BANKETTMAPPE

MEETING AND EVENT FOLDER

Wohlfühlen ist die Summe der vielen Kleinigkeiten

Stand: 03.07.2019

www.residence-starnberg.de

HERZLICH WILLKOMMEN AM STARNBERGER SEE

WELCOME TO LAKE STARNBERG

Das HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE liegt unweit des Seeufers, inmitten einer gepflegten Parklandschaft in Feldafing am Starnberger See vor den südlichen Toren Münchens. Das beeindruckende Panorama vom Alpenvorland bis zur Zugspitze und die Vielfalt an Sport-, Freizeit- und Ausflugsmöglichkeiten machen den Starnberger See zu einem paradiesischen Ort mit magischer Anziehungskraft. Hier finden Sie den richtigen Ort für Veranstaltungen mit Stil und Ambiente. Genießen Sie in exklusiver Atmosphäre das behagliche Interieur, die gute Küche und den aufmerksamen Service unseres Hauses und lassen Sie den Alltag hinter sich...

HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE is located nearby the lakefront, among a well-tended park in Feldafing at Lake Starnberg, not far from Munich. You will find the perfect place for your event with ambiance. Enjoy a remarkable atmosphere and forget the monotony of everyday life…

Zimmer / Rooms

Unsere 92 großzügigen Zimmer und Suiten vereinen Wohnkomfort und Funktionalität zu einem harmonischen Ganzen. Unsere elegant ausgestatteten Zimmer verfügen über Faxanschluss, ISDN-Telefon, Wireless Lan, Flat-TV, Minibar, Safe und einen Arbeitsschreibtisch.

Our 92 first-class rooms and suites combine comfort and functionality. All rooms equipped with flat-TV, Minibar, safe and a large desk. Moreover they are connected to ISDN, an analogue modem and offer WI-FI.

Restaurant / Bars

Unser gastronomisches Angebot lädt Sie zum Genießen ein...
Erleben Sie die kulinarischen Genüsse unserer mediterranen Küche, sowie das großzügige Ambiente unseres Restaurants „La Provence“. Herzlich willkommen heißen wir Sie auch in unserer Lobby-Lounge-Bar, der „American-Bar“, der Weinstube oder im Pavillon. Wir laden Sie ein auf eine unserer Sonnenterrassen oder zu einem Spaziergang in unserem großzügigen Hotelpark.

Our gastronomic facilities give you a chance to relax and to enjoy excellent food. We offer mediterranean food in our restaurant „La Provence“. Furthermore, we would like to welcome you in our Lobby-Lounge-Bar, „American-Bar“, wine tavern, pavillon or at our terrace. Please feel free to use our terraces to enjoy the sun or our generous park for a little walk.

Veranstaltungsräume / Meeting Rooms

München, London, Paris, Monte Carlo...- egal welcher unserer 14 variablen Konferenzräume den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung bildet, Sie tagen auf höchstem Niveau. Teilklimatisierte Räume mit Tageslicht, Mobiliar im eleganten Design sowie modernste Präsentations- und Kommunikationstechnik. In den Räumen befinden sich fünf eingebaute Multimedia-Wände mit TV (inkl. DVD- und Videorekorder), Radio, CD-Player, Kassettenrekorder und Beamer.

