

Veranstaltungen
im
Grand Tirolia Kitzbühel

GRAND TIROLIA- HÖCHSTER GENUSS

Ob Meeting, Incentive, Conference oder Firmenevent, das Team des Grand Tirolia Golf & Ski Resorts bietet individuelle Programme zu allen kleinen und großen Veranstaltungen an. Wir überzeugen unsere Kunden durch unsere Vielfältigkeit.

Exklusiv am Rande Kitzbühels gelegen, mit phantastischem Blick in das gesamte Kitzbühler Tal, verschiedenen Tagungsmöglichkeiten mit Tageslicht und einer State-of-the Art Technikausstattung, bieten sich Ihnen hier optimale Gegebenheiten für Ihre Veranstaltung.

Drei Seminarräume sowie ein großer Veranstaltungssaal, drei gastronomische Outlets, die Umgebung der Kitzbühler Alpen und ein Team, das sich gerne um Ihre individuellen Bedürfnisse kümmert - diese Kombination stellt sicher, dass ihre Veranstaltung im Grand Tirolia Golf & Ski Resort zu einem Erfolg wird. Ob Sie nun ein Seminar im kleinen Rahmen veranstalten möchten oder ihre Jahrestagung über mehrere Tage, wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Konzept.

Papier ist geduldig und so können wir Ihnen hier vieles versprechen, ein persönlicher Besuch in unserem Haus und ein Gespräch mit unseren Veranstaltungs-Verantwortlichen wird Ihnen aber schon bald zeigen, dass wir auch in der Praxis überzeugen.

Wir freuen uns auf Sie!



IHRE ANSPRECHPARTNER

Mareike Hering

Convention Sales Manager
Tel. +43 (0) 5356 666 15 585
mhe@grand-tirolia.com



IHRE GASTGEBER

Matthias Engel

General Manager
Tel. +43 (0) 5356 666 15
men@grand-tirolia.com



Bobby Bräuer

Chef de Cuisine
Tel. +43 (0) 5356 666 15
bbr@grand-tirolia.com



Bobby Bräuers Stil basiert auf der klassisch französischen Küche, die er gerne mit regionalen oder mediterranen Einflüssen auflockert. Dabei stehen immer die Produkte im Vordergrund, die er zum großen Teil aus der Region bezieht. „Frische und Geschmack sind in jeder Region unschlagbar und bieten – auch in Kombination mit klassisch französischen Produkten – immer wieder neue Inspiration“, so Bräuer. „Tirol ist dafür ein Paradies.“

Der Spitzenkoch Bobby Bräuer erwarb seine Kochkünste bei vielen großen Meistern, von Eckart Witzigmann bis Dieter Müller. Schon lange sammelt Bräuer aber eigene Auszeichnungen. Nachdem er in München, Düsseldorf und Berlin unter anderem jeweils einen Michelin-Stern erkochte, wechselte er im November 2008 nach Kitzbühel, wo er für die Gastronomie des Hotel Grand Tirolia mit dem Gourmetrestaurant „Petit Tirolia“ verantwortlich zeichnet. Auch hier wurde er bereits im ersten Jahr mit 3 Hauben und 17 Punkten und im Gault Millau 2011 sogar mit 18 Punkten ausgezeichnet. Zusammen mit den weiteren hohen Wertungen in nationalen und internationalen Führern (u.a. 93 Punkte Falstaff, 94 Punkte A la carte, 3,5 F Der Feinschmecker), ist das Petit Tirolia damit derzeit die Nummer 1 in Kitzbühel und gehört zu den 14 besten Restaurants in Österreich. Im September 2011 wurde der Küchenchef außerdem mit dem Titel „Koch des Jahres 2012“ von Gault Millau Österreich gekürt.

