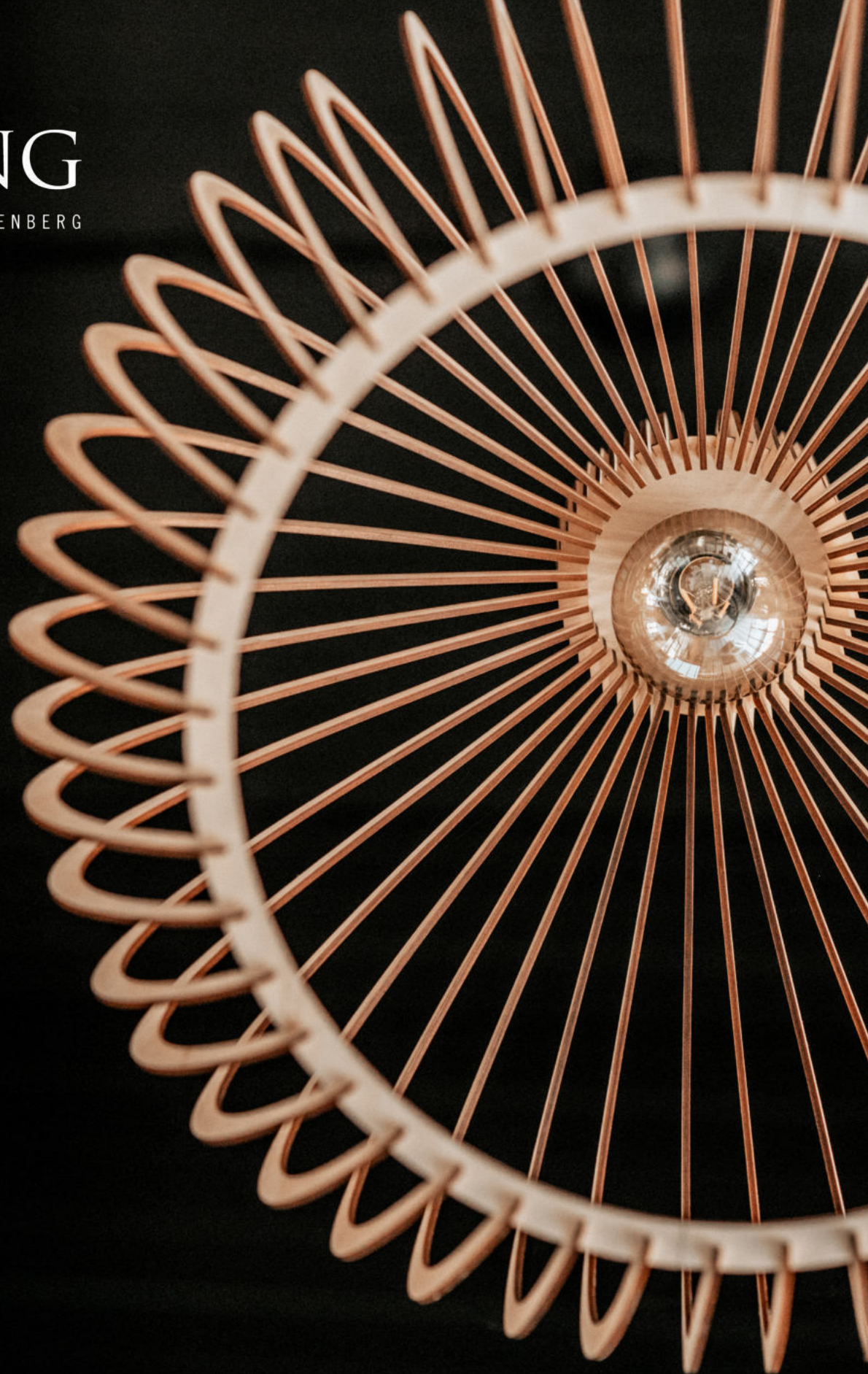




STENG
LANDGUT AM ROTENBERG

STENG

LANDGUT AM ROTENBERG



BUSINESS EVENTS.

“Kreatives Arbeiten und gemeinsam Events erleben.“

IM ROTENBERG 1 | 74348 LAUFFEN AM NECKAR

The background image is a rustic interior. On the left, a large wooden-framed window with multiple panes looks out onto a bright, possibly snowy, outdoor scene. In the foreground, a dark brown, tufted leather sofa is visible. To the right and in the background, several large wooden barrels with metal hoops are stacked or arranged. The overall atmosphere is warm and traditional.

“

**ENTDECKEN SIE
DEN ZAUBER
UNSERES
LANDGUTS.**



**Raus aus dem Firmenalltag, rein in die Natur -
kreatives Arbeiten und wunderbare Feste feiern.**

Willkommen auf STENGs Landgut am Rotenberg,

eine einzigartige Eventlocation mit besonders speziellem Flair,
sowie ein idyllischer Ort mit unzähligen Möglichkeiten.

Zwischen Streuobstwiesen, Kräutergärten und Weinreben erwartet Sie
der landwirtschaftliche Hof der Familie Steng mit seinem natürlichen
und doch modernen Charme.

Das Brennen besonderer Destillate ist ein wichtiger Bestandteil auf dem Hof,
der sich auch im Design und dem Interior widerspiegelt. Ob Sommerfest,
Weihnachtsfeier, Firmenjubiläum, Produktpräsentation oder Automotive-
Veranstaltung - ganz unter dem Motto **„Natur verbindet“** bieten wir die
passende Location mit Outdoorbereich.

Die hochwertige Eventhalle ist ausgestattet mit Fußbodenheizung, einer nachhal-
tigen Lüftungsanlage und allem was für ein erfolgreiches Event benötigt wird.
Das Gelände ist mit LKWs **befahrbar** und PKWs können zur Präsentation direkt in
die Halle gefahren werden.

Durch unser leidenschaftliches Team und Kooperationen mit erfahrenen
Dienstleistern, können alle Kundenwünsche realisiert werden.

Die perfekte Lage zwischen Heilbronn und Stuttgart, sowie die
vorhandene Infrastruktur sind ein Garant für Ihr gelungenes Event.

Ihr Firmenerlebnis bei uns!

INHALTSVERZEICHNIS.

