



Die Spezialisten für Firmenevents!



Die Spezialisten für Firmenevents

Ihre betriebliche Veranstaltung professionell ausrichten!

Wir setzen digitale Maßstäbe für Klausurtagungen, Seminar und Kongresse

Und das zu fairen Konditionen!

1 Hotel
10 Tagungsräume
100 Zimmer
1000 Möglichkeiten

Ausstattungsmerkmale des Hauses:

- Toilette mit barrierefreiem Zugang
- Terrasse an einigen Seminarräumen
- Stehtische
- Garderobe
- Klavier
- Ebenerdige Anlieferung
- Hauseigene Parkplätze

Die Spezialisten für Firmenevents

Die Tagungsräume:

- Bestuhlung mit Tischen; alle Formen wählbar
- Beamer und Leinwand, Metaplanwände und Flipchart, Moderationskoffer
- Rednerpult
- Beschallungsanlage mit Funkmikrofon
- Tageslicht, verdunkelbar
- W-Lan ist in allen Räumen verfügbar

Tagungspauschalen

Durch Buchung unserer Tagungspauschalen erhalten Sie den Raum mit vollständiger Tagungstechnik, Getränken, sowie Speisen zu einem festen Preis je angemeldeten Gast.

Technik: Beamer und Leinwand, Metaplanwände und Flipchart, Moderationskoffer, ggf. Beschallung + Rednerpult

Getränke: Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte und -schorlen, Limonaden).

Mittagsbuffet mit einer fleischhaltigen und einer vegetarischen Komponente, Sauce, Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen, sowie Salat und Dessert.

Veganer, Allergiker und/oder Personen, die aus religiösen Gründen auf Speisen verzichten, können uns dies im Vorfeld der Veranstaltung unter Angabe der gesonderten Wünsche mitteilen, damit wir dies in der Buffet-/Speisenvorbereitung berücksichtigen können.

Wir behalten uns einen Aufpreis, in der Regel 5,00 EUR je Portion vor. Bei höherem Aufwand, bzw. Materialkosten, kann der Aufpreis variieren.

Preise der Tagungspauschalen je Gast

Raum, Technik	halber Tag bis 4 Stunden	ganzer Tag bis 8 Stunden
mit Getränken	27,00 €	47,00€
 mit Getränken und Vormittagssnack 	33,00€	53,00€
 mit Getränken und Mittag 	46,00 €	66,00€
 mit Getränken und Kuchen 	33,00 €	53,00€
 mit Getränken, Vormittagssnack und Mittag 	52,00€	72,00 €
 mit Getränken, Mittag und Kuchen 	52,00€	72,00€
 mit Getränken, Vormittagssnack, Mittag und Kuchen 	58,00 €	78,00 €

Die Spezialisten für Firmenevents

Zusätzlich buchbar	halber Tag	ganzer Tag

Weiterer Tagungsraum mit verfügbarer Technik
 100,00 €
 170,00 €

• Veranstaltungszeiten über acht Stunden hinaus:

Jede weitere Stunde 4,00 € je angemeldetem Teilnehmendem

- Buffet oder Abendmenü, 3-Gang: 39,00 € je Gast
- Getränkepauschale (siehe oben) zum Abendbuffet für 3 Stunden für 4 Stunden für 5 Stunden inkl. Wein, Bier, Kaffeespezialitäten: je Gast 30,00 € 37,00 € 43,00 €
- Abrechnung von Spirituosen zusätzlich nach Verbrauch.

Speisen für Tagesseminare

Laugengebäck, salzig (Brezel)	Stk.	2,20€
Kuchen – Creme/Obst	Stk.	6,00€
Blechkuchen – Zucker/Streusel	Stk.	4,00€
Joghurt	Port.	2,20€
Früchte im Glas	Port.	3,50€
Obstkorb	Port.	3,00€
½ belegte Brötchen oder Brot	Stk.	2,80€
mit veganem Belag	Stk.	3,80€
Canapées, verschieden wertig belegt	Stk.	3,80€



Die Spezialisten für Firmenevents

Fingerfood für Ihr Get Together

Fingerfood-Buffet I zu 25,00 € je Pers.

- Canapées
- Antipasti Verdure
- Vitello Tonnato
- Caprese (Tomate-Mozzarella-Sticks)
- Mini-Pizza
- Asiatische Teigtaschen, auch vegetarisch

Fingerfood-Buffet II zu 30,00 € je Pers.

- Tomatensuppe mit Pesto
- Brotkonfekt zur Suppe
- Canapeés
- Asiatische Teigtaschen, auch vegetarisch
- Risotto-Bällchen
- Carpacciocrêpes mit Rucola
- Salbei-Mettbällchen mit Serrano
- Ziegenkäse mit Cranberries und Feigensenf

Fingerfood-Buffet III zu 35,00 € je Pers.

- Canapeés
- Gebeizter Lachs auf Wasabi-Gurkensalat
- Garnelen auf Beluga-Linsen-Salat
- Roastbeef mit Couscous
- Pflaumen mit Rosmarin im Speckmantel
- Gorgonzola-Pumpernickel, Pesto Rosso
- Hähnchen-Tortelloni-Spieß
- Schokoladen-Mousse mit Früchten

Vegane Komponenten zur Ergänzung; 4,90 € je Stk.

(Mindestbestellung: 10 Stück je Komponente)

- Hummus-Pumpernickel
- Falafel mit Minz-Dip
- Gemüsesticks mit Guacamole
- Kräuter-Polenta im Teigmantel
- Räuchertofu, Tomaten-Chili-Sauce

Die Spezialisten für Firmenevents

Gern erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot.

Für Veranstaltungen haben wir jederzeit geöffnet!





Wir, das Team um

Carius Novàk und Falko Schröder freuen uns auf Sie!