

Tagen im Gastdozentenhaus

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten bekommen sie einen ersten Einblick über unsere Räume, Ausstattung und Verpflegungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns sehr auf ihren Besuch!

Tagungsräume

Große Saal:

Mindestumsatz intern: bis 4 Stunden 500 € / ab 4 Stunden 800 €

Mindestumsatz extern: bis 4 Stunden 850 € / ab 4 Stunden 1400,00 €

- Kinobestuhlung bis 120 Personen
- Arbeitstische bis 80 Personen (je 10 Pers. pro Tisch)
- Parlamentarisch bis 70 Personen
- U – Form bis 35 Personen (außen bestuhlt)

Kaminzimmer:

Mindestumsatz intern: bis 4 Stunden 180 € / ab 4 Stunden 330 €

Mindestumsatz extern: bis 4 Stunden 280 € / ab 4 Stunden 470 €

- Kinobestuhlung bis 40 Personen
- Arbeitstische bis 24 Personen (je 8 Pers. pro Tisch)
- Parlamentarisch bis 24 Personen
- U – Form bis 18 Personen (außen bestuhlt)

Dürersaal:

Mindestumsatz intern: bis 4 Stunden 200 € / ab 4 Stunden 350 €

Mindestumsatz extern: bis 4 Stunden 300 € / ab 4 Stunden 500 €

- Kinobestuhlung bis 60 Personen
- Arbeitstische bis 40 Personen (je 10 Pers. pro Tisch)
- Parlamentarisch bis 24 Personen
- U – Form bis 24 Personen (außen bestuhlt)

Tagungsarrangements

Tagungspauschale „Halbtags“ (für Tagungen bis 4 Stunden)

- Ein Tagungsraum in geeigneter Größe und gewünschter Bestuhlung auf Wunsch inkl. Grundausstattung wie Leinwand, Beamer, Flipchart oder Pinnwand
- Tagungsgetränke inklusiv (Kaffee, Wasser, Apfelschorle, Orangensaft) und reichhaltigem Keksteller
- Eine Kaffeepause mit Butterbrezeln, und Fruchtsalat im Glas (je ein Stück p. Person)
- Mittagessen als 2-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchenchefs inkl. Wasser und Apfelsaftschorle

pro Person 39,00 €

Tagungspauschale „Ganztags“

- Ein Tagungsraum in geeigneter Größe und gewünschter Bestuhlung auf Wunsch inkl. Grundausstattung wie Leinwand, Beamer, Flipchart oder Pinnwand
- Tagungsgetränke inklusiv (Kaffee, Wasser, Apfelschorle, Orangensaft) und reichhaltigem Keksteller
- Kaffeepause am Vormittag mit belegten Brötchen und Fruchtsalat im Glas (je ein Stück p. Person)
- Mittagessen als 2-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchenchefs inkl. Wasser und Apfelsaftschorle
- Kaffeepause am Nachmittag mit Butterbrezeln, Süßen Stückchen (je ein Stück p. Person)

pro Person 59,00 €

Tagung nach Maß

Getränke zur Tagung

▪ Teinacher Gourmet	0,7 l	4,90 €
▪ Vaihinger Orangensaft	1,0 l	7,50 €
▪ Teinacher Apfelschorle	1,0 l	7,50 €
▪ Kaffee (große Kanne)		6,90 €
▪ Tee	Portion	1,90 €

Speisen zur Kaffeepause

▪ Brezel	p. St.	1,20 €
▪ Butterbrezel	p. St.	1,60 €
▪ Halbes belegtes Brötchen	p. St.	2,60 €
▪ Halbes Schinken-Käse-Croissant	p. St.	1,80 €
▪ Süße Stücke	p. St.	1,60 €
▪ Fruchtsalat im Glas	p. St.	1,90 €
▪ Gemischter Keksteller	p. St.	6,90 €

Ihr Mittagessen als leichtes Menü

▪ 2-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchenchefs Vorspeise oder Suppe und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert	p. Pers.	18,90 €
▪ 3-Gang Menü auf Empfehlung unseres Küchenchefs Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Suppe, Hauptgang, Dessert	p. Pers.	21,90 €

Finger-Food Buffets als entspannter Stehimbiss

Finger-Food Buffet 1

(je eine Komponente pro Person)

Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle
Blattsalat im Glas mit selbstgemachtem Dressing
Spieß von Tomate & Mozzarella mit Pesto verde
Lauwarme Schinken-Käse-Croissant
Halbe belegte Brötchen
Tagesdessert

Pro. Pers. 16,90 €

Finger-Food Buffet 2

(je eine Komponente pro Person)

Fruchtiger Curry-Nudelsalat
Griechischer Salat im Glas mit Feta und Oliven
Spieß von Tomate & Mozzarella mit Pesto verde
Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz Dip
Lauwarme Schinken-Käse-Croissant
Garnelenspieße mit pikanter Chillisaucе
Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Tagesdessert

Pro Pers. 19,90 €

**Finger-Food Buffet – Gastdozentenhaus -
kalt/warm**

(je eine Komponente pro Person)

Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle
Blattsalat im Glas mit selbstgemachtem Dressing
Spieß von Tomate & Mozzarella mit Pesto verde
Halbe belegte Brötchen
Gebratene Hähnchenbrust in milder Currysauce und Kräuterreis
Vegane Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse in fruchtigem Tomatensugo
Tagesdessert

Pro Pers. 19,90 €

**Finger-Food Buffet – Heinrich-Hertz -
kalt/warm**

(je eine Komponente pro Person)

Fruchtiger Curry-Nudelsalat
Griechischer Salat im Glas mit Feta und Oliven
Spieß von Tomate & Mozzarella mit Pesto verde
Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz Dip
Gebratene Medaillons von der Schweinelende (2 St.p.Pers.) mit Röstkartoffeln und Gemüse
Fischragout im eigenen Sud mit feinen Kräuternudeln und Gemüse
Vegane Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse in fruchtigem Tomatensugo
Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Tagesdessert

Pro Pers. 28,90 €



Reservierungsanfrage Tagung im Gastdozentenhaus

BESTELLER / VERANSTALTER	[Name]	RECHNUNGS- ADRESSE	[Name]
	[Firmenname]		[Firmenname]
	[Anschrift]		[Anschrift]
	[PLZ Ort]		[PLZ Ort]
	[Telefon]		[Telefon]

VERANSTALTUNGSDATUM	PERSONENZAHL	UHRZEIT VON BIS	ANSPRECHPARTNER VOR ORT

		BEMERKUNGEN
Raumwunsch		
Bestuhlung		
Tagungstechnik		
Verpflegung		
Besonderheiten Sonstiges		

