



CHALET

SEMINARE & TAGUNGEN

Ihr exklusiver Ort für unvergessliche Momente am Mieminger Plateau

Pirktl Holiday GmbH & Co KG · Greenvieh
Obermieming 141d · 6414 Mieming
events@schwarz.at · www.greenvieh.at

Erstellt am 18.5.2026

FACTS

01

Eventorganisation & individuelle Seminarbetreuung

Unser erfahrenes Event-Team unterstützt Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir bieten maßgeschneiderte Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen.

02

Klimatisierte, lichtdurchflutete Tagungsräume

Unsere Räume sind mit modernster Klimatechnik ausgestattet und bieten viel Tageslicht für eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

03

Umfangreiches Incentiveprogramm

Von Outdoor-Aktivitäten bis hin zu kulinarischen Erlebnissen – wir stellen Ihnen gerne ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm zusammen.

04

Hochwertig ausgestattete Räumlichkeiten inkl. Business W-LAN

High-Speed Internet und modernste Präsentationstechnik stehen Ihnen in allen Räumen zur Verfügung.

05

Hauseigene Almhütte Stöttlalm für Ihren Tagesausklang

Genießen Sie einen gemütlichen Hüttenabend auf unserer Stöttlalm – der perfekte Ausklang für Ihren Seminartag.

06

27-Loch Golfpark Mieminger Plateau

Nutzen Sie die direkte Anbindung an einen der schönsten Golfplätze der Alpen für eine entspannte Runde nach dem Seminar.

07

Kostenlose Parkplätze

Ausreichend kostenlose Parkplätze stehen direkt am Greenvieh Chalet für Sie und Ihre Teilnehmer zur Verfügung.

08

Beste Verkehrsanbindung

Trotz der ruhigen Lage sind wir schnell und einfach zu erreichen – nur wenige Minuten von der Autobahn entfernt.

09

Übernachtung in der Nähe

Unser Partner Biohotel Schweizer bietet exklusive Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre Teilnehmer.

TECHNIK & AUSSTATTUNG

Inklusive in der Raummiete

- Business W-LAN
- Flipchart & Papier
- Whiteboard
- Klimatisierung
- Elektrische Verdunkelung
- Mikrofon
- Beamer & Leinwand
- Pinnwand & Papier
- Moderatorenkoffer
- Barrierefrei & rollstuhlgerecht
- Dimmbare Beleuchtung

DIE RÄUME

Wählen Sie Ihren perfekten Raum

CHALET 2

GRÖSSE 105 m²

€ 490,-

BESTUHLUNG

Theater	120	Parlament	50	U-Tafel	28
Carré	34	Bankett	72		

CHALET 3

GRÖSSE 40 m²

€ 190,-

BESTUHLUNG

Theater	35	Block	12-16		
---------	----	-------	-------	--	--

CHALET 2 + 3

GRÖSSE 145 m²

€ 610,-

BESTUHLUNG

Theater	168	Parlament	70	U-Tafel	36
Bankett	108				

CHALET 4

GRÖSSE 32 m²

€ 190,-

BESTUHLUNG

Theater	30	Block	12		
---------	----	-------	----	--	--

VERPFLEGUNG

Kulinarische Begleitung für Ihr Seminar

GETRÄNKEPAUSCHALEN

BIS 4 STUNDEN

€ 21,50

- Kaffee
- Tee
- Säfte
- Mineral vom Buffet

BIS 9 STUNDEN

€ 31,50

- Kaffee
- Tee
- Säfte
- Mineral vom Buffet

TAGUNGSSNACKS

Je 1 Pause, Preise pro Person

PAUSCHALE 1

€ 19,50

- Canapés
- süßes Plundergebäck
- Obstkorb

PAUSCHALE 2

€ 19,-

- Pikantes Plundergebäck
- Birchermüsli
- Obstkorb

PAUSCHALE 3

€ 20,-

- Canapés
- Streuselkuchen
- Naturjoghurt mit Beeren
- Nussmix

PAUSCHALE 4

€ 11,-

- Streuselkuchen
- Obstkorb
- Nussmix

PAUSCHALE 5

€ 12,50

- Apfelstrudel
- Topfenstrudel
- Obstkorb

PAUSCHALE 6

€ 18,50

- Humus mit Tomaten
- Liptauer
- Schwarzbrot
- Obstsalat
- Nussmix

Die Tagungssnacks sind ab 10 Personen buchbar. Tagungsverpflegung unter 10 Personen auf Anfrage.

BUSINESS LUNCH

Ab 10 Personen im Restaurant Greenvich buchbar

BUSINESS LUNCH I € 34,50

2-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- Gemischter Salat
- Hauptgericht (wahlweise vegetarisch)

BUSINESS LUNCH II € 45,50

3-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- Tagessuppe
- Hauptgericht (wahlweise vegetarisch)
- Dessert

Bis 10 Personen wählen Sie bitte aus unserer Business-Lunchkarte. Verrechnung nach Konsumation. Getränke sind in diesen Pauschalen nicht inkludiert.

BUSINESS DINNER

Ab 10 Personen im Restaurant Greenvich buchbar

BUSINESS DINNER € 49,50

3-Gang Menü inkl. Gedeck nach Empfehlung unseres Küchenchefs

- Gemischter Salat
- Hauptgericht (wahlweise vegetarisch)
- Dessert

Bis 10 Personen wählen Sie bitte aus unserer Abendkarte. Verrechnung nach Konsumation. Getränke sind in diesen Pauschalen nicht inkludiert.

