Karl-Knauf-Halle Iphofen

– Veranstaltungssaal –

I N F O R M A T I O N E N

IPHOFEN Frankens Weinstadt mit Kultur

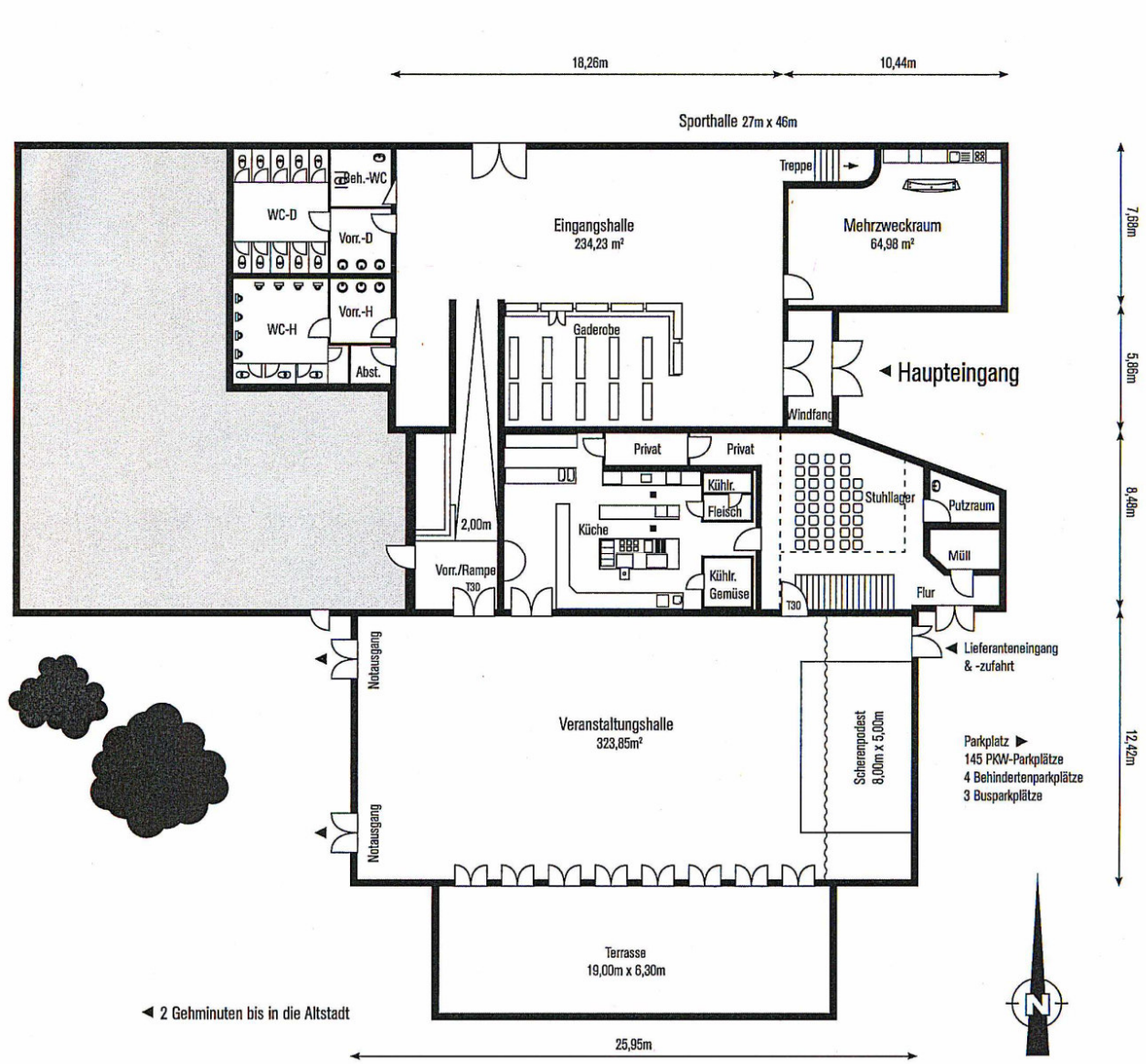
Karl-Knauf-Halle Iphofen, Schützenstraße 3a, 97346 Iphofen
Tel. 09323 870306, tourist@iphofen.de, www.iphofen.de

Die Stadt Iphofen stellt den Saal der Karl-Knauf-Halle für öffentliche und private Veranstaltungen zur Verfügung.