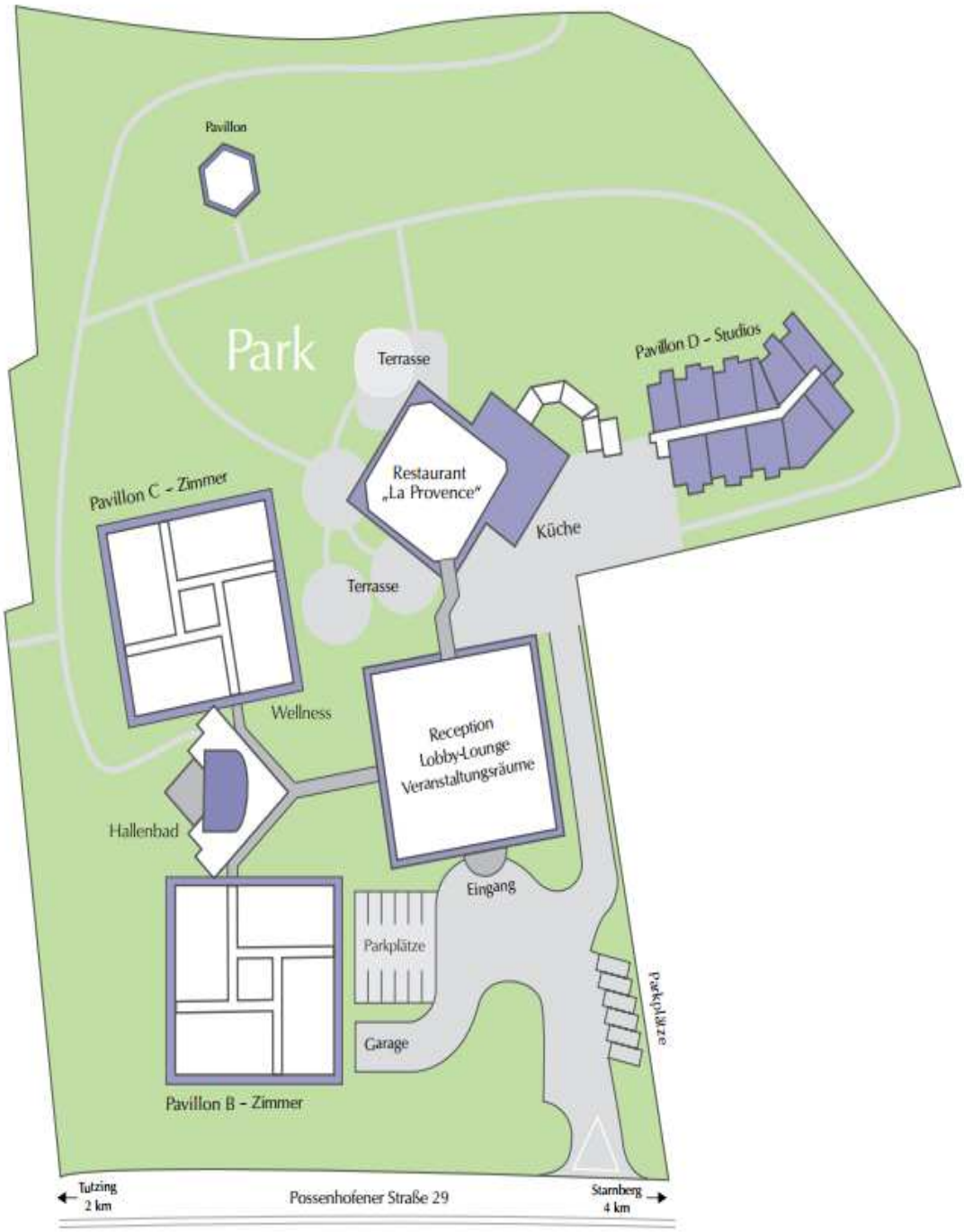
Munich, London, Paris, Monte Carlo… - no matter, all our 14 variable meeting rooms provide the perfect setting for your meetings or social events. Partial Air-conditioned rooms with daylight, furniture in an elegant design and modern presentation and communication equipment will satisfy your expectations.

Wellness

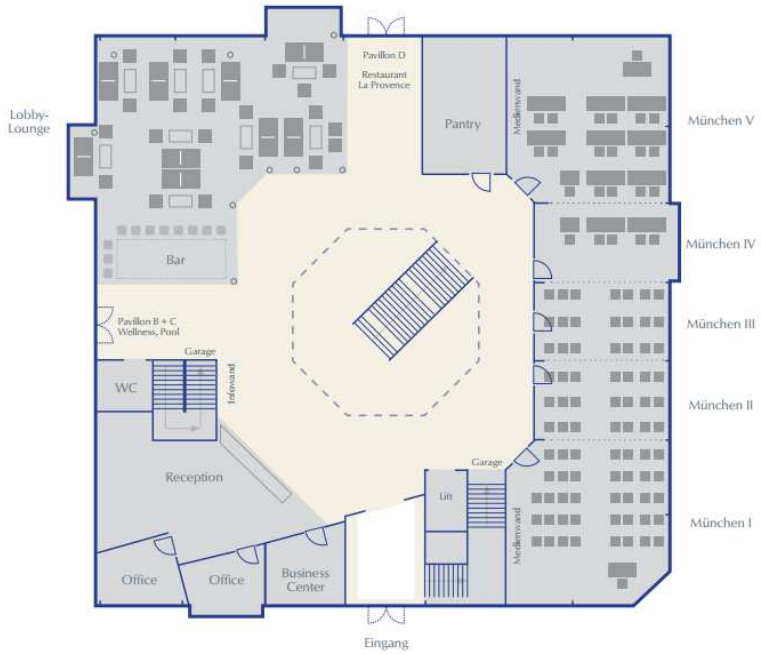
Lassen Sie die Seele baumeln oder tun Sie etwas für Ihre Fitness: Indoor-Pool, Saunalandschaft, Fitnessraum, zwei Squash-Hallen, Indoor-Golf Training Center, Ayurveda Health and Beauty Center und unser herrlicher Park erwarten Sie. Wenn Sie die Umgebung etwas näher erobern möchten, halten wir Mountainbikes für Sie bereit.

Relax your soul and train your fitness. Our wellness-area offers an indoor pool, fitness room, two squash courts, Indoor-Golf Training Center and Ayurveda Health & Beauty Center.

