

Kreativseminar



Interesse an einem Seminar der etwas anderen Art? Wir wäre es mit einem kombinierten Seminar: Workshop und Spass. Die Angebote können auch gerne nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Unsere Räumlichkeiten:

Raum	Fläche	U-Stuhlung	Schulbestuhlung	Konzertbestuhlung (Raummiete x 2)
Poststube	60 m ²	22 - 38 Pers	24 Pers	30 Pers
Gonzensaal	85 m ²	22 - 38 Pers	32 Pers	50 Pers
Seminarraum 1	110 m ²	34 - 52 Pers	60 Pers	100 Pers
Seminarraum 2	90 m ²	26 - 46 Pers	40 Pers	50 Pers
Vorstandsraum	21 m ²	10 Pers		
Kongresssaal	260 m ²	40 - 80 Pers	120 Pers	200 Pers

Technik (inklusive)

Beamer, Flipcharts, Pinnwände, Visualizers, Notebook, Musikanlage, White Boards, Moderationskoffer, Gratis WIFI, Lautsprecher, Mikrofonanlage (Kongresssaal + Gonzensaal), Businesscenter mit Druckmöglichkeit

Adapter für Beamer:

HDMI mini – VGA, HDMI mini – HDMI, Mini Display Port – VGA, Mini Display Port – HDMI, weitere Adapter vorhanden

Übernachtungen sind ebenfalls möglich (auf Anfrage, separater Flyer)



Gonzenbergwerk (für bis ca. 30 Personen)

Am Morgen halten Sie Ihr Workshop/Seminar bei uns im Hotel Post ab. Danach geniessen Sie ein Mittagessen bei uns. Anschliessend begeben Sie sich zum Gonzenbergwerk in Sargans und geniessen die Stein + Wein Tour. Bei dieser Lernen Sie das Erzbergwerk kennen und lassen sich dabei von einem einheimischen Wein begleiten.



Preis Seminarraum ½ Tag 90 CHF

Kongresssaal ½ Tag 180 CHF

Pauschale für Gruppen bis 20 Pers 700 CHF jede weitere Person 35 CHF

Menüvorschläge ab 10 Personen:

<p>Menü 1:</p> <p>Bouillon mit Ei ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Rindsfleischvogel Garniert mit Gemüse Hörnli</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Menü 2:</p> <p>Spargelcremesuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce Erbsen Nudeln ***</p> <p>Duett vom Schoggimousse</p> <p>CHF 27.50</p>
<p>Menü 3:</p> <p>Flädli-suppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Kalbssteak an Morchelrahmsauce Garniert mit Gemüse Nudeln ***</p> <p>Apfelstrudel</p> <p>CHF 55.50</p>	<p>Menü 4:</p> <p>Tomatensuppe ***</p> <p>Gemischter Salat ***</p> <p>Gebratener Reis mit Gemüwestreifen</p> <p>CHF 20.50</p>

E – Bike oder E-Scooter Tour

Der Vormittag nutzen Sie für Ihr Seminar/Workshop mit anschliessendem Mittagessen im Hotel Post Sargans. Danach machen Sie sich mit oder ohne Guide auf dem E-Bike oder dem E-Scooter auf den Weg in die Bündner Herrschaft für eine Weinegustation im Weingut Hermann Fläsch. (Heimreise optional über Bad Ragaz oder direkt ab dem Weingut)



Preis Seminarraum ½ Tag 90 CHF

Kongresssaal ½ Tag 180 CHF

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen eine Offerte zusammen.

Menüvorschläge:

Bis 15 Personen auch a la carte möglich

<p>Menü 1:</p> <p>Bouillon mit Ei ***</p> <p>Gemischter Salat ***</p> <p>Spaghetti Bolognese</p> <p>CHF 18.50</p>	<p>Menü 2:</p> <p>Klare Gemüsesuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Schweinsrahmschnitzel Erbsen Nudeln</p> <p>CHF 30.90</p>
<p>Menü 3:</p> <p>Minestrone ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Kalbpiccata Milanese Erbsen Nudeln ***</p> <p>Zweierlei Eis</p> <p>CHF 37.50</p>	<p>Menü 4:</p> <p>Flädli-suppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Entrecote mit Kräuterbutter Garniert mit Gemüse Pommes Frites ***</p> <p>Eisnusstorte</p> <p>CHF 42.50</p>

Seilpark

Das Seminar findet am Morgen statt mit anschliessendem Mittagessen im Hotel Post Sargans. Nach dem Essen machen Sie sich auf den Weg zum Seilpark im Forst in Triesen. Nach einer Einführung erkunden Sie den Park mit verschiedenen Schwierigkeitsstufen.



Preis Seminarraum ½ Tag 90 CHF

Kongresssaal ½ Tag 180 CHF

Termine: 30. April – 16. Oktober 2022

Seilpark ab 10 Personen 27 CHF/Person, unter 10 Personen 30 CHF/Person

(Eintritt beinhaltet Mietausrüstung, Einschulung und 2 Stunden Action im Park)

Menüvorschläge (ab 10 Personen):

<p>Menü 1:</p> <p>Gerstensuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Duett vom Braten (Schwein + Kalb) Garniert mit Gemüse Hausgemachte Kartoffelkroketten ***</p> <p>Merengues Eis</p> <p>CHF 38.50</p>	<p>Menü 2:</p> <p>Bouillon mit Ei ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Schweinsvoressen Erbsen und Karotten Kartoffelstock</p> <p>CHF 24.50</p>
<p>Menü 3:</p> <p>Tomatensuppe ***</p> <p>Gemischter Salat ***</p> <p>Gefüllte Pastetli mit Champignons und Kalbsbrät Pilaf - Reis</p> <p>CHF 19.90</p>	<p>Menü 4:</p> <p>Spargelsuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Kalbsschnitzel an Rahmsauce Erbsen Nudeln ***</p> <p>Fruchtsalat</p> <p>CHF 40.50</p>

Weingut Gonzen

Vormittags führen Sie Ihr Seminar/Workshop durch mit anschliessendem Mittagessen im Hotel Post Sargans. Danach machen Sie sich auf den Weg zum nahegelegenen Weingut Gonzen in Sargans. Während 90 Minuten wird Ihnen die Herstellung und den Geschmack des Weins nähergebracht.



Preis Seminarraum ½ Tag 90 CHF

Kongresssaal ½ Tag 180 CHF

Preis: Bis 10 Personen: 200CHF/Pauschal

Ab 11 Personen + 15CHF/Person

Menüvorschläge (ab 10 Personen):

<p>Menü 1:</p> <p>Minestrone ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Schweins Cordon Bleu Garniert mit Gemüse Pommes Frites</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Menü 2:</p> <p>Bouillon mit Ei ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Ungarisches Gulasch Bohnen Hausgemachte Spätzli</p> <p>CHF 25.50</p>
<p>Menü 3:</p> <p>Spargelsuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Rindsschmorbraten nach Jägerart Erbsen + Karotten Kartoffelstock ***</p> <p>Fruchtsalat</p> <p>CHF 34.50</p>	<p>Menü 4:</p> <p>Gemüsesuppe ***</p> <p>Grüner Salat ***</p> <p>Forellenfilet an einer Weissweinsauce mit Dill und Tomatenwürfel Salzkartoffeln ***</p> <p>Duett vom Schoggimousse</p> <p>CHF 37.50</p>