

# FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT

# HERZLICH WILLKOMMEN IM FIRMAMENT

Ein klares Statement mit Substanz und Seele. FIRMAMENT steht für Himmelszelt, für Grenzenlosigkeit und Etwas, das die ganze Welt verbindet. Bei uns steht FIRMAMENT auch für Raum für neue Ideen. Für Raum, in dem Zukunft neu gestaltet wird. Wir kennen keine Grenzen und sind offen und neugierig auf Neues.

Gemeinsam. Mit unseren Kunden.

Die Gastgeber und  
Geschäftsführer (v.l.n.r.):  
Ernst Seidl, Bärbel Schober  
und Mario Nachbaur



# UNSERE VISION

Ohne Ernst Seidl – unseren Unternehmensgründer und Visionär – würde es das FIRMAMENT heute nicht geben. 1994 als Ein-Mann-Unternehmen im Premium-Catering gestartet, arbeitete Ernst sich im Laufe der Jahre an die Spitze des Premium-Caterings. Der Erfolg gab ihm Recht. Seit 2014 tragen wir mit Stolz den Titel „Olympia-Caterer“, als wir erstmalig das Catering für das österreichische Olympiahaus in Sotchi übernehmen durften. Zwei weitere Olympia-Einsätze folgten.

Die steigende Zahl der Caterings und die Suche nach passenden Veranstaltungsräumlichkeiten gaben bereits 2014 den Anstoß für das Projekt FIRMAMENT. Mit der Eröffnung 2021 wurde aus der Vision Wirklichkeit.

Ernst Seidl,  
Firmengründer und Visionär



# FIRMAMENT EINE LOCATION – VIELE MÖGLICHKEITEN

Heute ist das FIRMAMENT eine einzigartige Location, die Hotel, Restaurant, Event und Catering unter einem Dach vereint. Ein Ort, an dem sich Menschen treffen, um sich gemeinsam weiterzuentwickeln und eine gute Zeit zu verbringen. Wir stehen für Veranstaltungen, die ein kulinarisches Erlebnis bieten. Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben. Veranstaltungen, die außergewöhnlich und unkompliziert in ihrer Abwicklung sind.



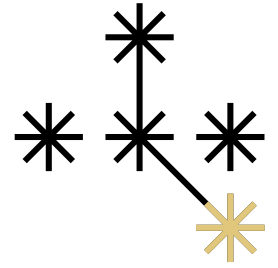
# DIE LAGE

Eingebettet zwischen Alpen und Bodensee im 4-Länder-Eck im Herzen der DACH-Region, liegt das FIRMAMENT zentral gelegen und mit der Bahn, dem PKW oder dem Flugzeug leicht zu erreichen.

	30 km	Flughafen St. Gallen-Altenrhein
	130 km	Flughafen Zürich
	243 km	Flughafen München
	280 km	Flughafen Mailand
	2 km	Bahnhof Rankweil
	5 km	Bahnhof Feldkirch
	0,05 km	Autobahn Auf- & Abfahrt
	30 km	Bodensee
	8 km	Liechtenstein
	9 km	Schweiz
	40 km	Deutschland



# CATERING



Als inzwischen 3-facher Olympia-Caterer sind wir international bekannt und erfolgreich. Mit unserer Leidenschaft und unserem Know-how verzaubern wir unsere Gäste.

Erstklassige Zutaten sind die Grundlage für unsere kulinarischen Höhenflüge. Bodenständige Produkte sind da kein Widerspruch. Es sind hochwertige Zutaten aus der Region, die der internationalen Küche das gewisse Etwas verleihen. Dabei stehen die individuellen Kundenwünsche bei uns an erster Stelle: sei es stilvoll-gediegen, extravagant oder verblüffend anders.

Nicht nur dem FIRMAMENT, auch unseren Caterings von Seidl Premium Catering sind nach oben keine Grenzen gesetzt. Mit Kreativität und Pioniergeist verwirklichen wir jeden noch so ausgefallenen Wunsch.