DAS GRAND TIROLIA IM ÜBERBLICK

Lage

- _ Unmittelbare Nähe zur Sportstadt Kitzbüchel
- _ Eingebettet in den 18 Loch Golfplatz Eichenheim und umgeben von der Kulisse der Kitzbüheler Alpen
- _ Entfernungen:
 - Flughafen Salzburg: ca. 80 km
 - Flughafen Innsbruck: ca. 108 km
 - Flughafen München (D): ca. 168 km
 - Bahnhof Kitzbüchel: ca. 3,5 km



Zimmer

- _ 166 Betten
- _ Neun Zimmer- und Suitenkategorien zum Teil mit Blick auf den Golfplatz Eichenheim und auf die Kitzbüheler Bergwelt
- _ Präsidenten-Suite



Tagungsräume

- _ Zwei Seminarräume mit je 55m² (Putter & Driver)
- _ Atrium mit Bühne mit 335m²
- _ Boardroom Eichenheim mit Business-Center mit 25m²



Gastronomie

- _ Golfbistro mit großer Sonnenterrasse (auch im Winter geöffnet)
- _ Gourmetrestaurant »Petit Tirolia« mit Terrasse
- _ Hotelrestaurant Eichenheim mit Lobbybar



Golf

- _ Eigener 18 Loch Championship Course Golf Eichenheim (6.092-Meter-Par-71-Layout)
- _ Eigenes Golfhaus mit ProShop
- _ Eigene Golfschule (Head Pro Hans-Jörg Lumpi)
- _ Beleuchtetes Putting Green vor dem Atrium
- _ Driving Range



Besonderheiten

- _ 1.500 m² Grand Alps Spa mit Fitnessraum
- _ Bibliothek mit Kamin
- _ Rund-um-die-Uhr-Shop
- _ Skigebiet, täglicher Ski-Shuttle in der Wintersaison
- _ Eisstockschießen im Winter (je nach Witterung)
- _ Wanderwege vom Hotel ausgehend



KULINARIK- WAHRE GAUMENFREUDE

Golfbistro (zu jeder Jahreszeit)

Als kommunikative Keimzelle des Golf Eichenheim präsentiert sich das Golfbistro. Auf der Clubkarte finden Sie beliebte Klassiker sowie eine Südtiroler Küche, die in sich das Beste der österreichischen und der italienischen Küche vereint. Der atemberaubende Blick auf den Großvenediger von der großen Sonnenterrasse aus bietet den perfekten Rahmen zum After-Golf. Auch im Winter haben wir für Sie geöffnet.



Hotelrestaurant Eichenheim

Die große Auswahl an Tiroler Spezialitäten sowie die feinen Frühstückskreationen von Chef de Cuisine Bobby Bräuer machen das Frühstück im Grand Tirolia zu einem der besten in Österreich. Abends werden 4-Gang-Menüs serviert, wobei Sie zwischen einer traditionellen und eine internationalen Speisenfolge wählen können.



Lobbybar

Der kommunikative Treffpunkt rund um die Uhr. Morgens können Sie hier, bei einer Tasse Kaffee oder Tee, in internationalen Tageszeitungen schmökern. Am Nachmittag kredenzen wir Ihnen einen Tiroler Imbiss aus der heimischen Küche. Später ist es Zeit für einen Aperitif, bevor Sie in einem unserer Restaurants zu Abend essen. Den Abschluss bildet ein gemütliches Kaminfeuer, wo Sie einen wunderschönen Tag bei einem Cocktail stilvoll ausklingen lassen.



Weininsel

Die Weininsel ist der Blickfang zwischen Hotel und Golfhaus. Von allen Seiten begehbar lädt die Weininsel zu illustren Degustationen mit bis zu 12 Personen ein. Wählen Sie aus über 800 Weinen, lassen Sie sich von uns beraten und verkosten Sie nach Herzenslust!