Räumlichkeiten:

- Veranstaltungssaal mit Bühne
- Foyer mit Garderobe und Toiletten
- Mehrzweckraum mit / ohne Küchenzeile

Direkt an der Karl-Knauf-Halle stehen 3 Busparkplätze, 4 Behindertenparkplätze und 145 PKW-Parkplätze zur Verfügung.



Bestuhlungsvarianten:

- Reihenbestuhlung — max. 285 Plätze, Bühne 4m tief
  max. 270 Plätze, Bühne 5m tief
- Tische & Stühle — max. 232 Plätze ohne Tanzfläche
  max. 185 Plätze mit Tanzfläche
- Parlamentarisch — max. 168 Plätze

Kosten (jeweils zzgl. der gesetzlichen MwSt.):

Veranstaltungssaal mit Foyer, Garderobe und Toiletten

Ortsansässige Vereine/Veranstalter

- kulturelle Veranstaltungen: 230,00 € / Tag
- Tagungen: 320,00 € / Tag

Auswärtige Veranstalter:

- kulturelle Veranstaltungen: 350,00 € / Tag
- Tagungen: 490,00 € / Tag

Technik – Licht, Ton, Beamer, Mikrofon, etc. 30,00 € / Std.
(Betreuung durch Hausmeister verpflichtend)

Mehrzweckraum mit Küchenzeile 85,00 € / Tag
|| **ohne Küchenzeile** 50,00 € / Tag

Auf- und Abbautage je 150,00 € / Tag

Private Feiern/Hochzeiten 900,00 € / Tag

(Hierfür darf der Veranstaltungssaal nur von ortsansässigen Privatleuten angemietet werden. Bei Hochzeiten sind je ein Auf- und Abbautag verpflichtend, d.h. es entstehen Kosten für 3 Tage in Höhe von 1.200,00 €. Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung bis spätestens 2 Uhr des nächsten Tages beendet sein muss.)

Weitere Informationen & Reservierung:

Stadt Iphofen – Tourist Information: Julia Fuckerer
Kirchplatz 1, 97346 Iphofen, Tel. 09323 870306, tourist@iphofen.de
Technische Fragen & Terminabsprache Auf- und Abbau: Alfred Vögtle, Tel. 0170 9201731

Bewirtungsmöglichkeiten:

1) „Hallenwirtin“ Lisa Berger

- **Frühstücksangebot**, z.B. mürbe Hörnchen, kleine Plunder, Müsli im Glas, belegte Brote, frisches Obst
- **Mittagslunch**, z.B. Iphöfer Brot, Zupfsalate im Glas, fränkisches Gemüse im Antipasti-Style mit Iphöfer Eichelschwein, Selleriepüree mit gebeizter Lachsforelle und Curry-Popcorn, Birklinger Ei mit Rahmpilzen, frischem Schnittlauch + Granatapfelkernen, geschlagene Schokolade im Glas
- **Kaffee…Pause**, z.B. hausgemachte Kuchen – auch vegan, Kekse und Gebäck, frisches Obst, angemachter Camembert mit Laugenkastanien, Hot Dogs von der fränkischen Bratwurst mit Senfcreme und Weinzwiebeln
- **Abend…Brot…Get together**, z.B. Iphöfer Brot, Gartensalat, Blumenkohl mit Brunnenkresse und Willanzheimer Rauchforelle, Blaue-Zipfel-Salat mit Essiggemüse, Nudeln mit Waldhofer Charolaisrinder-Sugo oder vegetarisch / vegan: mit Linsenbolognese und Cashew-Crumble, Apfelküchle im Glas mit Weinschaumcreme
- zzgl. Getränkepauschale und Personalpauschale für Servicekräfte (nach Bedarf)

Gerne erstellt Ihnen Frau Berger ein individuelles Angebot:
Lisa Berger – Genusswerk Iphofen UG
E-Mail: info@genusshaus-iphofen.de
Tel.: 09323 8763939

2) Eigenständige / Externe Bewirtung

Sie, als Veranstalter, bewirten selbst oder zusammen mit einem anderen Cateringservice. Hierfür kann der **Mehrzweckraum mit Küchenzeile kostenpflichtig** angemietet werden (Preise siehe oben).