- \* Seidl Premium Catering für 50 – 5.000 Personen im FIRMAMENT und außer Haus
- \* Höchste Qualität
- \* Regionale und saisonale Produkte
- \* Individuelle Kundenbetreuung und Speisenauswahl
- \* Firmen- und Privatkunden





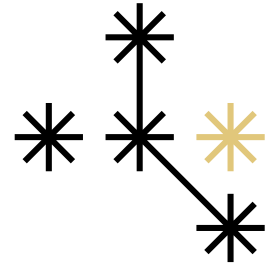
# EVENT & TAGUNG

- \* 440 m<sup>2</sup> Eventfläche mit dem Automobil bis fünf Tonnen befahrbar
- \* 500 m<sup>2</sup> Kiss & Ride Zone im Außenbereich
- \* Großzügiges Foyer mit eigener Bar
- \* Empore mit 160 m<sup>2</sup>
- \* Drei verschiedene Seminarräume
- \* vielfältige Breakout-Bereiche im gesamten FIRMAMENT
- \* 90 m<sup>2</sup> IdeenReich für Kreativ-Sessions
- \* Individuelles Techniksetting
- \* Unterschiedliche Tagungspauschalen

Auf insgesamt 10.500 m<sup>2</sup> Fläche eröffnen sich unseren Gästen im FIRMAMENT unzählige Möglichkeiten. Egal ob Gala, Tagung, Kongress, Hausmesse, private Veranstaltung, Clubbing oder Seminar. Kundenwünschen setzen wir keine Grenzen. Auch kreatives Arbeiten und Denken wird bei uns zum Kinderspiel: bunt, vielfältig und mit einem völlig neuen Blickwinkel wird im FIRMAMENT die Zukunft neu gestaltet.

Polarisierend, mutig, wandelbar. Das ist die bis zu 800 Personen umfassende Eventhalle mit haus-eigenem Seidl Premium Catering. Unsere Projektleiter unterstützen bei der individuellen Planung und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Zusammen mit über 40 Partnern haben wir Erlebnisse zusammengestellt, die Ihrer Veranstaltung Pfiff, Schwung oder Ruhe geben. Eben genau das, was sie rund macht. Dabei liegt unser Fokus auf Teambuilding, auf Mitarbeiter-motivation und auf dem gemeinsamen Genuss. Denn es gibt nichts, das ein Team besser zusammenbringt, als ein gemeinsames Erlebnis.







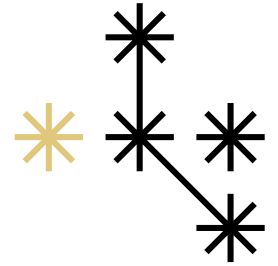
# HOTEL

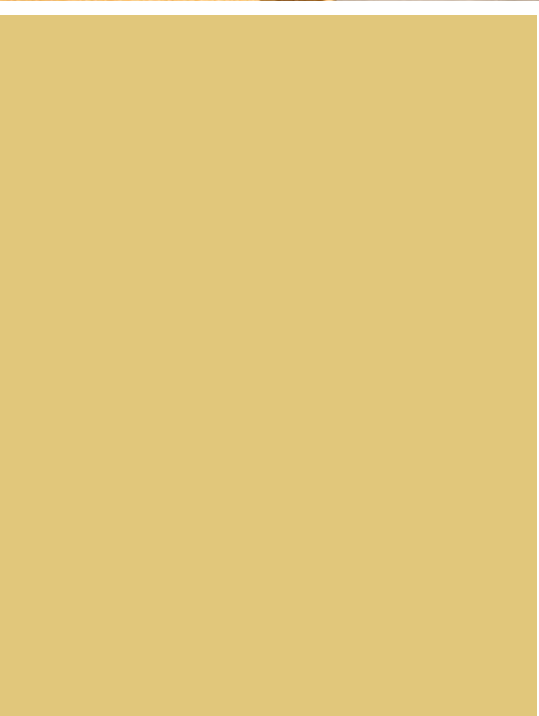
- \* 123 Zimmer à 19 m<sup>2</sup>  
(Einzel-oder Doppelbelegung)
- \* 8 Suiten à 38 m<sup>2</sup>
- \* Moderne Ausstattung mit offenem Nassbereich und separatem WC
- \* Highspeed W-LAN
- \* Barrierefreiheit im gesamten FIRMAMENT
- \* Open Workspace mit Arbeitskojen, Loungemöbeln und Drucker

Die klare puristische Architektur des FIRMAMENT setzt sich auch in den 131 Zimmern unseres Businesshotels durch. Hochwertigste Materialien und erstklassige Verarbeitung prägen unser Haus.