Das Gourmetrestaurant »Petit Tirolia«

Die Küche des Chef de Cuisine Bobby Bräuer steht für höchste Produktqualität, perfektes Handwerk und kulinarische Kreativität mit dem einzigen Ziel, die Gäste zu verwöhnen. Der Münchner Witzigmann-Schüler, lockert die klassisch-französische Küche mit mediterranen Einflüssen auf.



Die Petit Tirolia-Erfolgsgeschichten:

- _ Oktober 2010: Bobby Bräuer erkocht 18 Punkte Gault Millau
- _ März 2010: Das Petit Tirolia erreicht im Falstaff Restaurantguide 2010 Platz 13 in Österreich mit 93 Punkten.
- _ Jänner 2010: Petit Tirolia wird vom San Pellegrino Gourmetguide zum besten Newcomer Österreichs gewählt.
- _ November 2009: Gault Millau zeichnet das Petit Tirolia mit 3 Hauben (17 Punkten) aus.
- _ Oktober 2009: A la carte-Guide 2010 kürt das Petit Tirolia zu Tirols bestem Gourmetrestaurant.
- _ Juni 2009: Als einer der beiden Top-Neueinsteiger wird unser Petit Tirolia im Falstaff Guide 2009 gekürt!

EMPFEHLUNGEN ZU IHRER TAGUNG

Unsere Tagungspauschale: Pause mit Genuss

Raummiete

Standard Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

Blöcke und Stifte

Konferenzgetränke

_Kaffee und Softgetränke

1. Kaffeepause

_Kaffee und Tee

_ Kleiner herzhafter Snack

Mittagessen

3-Gang-Menü nach Art des Küchenchefs

Mineralwasser

2. Kaffeepause (nur bei der Ganztagespauschale)

_Kaffee und Tee

_Kleiner süsser Snack

Ganztagespauschale pro Person € 65,00

Halbtagespauschale pro Person € 56,00

Dieses Angebot ist ab 10 Personen möglich.

Tagen à la carte – individuelle Menüauswahl

3-Gang-Menü pro Person € 35,00

Unser Special:

_Zwei Masseure geben während der Kaffeepause eine 5-minütige Nackenmassage, Gesamtdauer 30 Minuten, € 80,00

_Wir reichen beduftete Oshi Boris (kühl oder warm)

_Wir beduften den Tagungsraum mit Chakra Nummer 7 für die bessere Merkfähigkeit und um das Kronenchakra zu stärken



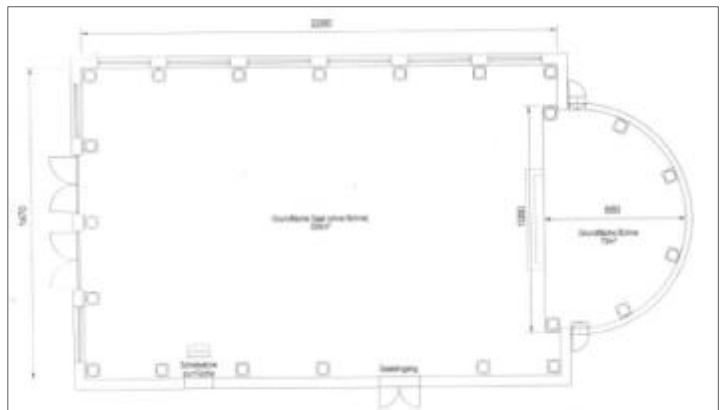
VERANSTALTUNGSRÄUME

Atrium

Unser Veranstaltungssaal mit Bühne, das **Atrium**, verfügt über 335 m². Von hier aus haben Sie einen herrlichen Blick über den Golfplatz.

Der Saal verfügt über Tageslicht mit einer großzügigen Tür- und Fensterfront auf zwei Seiten des Raumes, einen exklusiven Eingang, den wir mit einem roten Teppich ausstatten können und bietet das ideale Ambiente für Ihre Veranstaltung.

