

Datum: 14.11.2025

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren!

vielen Dank für Ihr Interesse am Seifenfabrik Veranstaltungszentrum Graz.
Bezugnehmend auf Ihre Anfrage kann ich Ihnen gerne wie folgt zusammenfassen und
anbieten:

Termin:

Derzeit noch kein Termin reserviert.

Gerne optionieren wir für Sie Ihren Wunschtermin nach Absprache
und aktueller Verfügbarkeit.

Veranstaltung:

Weihnachtsfeier, 200 Gäste

Weihnachtspackage für die Dauer von 6 Stunden
(fixer Cateringpartner)

Räume:

Foyer: Eingangs- und Garderobenbereich

Fachwerkhalle: Bankettbestuhlung mit eckigen Tischen

Unseren 3D-Rundgang finden Sie unter www.seifenfabrik.info

Parkplätze:

Das Seifenfabrik Veranstaltungszentrum verfügt über ca. 220
Parkplätze im Areal, die wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung
stellen.

Öffentliche

Verkehrsmittel:

Ca. 5 Gehminuten vom Veranstaltungszentrum befinden sich die
Haltestellen „Seifenfabrik“ der Buslinie 34/34E sowie des Nightliners
N8 in Richtung Jakominiplatz bzw. Thondorf.



Garderoben: Eine Publikumsgarderobe ist vor Ort vorhanden, kann mitverwendet werden und auf Wunsch von uns betreut werden.

Catering: Das Weihnachtspackage wird mit dem „EDERER“ aus Weiz betreut.

Technik: Für Ihre Technikanforderungen legen wir Ihnen gerne ein gesondertes Angebot. Sie können aber auch hier einen Partner Ihrer Wahl mit ins Haus bringen.

Preise: Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 20% USt und sind mit dem VPI 2020 Basis (Oktober 2025) wert gesichert.

Räumliche Situation:

Als Garderoben- und Welcome-Bereich bietet sich unser Foyer mit seinen 195 m² hervorragend an. Die Nutzung von Foyer, Catering-Vorbereitungsraum und Toilettenanlagen ist bei jeder Veranstaltung in der Fachwerkhalle inkludiert.

Wie schon der Name andeutet, ist das prägnanteste Merkmal der ca. 700 m² großen Fachwerkhalle ihre sichtbare, denkmalgeschützte Holzdachkonstruktion. In Kombination mit dem Sichtziegelmauerwerk ergibt sich ein einmaliges Flair.

Direkt an die Fachwerkhalle schließt der 2019 neu gestaltete Garten an.

Nachfolgend einige Fotos unserer Räumlichkeiten:



Außenansicht Seifenfabrik Veranstaltungszentrum



Foyer Vorplatz mit hauseigenen runden Stehtischen und Hussen + Licherketten



Foyer mit hauseigenen runden Stehtischen mit Hussen + Weihnachtsdekoration



Fachwerkhalle mit runden Bankettischen, Hussen und Ambientelicht



Fachwerkhalle mit eckigen Bankettischen und statischem Ambientelicht blau



Fachwerkhalle mit Stehtischen und zusätzlichem Ambientelicht



Weihnachtspackage - MENÜ

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Karottensternen und Schnittlauch

