

Viel unterwegs? Wir ha

Hotel Novapark

Als Seminarhotel hat sich das Hotel Novapark im Norden von Graz bestens etabliert und bietet mit seinen 20 Seminarräumen sicher für jeden Schulungsplan das Richtige. Alle Räume sind klimatisiert, verdunkelbar und verfügen über Tageslicht, BOSE Surround Technik, dimmbares Licht, Telefon- und Modemanschluss und WLAN. Was alles an Technik zubuchbar ist, würde eine eigene Seite füllen – am besten, man lässt sich von den freundlichen Mitarbeitern des Novapark beraten und entscheidet sich für eine passende Seminarpauschale. Die 135 Gästezimmer reichen vom Einzelbett bis zur Wohlfühlsuite, sind ebenfalls gut, wenn auch etwas nüchtern ausgestattet und preislich im Mittelfeld des Grazer Niveaus. Parkplatz und Frühstück sind im Zimmerpreis des übrigens zweitgrößten Hotels von Graz inkludiert und der Wellnessbereich wurde in den letzten Jahren vergrößert. Mit seinen 3.000 Quadratmetern ist er der größte der Stadt: Spa, Saunalandschaft, Wasserquellen, Solarium, Infrarotkabinen, Ruheinseln, Vitalbar, Kosmetik- und Massageinstitut Living Beauty und Außenliegebereich finden auf zwei Etagen Platz und bieten damit eine Wohlfühllocation ganz besonderen Ausmaßes. Die kulinarische Seite liegt dem Hotel ebenfalls am Herzen und wird in Form von Mittagsbuffets, Spezialitätenwochen und gelegentlichen Sonntagsbrunches präsentiert. Und für kleinere Ausflüge steht neuerdings sogar ein E-Bike-Fuhrpark für die Gäste zur Verfügung. <



Foto: Novapark

Fischeraustraße 22, 8051 Graz
Tel.: +43/316/682010-0, Fax +43/316/682010-55
office@novapark.at, www.novapark.at

Erreichbarkeit: 8 von 10 Punkten
Ambiente: 8 von 10 Punkten
Service: 7 von 10 Punkten
Küche & Keller: 8 von 10 Punkten
Summe: 31 von 40 Punkten



Foto: Hotel Reart

Restaurant Reart

Kärntens sprichwörtliche Gastlichkeit testeten wir einmal nicht in der Landeshauptstadt, sondern suchten uns den Wolfsberger Raum aus und wurden in St. Stefan fündig: Mitten in einem Gewerbegebiet gelegen, bietet sich das Restaurant des Hotels Reart bestens an, um ein schnelles Mittagessen einzunehmen oder abends mit Geschäftspartnern zu speisen. Parkplatzprobleme gibt es keine, die Anreise ist einfach und das Hotel leicht zu finden. Das Interieur ist modern und stylisch und vom Konzept her in Rot- und Brauntönen gehalten. Von Montag bis Freitag werden täglich zwei Mittagsmenüs zur Auswahl angeboten, bei denen ein Tischgetränk im Preis inkludiert ist. Regionale Lieferanten sorgen für Speisen, die in österreichischer Manier mit Einfluss aus dem Alpen-Adria-Raum wirklich hervorragend zubereitet werden und auch für rein vegetarische Ernährung bestens geeignet sind. Die Familie Weinberger ist mit Leidenschaft Gastgeber und verbindet Genuss und Lifestyle in angenehmer Weise. Legendär sind übrigens die Steaks, für die nicht nur Kärntner eine Reise ins Reart unternehmen. Einzig der Gesamteindruck wäre noch positiver, würden kleine optische Mängel <

Erreichbarkeit: 7 von 10 Punkten
Ambiente: 7 von 10 Punkten
Service: 7 von 10 Punkten
Küche & Keller: 8 von 10 Punkten
Summe: 29 von 40 Punkten

Am Gewerbepark 8, 9431 St. Stefan
Tel.: +43/4352/55164, Fax. +43/4352/55164-200
office@reart.at, www.reart.at

Öffnungszeiten: Mo-Sa 11:30-14:00 u. 18:00-22:00, So u. Feiertag 11:00-14:30 Uhr

Die Kriterien Businessrestaurant:

Die Erreichbarkeit eines Businessrestaurants spielt ebenso eine große Rolle für die Qualität wie die Parkmöglichkeiten. Das Lokal soll nicht nur repräsentativ sein, sondern auch über die Möglichkeit verfügen, sich ungestört unterhalten und seine Geschäftsunterlagen auf den Tisch legen zu können. Beim Service sind Freundlichkeit, Diskretion und Einfühlungsvermögen wesentliche Punkte. Eine „businessstaugliche“ Karte ist eine der Grundvoraussetzungen für ein ausgezeichnetes Businesslokal. Ein Menü, das rasch serviert wird, und die Möglichkeit, Wein auch glasweise zu bestellen, sollten zum Standard gehören.