FINGER FOOD PAUSCHALE

FINGER FOOD PAUSCHALE

€ 45,-

pro Person (Getränke exkl. Nach Verbrauch)

- Canapés mit Räucherlachs
- Beef Tatar mit Senfmayonnaise
- Mini Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat
- Mini Frühlingsröllchen mit Sweet Chili Dip
- Marinierter Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Schokomousse mit Erdbeeren

Hinweis: Getränke lt. Chalet Getränkekarte & Abrechnung lt. Konsumation

ORGANISATION

ORGANISATIONSPAUSCHALE

€ 150,-

Für Auf- und Abbau sowie Reinigung

GUT ZU WISSEN

- **Unter € 700,- Umsatz (im Greenvieh)**
Keine Organisationspauschale (nur Raummiete).
- **Ab € 700,- Umsatz (im Greenvieh)**
Keine Raummiete (nur Organisationspauschale).
- **Ab € 1.000,- Umsatz (im Greenvieh)**
Keine Raummiete & keine Organisationspauschale.

TAGUNGEN A–Z

Alles Wissenswerte auf einen Blick

Allgemeines & Kontakt

Wir laden Sie gerne zu einem Erstgespräch mit allen wissenswerten Informationen per Video Call via Microsoft Teams ein. Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen Termin.

- E-Mail: events@schwarz.at
- Tel: +43 (0)5264 5212 308

Anlieferung und Aufbau

Anlieferung und Abholung von Ausstellungswaren sind mit dem Eventteam abzuklären. Werden die Räumlichkeiten für die Anlieferung am Vor- oder Folgetag noch genutzt, dann wird eine Tages-Raummiete verrechnet.

Ansprechpartner

Teilen Sie uns bitte mit, wer unser Ansprechpartner vor Ort sein wird und ab wann wir mit dem Eintreffen des Seminarleiters rechnen können.

Blumen & Dekoration

Unser Standard-Blumenschmuck für Tische besteht, je nach Verfügbarkeit, aus einer Topfpflanze. Individueller Blumenschmuck kann selbstverständlich mitgebracht werden.

Empfohlene Floristen:

- Glantschnig in Telfs — www.blumenmehr.at
- Daxis Deko in Mils bei Imst — www.daxis-deko.at

Dekorationsbeginn ist am Tag der Veranstaltung mit Terminabsprache durch die Eventabteilung möglich.

Entfernungen

- Flughafen Innsbruck: 32 km — ca. 30 Minuten
- Flughafen München: 180 km — ca. 2,5 Stunden
- Flughafen Zürich: 258 km — ca. 3 Stunden
- Bahnhof Innsbruck: 35 km — ca. 30 Minuten
- Bahnhof Ötztal Bahnhof: 17 km — ca. 20 Minuten

Hotelzimmer

Zimmer im Alpenresort Schwarz und in unserem Schwesternhotel Biohotel Schweitzer in Mieming auf Anfrage verfügbar.

Menükarten

Gerne platzieren wir Ihr Logo auf unseren Standard-Menükarten.

Mindestverrechnungsbasis

Die 7 Werktage vorher genannte Menü- bzw. Personenanzahl ist die Mindestverrechnungsbasis.

Parkplätze

Kostenlose Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

Rahmenprogramm

Unser Event-Team steht Ihnen für die Gestaltung eines individuellen Rahmenprogramms gerne zur Verfügung. Die Organisation durch unser Event-Team wird nach Aufwand verrechnet.

Bitte fragen Sie nach unserem Incentiveprogramm.

Rechnungslegung

Damit wir Ihre Rechnung ordnungsgemäß erstellen können, benötigen wir die vollständige Firmenadresse bzw. jene Adresse, an die die Rechnung fakturiert werden soll.

Bei der Detailabsprache ist zu fixieren, welche Konsumationen von Selbstzahlern übernommen werden und welche Konsumationen auf die Gesamtrechnung gebucht werden sollen.

Die Rechnung übermitteln wir Ihnen nach Veranstaltung per E-Mail, mit der Bitte um Überweisung innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug.

Stornobedingungen

- Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- Ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50% der gebuchten Positionen
- Ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 75% der gebuchten Positionen
- Ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 100% der gebuchten Positionen

Bei à la carte Bestellungen gehen wir für diese Berechnung von einer Mindestkonsumation von € 36,- pro Gast aus.

Technik & Systemvoraussetzungen

Für die Verbindung mit dem Beamer benötigen Sie einen HDMI-Anschluss auf Ihrem PC/Laptop. Die dazugehörigen Kabel stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wichtig:

- Vor Seminarbeginn schriftlich festhalten, welches technische Equipment zur Verfügung gestellt werden kann
- Equipment nach Veranstaltungsende in einwandfreiem Zustand zurückgeben
- Technik mind. 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn testen
- Spezielle Anschlüsse bzw. Verbinderselbst mitbringen, insbesondere für Apple-Geräte

Tischplan

Einen digitalen Tischplan erhalten Sie von uns. Wir bitten Sie, uns den ausgefüllten Tischplan spätestens 10 Tage vorher zu übermitteln.

Vegetarier und Allergiker

Selbstverständlich kommen auch Vegetarier und Allergiker nicht zu kurz – gerne stellen wir uns darauf ein, und bitten um Bekanntgabe bei der Reservierung.

Zeitplan

Unsere Tagungsbetreuung möchte Sie bestmöglichst unterstützen. Geben Sie uns die Möglichkeit, die Pausen laut Ihrem Timetable vorzubereiten und teilen Sie uns bitte mit, ab wann wir mit dem Eintreffen des Seminarleiters rechnen dürfen.