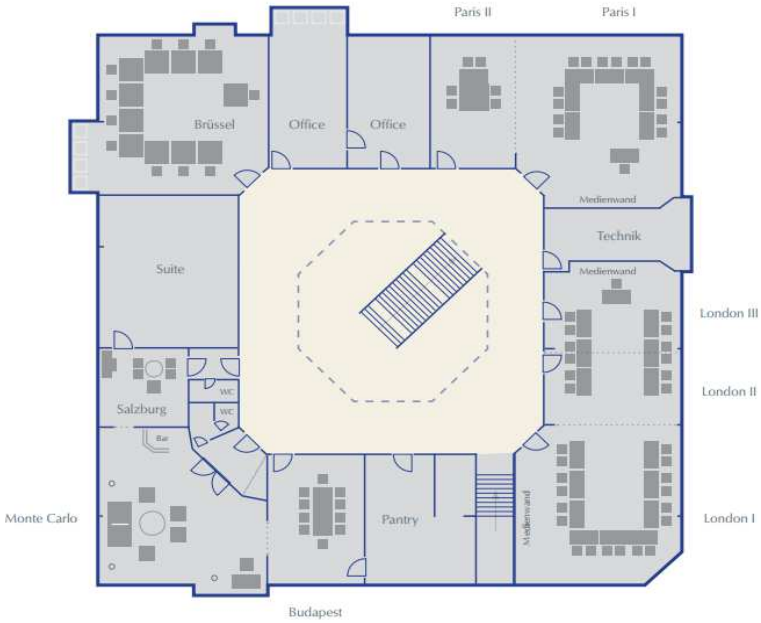
LAGEPLAN
LOCATION PLAN



ÜBERSICHT / ERDGESCHOSS
FLOOR PLAN / GROUND FLOOR



ÜBERSICHT / OBERGESCHOSS
FLOOR PLAN / FIRST FLOOR



IHRE VERANSTALTUNGSANFRAGE

KONTAKTDATEN

Veranstalter _____ Frau/Herr _____

Straße/Nr. _____ Telefon _____

PLZ / Ort _____ Fax _____

E-Mail _____

DETAILS ZUR VERANSTALTUNG

Datum _____

Alternativdatum _____

Beginn der Veranstaltung _____

Ende der Veranstaltung _____

Personenzahl _____

Anreisedatum _____

Abreisedatum _____

Anzahl Einzelzimmer _____

Anzahl Doppelzimmer _____

Buchung als Abrufkontingent

□ nein □ ja, Stichwort: _____

Art der Veranstaltung

□ Tagung/Seminar/Konferenz □ Präsentation/Ausstellung □ Hochzeit □ Abendveranstaltung

□ Übernachtungen □ Sonstiges: _____

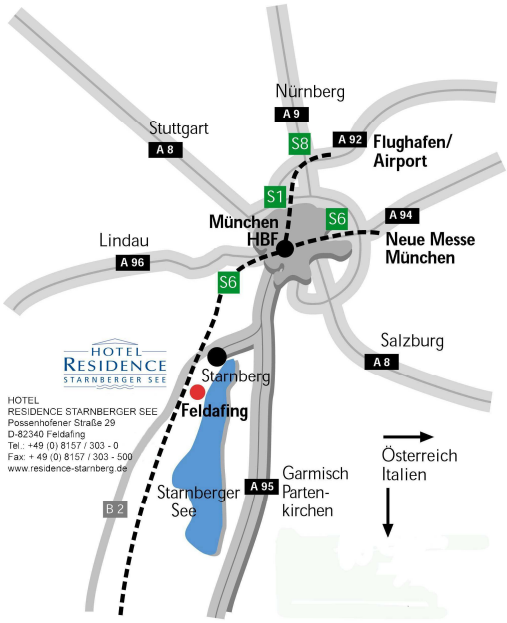
Tagungsraum: □ nein □ ja vom _____ bis _____

Gruppenraum: □ nein □ ja vom _____ bis _____

Bestuhlung Tagung/Seminar □ parlamentarisch □ U-Form □ Theater □ Block □ Sonstiges
□ Trainertisch □ Welcome-Desk □ Rednerpult

Bestuhlung Bankett □ Tafeln □ runde Tische
□ Bühne □ Tanzfläche □ Band/DJ □ Sonstiges:_____

ANFAHRT



ANREISE MIT DEM AUTO

a) aus Richtung München

Sie verlassen die Autobahn A 95 München/Garmisch-Partenkirchen in Starnberg und fahren durch Starnberg, Richtung Weilheim. Nachdem die Straße einspurig geworden ist, biegen Sie an der Ampel schräg links in die Dinardstraße ein und fahren rechts Richtung Possenhofen/Feldafing (Possenhofener Straße).
Folgen Sie dieser Straße durch Niederpöcking und Possenhofen nach Feldafing. Nach dem Ortsschild Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der rechten Seite.