IHRE NOTIZEN	6
DAS SIND WIR	7
DIE EVENTHALLE	8
Grundriss	9
Ausstattung	10
Mietpreise	12
CATERING	13
Getränke & Speisen	14
UNSERE HIGHLIGHTS	21
IMPRESSIONEN	28
WEITERE INFORMATIONEN	29
DIENSTLEISTER	31
IHR WEG ZU UNS	37
Buchung	37
Anfahrt	38

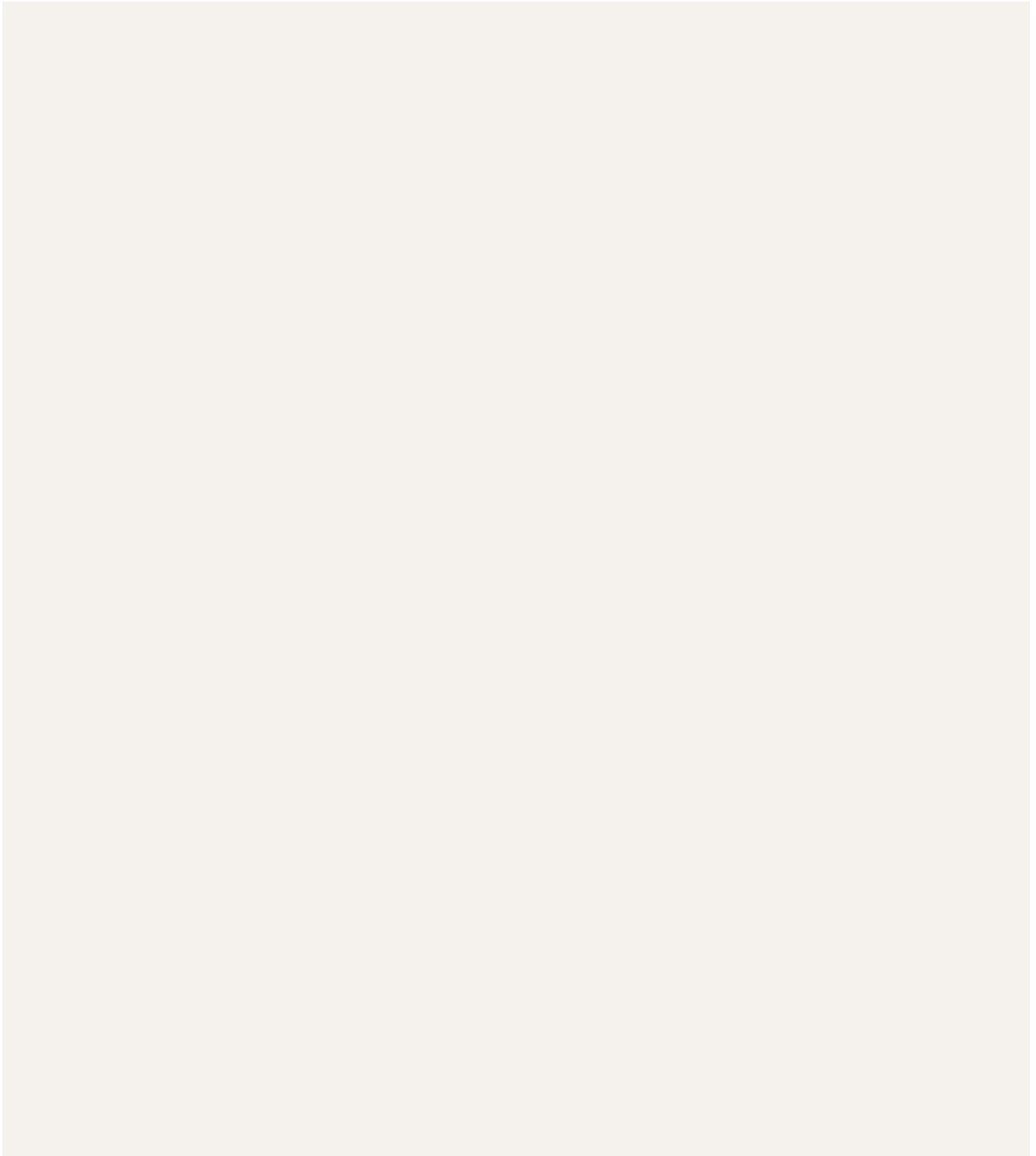
Alle Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt.

IHRE NOTIZEN.

Das sind ganz schön viele Informationen hier.

Sollten während des Durchstöberns Fragen oder Unklarheiten auftreten, können Sie diese hier notieren und uns danach kontaktieren.

Wir freuen uns auf Ihre Fragen!



DAS UNSER TEAM. SIND WIR.



GEBHARD STENG, BETRIEBSLEITUNG

Meine Motivation ist es, mit meiner dynamischen offenen Art landwirtschaftliche Tradition neu nach außen zu tragen. Die Herstellung erstklassiger Produkte ist mein Spezialgebiet. Lasst auch euch von der Vielfalt unserer Manufakturen begeistern. Mein Team und ich freuen uns, euch bei uns Daheim begrüßen zu dürfen.



BÄRBEL KRAFT, ORGA & EVENTS

Vielfältige Tätigkeiten stehen für mich an der Tagesordnung. Genau das ist das Reizvolle für mich auf dem Hof. Mit viel Liebe zum Detail gestalte ich eure Erlebnisse und lasse das Landgut in ganz besonderem Ambiente erstrahlen.