Zum Atrium können Sie direkt zufahren und erreichen von dort unser Clubhaus, den Golfplatz, als auch das Hotel. Zur Auflockerung können Sie auf dem beleuchtbaren Putting-Green vor dem Veranstaltungssaal die Teilnehmer in eine Golfchallenge schicken, für den Empfang empfehlen wir die umliegenden Terrassen.



Tagungsraum	Fläche	Cocktail	Runde Tische	U-Form
Atrium mit Bühne	335 m ²	400 Pax	180 Pax	85 Pax

Raubereitstellungskosten

€ 1.200,00 pro Tag

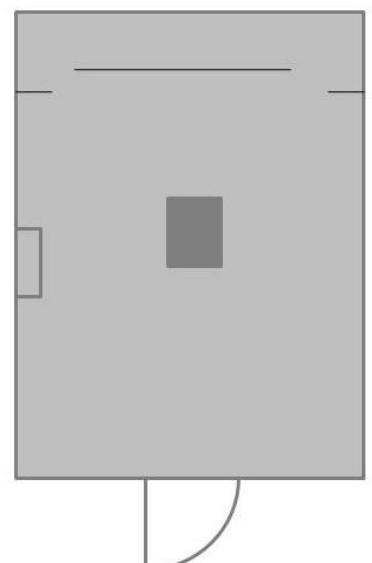
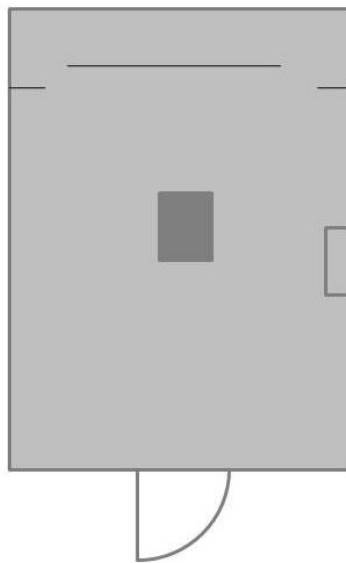
Driver/Putter

Unsere Seminarräume **Driver und Putter** verfügt über je 55 m² und liegen im Erdgeschoss unseres Hotels.

Die Veranstaltungsräume verfügen über Tageslicht, ist direkt befahrbar. Die freundliche Ausstattung fördert das Klima und die Konzentration bei Ihrem Event, das moderne und umfangreiche Equipment die ideale Ausgangslage für ein gelungenes Seminar. Ob für Team-Meetings oder mittelgroße Vorträge können wir unsere Räume sehr empfehlen. In der wärmeren Jahreszeit empfehlen wir Ihre Kaffeepause direkt im Freien, ansonsten im irigen Ambiente unserer Hotel-Bibliothek oder der Lobbybar.

Tageslicht

Tageslicht



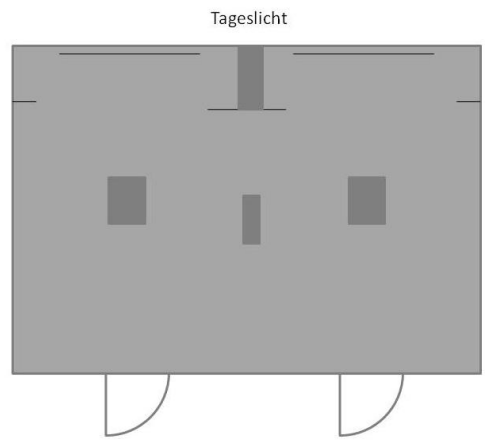
Tagungsraum	Fläche	Cocktail	Runde Tische	U-Form	Parlament	Kino/Theater
Putter	60 m ²	40 Pax	30 Pax	24 Pax	30 Pax	40 Pax
Driver	60 m ²	40 Pax	30 Pax	24 Pax	30 Pax	40 Pax

Raubereitstellungskosten

Putter	€ 250,00 pro Tag
Driver	€ 250,00 pro Tag

Driver & Putter (Raumkombination)

Unser **Driver & Putter** verfügt über 100 m² und liegt im Erdgeschoss unseres Hotels. Die Seminarräume Driver & Putter sind über eine Verbindungswand trennbar und ermöglichen so eine Veranstaltung auf großzügigem Rahmen. Beide Räume verfügen über Tageslicht, sind direkt befahrbar. Zwei fest installierte Beamer projizieren Ihre Präsentation zeitgleich auf beiden Leinwänden, somit haben alle Zuseher uneingeschränkt die Möglichkeit, diese mitzuverfolgen.



