

Buchungsanfrage an die AGORA eG

Mail: raum@agora-da.de

Kleiner Seminarraum



Technische Beschreibung

- Größe: 40 qm
- Bodenbelag: geöltes Holzparkett
- Fußbodenheizung
- Zentrale Lüftungsanlage
- Kostenloses WLAN
- Raum verdunkelbar durch Jalousien
- barrierefreier Zugang
- Aufzug
- Behinderten-Toilette
- Wickelraum

Geeignet für:

Kulturveranstaltungen,
Seminare, Tagungen, Kurse,
Familienfeiern etc.

Ihre Angaben:

Name/Institution

Kontaktperson

Anschrift

.....

Telefon

Mail-Adresse

Datum der Buchung

(bei Mehrfachbuchungen die Termine bitte unter **Anmerkungen** eintragen)

Uhrzeit Von-Bis

Thema der Veranstaltung

Anzahl der Teilnehmenden

Rechnungsadresse

.....

Zusatzleistungen:

Anzahl Stühle

Anzahl Tische

Anzahl Flipchart

Pinwand

Moderationskoffer

Beamer


Audio-Verstärker


Mikrofon


Lautsprecher


Anmerkungen:


Sitzordnung (falls gewünscht)

Reihen 

Block 

U-Form 

Parlament 

Stuhlkreis 

Verpflegungswünsche auf den Seiten 2 und 3

Buchungsanfrage an die AGORA eG

Verpflegung

Variante 1: Getränke

Kaffe, verschiedene Teesorten und Kaltgetränke werden bereitgestellt. Eine Preisliste liegt aus. Der Verbrauch wird nach der Veranstaltung abgerechnet.

Variante 2: Mittagessen bzw. Auswahl der Speisen anhand der versendeten Speisekarte.

Das Agora Lokal erstellt dazu ein gesondertes Angebot. Die Abrechnung erfolgt über das Lokal.



Variante 3: Buffet oder Catering

Kommt in der Regel bei Feiern und Familienfesten in Frage. In diesem Fall ist Agora - das Lokal Veranstalter. Alle Anfragen und Rechnungsstellungen werden vom Agora Lokal bearbeitet. Besondere Wünsche bitte im Feld „Anmerkungen“ eintragen.



Anmerkungen

Speisen¹: **Anzahl Personen** **Uhrzeit**

- Vormittagsnack (Dips u. Baguette)
- dazu Gemüsesticks
- Veganes Essen
- Vegetarisches Essen.....
- Essen mit Fleisch
- (Warmes Essen ab einer Gruppengröße von min. 10 Pers.)
- ◇ dazu Vorspeisensalat
- ◇ dazu Vorspeisensuppe
- ◇ dazu Dessert
- Großer Salatteller
- Sättigende Suppe/Eintopf (vegetarisch/vegan/m. Fleisch)
- Kuchen
- Obst (nach Saison)
- Kaffeegebäck oder Nüsse
- Herzhaftes Gebäck

Bemerkungen/Wünsche:

¹ Alle Speisen sind fast gänzlich in Bioqualität und frisch zubereitet. Wir bieten überwiegend vegetarische, saisonale Speisen an und auf Wunsch vegane oder ausgewählte Fleischalternativen.