oder

Maronicremesuppe mit Brotchips

~ ~ ~ ~ ~

Im ganzen gebratene Putenbrust mit Blaukraut und Erdäpfelnudeln

oder

Gebratenes Forellenfilet aus der Weizklamm auf geträffelter Polenta

oder

mit Ziegenkäse überbackener Kürbis

~ ~ ~ ~ ~

Strudelvariation mit Vanillesoße

oder

Kastanienkuppel auf Sauerkirschen

Weihnachtspackage - MIXED

Gegrilltes Gemüse mit Pechmanns Rindersaftschorzen

oder

Gegrilltes Gemüse mit Granatapfel und Käse von den Weizer Schafbauern

~ ~ ~ ~ ~

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch

oder

Geträffelte Erdäpfelsuppe

vom Buffet

Schweinsfischerl im Speck-Kohl-Mantel mit Gemüse der Saison

Steirisches Backhendl mit Reis

Gebratenes Forellenfilet aus der Weizklamm auf geträffelter Polenta

Linsencurry mit Wildreis

~ ~ ~ ~ ~

Süße weihnachtliche Überraschungen aus unserer hauseigenen Konditorei

Weihnachtspackage – BUFFET

Mulbratl mit Kren | Schinkenröllchen

Prosciutto / Eingelegtes Gemüse

Käse von den Weizer Schafbauern mit Gurken, Oliven und Paradeisern

Haussulz mit Apfel-Balsam-Marinade mit Käferbohnen und Kürbiskernöl

~ ~ ~ ~ ~

Regionale Salate der Saison

~ ~ ~ ~ ~

Rosa gebratener Rinderrücken | Thymiansaft | Speckbohnen | gratinierte Erdäpfel

Gebackene Hühnerbrust | Erbsenreis | Preiselbeeren

Veganes Kichererbencurry | Wildreis

Saiblingsfilet | gebratenes Gemüse mit Zitronengras | Tarhonya

Nudelteigtaschen mit Paradeis-Spinat-Gemüse

~ ~ ~ ~ ~

Süße weihnachtliche Überraschungen aus unserer hauseigenen Konditorei



In allen Pauschalen sind folgende Getränke inkludiert:
Steirische Qualitätsweine (Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller)
Steirisches Bier von der Brauerei Puntigam
Stilles und Prickelndes Wasser / Regionale Säfte vom Macher, Sonnleiten

In der Pauschale ist inkludiert:

- Räumlichkeiten wie oben angeführt (Fachwerkhalle und Foyer)
- Betriebskosten
- Strom, Heizung und Reinigungskosten (Vorreinigung vor Einlass und Schlussreinigung)
- Aufbau in der Fachwerkhalle mit Bankettbestuhlung
- Betreuung der Auf- und Abbauzeiten
- Betreuung der Veranstaltungszeit durch einen Brandschutzbeauftragten und einen Rettungsschwimmer
- Nutzung des hauseigenen Materials:
 - 30 Stk. Stehtische inkl. weiße Stretchhussen
 - Loungemöbel für 30 Personen
 - Bühne max. 8x4 m, Höhe 60 cm
 - Gästegarderobe ohne Betreuung
 - weißen oder schwarzen Trennvorhang bei Bedarf
 - schwarze Paravents bei Bedarf
 - Ambientebeleuchtung wie in den Hallen vorhanden (orange)
- Basis 6 Stunden inkl. Speisen und Getränke, Geschirr, Auf- und Abbau, Betreuung
- **Preis pro Person € 147,00 zzgl. USt. (Preis ab 200 Personen)**

Sollten Sie eine Preisauskunft für eine kleinere Personenanzahl wünschen, senden wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot zu.

Sollte die Veranstaltung länger als 6 Stunden dauern, werden nach Aufwand verrechnet:
(Preise zzgl. 20 % USt.)

- Personalstunden Catering € 36,00 /Stunde/Person
(An Sonn- und Feiertagen sowie nach 01:00 Uhr 43,20 € /Stunden / Person)
- Personalstunden Brandschutzbeauftragter € 43,-- Stunde/Person
- Personalstunden Rettungsschwimmer € 43,-- Stunde/Person
- Getränke nach Aufwand

Zusätzlich kann noch gebucht werden:

Regionaler Apfelsaft vom Macher per Liter	€	7,20
Pfirsich- und Marillennectar vom Macher per Liter	€	8,40
Vöslauer (still / prickelnd) 0,7l	€	3,60
Steirisches Bier 50l mit C02 und Durchlaufkühler	€	378,00
Dreh & Drink (Puntigamer 0,3l)	€	4,20
Gösser Alkoholfrei 0,5	€	4,80
Nespresso Maschine	€	96,00
Nespresso Kaffee	€	4,20



Unser Regionaler Hauswein vom Weingut Leitner, Schattauberg	€	23,80
Weißburgunder / Blauer Zweigelt	€	22,20
Erlkönig Frizzante vom Rosenberger, Krottendorf	€	22,20
Apfelfrizzante vom Macher, Sonnleiten	€	22,20
Zweigelt, Tement, Winkler-Hermanden	€	28,20
Small Hill red, Hillinger	€	28,20

Weitere Weine auf Anfrage.

Glühwein per Liter	€	22,20
--------------------	---	-------

Alle Preise sind mit dem VPI 2020 (Basis: Oktober 2025) wertgesichert.

Jeder gebuchte Veranstaltungstag entspricht einer Dauer von 24 Stunden (08:00 Uhr bis 08:00 Uhr am Folgetag).

