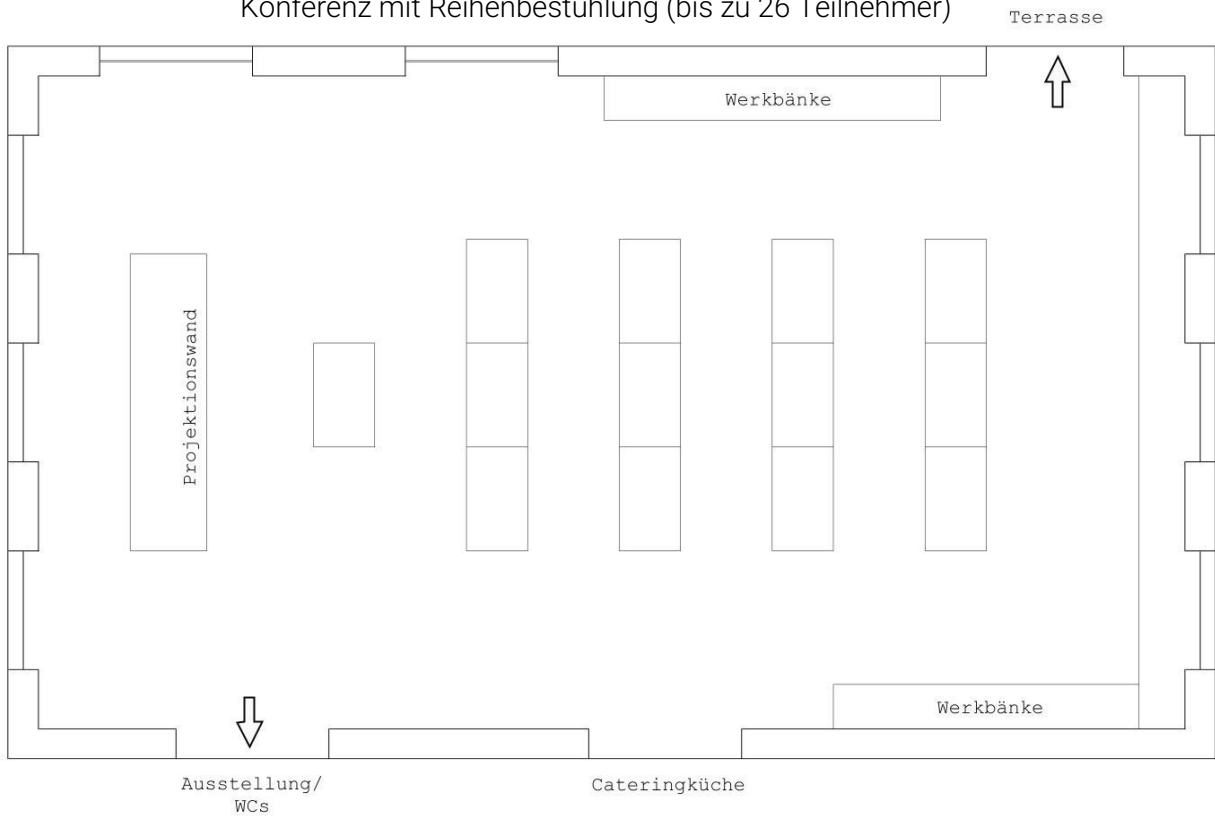
Konferenz U-Bestuhlung (bis zu 26 Teilnehmer)



