



# 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 Hombergerhaus Team

Hombergerhaus Gastro AG  
Ebnatstrasse 86  
8200 Schaffhausen

Tel.: +41 52 631 35 10

Fax: +41 52 624 58 41

[info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch)

[www.hombergerhaus.ch](http://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 - Ragôut  
(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.