b) aus Richtung Lindau / Landsberg

Sie verlassen die Autobahn A 96 Lindau/München bei der Ausfahrt München/Gilching und setzen die Fahrt in Richtung Starnberg fort. Nachdem die Straße in Starnberg einspurig geworden ist, biegen Sie an der Ampel links in die Dinardstraße ein und fahren rechts Richtung Possenhofen/Feldafing (Possenhofener Straße).
Folgen Sie dieser Straße durch Niederpöcking und Possenhofen nach Feldafing. Nach dem Ortsschild Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der rechten Seite.

c) aus Richtung Garmisch-Partenkirchen

Sie verlassen die Autobahn A 95 Garmisch-Partenkirchen/München bei der Ausfahrt Penzberg und fahren über Iffeldorf nach Seeshaupt. Hier folgen Sie der Beschilderung Starnberg und gelangen über die Orte Seeseiten, Bernried, Unterzeismering und Tutzing nach Feldafing.
Sie durchqueren den Ort Feldafing in Richtung Possenhofen. Kurz vor Ortsende Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der linken Seite. (Possenhofener Straße).

ANREISE MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Vom Flughafen aus in die S1 Richtung Ostbahnhof einsteigen und an der Station Laim umsteigen in die S6 Richtung Tutzing. In Feldafing aussteigen. Die letzten Meter können Sie entweder mit einem Taxi (werden gerne von uns organisiert) oder zu Fuß zurücklegen. Alternativ können Sie vom Flughafen in die S8 Richtung Geltendorf einsteigen und entweder am Marienplatz oder ebenfalls in Laim in die S6 Richtung Tutzing umsteigen. Aussteigen auch hier wieder in Feldafing und den restlichen Weg zu Fuß oder per Taxi zurücklegen.

KAPAZITÄTEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME
CAPACITY OF OUR CONFERENCE ROOMS

Raum Room	Fläche Area	Parlament parliament	U-Form U-Shape	Block Boardroom	Theater Theatre	Bankett Banquet	Raumlänge/ -breite/-höhe in m Lengh / Width / Height in m
München I	59,50 m²	20	16	20	40	30	7,80 x 7,60 x 3,03
München II	24,50 m²	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
München III	24,50 m²	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
München IV	27,50 m²	-	08	12	-	-	4,00 x 6,90 x 3,03
München V	61,00 m²	20	16	20	40	30	8,00 x 7,60 x 3,03
München I-V	197,00 m²	150	-	-	180	100	27,40 x 6,40 x 3,03
London I	59,50 m²	20	16	20	40	-	7,80 x 7,60 x 3,03
London II	24,50 m²	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
London III	24,50 m²	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
London I-III	108,50 m²	54	40	40	80	-	15,40 x 6,40 x 3,03
Paris I	61,00 m²	20	16	20	40	30	8,00 x 7,60 x 3,03
Paris II	24,50 m²	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
Paris I-II	85,50 m²	40	26	25	60	40	11,80 x 6,40 x 3,03
Brüssel	65,00 m²	20	16	20	-	-	8,10 x 8,10 x 3,03
Salzburg	20,00 m²	-	-	04	-	-	4,80 x 3,70 x 3,03
Monte Carlo	50,00 m²	-	-	06	-	-	6,40 x 7,80 x 3,03
Budapest	35,00 m²	-	-	10	-	-	6,40 x 4,40 x 3,03
Pavillon	16,00 m²	-	-	06	-	-	-

RAUMMIETE DER VERANSTALTUNGSRÄUME
ROOM HIRE OF THE MEETING ROOMS

RAUM / ROOM	GEBÜHR / HIRE
München I	EUR 270,00
München II	EUR 110,00
München III	EUR 110,00
München IV	EUR 110,00
München I-II	EUR 360,00
München I-III	EUR 480,00
München I-IV	EUR 600,00
München I-V	EUR 880,00
London I	EUR 270,00
London II	EUR 110,00
London III	EUR 110,00
London I-II	EUR 360,00
London II-III	EUR 220,00
London I-III	EUR 480,00

RAUM / ROOM	GEBÜHR / HIRE
Paris I	EUR 270,00
Paris II	EUR 110,00
Paris I-II	EUR 380,00
Brüssel	EUR 270,00
Salzburg	EUR 90,00
Monte Carlo	EUR 220,00
Budapest	EUR 150,00
Business Center	EUR 50,00
Pavillon (im Park)	EUR 100,00
Weinstube	auf Anfrage
American-Bar	auf Anfrage

Wenn Sie sich für eine unserer Konferenzpauschalen pro Tag entscheiden, entfällt die genannte Raummiete.
If you decide to book a conference package, room hire will not be charged.

KONFERENZPAUSCHALEN
CONFERENCE PACKAGES

Bei allen Pauschalen gilt eine Mindestteilnehmerzahl von 2 Personen pro Tag.
All packages can only be offered at a minimum of participants at least 2 people per day.