Tagungsraum	Fläche	Cocktail	Runde Tische	Parlament	Kino/Theater
Putter & Driver	120 m ²	80 Pax	60 Pax	60 Pax	80 Pax

Raubereitstellungskosten

€ 400,00 pro Tag

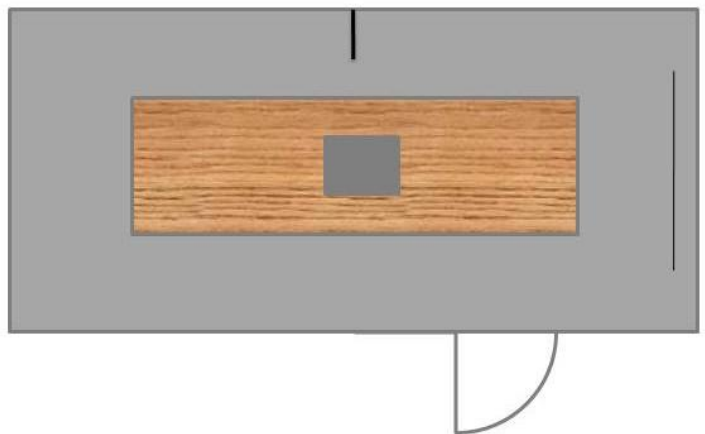
Board Room Eichenheim

Unser **Board Room Eichenheim** verfügt über 25 m² und liegt im 1. Stock unseres Hotels.

Der wohl exklusivste Raum unseres Hauses befindet sich direkt über der Hotelrezeption. Mit einer großzügigen Glasfront erreicht Sie auch hier Tageslicht und Sie können in Ruhe das Treiben in der Lobby verfolgen. Der Raum ist mit einem fest verbauten Konferenztisch ausgestattet, sowie Beamer mit Leinwand und allen technischen Anforderungen.



Tageslicht



Tagungsraum	Fläche
Boardroom Eichenheim	55 m ²

Raubereitstellungskosten

€ 300,00 pro Tag

TECHNIK/DIENSTLEISTUNG

Technik

Flipchart mit Papier und Stiften	€ 15,00
Pinnwand	€ 20,00
Leinwand, portabel 1,60 x 1,20	€ 25,00
Beamer, portabel	€ 60,00
Moderatorenkoffer	€ 40,00
Overheadprojektor	€ 25,00
Rednerpult	€ 35,00
Tanzfläche 4 x 6m	€ 120,00
Headset	€ 35,00
Laptop	€ 90,00
Lautsprecher-Set (Laptop)	€ 15,00

Tagungstechnik in den Veranstaltungsräumen (Beamer, Leinwand)	kostenfrei
Haustechniker pro Stunde	€ 35,00
Gerne fragen wir weitere Technik bei unserem externen Technikunternehmen für Sie an.	Preis auf Anfrage

Dienstleistungen

Fotokopie, schwarz/weiss, A4	€ 0,20
Fotokopie, Farbe, A4	€ 0,50
Briefkuvert	€ 0,50
Menükarten, schwarz/weiss Druck	€ 3,00
Menükarte, Farbdruk	€ 3,50
Tischkarten	€ 1,50
Stuhlhussen	€ 4,50

Verteilaktionen auf die Zimmer:

Personalisiert:	€ 4,00
Nicht personalisiert:	€ 3,00