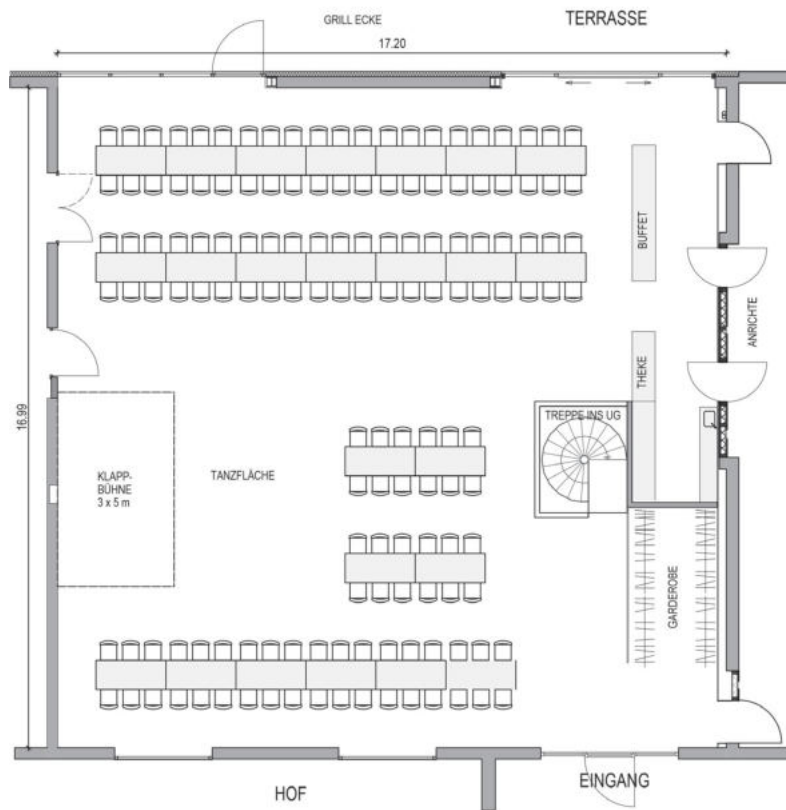
DENNIS HOFMANN, EVENTS

Was mich antreibt? „Traditionelle Landwirtschaft modern interpretiert und das auf qualitativ hochwertigem Niveau.“ Spürt das Gleiche wie ich, egal ob jung oder alt, als Familie oder Gruppe. Das Landgut ist der perfekte Mix und das mit Wow-Effekt.

DIE EVENTHALLE.



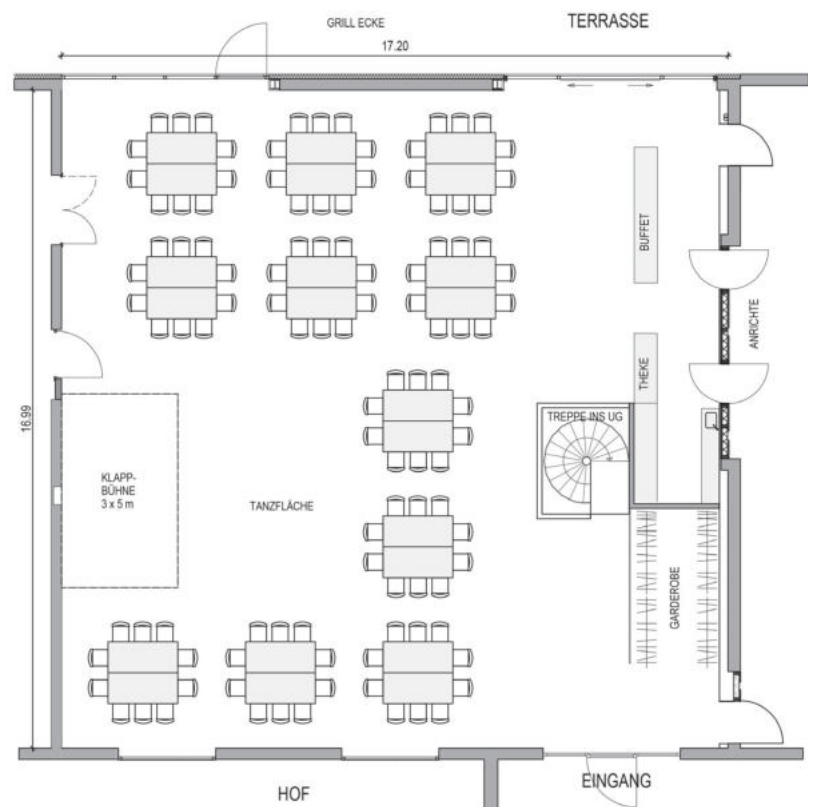
GRUNDRISS.



Die gesamte Eventhalle ist barrierefrei zugänglich.

Info! Runde Tische sind über externe Dienstleister buchbar.

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten:



Hier klicken

AUSSTATTUNG.

- ✓ hochwertiger Eichenboden
- ✓ Fußbodenheizung
- ✓ Lüftungs- und Klimaanlage (nachhaltig aus eigenem Solarstrom)
- ✓ Grundsoundausstattung
- ✓ Bühnenelement (3 x 5m - wird bei Bedarf aus der Wand gefahren)
- ✓ stilvolle Lichtelemente (dimmbar)
- ✓ Installation zur Abdunkelung des Saals
- ✓ Netzwerkanschlüsse, WLAN
- ✓ integrierte Bar
- ✓ mobile Buffetfläche
- ✓ Catering-Vorbereitungsraum
- ✓ WC-Anlagen (Rollstuhlgerecht, Wickeltisch)
- ✓ befahrbar, zur PKW-Präsentation
- ✓ Foyer mit Garderobe
- ✓ Grill Ecke
- ✓ exklusiver Außenbereich
- ✓ Bankettische eckig (180 x 80cm) inkl. Auf- und Abbau **inklusive**
- ✓ Stühle (Hussen geeignet) inkl. Auf- und Abbau **inklusive**
- ✓ Leinwand (4 x 3m) **inklusive**
- ✓ Beamer **65,00 EUR**
- ✓ 6 Weinfässer als Stehtisch **kostenfrei**
- ✓ 4 Stehtische **kostenfrei**
- ✓ Stehtischhussen (grau, weiß, taupe) **15,00 EUR je Husse**
- ✓ 6 graue Sunchairs inkl. Weinkisten als Tischchen **kostenfrei**
- ✓ 4 weiße Sonnenschirme **kostenfrei**
- ✓ 5 Gartentische, 24 Gartenstühle **kostenfrei**
- ✓ Flipchart (á 20 Blatt) **10,00 EUR**
- ✓ Pinnwand **18,00 EUR**
- ✓ Moderationskoffer **25,00 EUR**
- ✓ weiße Biertischgarnituren (1 Tisch / 2 Bänke) **15,00 EUR**

Lassen Sie uns ein bleibendes Event kreieren!

Die stilvolle, 290qm große Eventhalle bietet Platz für bis zu 144 Personen in Galabestuhlung.

