



BROSCHÜRE GRUPPEN UND UNTERNEHMEN

Infrastruktur

Jugendherberge Lausanne Jeunotel
Chemin de Bois-De-Vaux 36 | CH-1007 Lausanne
Tel. +41 21 626 02 22 | lausanne@youthhostel.ch
www.youthhostel.ch/lausanne



SEMINARRAUM

Raum 372, 40 m²

- Verfügbar zwischen 8.00 und 23.00 Uhr
- 25 - 30 Personen
- Tischanordnung in U-Form

Preis pro Tag

- 1 Flipchart 30.-
- 1 Projektionsleinwand 30.-
- WLAN kostenlos

Raummiete

- **½ Tag (4 Stunden)**
für Gäste der Jugendherberge 80.-
für externe Gäste 100.-
- **1 Tag (8 Stunden)**
für Gäste der Jugendherberge 160.-
für externe Gäste 190.-

Dauert das Seminar länger als angegeben, wird der nächsthöhere Tarif berechnet.



SEMINARRAUM

Raum D5, 50 m²

- Verfügbar zwischen 8.00 und 23.00 Uhr
- 25 - 30 Personen
- Tischanordnung in U-Form

Preis pro Tag

- 1 Flipchart 30.-
- 1 Projektionsleinwand 30.-
- WLAN kostenlos

Raummiete

- **½ Tag (4 Stunden)**
für Gäste der Jugendherberge 80.-
für externe Gäste 100.-
- **1 Tag (8 Stunden)**
für Gäste der Jugendherberge 160.-
für externe Gäste 190.-

Dauert das Seminar länger als angegeben, wird der nächsthöhere Tarif berechnet.



Seminare und Anlässe für jedes Budget

Die Jugendherberge bietet Ihnen für Ihre beruflichen und privaten Veranstaltungen einen kompletten Rundum-Service aus einer Hand. Unser Team unterbreitet Ihnen gern Vorschläge, die genau auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abgestimmt sind.

Nutze unsere vielfältigen und kostengünstigen Angebote.

Wir freuen uns darauf, dich begrüßen zu dürfen.



Jugendherberge Lausanne

Die Jugendherberge Lausanne Jeunotel liegt in Lausanne nur 100 Meter vom Genfersee entfernt in einem ruhigen Park mit direktem Seezugang.



Zimmer

Die Jugendherberge verfügt über:

58 × Doppel-/Einzelzimmer mit Dusche und WC

6 × Einzelzimmer, Gemeinschaftsdusche und Toilette

13 × 2-Bett-Zimmer, Gemeinschaftsdusche und Toilette

18 × 4-Bett-Zimmer, Gemeinschaftsdusche und Toilette

18 × 5-Bett-Zimmer, Gemeinschaftsdusche und Toilette



PAUSCHALANGEBOTE

Apéro und Fingerfood

Menüvorschläge

Seminarpauschalen

APÉRO UND FINGERFOOD

Menge

Wir empfehlen folgende Menge pro Person:

«Für den kleinen Hunger» 3-4 verschiedene Häppchen

«Apéro Riche» 5-10 verschiedenen Häppchen

Wähle à la carte oder entscheide dich für unser Pauschalpaket

Apéro Pauschale

Unser Apéro-Paket für 16.- pro Person enthält 1 Glas Weiss- oder Rotwein, ein Glas Orangensaft, Mineralwasser und 3 Häppchen nach Wahl.

Kalte Häppchen

Diverse Canapés und Mini-Sandwiches (Ei, Rohschinken, Thunfisch)	4.-
Tomaten-Mozzarella-Spiesse	4.-
Gazpacho	4.-
Roulade vom geräucherten Genfersee-Felchen	4.-
Antipasti von gegrilltem Gemüse	4.-
Spießchen von Rohschinken und Melone	4.-
Parmesan	4.-
Bruschetta mit Oliven und Tomaten	4.-

Warme Häppchen

Vegetarische Gemüse-Galette	4.-
Croustillant vom Ziegenkäse mit Honig	4.-
Panierte Crevetten mit Rahmdip	4.-
Bao Buns mit karamellisiertem Schweinefleisch	4.-
Käse-Quiche	4.-
Schinken-Croissant	4.-
Mini-Pizza	4.-
Hackbällchen in pikanter Sauce	4.-

Klassiker

Auswahl an Blätterteiggebäck und Chips nach Art des Hauses	4.-
Crudités mit Dip	4.-
Marinierte Oliven	3.-
Salami mit Kräutern und Pfeffer	4.-
Nussmix	3.-

MENÜVORSCHLÄGE

3-Gang-Menü vom Buffet ab 19.50 pro Person

Salatbuffet oder Suppe

Verschiedene Salate mit knusprigem Brot

Tomatencreme

Gazpacho

Consommé mit Gemüse-Brunoise

Bündner Gerstensuppe

Blumenkohlcreme

Fleisch Hauptgänge

Rinderschmortopf mit Oliven - Polenta - Butter-Böhnchen

Zürcher Geschnetzeltes - Rösti - Glasierte Karotten

Rotes Thai-Curry mit Hühnchen - Reis - Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes mit Perlzwiebeln - Kartoffelpüree - Marktgemüse

Lasagne

Knochenschinken - Kartoffelgratin - Sautierte grüne Bohnen

Chili con Carne

Hähnchenbrust Suprême à la diable - Tagliatelle - Sautierte Paprika

Vegetarische Hauptgänge

Rotes Thai-Curry - Reis - Gemüse

Tagliatelle mit Basilikum und Olivenöl, Pinienkernen und Rucola

Vegane Lasagne, Tomatensauce

Gefüllte und überbackene Auberginen - Reis

Tofu-Piccata - Risotto mit Mandelmilch - Tomates provençales

Tofu-Tomaten-Gulasch, Bramata-Polenta und Gemüse

Dessertbuffet

Zitronentörtchen

Panna Cotta mit Beerencoulis

Mousse au Chocolat

Birnentasche, Vanillesauce

Karamellflan

Die oben genannten Vorschläge sind eine Auswahl unseres Angebots.

Gerne stellen wir auf Wunsch auch ein individuelles Menü zusammen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWST

Unser Fisch und Fleisch stammt aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne.

SEMINARPAUSCHALEN

Kostenüberblick pro Person

Raummiete, Tagesverpflegung und technische Ausstattung

Bis 8 Personen 70.- pro Person

Bis 30 Personen 65.- pro Person

In der Seminarpauschale inbegriffen:

Raummiete

WLAN, Beamer, Leinwand

Vormittags- und Nachmittagspause mit Kaffee/Tee, Orangensaft, Gebäck und Früchten

3-Gang-Menü im Selbstbedienungsrestaurant

Mineralwasser im Seminarraum

Parkplätze

Parkgebühr 10.- pro Tag

Übernachtung

Preis auf Anfrage