Zusätzlich genutzte Zeiten verrechnen wir nach der Veranstaltung wie folgt:

- Anlieferungen vor der vereinbarten Nutzungsdauer (bei räumlicher Verfügbarkeit)	€	350,- / Lieferant*
- Abholung nach der vereinbarten Nutzungsdauer (bei räumlicher Verfügbarkeit)	€	350,- / Lieferant*
- Nutzung zusätzlicher Räume (wenn verfügbar) für Gastronomie, Künstler, Lager usw.	€	390,- / Tag*

*Die o.a. Positionen setzen voraus, dass überhaupt noch zusätzliche Räume verfügbar sind und diese Positionen sind ausnahmslos terminlich mit dem Verwalter abzustimmen.

Gerne können wir Ihnen optional folgendes zusätzliches Equipment anbieten:

Stretchhussen für die hauseigenen Stehtische	€	15,50/Stück
Stehtisch inkl. Stretchhusse	€	30,00/Stück/Tag
Bankettisch DM 160 cm oder 180 cm inkl. Tischtuch schwarz o. weiß	€	47,00/Stück/Tag
Feuerschalen für den Außenbereich ca. 20 Stk.	€	9,50/Stück
Barhocker, runde Sitzfläche gepolstert	€	8,50/Stück/Tag
Barhocker, eckige Sitzfläche gepolstert	€	14,50/Stück/Tag
Sesselhusse aus Stoff (ohne Auf- und Abhussen)	€	7,50/Stück/Tag
Teppich, Farbe nach Wahl, inkl. Verlegung	€	nach Anfrage
Biertischgarnitur (15er Set)	€	195,00 /Set
Stretchhussen für Biertischgarnitur	€	27,00/Garnitur
Loungemöbel (Würfel)	€	18,00/Stück
Bühnenfüße 80 cm hoch	€	50,00/Pauschal
Dekolichtkugel	€	50,00/Stück
Stehtisch „Buchsbaum“	€	60,00/Stück
Barelement b=150, Front und Arbeitsfläche beleuchtet	€	120,00/Stück/Tag
Änderung Ambientelicht Fachwerkhalle	€	nach Anfrage



Folgend einige Fotos unseres zusätzlichen Equipments:



Dekolichtkugel



Barhocker mit eckiger Sitzfläche



Stehtisch „Buchsbaum“



Barelement B=150 cm Front- & Arbeitsfläche beleuchtet
Backsteinmuster Folierung



Weiße Loungewürfel mit weißem Loungetisch



Bankettisch mit weißem Tischtuch

Gerne können wir Ihnen optional folgende zusätzliche Leistungen anbieten:
(Alle Preise verstehen sich als Tagespreise)

Parkplatzordner (Mindestbuchungszeit 3h/Person)	€ 39,50/h/Person
Personal für diverse Auf- und Abbauarbeiten (Mindestbuchungszeit 3h/Person)	€ 42,00/h/Person
Personal für Garderobenbetreuung (Mindestbuchungszeit 3h/Person)	€ 39,50/h/Person
Personal für WC-Betreuung (Mindestbuchungszeit 3h/Person)	€ 43,00/h/Person
Personal für WC-Betreuung nach 22:00 Uhr	€ 63,00/h/Person
Nachtwache pro Person (Mindestbuchungszeit 3h/Person)	€ 48,00/h/Person
Personal für Empfang und Registrierung (Mindestbuchungszeit 4h/Person)	€ nach Anfrage
Standverkabelung	€ 15,00/Stecker
Auf- und Abbau	
eckige Esstische, Klassenzimmerbestuhlung und Biertischgarnituren	€ 2,50/Sitzplatz

Ich freue mich, wenn das Seifenfabrik Veranstaltungszentrum den außergewöhnlichen Rahmen für Ihre geplante Veranstaltung bieten kann und verbleiben,

mit freundlichen Grüßen,

Tamara Stornig

Tamara Stornig, MSc.
Seifenfabrik Veranstaltungszentrum GmbH & Co KG

Seifenfabrik Veranstaltungszentrum GmbH & Co KG

Location: Angergasse 43, 8010 Graz

① +43 316 / 46 52 68 📧 seifenfabrik.info

Headquarter: Wiener Straße 351, 8051 Graz

FN225279v UID-Nr.: ATU55285603

✉ info@seifenfabrik.info

Landesgericht für ZRS Graz