Vor der Halle befindet sich ein 500qm teilweise überdachter Outdoorbereich mit Grünanlage. Außerdem steht Ihnen exklusiv die Sonnenterrasse umrahmt von Wiesen, Feldern und Reben für Kleingruppenarbeiten, zum Verweilen oder auch für genussvolle BBQ's zur Verfügung.

Workshops & Teambuildings

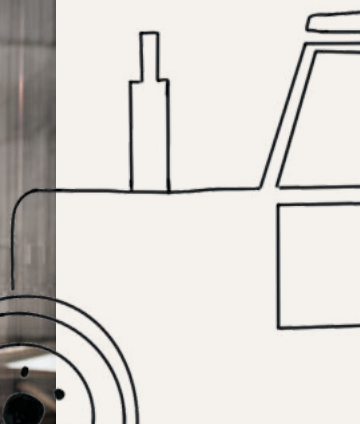
Für Workshops und Teambuildings laden wir Sie ein, den Innenhof mit Kastaniengarten, die Sonnenterrasse, oder unsere Feldwiese zu nutzen.

In unserer naturnahen und nachhaltigen Landwirtschaft setzen wir stets viel Wert auf den modernen Fortschritt und optimale Qualität unserer regionalen Produkte. Deshalb ist unser größter Anspruch, mit rundum gelungenen Events den Zauber des Landguts auch für unsere Gäste spürbar zu machen.

HEIMAT. LANDGUT. WEIN.
FESTE FEIERN. NECKAR. GIN.
SCHWABENLAND. ERLEBNIS.
OBST. KARTOFFELN. TEAM.
NATURVERBUNDEN. ACKER.
QUALITÄT. HARMONIE.

Geheimtipp: Verschieden einsetzbare Vintage-Requisiten sind bei uns auf dem Hof verfügbar.

ALLES "LAND" ARBEIT 2.0



MIETPREISE.

	NOVEMBER - APRIL	MAI - OKTOBER
DIENSTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG	1.500,00 EUR	1.700,00 EUR
FREITAG	1.600,00 EUR*	1.850,00 EUR*
SAMSTAG	1.950,00 EUR*	2.100,00 EUR*

*buchbar ab 70 erwachsenen Personen

x An Feier- und Brückentagen gelten die Konditionen wie an Samstagen.

x Montags und Sonntags ist die Halle nicht buchbar.

x Zusätzliche Pauschalkosten **Reinigung: 240,00 EUR**

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE.

Wir bieten eine kleine Auswahl an Leihzubehör rund um Ihre Veranstaltung.
Die Abstimmung hierzu erfolgt bei einem persönlichen Gespräch rechtzeitig vor der Veranstaltung.

Raumdeko

Staffelei	15,00 EUR / Stück
Outdoor Zinkwanne inkl. Eiswürfel	30,00 EUR
Zusätzliches Sofa	40,00 EUR

Veranstaltungstechnik

Akku-Musikbox (JBL Eon One Compact) inkl. Boxenständer + Mikrofon	40,00 EUR 10,00 EUR
---	--

Spiel und Spaß

Outdoor-Spielebox	80,00 EUR
Stengs Beerpong	40,00 EUR
Tischkicker	45,00 EUR



CATERING

Unsere Caterer sind mit folgenden Leistungen für Sie da

- x erfahrenes Servicepersonal
- x Geschirr & Gläser
- x Eindecken der Tische
- x Tischwäsche

Weitere Informationen zu unseren Catering-Partnern und den Kontakt Ihres Ansprechpartners erhalten Sie im Folgenden. Das Servicepersonal des Caterers ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung vor Ort und verantwortlich neben der Speisenbewirtung den Ausschank der Getränke. Ein Catering-Betrieb außerhalb unseres Portfolios ist nicht gestattet.

An dieser Stelle möchten wir gerne darauf hinweisen, dass außerhalb des vom Caterer zur Verfügung gestellten Servicepersonals keine weiteren Mitarbeitenden gestattet sind.



GETRÄNKE & SPEISEN.

Die Getränke für Ihre Feier werden von uns bereitgestellt. Unser Sortiment umfasst hauseigene Produkte aus unserem Weingut und unserer Destillerie und wird mit weiteren regionalen Produkten ergänzt.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Die genaue Auswahl an alkoholischen Getränken, Softgetränken und Heißgetränken können Sie unserer gesonderten Getränkekarte entnehmen.

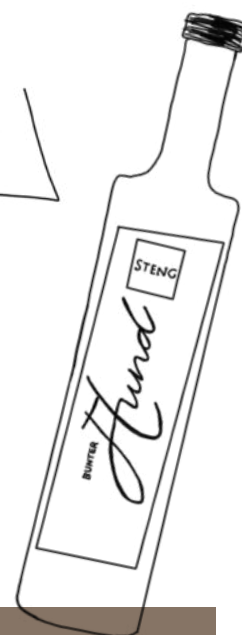
GIN - & COCKTAILBAR



UNSER KLASSIKER!

STENG's BUNTER HUND.
Gibt es selbstverständlich
für Ihr Event!

Unsere Bar ist der absolute Hingucker und Gästemagnet. Unsere Destillate in allen Variationen und Farben, während nebenan auf der Tanzfläche gefeiert wird.



WEITERE INFORMATIONEN

Sollten Sie Weine oder Spirituosen mitbringen, berechnen wir folgendes Korkgeld je ausgeschenkter Flasche:

Wein: **18,00 EUR**

Spirituosen: **25,00 EUR**

1

gourmet c o m p a g n i e

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!

Kochen ist unsere Leidenschaft, Gastfreundschaft ist unsere Mission!
Handwerkliches Know-how verbunden mit langjähriger Erfahrung ist unser Werkzeug - zuverlässig und kompetent begleitet die Gourmet Compagnie und ihr eingespieltes, freundliches Team Ihre Feier/Veranstaltung von der Planung über die Organisation bis hin zur Durchführung.
Denn die glücklich strahlenden Augen unserer Auftraggeber sind unser Ziel.