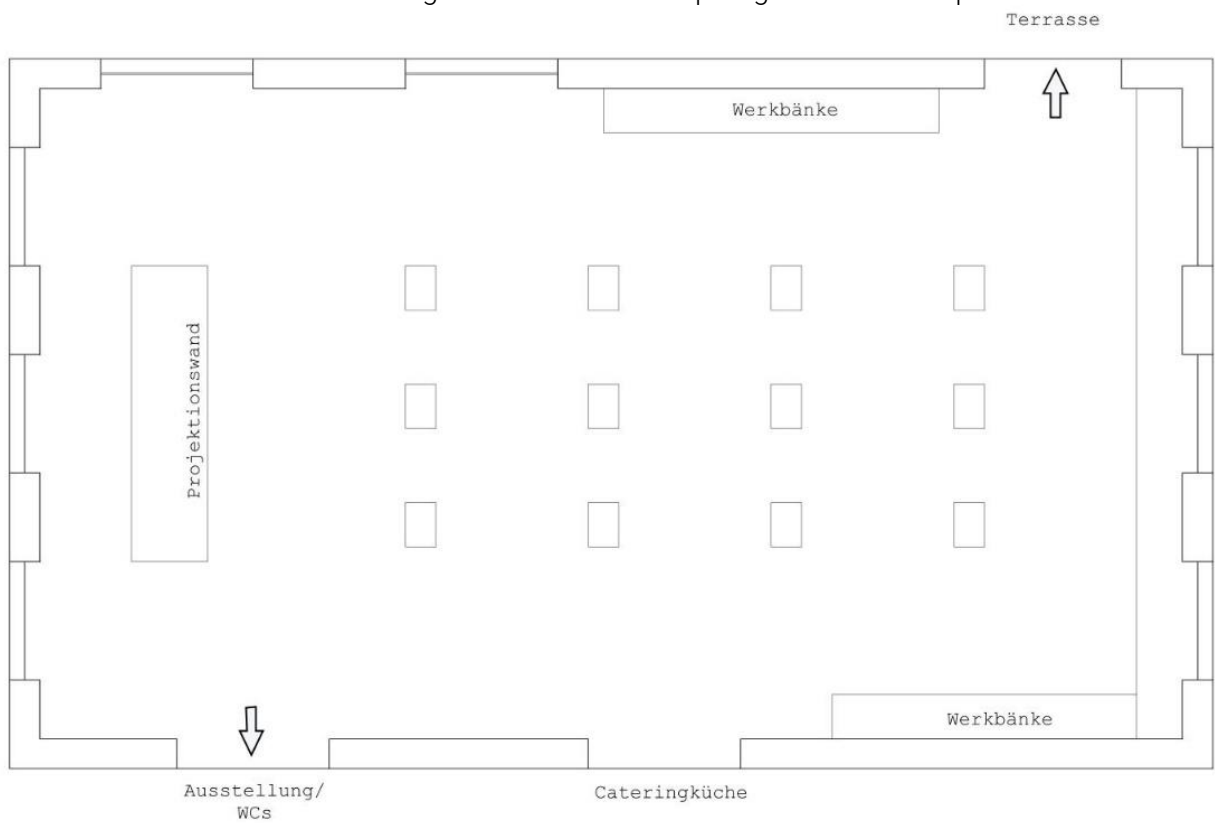
Vortrag (mit 80 Zuhörern)



Konferenz mit Reihenbestuhlung (bis zu 26 Teilnehmer)



12 Werkstattwagen für einen Stehempfang oder Workshop





VERPFLEGUNG

Panorama Catering ist unser **gastronomischer Partner** im Kocherwerk. Mit viel Erfahrung, Kreativität und der notwendigen Perfektion zum Detail planen unsere Kollegen gerne das gastronomische Konzept für Ihre Veranstaltung. Nutzen Sie eines der **Konferenzpakete**:

Getränke	Snacks
<ul style="list-style-type: none"> • frisch gebrühter Kaffee • ausgewählte Teesorten • Mineralwasser • verschiedene Säfte • verschiedene Softgetränke (zum Mittagessen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Brezel mit oder ohne Butter + frisches Obst aus dem Korb • gemischte Auswahl an Süßstücke oder Blechkuchen <p>(bei Halbtagespauschale Brezeln ODER Süßstücke/Kuchen)</p>
Mittagessen (können innerhalb der Varianten getauscht werden)	
<p><u>Variante 1</u></p> <p>Deftiges Currywurstragout und feiner Kirchererbseneintopf (vegetarisch) mit Baguettebrot, bunter Salat im Glas</p> <p><u>Variante 2</u></p> <p>„Ernsbacher Marsch“, dazu herzhaftes Krustenbrot, vegetarische Maultaschen in der Gemüse-Brühe, bunter Salat im Glas</p> <p><u>Variante 3</u></p> <p>Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat, vegetarische Salatbowl</p> <p><u>Variante 4</u></p> <p>Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz und Kartoffelsalat, vegetarisches Gemüsecurry mit Brotauswahl, bunter Salat im Glas</p>	

Halbtagespauschale (Preis pro Person/Tag 32,- € netto zzgl. MwSt.)

Ganztagespauschale (Preis pro Person/Tag 39,- € netto zzgl. MwSt.)

Kontakt: Panorama Hotel- und Service GmbH - Panorama Catering

T +49 7940 930 782 0

Lisa-Maria Böres: E-Mail: lisa-maria.boeres@panorama-catering.de

Sonja Geier: E-Mail: sonja.geier@panorama-catering.de