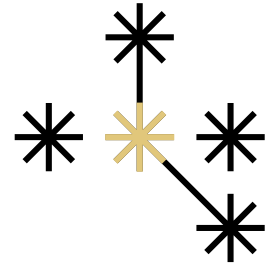
Unsere Business-Zimmer laden mit hoher Wohnqualität zum Erholen und Entspannen nach Arbeitstagen ein. Ihre Wohlphilosophie beinhaltet jeden Komfort, den sich das Herz zum Erholen wünscht. Die höhergesetzten Fenster geben beim Aufwachen den traumhaften Blick auf unsere umliegende Bergwelt frei.

Zum Arbeiten steht unser großer und inspirierender Open Workspace mit seiner guten Ausstattung rund um die Uhr zur Verfügung.





# RESTAURANT



- \* Showküche mit wechselnden kulinarischen Highlights
- \* 240 Sitzplätze
- \* Große Bar mit umfangreicher Getränkeauswahl
- \* Eigene Vinothek mit Sommelier
- \* Grill- & Kräutergarten mit 60 Sitzplätzen für entspannte Grillabende an der Feuerschale

Den Begriff Restaurant definieren wir im FIRMAMENT neu. Unser Restaurant vereint Showküche, Vinothek und Restaurant unter einem Dach. Dabei stehen die frische Zubereitung, eine hohe Qualität, saisonale Produkte sowie regionale Lieferanten bei uns an erster Stelle.

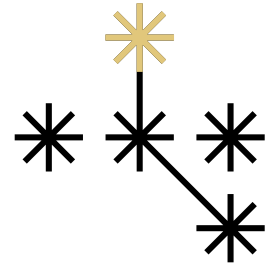
Da die Kulinarik Schwerpunkt des FIRMAMENT ist, darf sie natürlich in unseren Incentives nicht fehlen. Mit dem Team am Feuer sitzen, sich beim Grillkurs ungezwungen austauschen oder zusammen den Smoker anwerfen: Unser Grillgarten mit Feuerschale ist der lockere Rahmen für Incentives mit kulinarischer Begleitung.

Mit unserem Partner Bevanda haben wir ein Shop-in-Shop Konzept entwickelt. Dadurch können wir unseren Gästen über 600 verschiedene Weine und Spirituosen für den Genuss vor Ort oder Zuhause anbieten. Nicht nur Stammgäste schätzen die persönliche Beratung durch einen Sommelier.



# DAFÜR STEHEN WIR

- \* All-in-One Konzept vereint Hotel, Restaurant, Event und hauseigenes Seidl Premium Catering unter einem Dach
- \* Modernes, unkonventionelles und urbanes Flair
- \* Zentrale Lage im Herzen der DACH-Region
- \* Gute Infrastruktur mit 240 Parkplätzen auch für Busse und mehreren E-Ladestationen
- \* Rent-a-Resort – exklusive Miete des gesamten FIRMAMENT möglich
- \* Internationale Kulinarik auf höchstem Niveau
- \* Wandelbares Konzept lässt auf 10.500 m<sup>2</sup> keine Wünsche offen



# KONTAKT

## FIRMAMENT

Römergrund 1  
6830 Rankweil  
Österreich

Telefon +43 5522 24 440

E-Mail [feiern@firmament.at](mailto:feiern@firmament.at)

Web [www.firmament.at](http://www.firmament.at)

## Maylin Büchler

Vertrieb Außendienst

Telefon +43 5522 24440 222

Mobil +43 664 88 00 31 52

E-Mail [maylin.buechler@firmament.at](mailto:maylin.buechler@firmament.at)



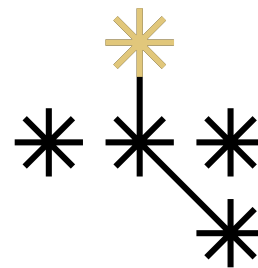
Zur besseren Lesbarkeit wird in dieser Publikation das generische Maskulinum verwendet. Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

Bildrechte: FIRMAMENT

Satz, Druck, Produktion:

Blömeke Druck SRS GmbH, [www.bloemeke-media.de](http://www.bloemeke-media.de)





UNTER STERNEN FEIERN