

Datum: 20.11.2024

## 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 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
- Unseren 3D-Rundgang finden Sie unter [www.seifenfabrik.info](http://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 (März 2024) wertgesichert.

**Räumliche Situation:** Als Garderoben- und Welcome-Bereich bietet sich unser Foyer mit seinen 195 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 + Lichterketten*



*Foyer mit hauseigenen runden Stehtischen mit Hussen + Weihnachtsdekoration*



*Fachwerkhalle mit runden Bankettischen, Hussensessel und Ambientelicht*



*Fachwerkhalle mit eckigen Bankettischen und statischem Ambientelicht blau*



*Fachwerkhalle mit Stehtischen und zusätzlichem Ambientelicht*

Weitere Fotos finden Sie auf unserer Homepage: [www.seifenfabrik.info](http://www.seifenfabrik.info)



### **Weihnachtspackage - MENÜ**

Kräftige Rindssuppe mit Grießsternen und Schnittlauch

oder

Hokkaidocremesuppe mit Currynüssen

~~~~~

Burgunderbraten vom heimischen Rind mit Gemüse der Saison und Serviettenknödel

oder

Bio Saiblingsfilet von Michis frische Fische auf würzigem Couscous

oder

Ofenkrapfen auf rahmigem Gemüse

~~~~~

Trilogie von der Schokolade mit Sauerkirschen

oder

Vanilleparfait mit Zimtsternen und Beeren

### **Weihnachtspackage - MIXED**

Gegrillte Aubergine mit Vinaigrette, Sprossen, Vulcano-Schinken und gehobelem Bergkäse

oder

Gegrillter Kürbis mit Honig und Orangen mariniert, Kräuter und regionaler Schafkäse

~~~~~

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten und Schnittlauch

oder

Petersilcremesuppe mit Reisstangerl

vom Buffet

Filet vom Schwein im Ganzen gebraten mit Pfeffersoße, Eräpfellaibchen und Gemüse der Saison

Gebackenes Hühnerbrüstchen mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Bio Saiblingsfilet von Michis frische Fische auf Tarhonya

Käferbohnenragout mit Wurzelgemüse und Polenta

~~~~~

Süße weihnachtliche Überraschungen aus unserer hauseigenen Konditorei

### **Weihnachtspackage – BUFFET**

19 Monate gereifter Vulcano Schinken | Oliven | Kapern | getrocknete Paradeiser

Bio-Ziegenfrischkäse aus St. Kathrein | Kräuter | marinierte Paradeiser

Pechmanns Beinschinken | Kren | gefüllte Eier

Mariniertes Rindfleisch mit Käferbohnen und Kürbiskernöl

~~~~~

Regionale Salate der Saison

~~~~~

Rosa gebratener Rinderrücken | Thymiansaft | Speckbohnen | gratinierte Erdäpfel

Backhendl vom Schwarz aus Floing | Preiselbeeren

Veganes Kichererbsencurry | Basmatireis

Zanderfilet von Michis frische Fische | gebratenes Gemüse mit Zitronengras | Couscous