RESIDENCE I - *(Halbpension - halfboard)*

- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)
  Lunch (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)
- 2 Kaffeepausen mit Snacks
  2 coffee breaks, with snacks
- 2 alkoholfreie Erfrischungsgetränke (0,2l) im Seminarraum
  2 soft drinks (0,2l) per person in the conference room
- Ganztätige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)
  Use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen, 1 flipchart, 1 pin board)

à EUR 62,00 pro Person/Tag
EUR 62,00 per person/day

RESIDENCE II - *(Vollpension – full board)*

- Leistungen der Konferenzpauschale RESIDENCE I zzgl. Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)
  Services of conference package RESIDENCE I with additional dinner (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)

à EUR 79,00 pro Person/Tag
EUR 79,00 per person/day

RESIDENCE III - *(Halbpension – half board)*

- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)
  lunch (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)
- 1 Tischgetränk zum Mittagessen (0,25l Wein/Bier oder 0,5l Softdrink)
  1 beverage during lunch (0,25 wine/beer or 0,5l softdrink)
- 2 Kaffeepausen mit Snacks
  2 coffee breaks, with snacks
- Große Flaschen Apfelsaft und Wasser im Seminarraum unlimited
  large bottles of apple juice and water unlimited in the conference room
- 1 Schreibset (Schreibblock und Kugelschreiber)
  1 writing pad and pen per person
- 1 Moderationskoffer
  1 moderator's toolkit
- Ganztätige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)
  use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen, 1 flipchart, 1 pin board)

à EUR 89,00 pro Person/Tag
EUR 89,00 per person/day

RESIDENCE IV - *(Vollpension – full board)*

- Leistungen der Konferenzpauschale RESIDENCE III zzgl. Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)
  services of conference package RESIDENCE III with additional dinner (3-course-menu or buffet, decision of our chef de cuisine)

- 1 Tischgetränk zum Abendessen (0,25l Wein/Bier oder 0,5l Softdrink)
  1 beverage during dinner (0,25 wine/beer or 0,5l softdrink)

à EUR 105,00 pro Person/Tag
EUR 105,00 per person/day

WORKOHOLIC-PAUSCHALE - *(workaholic-package)*

- Imbiss in der Lobby mit Baguettetranchen fein belegt mit Lachs, Pute und Camembert, Obstsalat mit frischen Früchten, dazu Fruchtsäfte und Mineralwasser
  snack buffet in our lobby with Baguettes with salmon, turkey and Camembert, fruit salad, a choice of fruit juice and sparkling water

- 2 Kaffeepausen mit Snacks
  2 coffee breaks, with snacks

- 2 alkoholfreie Erfrischungsgetränke (0,2l) im Seminarraum
  2 soft drinks (0,2l) per person in the conference room

- Ganztätige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)
  use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen, 1 flipchart, 1 pin board)

à EUR 59,00 pro Person/Tag
EUR 59,00 per person/day

Die Kaffeepausen Snacks stehen Ihnen am Vormittag von 09:45 Uhr – 11:00 Uhr sowie am Nachmittag von 14:30 Uhr – 15:45 Uhr zur Verfügung.
The coffee break snacks are available in the morning from 09:45 to 11:00 and in the afternoon from 14:30 to 15:00.

Für eine zusätzliche Kaffeepause außerhalb Ihrer Konferenzpauschale berechnen wir EUR 25,00 (inkl. 1 Snack) pro Person.
For an additional coffee break we will charge EUR 25.00 (incl. 1 snack) per person.

PRÄSENTATIONS- & KOMMUNIKATIONSTECHNIK
PRESENTATION & COMMUNICATION EQUIPMENT

	Preis pro Tag/Stück fee per day/piece
Pinnwand inkl. 2 Blatt Papier und Nadeln Pinboard	EUR 15,00
Flipchart inkl. 20 Blatt Papier und 3 Filzstifte Flipchart	EUR 20,00
Beamer mit Leinwand Beamer	EUR 80,00
Leinwand Projection sreen	EUR 25,00
Overheadprojektor Overhead projector	EUR 26,00
Moderationskoffer Moderator's toolkit	EUR 32,00
Videokamera Videocamera	EUR 57,00
Lautsprecheranlage (inkl. 2 Lautsprecher) Loudspeaker system	EUR 135,00
Mikrofon (Stab-, Hand- oder Ansteckmikrofon) Microphone (wireless hand-held or clip-on)	EUR 40,00
Welt-Videokonferenzanlage (zzgl. Telefongebühren) Video conference system (additional telephone costs)	EUR 250,00
Konferenz-Telefonanlage (zzgl. Telefongebühren) Telephone conference system (additional telephone costs)	EUR 50,00
Podiumelement (2x1m) inkl. Auf- und Abbau Podium (2x1m)	EUR 60,00
DVD-Player DVD player	EUR 31,00
VHS Videorecorder Video recorder	EUR 26,00
Flat-TV TV	EUR 31,00
CD-Player (inkl. Kassette) CD player	EUR 21,00
Mobile Lautsprecher Speakers (portable)	EUR 18,00