Kontakt

Jana Melzer: jana.melzer@gourmet-compagnie.de

Yvonne Hannappel: yvonne.hannappel@gourmet-compagnie.de

DE-73760 Ostfildern-Kemnat | Hagäckerstraße 24-26

Telefon: 0711 2123264

www.gourmet-compagnie.de

Mehr erfahren



Für jede Gelegenheit das passende Food-Konzept.
Revolutionär. Innovativ. Individuell.

Der Name "Rote Brigade Catering" steht für Genuss auf höchstem Niveau, für Perfektion und Leidenschaft.

Für absolute Qualität und Frische, Vielfalt und verführerische Optik.

Und was für Sie extrem wichtig ist:

Zuverlässigkeit.

Wer allerdings einen Partyservice sucht, wird ihn bei uns nicht finden.

Kontakt

info@rote-brigade.de

DE-74072 Heilbronn | Berliner Platz 1

Telefon: 0170 6668170

www.rote-brigade.de

Mehr erfahren



3



Langjährige Tradition und ein Team, das sein Handwerk versteht.

Wir sind ein handwerkliches Unternehmen mit Tradition. Schon seit mehr als 60 Jahren begeistern wir unsere Kunden mit geschmackvollem Essen und einem Team, welches sich zur Aufgabe gemacht hat, Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen. Ohne viel Vorbereitung mal was richtig Gutes - für uns kein Problem, sondern Mittelpunkt unserer Arbeit. Wir besorgen, kochen und planen für Sie. Wir kümmern uns um Ihre Festlichkeit.

Bei der Wahl der Metzgerei Kopf wird eine Küchenpauschale von 300€ berechnet.

Kontakt

Sabine und Annette Kopf: info@metzgerei-kopf.de
DE-74348 Lauffen am Neckar | Bahnhofstraße 18
Telefon: 07133 7966
www.metzgerei-kopf.de

Mehr erfahren



Vorwiegend regionale Zusammenarbeit, aus artgerechter Haltung und das schon seit 1993

Unser zukunftsorientiertes Familienunternehmen in 2. Generation bietet Dir ein breites Angebot an Grill- und Party-Service für Dein Event. Qualität und Tierwohl steht für uns an oberster Stelle: Wir verarbeiten Fleisch von regionalen Höfen mit kontrollierter, artgerechter Haltung. Ganz nach unserem Motto Bock auf Beef? Finden wir das man Qualität einfach schmeckt. Daher legen wir großen Wert auf qualitativ hochwertige und somit tiergerechte Haltung auf unseren Höfen. Durch die vorwiegend örtliche Zusammenarbeit schonen wir außerdem Tier und Umwelt durch kürzeste Transportwege im Landkreis Heilbronn.

Bei der Wahl der Metzgerei Geiger wird eine Küchenpauschale von 300€ berechnet.

Kontakt

info@geiger-metzgerei.de
DE-74226 Nordheim | Hauptstraße 102
Telefon: 07133 21400
www.geiger-metzgerei.de

Mehr erfahren



5

**better
taste** /
Catering
Experts

Über 20 Jahre Catering Expertise.
Veranstaltungen abseits aller Standards sind unsere Stärke.

National und international vertrauen renommierte Unternehmen verschiedenster Branchen & Privatpersonen auf unsere Catering Expertise und unser Händchen für persönliche Beratung, professionelle Betreuung und perfekte Organisation. Unser Catering passt auf den Punkt.

Durch unseren hauseigenen Equipment Verleih bieten wir Ihnen einen Full Service. Egal, wo Ihre Veranstaltung stattfinden soll, wir erschaffen dort eine Wohlfühlatmosphäre mit allem was zugehört.
www.tellertaxi.de

Kontakt

Nadine Sieber: n.sieber@better-taste.de
Sophie-Charlotte Hörhold: s.hoerhold@bettertaste.de
DE-71636 Ludwigsburg | Osterholzallee 76/1
Telefon: 07143 9690860
www.better-taste.de

Mehr erfahren





“

**DAS
ETWAS
ANDERE
FIRMEN
EVENT**

”

UNSERE HIGHLIGHTS.



WÄHLEN SIE DAS BESONDERE FÜR IHR EVENT.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Varianten, um Ihr persönliches Gastgeschenk zu gestalten:

- 1 STENGs JustGin 50ml-Flasche (5,50 EUR je Flasche)
- 2 STENGs JustGin 50ml-Flasche mit individuellem Eindruck auf dem Frontetikett* (6,50 EUR je Flasche)
- 3 STENGs JustGin, JustBrandy oder JustWodka in einer 100ml Flasche mit STENG-Etikett (7,50 EUR je Flasche)

* Lassen Sie sich von uns ein personalisiertes Etikett entwerfen, seien Sie selbst kreativ oder lassen Sie sich Ihr Firmenlogo eindrucken. Pro Veranstaltung/Bestellung der Probiererle kann ein individueller Eindruck gewählt werden.





EXKLUSIV NUR BEI STENGs.

BRENNKUNST LIVE ERLEBEN AUF DER GROSSEN BRENNANLAGE.

Unser kupfernes Brenngerät verzaubert nicht nur unsere Eventhalle sondern auch Ihre Kolleginnen und Kollegen. Erleben Sie live mit allen Sinnen wie **Ihr** Gin oder Geist von unserem Brennmeister gebrannt wird. Ein gemeinsames und äußerst interessantes Spektakel - zeitgleich zu Ihrem Event.

Sie erwartet:

- x 2 bis 3-stündige Show-Destillation von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist auf der großen Brennanlage parallel zu Ihrer Veranstaltung
- x Interessante Gespräche an der Brennanlage mit unserem Experten
- x Eine hochprozentige Erinnerung für alle Beteiligten
- x Rahmenprogramm nach Abprache

- x **Mindestabnahme:** 120 Flaschen abgefüllt in 500ml (Ihre Sonderedition)
- x Preis pro Flasche 24 EUR ggf. zzgl. Versand
- x Ready to take 14 Tage nach Ihrer Veranstaltung
- x Etikettgestaltung nach Absprache

NATUR-ERLEBNISWEG

Um noch etwas mehr Natur zu genießen, haben die Gäste die Möglichkeit auf eigene Faust unseren interaktiven Natur-Erlebnisweg durch Streuobstbäume und mit Lehrreichem über Obst-, Wein- und Kartoffelanbau zu erkunden.