Topfenteig-Spinat-Schafkäse-Strudel | Ratatouille

~~~~~

Süße weihnachtliche Überraschungen aus unserer hauseigenen Konditorei



**In allen Pauschalen sind folgende Getränke inkludiert:**  
Muskateller vom Michael, Greith / Zweigelt vom Leitner, Schattauberg  
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 Abbaueiten
- Betreuung der Veranstaltungszeit durch einen Brandschutzbeauftragter und 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 € 127,00 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         | € | 6,00   |
| Pfirsich- und Marillennektar vom Macher per Liter | € | 7,20   |
| Vöslauer (still / prickelnd) 0,7l                 | € | 3,00   |
| Steirisches Bier 50l mit CO2 und Durchlaufkühler  | € | 354,00 |
| Dreh & Drink (Puntigamer 0,3l)                    | € | 3,60   |
| Gösser Alkoholfrei 0,5                            | € | 4,20   |
| Nespresso Maschine                                | € | 96,00  |
| Nespresso Tab pro Stück                           | € | 3,00   |

|                                                             |   |       |
|-------------------------------------------------------------|---|-------|
| Unser Regionaler Hauswein vom Weingut Leitner, Schattauberg |   |       |
| Weißburgunder / Blauer Zweigelt                             | € | 22,20 |
| Erlkönig Frizzante vom Rosenberger, Krottendorf             | € | 19,80 |
| Apfelfrizzante vom Macher, Sonnleiten                       | € | 19,80 |
| Zweigelt, Tement, Winkler-Hermanden                         | € | 25,80 |
| Small Hill red, Hillinger                                   | € | 25,80 |

Weitere Weine auf Anfrage.



|                                  |   |       |
|----------------------------------|---|-------|
| Glühwein per Liter               | € | 18,60 |
| *Weihnachtskekse verpackt a 500g | € | 36,00 |

\*Vorlaufzeit für Weihnachtskekse mit fixer Bestellmenge 8 Wochen vorab.  
Personalisierte Verpackungen auf Anfrage. Preis und Verfügbarkeit für die Kekse nach Marktlage veränderlich.

**Alle Preise sind mit dem VPI 2020 (Basis: März 2024) 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)   | € | 330,- / Lieferant* |
| - Abholung nach der vereinbarten Nutzungsdauer (bei räumlicher Verfügbarkeit)       | € | 330,- / Lieferant* |
| - Nutzung zusätzlicher Räume (wenn verfügbar) für Gastronomie, Künstler, Lager usw. | € | 385,- / 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. Stretchhülle                               | € | 30,00/Stück/Tag   |
| Banketttisch DM 160 cm oder 180 cm inkl. Tischtuch schwarz | € | 54,00/Stück/Tag   |
| Feuerschalen für den Außenbereich ca. 20 Stk.              | € | 9,50/Stück        |
| Barhocker, runde Sitzfläche gepolstert                     | € | 8,50/Stück/Tag    |
| Barhocker, eckige Sitzfläche gepolstert                    | € | 13,50/Stück/Tag   |
| Sesselhülle aus Stoff (ohne Auf- und Abhussen)             | € | 7,50/Stück/Tag    |
| Teppich, Farbe nach Wahl, inkl. Verlegung                  | € | nach Anfrage      |
| Biertischgarnitur                                          | € | 7,50/Garnitur/Tag |
| Stretchhussen für Biertischgarnitur                        | € | 27,--/Garnitur    |
| Loungemöbel (Würfel)                                       | € | 15,--/Stück       |
| Bühnenfüße 80 cm hoch                                      | € | 50,--/Pauschal    |
| Dekolichtkugel                                             | € | 50,--/Stück       |
| Stehtisch „Buchsbaum“                                      | € | 60,--/Stück       |
| Barelement b=150, Front und Arbeitsfläche beleuchtet       | € | 120,--/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)                             | € 38,40/h/Person |
| Personal für diverse Auf- und Abbauarbeiten (Mindestbuchungszeit 3h/Person) | € 42,00/h/Person |
| Personal für Garderobenbetreuung (Mindestbuchungszeit 3h/Person)            | € 38,40/h/Person |
| Personal für WC-Betreuung (Mindestbuchungszeit 3h/Person)                   | € 38,40/h/Person |
| Nachwache pro Person (Mindestbuchungszeit 3h/Person)                        | € 46,20/h/Person |
| Personal für Empfang und Registrierung (Mindestbuchungszeit 4h/Person)      | € nach Anfrage   |
| Standverkabelung                                                            | € 15,00/Stecker  |
| Auf- und Abbau                                                              |                  |
| eckige Esstische, Klassenzimmerbestuhlung und Biertischgarnituren           | € 2,00/Sitzplatz |

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

mit freundlichen Grüßen

*Tamara Stornig*

**Tamara Stornig, MSc.**  
**Seifenfabrik Veranstaltungszentrum GmbH & Co KG**