SONSTIGES EQUIPMENT / ZUSÄTLICHER SERVICE
ADDITIONAL EQUIPMENT / SERVICES

	Preis pro Tag/Stück fee per day/piece
Moderationskarten (Set 200 Karten) Moderation cards (set of 200 cards)	EUR 8,00
Schreibset (Block & Kugelschreiber) Writing pad and pen	EUR 2,10
Flipchart-Papier pro Block (10 Blatt) Flipchart paper each pad (10 sheets)	EUR 8,50
Pinnwandpapier pro Bogen Pinboard paper (per sheet)	EUR 1,10
Telefon Telephone	EUR 0,30 je Einheit / per unit
Faxeingang (bis zu 3 Seiten ohne Berechnung) Incoming Fax (3 pages free of charge)	EUR 0,40 pro Seite / per page
Faxausgang (pro Seite) Outgoing Fax (per page)	EUR 0,40 Deutschland / Germany EUR 2,10 Europa / Europe EUR 4,50 Übersee / Overseas
Overheadfolienblatt Overhead foil (one side)	EUR 1,10
Filzstift/Folienstift Felt pen / foil pen	EUR 1,50

Fotokopien
Copies

A4	bis 100 Kopien	je Kopie / per copy	EUR 0,25
A4	ab 100 Kopien	je Kopie / per copy	EUR 0,20
A3	bis 100 Kopien	je Kopie / per copy	EUR 0,30
A3	ab 100 Kopien	je Kopie / per copy	EUR 0,25

AUSZUG AUS DER WEINKARTE
WINE LIST

Aperitifs

Prosecco DOC/Spumante	0,1 l	€ 7,00	Campari* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 6,90	Aperol* Soda/Orange	0,2 l	€ 7,60
Champagner Hausmarke	0,1 l	€ 11,50	Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 5,50
Cremant D‘ Alsace	0,1 l	€ 6,90	Martini dry/bianco/rosso	5 cl	€ 5,30

*enhält Farbstoffe

Offene Weine

Weiß

2015er	Capsula Viola, Santa Cristina, Toscana	0,25 l	€ 5,90
2018er	Pinot Grigio, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,90
2018er	Chardonnay, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,90
2018er	Riesling, Weingut Rings, Pfalz	0,25 l	€ 6,90
2018er	Grüner Veltliner, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,90

Rosé

2018er	Rosato, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,90

Rot

2018er	Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,90
2018er	Merlot, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,90
2018er	Château Roc de Levraut, Bordeaux	0,25 l	€ 6,90
2018er	Zweigelt, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,90

Weißwein

Frankreich

2012er — La Rochetais Poully Fumé — 0,75 l — € 26,90
Domain Marcel Martin, Loire
Mit seinen blumigen und fruchtigen Noten passt er zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.

2017er — Chardonnay, Réserve Spéciale — 0,75 l — € 29,90
Gérard Bertrand, Südfrankreich
fruchtiges Aroma von Steinobst, Zitrusfrüchten und einem Hauch Exotik, die bei diesem Chardonnay geschmeidig mit den würzigen Röstnoten der Barriquereife verschmelzen.

Deutschland

2015er — Sylvaner — 0,75 l — € 28,90
Werther Windisch, Reinhessen
Kühle, kräuterige Nase nach Quitte, Kamille, Birne und einem Hauch Feinhefe. Klar und feinsaftig; Birne, Kamille und leicht herbe Kräuternoten.

2018er — Grauburgunder — 0,75 l — € 32,90
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen- Schlatt, Baden
Kühle Nase mit Apfel und frischen Kräutern. Klar und feinsaftig.

2018er — Riesling,„Muschelkalk“ — 0,75 l — € 38,90
Weingut Spreitzer, Rheingau
Mineralisch Kernobstfrucht, Klar und feinsaftig, lebendig und frisch, etwas Extrasüße

Österreich

2017/18er	Grüner Veltliner Green Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich Fruchtig, elegant und unkompliziert. Ein Wein für jeden Tag. Perfekt für knackige Salate, Hühnchen oder Fisch.	0,75 l	€ 28,90
2017/18er	Weißer Zweigelt Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich 100 % Zweigelt, leicht prickelnd im Abgang, wirkt durch seinen Charme langanhaltend. Ein idealer Aperitif oder Begleiter der leichten Küche, wie zartem Fisch oder Salatkompositionen.	0,75 l	€ 36,90