PRIVATSHOPPING

Ihre Gäste schlendern durch unseren Laden und werden exklusiv beraten. Nur nach Absprache möglich.

STENG

BRENNWERKSTATT





GIN WORKSHOP CRASHKURS

(Nur im Rahmen einer Veranstaltung buchbar.)

Brennen Sie Ihr eigenes Destillat auf kleinen Brenngeräten in unserer Brennwerkstatt - die eigene Herstellung von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist. Ein außergewöhnliches Highlight als Teil Ihres Events!

Dauer circa 1,5 Stunden

15 bis 40 Personen (20 Brenngeräte)

70 EUR pro Person bei Einzelnutzung eines Brenngeräts (1 x 0,7l-Flasche)

50 EUR pro Person bei Nutzung eines Brenngeräts zu zweit (2 x 0,35l-Flaschen)

Das erwartet Sie:

- x Empfang mit hauseigenen Aperitifs in der Ginbar
- x Einführung in die Welt der Wacholderspirituose
- x Auswahl frischer Kräuter
- x Destillation des eigenen Gins

Inklusivleistungen:

- x 1 Aperitif, 1 Gin Tonic, Wasser
- x 1 Flasche der Eigenkreation mit Etikett zum sofort mitnehmen.



Wie es funktioniert?

Lassen Sie sich inspirieren



ENTDECKERTOUR AUF DEM LANDGUT

(Individuell oder im Rahmen einer Veranstaltung buchbar.)

Schlendern Sie mit uns über das Landgut und erleben Sie es in all seinen Facetten. Eine naturnahe Landwirtschaft mit Streuobstwiesen, Kräutergarten, Kartoffelfelder und Weinreben - ein absolutes Sinnesspiel.

Treffpunkt: Steng - Landgut am Rotenberg, GinBar

Dauer: ca. 2 Stunden

Preis pro Person: 32,00 EUR

Buchbar: April - Ende Oktober

Gruppengröße: 30 - 150 Personen

Leistungen:

- x** Empfang mit einem Glas "Bunter Hund Sprizz"
- x** Geführter Rundgang auf dem Hofgelände des Landgutes
- x** 2er Weinprobe, 1 Destillat, 1 Gin Tonic, Mineralwasser
- x** Saisonaler Kartoffelsnack
- x** 2kg STENGs Speisekartoffeln für Zuhause

x 10% Nachlass auf Ihren Einkauf in unserem Shop am Tag der Führung

x Denken Sie an wetterfeste Kleidung!

x Alkoholfreie Alternativen auf Anfrage möglich

WEINKELLER- UND BRENNEREIFÜHRUNG

(Nur im Rahmen einer Veranstaltung buchbar.)

Schauen Sie mit einer Weinkellerführung und einem Rundgang durch die Bren- nerei hinter die Kulissen. Selbstverständlich darf das ein oder andere „Probier- ele“ nicht fehlen.

WEINPROBE

(Nur im Rahmen einer Veranstaltung buchbar.)

Nicht nur Wein trinken, sondern Wein erleben? Gerne bieten wir Ihnen als Programmpunkt eine abwechslungsreichen 30-45 minütige Probe mit unseren Weinen an.

IMPRESSIONEN.



WEITERE INFORMATIONEN.

AUF- UND ABBAU

Die Eventlocation steht Ihnen ab dem Morgen des Veranstaltungstags zur Verfügung. Insofern am Vortag keine Veranstaltung stattfindet, ist eine frühere Nutzung möglich. Die Abstimmung hierzu erfolgt rechtzeitig. Die Abholung der Dekoration oder sonstigen Dingen ist am Folgetag möglich (bzw. montags, wenn am Samstag gefeiert wurde).

SPERRSTUNDE

Die Nutzung der Eventlocation ist bis 4 Uhr möglich. Der letzte Getränkeauschank findet um 3:30 Uhr statt. Ab 3:30 Uhr ist die Musik abzustellen.

MUSIK

Den Empfang im Freien dürfen Sie gerne mit Hintergrundmusik untermalen. Wir bitten hierbei nur um kurze Information an uns. Insbesondere ist die Abstimmung bei Besonderheiten / besonderen Auftritten (bspw. Blaskapellen) notwendig.

Ab 22 Uhr ist darauf zu achten, dass die Außentüren geschlossen gehalten werden. Die Schallpegelgrenze in der Eventhalle liegt bei 90 db. Ein derartiges Messgerät zur Kontrolle ist an der Bar, gegenüber der üblichen Tanzfläche und nicht beim DJ Pult vorhanden. GEMA ist von dem DJ / der Band anzumelden.

OFFENES FEUER

Eine Feuerstelle ist nicht vorhanden. Schwedenfeuer o.ä. sind mit der Eventlocation abzustimmen. Eine Outdoor-Grill-Ecke für den „kulinarischen Hingucker“ ist eingerichtet. Bitte beachten Sie außerdem, dass offenes Feuer im Strohstall strikt untersagt ist.

FEUERWERK, WUNDERKERZEN, KONFETTI

Wir bitten Sie um Verständnis, dass ein Feuerwerk nicht gestattet ist. Dies gilt ebenfalls für ein Tortenfeuerwerk und Wunderkerzen, im Außen- und Innenbereich. Eine Feuershow im Freien ist abzustimmen. Seifenblasen dürfen gerne im Außenbereich genutzt werden. Das Streuen von Konfetti ist auf dem gesamten Gelände der Natur zuliebe untersagt. Bitte geben Sie diese Informationen an Ihre Gäste weiter. Eventuelle Reinigungskosten werden weiterberechnet.

Das Rauchen in Innenräumen ist nicht erlaubt.

HUNDE

Bitte informieren Sie uns, sollten Hunde mit auf der Gästeliste stehen.

NEBELMASCHINE

Der Einsatz von Nebelmaschinen ist leider nicht möglich.

KINDERBETREUUNG

Ein separater Kinderraum ist nicht vorhanden. Sprechen Sie uns jedoch für Möglichkeiten hierzu gerne an. Hiermit weisen wir auch auf unser an die Location angrenzendes Beregnungsbecken hin. Die Location übernimmt keine Haftung in dem Fall Kinder über den Zaun klettern. Dasselbe gilt für den gesamten landwirtschaftlichen Bereich rund um das Gelände. Dieser Bereich ist kein Spielplatz.

