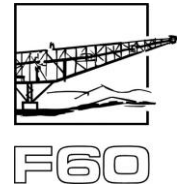


Konferenzboot Aquaforum Nutzungstarife - gültig ab Januar 2024



Konferenztarife Boot am Steg, ohne Ausfahrt, keine Charter	Inklusivleistungen	Preis in € incl. 19% Mwst.
Conference I Halbtagespauschale bis 5 Std. -	Meetingraum für bis zu 30 Personen, Vorführtechnik 48 Zoll LCD Screen mit HDMI-Slot, Internetflatrate, Miniküche für eigenes Catering, Liegestühle auf der Sonnenterrasse, Reinigungspauschale, Betriebskosten Tagungssnackpauschale - Obstkorb, Energyriegel, Bäckergebäck, alkoholfreie Tagungsgetränke - Mineralwasser, Schorle, Cola, Säfte, Kaffee, Tee	595,00
Conference II Tagespauschale bis 10 Std.		995,00
Small Meeting für kleine, exklusive Meetings mit max. 6 Pers. und bis 2 Std.		357,00
Zusatzoption Ausfahrt, Rundfahrt	F60 Personal, Schiffsführer und Rudergänger (2 P.), informative Ausfahrt mit umfangreichen Informationen und ggf. Badeaufenthalt	200,00 für erste Stunde, jede weitere Std. 59,50

Die Ausfahrt darf laut Betreibervertrag und im Interesse der Sicherheit unserer Gäste nur unter bestimmten Wetterbedingungen stattfinden. Die Entscheidung darüber obliegt dem Schiffsführer.

Wir sind immer bemüht, die Ausfahrt zu ermöglichen, behalten uns jedoch bei Windstärken ab 4, stark böigem Wind und Gewitterisiko vor, nicht auszulaufen oder die Ausfahrt abubrechen. In Absprache mit den Nutzern kann die Ausfahrt entsprechend der Wetterprognose am Nutzungstag verschoben und zeitlich anders eingeordnet werden.

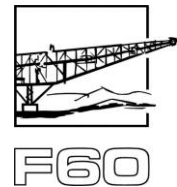
Die Nutzung des Konferenzbootes Aquaforum für hochwertige, stilvolle private Anlässe ist auf Anfrage und nach individueller Vereinbarung ebenfalls möglich.

Für Anfragen und Buchungen nutzen Sie bitte folgende Kontaktdaten:

F60 Concept GmbH, Bergheider Str. 4, 03238 Lichterfeld

Mail: info@f60-concept.de Tel.: +49 (0) 3531 608011 oder 60800

Konferenzboot Aquaforum
Nutzungstarife - gültig ab Januar 2024



Zusatzoptionen und Cateringspecials	Inhalte, Leistungen (nur in Kombination mit Konferenztarifen buchbar)	Preis in € incl. 19 % MwSt.
Blechkuchen zur „schwarzen Stunde“	frischer Blechkuchen vom regionalen Bäcker, 3 – 4 Sorten als kleines Büffet	8,50 p. P.
Kleine Vesper auf dem Wasser	herzhaftes Picknick, Spezialitäten vom regionalen Fleischer und Bäcker, Schmalz und Gurken aus dem Spreewald	14,50 p. P.
Fingerfood – Büffet „Vom Bergmann zum Seemann“	Häppchen, Canapés mit Lachsschinken, Edelsalami, Bergkäse, Humus, Tomate, Matjes, Bratrollmops, ... Wraps mit Räucherlachs, Käsecreme, ... Fingerfood im Glas - Boulettchen mit Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Ratatouille weiteres Fingerfood – Fritata, Minipizza, Focaccia großer Salat der Saison Dessert –Kirschgrütze mit Vanillesauce	28,50 p. P.
Büffet „Lausitz trifft Mittelmeer“ (saisonale Änderungen der Zutaten und Einzelkomponenten bleiben vorbehalten)	Vorsüppchen saisonal, Antipasti im Glas oder als Tischbüffet mit rustikalem Brotkorb, ... Mini-Rouladen mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln, Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons auf Tortellini mit Ratatouille, Kichererbsencurry mit Hähnchenbrustfilet an Couscous mit Orangensoße und Süßkartoffel-Kürbis-Gemüse, ... großer gemischter Salat mit Himbeer-Senf-Dressing, Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto, Griechischer Salat oder Chicoreesalat mit Nüssen oder Tabouleh Salat, ... Panna Cotta mit Himbeeren o. a.	40,50 p. P.

Gerne können Sie auch eigene Caterer oder Lieferanten für Ihre Verpflegung beauftragen, dann jedoch bitte mit Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Deko usw.