Italien

2018er	Capsula Viola – Vino Bianco Chardonnay Santa Cristina, Toscana Ein Chardonnay von schöner Eleganz und Finesse mit Aromen von grünen Äpfeln und Banane, sowie einem wunderbar ausgewogenem, frischen Geschmack.	0,75 l	€ 24,90
2015/16er	Pietragrande, Trentino Bianco Tenute Lunelli, Trento Pietragrande ist ein verführerischer und faszinierender Chardonnay, der durch seine aromatische Eleganz und anmutige länge besticht- veredelt durch eine Spur Sauvignon. Er ist das Ergebnis einer umsichtigen Vinifikation, die auf die Hervorhebung des Trentin als Wahlheimat eines gesunden und nachhaltigen Weinanbaus in den Bergen ausgerichtet ist. Strahlendes Gelb.	0,75 l	€ 29,90
2015er	Sauvignon Blanc „Vette“ Tenuta San Leonardo, Trentino Dieser Sauvignon Blanc aus dem Trentino duftet wunderbar nach weißem Pfirsich, grünem Pfeffer und Salbei. Am Gaumen ist der Vette di San Leonardo trocken, mit vollem Körper, schönem Säurespiel und einer großen mineralischen Komplexität. Ein herrlicher strohgelber Weißwein aus Norditalien.	0,75 l	€ 34,90
2018	Prestige Lugana Cá Maiol, Lombardei Ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Apfel, Limetten und wildem Thymian präsentiert.	0,75l	€ 42,90

Rosé

2018er	Cape 14 Stellenbosch, Western Cape, Südafrika Dieser herrlich frische Rosé begeistert mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtreife und der feinwürzigen Art. Genießen Sie ihn gekühlt zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meerfischen, sowie leichten Geflügelgerichten.	0,75 l	€ 24,90

Rotwein

Frankreich

2017er	Réserve Spéciale Syrah Gérard Bertrand, Südfrankreich Der Wein beinhaltet vielschichtige Aromen von dunklen Beeren, Veilchen, Pfeffer und Gewürzen. Ebenso hat er sanfte Tannin und eine feine Mineralität.	0,75 l	€ 32,90
2015er	Croix des Laurets Baron Edmond de Rothschild, Bordeaux Ein Wein mit einem Hauch würziger Röstnoten. Ansonsten klare, samtweiche Eleganz mit lebendiger Frische.	0,75 l	€ 44,90

Deutschland

2014er	Assmanshäuser Höllenberg, Spätburgunder Hessische Staatsweingüter Kloster Erbach, Rheingau Kühle Nase mit eingelegten und reifen Kirschen, kalte Kaminrauch und Nougatschokolade. Klar und feinsaftig; lebendig frisch und sehr direkt; animierende Kirschfrucht, hauptsächlich eingelegte Kirschen mit Würze und viel Schokolade; kraftvoller Körper mit Power und fein femininer Struktur.	0,75 l	€ 29,90
2017er	Cuvée N°1 Andreas und Markus Klumpp, Baden Feine Röstnoten mit Milchschokolade, eine leichte Orangennote und Zwetschgen.	0,75 l	€ 34,90

