

Klein und fein. Ihr Seminar im Gipfelstübli Rotenflue

Das Restaurant Gipfelstübli auf der Rotenflue bietet einen Meeting-Raum für Seminare, Sitzungen oder eine Feier im kleinen Rahmen. Das Gipfelstübli, mit direktem Blick auf den grossen Mythen, bietet die perfekte Umgebung. Ob eine Strategietagung, ein Team-Event oder ein kleines Familienfest – Sie werden sich bei uns wohlfühlen. Der Sitzungsraum mit Aussichtsterrasse bietet Platz für rund 16 Personen.

Grundpauschale

Unsere Seminarpauschalen sind im Baukastensystem aufgebaut. Wählen Sie Ihre gewünschten Optionen und wir organisieren den Rest. Natürlich sind Anpassungen entsprechend Ihren individuellen Wünschen jederzeit möglich. Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Grundpauschale Inbegriffen sind: <ul style="list-style-type: none"> - Raummiete - TV für PC-Übertragung - Flipchart - Wasser 	Halber Tag: CHF 15.00	Ganzer Tag: CHF 25.00
Optionen Wählen Sie ergänzend Ihre gewünschten Optionen für Ihren Aufenthalt	Kaffee & Gipfeli Früchschale Mittagessen Etwas Süsses	CHF 7.00 CHF 5.00 CHF 21.00 CHF 5.00

Die Preise sind pro Person und inklusive Mehrwertsteuer

Bahnfahrt

Das Seminar auf der Rotenflue startet bereits mit der rund 15-minütigen Gondelfahrt. Geniessen Sie traumhafte Aussichten über den Schwyzer Talkessel, vorbei an den gigantische Mythen auf den Gipfel auf 1'571 m ü.M.

Für den Seminartag bieten wir Ihnen die Retourfahrt mit der Rotenfluebahn für CHF 21.00 pro Person an. Gerne fahren wir für Sie auch ausserhalb der Betriebszeiten (keine Einzelfahrten). Hierfür wird ein Pauschalpreis von CHF 150.00 pro Fahrt berechnet (max. CHF 300.00).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wählen Sie Ihr Mittagsmenu

Unsere Tagesteller servieren wir Ihnen gerne inklusive Tagessuppe oder Salat für CHF 21.00

TAGESTELLER MENÜ 1

Schweinsnierstück ganz gebraten
mit Sauce Hollandaise,
Röstikroketten und frischem Gemüse

TAGESTELLER MENÜ 3

Poulet - Rahmgeschnetztes
mit Butternudeln und frischem Gemüse

TAGESTELLER MENÜ 5

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus
mit Risotto und frischem Gemüse

VEGI-TAGESTELLER MENÜ 1

Gemüsepiccata an Tomatensauce
mit Nudel

TAGESTELLER MENÜ-2

Schweinsrahmschnitzel mit Schweinsnierstück
mit frischen Champignons,
Butternudeln und frischem Gemüse

TAGESTELLER MENÜ-4

Zartes Pouletbrüstli an Kräuterbutter Jus
mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse

TAGESTELLER MENÜ-6

Truthahnpiccata nach Mailänderart
mit Spaghetti an Tomatensauce und Gemüse

VEGI-TAGESTELLER MENÜ-2

Vegetarisches Curry mit Gemüse
im Reisring

Änderungen und Annullationen

Wir bitten Sie uns die definitive Teilnehmerzahl mindestens 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Ist die effektive Teilnehmerzahl final kleiner, gilt die angegebene Personenzahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die effektive Teilnehmerzahl höher, werden die effektiv entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Bei einem Seminar ab 10 Personen berechnen sich die Annullationskosten wie folgt:

- bis 10 Tage vor dem Anlass 0%
- 3 Tage vor dem Anlass 50%
- 0 - 3 Tage vor dem Anlass 100%, mindestens jedoch CHF 100.00 pro Person