

TABELLE SKI ALPIN

- ✓ Gestalten Sie in einem neuen Dokument (Familienname_Tabellenübungen) folgende Tabelle in Arial, 12 pt.
 - Vorname, Name, Nationalität, Punkte
 - Bode, Miller, USA, 200
 - Frederic, Covili, FIN, 130
 - Hans, Knauß, AUT, 96
 - Manfred, Pranger, AUT, 80
 - Heinz, Schilchegger, AUT, 64

- ✓ Kopieren Sie die Tabelle einmal nach unten.
- ✓ Ergänzen Sie ganz links die Tabelle mit einer neuen Spalte „Platz“
 - Miller: "1"
 - Covili: "3"
 - Knauß: "5"
 - Pranger: "7"
 - Schilchegger: "10"

- ✓ Kopieren Sie die Tabelle einmal nach unten.
- ✓ Fügen Sie folgende Daten der Tabelle hinzu (genau lesen, wo die Daten eingefügt werden sollen):
 - Platz 2 über Frederic Covili: Kalle, Palander, FIN, 169
 - Platz 4 über Hans Knauß: Andreas, Schifferer, AUT, 109
 - Platz 6 unter Hans Knauß: Benjamin, Raich, AUT, 95
 - Platz 8 unter Manfred Pranger: Arnold, Rieder, ITA, 79
 - Platz 9 über Heinz Schilchegger: Joel, Chenal, FRA, 74

- ✓ Gestalten Sie die Tabelle:
 - Überschriften zentrieren, fett, Arial 12pt
 - österreichische Rennläufer: Hintergrundfarbe Weiß (Hintergrund 1, dunkler 15 %)
 - zusätzliche Zeile oberhalb einfügen: "Weltcup Herren"
Gestaltung: Zeilenhöhe 1,2 cm, Zellen verbinden, zentriert, fett, Arial, 16 pt, beliebige Hintergrundfarbe
 - zusätzliche Spalte links einfügen: „Ski Alpin“
Gestaltung: Zellen verbinden, Textrichtung ändern, Zeichenabstand erweitert 8pt, Zellausrichtung zentriert, fett, Arial, 16 pt, beliebige Hintergrundfarbe

TABELLE ROMANTIKRESORT BERGERGUT

- ✓ Gestalten Sie in Ihrem Dokument Familienname_Tabellenübungen auf einer neuen Seite folgende Werbung des Romantik Resorts Bergergut (das Ganze muss auf einer Seite Platz haben).
- ✓ Schriftart Calibri (Ausnahme: Romantik-Wellness-Erlebnis in Lucida Handwriting)
- ✓ Verwendete Farben
 - dunkelrot aus den Standardfarben
 - Orange (Akzent 6)
 - dunkelblau aus den Standardfarben
- ✓ Schriftgrößen bitte schätzen!

Die Geschenkidee

Romantik-Wellness-Erlebnis

Endlich ein Geschenk mit echter, persönlicher Note!

Schenken Sie ein unvergessliches Erlebnis zu zweit, an das sich jedes Paar garantiert ein Leben lang erinnert!

Nächtigung inkl. Gourmet-Frühstücksbuffet, Liebescocktail, Obstteller am Zimmer, Butler-Service, Wasserparadies und Wellnessbereich, 6-gängiges Romantikdinner, Abschiedsgeschenk

Zimmerkategorie	1 Nacht	5 Nächte
♥ Im romantischen Himmelbettzimmer	93,00	372,00
♥ In der Teufelhöhle, Himmels- oder Adam & Eva Suite	118,00	472,00
♥ In der Sunshine-, Moonlight- oder Rosen Suite	130,00	520,00
♥ In den Themen Suiten Teufelhöhle „Exklusiv“ Himmels Suite „Exklusiv“ Paradies Suite „Exklusiv“	144,00	576,00
♥ Luxus Suite Romeo & Julia	186,00	744,00
♥ Penthouse Suite „Traumwelt“	278,00	1112,00

Preise in Euro/ Person und Tag

Romantik Resort Bergergut ****

Afiesl 7

4170 Afiesl

☎ 07216 44 51-0 Fax: 07216 44 51-31

www.romantik.at

TABELLE TEATIME

- ✓ Gestalten Sie in Ihrem Dokument Familienname_Tabellenübungen auf einer neuen Seite die folgende Tabelle in Tahoma, 12 pt. Gestaltung laut Abbildung (Farben können variieren)!
- ✓ Berechnen Sie die gesamte Menge und den Gesamtpreis mit Hilfe einer Formel!

TEATIME				
Spezialitäten aus aller Welt				
Art.-Nr.	Bezeichnung	Sorte	Menge	Preis in €
6838-064	Jasmin Tee	Aromatisierter Grüntee	100 g	3,00
7090-061	China Shen	Klassischer Grüntee	250 g	12,15
7781-065	Ariake	Klassischer Grüntee	250 g	20,25
7244-068	Darjeeling Auslese	Klassischer Schwarztee	100 g	5,20
7131-064	Fit & Frucht	Früchtetee	250 g	6,75
7453-061	Vitamix	Eistee	100 g	3,00
7554-069	Holzkechttrunk	Kräutertee	250 g	7,65

TABELLE PAPRIKASALAT

- ✓ Gestalten Sie in Ihrem Dokument Familienname_Tabellenübungen auf einer neuen Seite die folgende Tabelle in Century Gothic, 10 pt (fett formatierte Wörter sind 12 pt).

Paprika-Thunfisch-Salat mit Rauke	
	Zutaten
	75 g Thunfisch aus der Dose
	Tip
	250 g Kirschtomaten
	30 g Rauke
	1 rote Paprikaschote
1 EL Basilikumblätter	
2 EL Salatfix ohne Öl	
Zubereitung	
Den Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Rauke waschen und in Stücke zupfen. Paprika in Stücke schneiden. Basilikum klein schneiden.	
Die vorbereiteten Zutaten auf einen Teller geben. Dressing und Basilikum darüber geben. Fertig!!!	