PARKPLÄTZE

Parkplätze sind ausreichend verfügbar. Busparkplätze sind ebenfalls vorhanden.

BESTUHLUNG

Tische und Stühle aus der Eventhalle dürfen nicht im Außenbereich verwendet werden.



JETZT BUCHEN

Dienstleister.

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON HERZEN

Außer dem Catering sind alle weiteren Dienstleistungen frei wählbar.
Nachfolgend ein Auszug aus unseren **Empfehlungen** für Sie:

EVENTAGENTUR

Hamann & Friends

Romy Eckert: eckert@hamannandfriends.de

Leonie Jegglin: jegglin@hamannandfriends.de

Telefon: 07131 - 897 88 12

Website: www.hamannandfriends.de

Über uns:

Wir sind seit 1999 Ihr Partner für einzigartige und maßgeschneiderte Events mit immer wiederkehrenden Kunden. Pro Jahr realisieren wir für Kleinunternehmen und Privatpersonen, Mittelständler und Global Player etwa 150 Projekte. Dazu führen wir etwa 30 Eigen-Events wie Firmenläufe, Street Food Festivals, Ausbildungsmessen, hochwertige Weinfestivals oder Weihnachtszauber in ganz Deutschland durch.

Gerne verzaubern wir Sie und Ihre Gäste mit unserem einzigartigen, auf jede Veranstaltung individuell abgestimmten, Lichtdesign. Dazu bereichern wir Ihr Event auch gerne aus unserem großen Fundus mit unseren verschiedenen Lounge-Bereichen.

Lassen Sie sich doch einfach von unserem [Mietkatalog](#) inspirieren.



Bildmaterial: Hamann & friends

DAS BLEIBT IM KOPF.

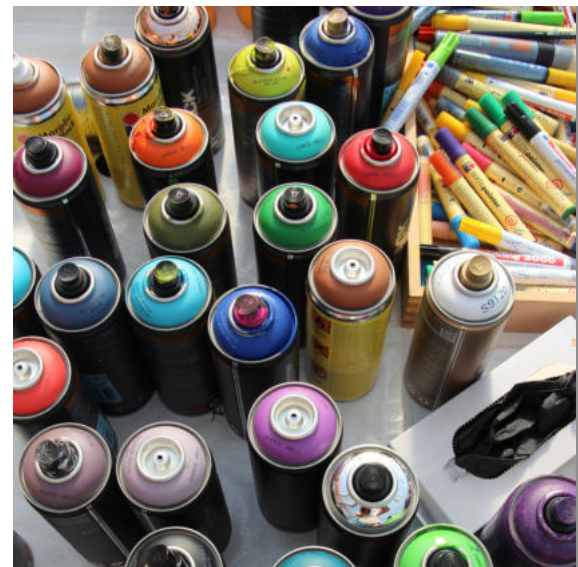
die schrittmacher - Teambuilding Agentur

E-Mail: post@dieschrittmacher.de

Website: www.dieschrittmacher.de

Als Full-Service-Agentur ist es unser Anspruch, Ihnen rundum Ihr Firmenevent alle Wünsche zu erfüllen, so dass Sie sich auf den fachlichen Part konzentrieren oder sich auch einfach nur zurücklehnen können.

Wir kümmern uns um alle Einzelheiten Ihrer Veranstaltung, von Anfang bis Ende.



VERANSTALTUNGSTECHNIK

DS Veranstaltungstechnik GmbH
info@ds-veranstaltung.de
www.ds-veranstaltungstechnik.de

TWINSISTERS GmbH
info@twinsisters.de
www.twinsisters.de

MUSIK

Saxokeys - Band
contact@saxokeys.de
www.saxokeys.de

mr. mac's party team - DJ
info@mrmac.de
www.mrmac.de

FLORIST / DEKORATEUR

Lisbeth - Florale Werkstatt
hello@lis-beth.de
www.content.lis-beth.de

Seidel Floristik
seidel floristic@web.de
www.seidel-floristik.de

Deko & Design
info@dekoanddesign.de
www.dekoanddesign.de

Fotobox Photoloco
kontakt@photoloco.de
www.photoloco.de

SHUTTLE-SERVICE

Leintal Taxi & Transport
info@leintal-taxi-transport.de
www.leintal-taxi-transport.de

Taxi Lauffen
Martin Carrara
Telefon: 0175 2226061

ÜBERNACHTUNG

Gästehaus Kraft
Nordheimer Straße 50
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-kraft.de

Gästehaus Schenk
Rathausstraße 3
74348 Lauffen a.N.
www.gaestehaus-schenk.de

Neckarbett
Olgastraße 18
74348 Lauffen a.N.
www.neckarbett.de

Parkhotel Heilbronn
Gartenstraße 1
74072 Heilbronn
www.parkhotel-heilbronn.de

EIS MACHT GLÜCKLICH

NOSA Eismanufaktur

info@nosa-eismanufaktur.de

www.nosa-eismanufaktur.de

 [nosa_eismanufaktur](https://www.instagram.com/nosa_eismanufaktur)

BUCHEN SIE UNS FÜR IHRE FESTLICHKEIT

Wir versüßen Ihr Event mit unserer leckeren handgemachten Eiscreme.

Unser Ansatz ist regional, mobil, hochwertig und modern.

Unsere Piaggio APE als Eyecatcher auf Ihrem Event mit verschiedensten Eissorten sowie Variationen als kulinarisches Highlight.

Ob als Aperitif, süßer Snack oder Dessert- ein Eis geht immer.

WARUM UNSERE EISCREME SOO LECKER IST

- x Traditionelle Herstellung in der Eismanufaktur.
- x Auf künstliche Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe und Aromen wird verzichtet.
- x Ausschließlich natürliche Zutaten
- x Frische Früchte überwiegend aus der Region sowie Bio-Pistazien aus Sizilien, Bio-Haselnüsse aus dem Piemont und Vanille aus Madagaskar.



RAHMENPROGRAMM

Neckar-Zaber-Tourismus e.V.
info@neckar-zaber-tourismus.de
www.neckar-zaber-tourismus.de

Katzenbeisser Carrus
WeinErlebnisFührungen
In den Herrenäckern 18
74348 Lauffen am Neckar
katzenbeisser-carrus@gmx.de

Touristikgemeinschaft
HeilbronnerLand e.V.
service@heilbronnerland.de
www.heilbronnerland.de

Katzenbeißer-Trolli
Gerhard Kraft
Nordheimer Straße 50
74348 Lauffen am Neckar
Telefon: 07133 98250



“

**EINE UMGEBUNG IN DER ZWISCHEN DEN
KOLLEGEN UND TEAMS EINE VERBINDUNG
ENTSTEHT.**

Sprechen Sie uns für weitere Empfehlungen gerne an.



“

STETS MIT
DER NATUR.
NIE DAGEGEN.

DAS PRINZIP STENG

I H R W E G Z U U N S

BUCHUNG.

Haben wir Sie schon überzeugt?
Dann machen Sie sich doch am Besten Ihren eigenen "ersten"
Eindruck von unserem Landgut und kommen Sie vorbei.
Wir freuen uns!



01

Besichtigungstermin vereinbaren - lernen Sie das Landgut und uns persönlich kennen.

02

Wir erstellen ein individuelles Angebot und reservieren Ihren Wunschtermin für zwei Wochen.

03

Alles passt? Dann folgt die Buchung und die Anzahlung über 50% des Mietpreises. Die Restzahlung erfolgt mit der Endabrechnung.

04

Wir treffen uns zeitnah vor Ihrer Feier zu einer finalen und detaillierten Abstimmung vor Ort.

05

Genießen Sie Ihren Tag!

Selbstverständlich stehen wir Ihnen während der Planung bei Fragen und Wünschen jederzeit zur Verfügung.

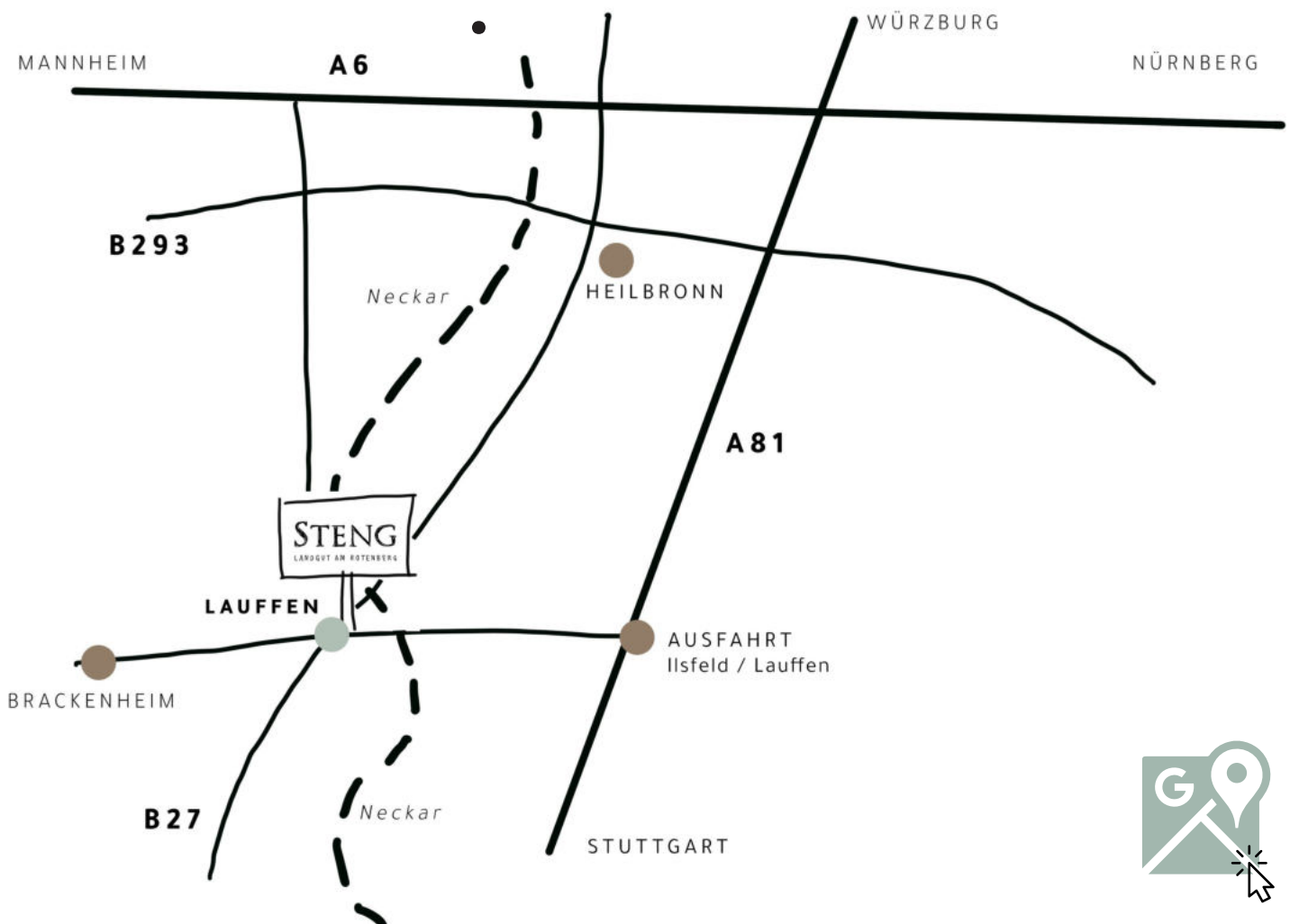
Telefon: 07133 14206

E-Mail: info@steng-lauffen.de



IHR WEG ZU UNS

ANFAHRT





**UND WELCHES EVENT
WOLLEN SIE BEI UNS FEIERN?
WIR FREUEN UNS AUF
IHRE ANFRAGE!**

GEBHARD STENG, BÄRBEL KRAFT UND TEAM

JETZT ANFRAGEN

STENG LANDGUT AM ROTENBERG

IM ROTENBERG 1 / 74348 LAUFFEN AM

NECKAR TELEFON: 07133 14206

E-MAIL: INFO@STENG-LAUFFEN.DE

WEBSITE: WWW.STENG-LAUFFEN.DE