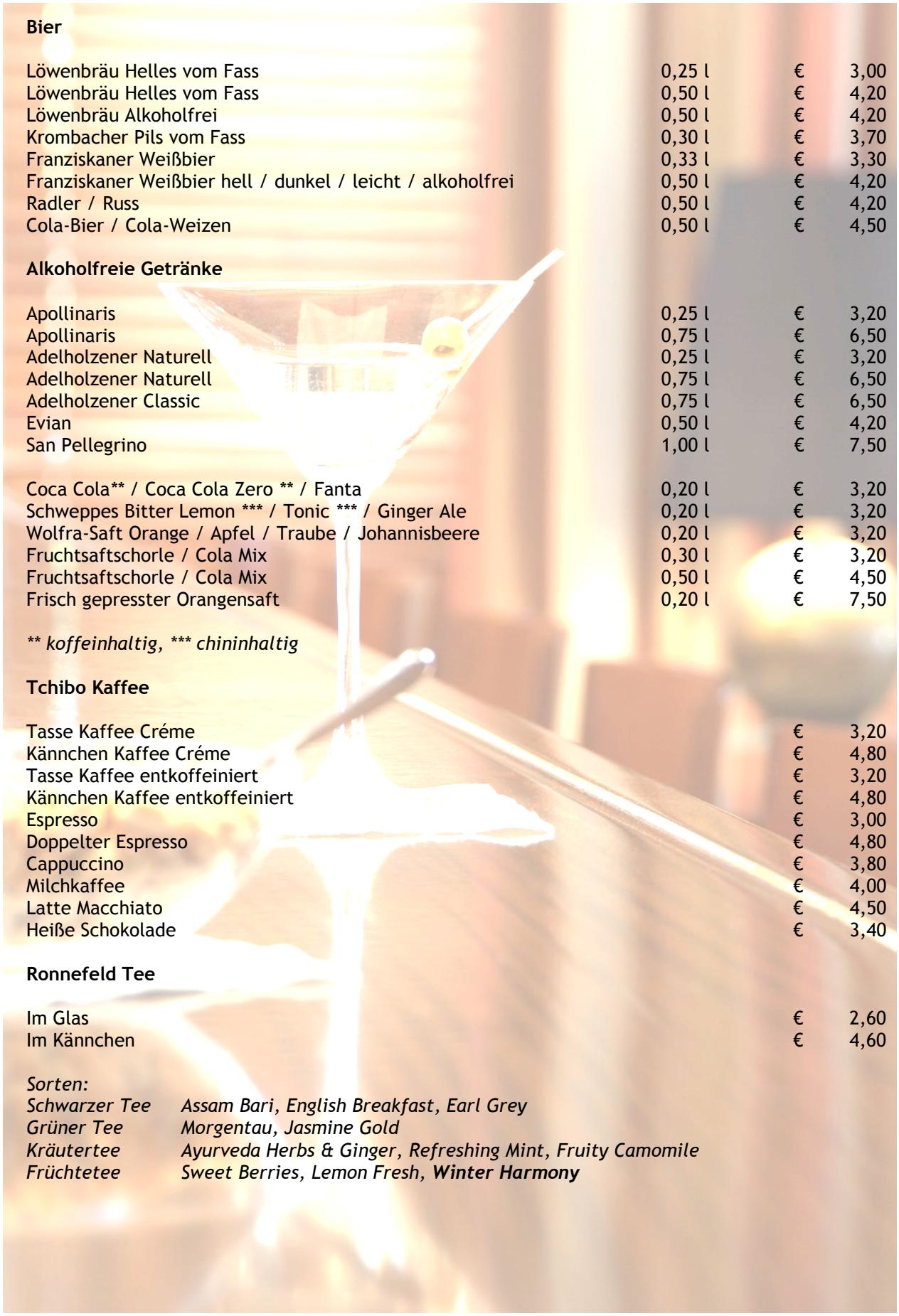
Österreich

2015/16er	Zweigelt Strassertal Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich Mit seinen Frucht und Kaffeearomen wird er zu einem Wein, der zu Schinkenspezialitäten, Salaten mit gebratenem Putenfleisch und frischen Waldpilzen passt.	0,75 l	€ 33,90
2009er	Blaufränkisch Johanneshöhe Weingut Prieler, Neusiedler See, Burgenland Dieser klassische und harmonische Wein verzaubert die Nase mit Aromen von Brombeeren und Schwarzkirschen. Er wird zu saftigem Rinderbraten, Wildragout und Wildgeflügel empfohlen.	0,75 l	€ 29,90

Italien

2008er	Barbera d'Asti Superiore Manera Marco Bonfante, Piemont Nach seiner 10 monatigen Reifung in Eichenholzfässern präsentiert dieser Wein seine ausgeprägte Traubennote und erinnert an Veilchen und Himbeeren. Passt perfekt zu Wild und Braten.	0,75 l	€ 19,90
2007er	Cannonau di Sardegna Tenute Sella & Mosca, Sardinien Das Bouquet verheißt intensive Noten schwarzer und roter Früchte. Der blumige Abgang wird von Veilchen Aromen begleitet. Wir empfehlen ein Steak vom Rind zu diesem ausgewogenen Wein.	0,75 l	€ 22,90
2015er	Tormaresca Neprica Villa Antinori, Puglia Sein Bouquet überzeugt mit einem konzentriert-fruchtigen Charakter von roten Früchten, Schwarzkirschen und Veilchennoten. Probieren Sie dazu Lammkarree oder ein Rinderfilet.	0,75 l	€ 25,90
2015er	Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto, Cantina Zaccagnini Dieser elegante und weiche Italiener mit Noten von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen harmonisiert sehr gut mit kräftigen Schmorgerichten und Bitterschokolade.	0,75 l	€ 25,90
2016er	Lagrein Abtei Muri, Bozen, Südtirol Am Gaumen überzeugt er mit seiner Fülle und seinen unvergleichlichen Aromen. Wir empfehlen ihn zu allen kräftigen Speisen und zu Gegrilltem oder Gebratenem.	0,75 l	€ 29,90
2018er	Chianti Colli Senesi Titolato Strozzo, Toskana Mit seinem angenehmen Bouquet, dem vollmundigen, saftigen Geschmack und seinem langen, angenehmen Finish ist er ein wunderbarer Essensbegleiter und Allrounder.	0,75 l	€ 34,90

GETRÄNKEKARTE
BEVERAGE LIST



Bier

Löwenbräu Helles vom Fass	0,25 l	€	3,00
Löwenbräu Helles vom Fass	0,50 l	€	4,20
Löwenbräu Alkoholfrei	0,50 l	€	4,20
Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	€	3,70
Franziskaner Weißbier	0,33 l	€	3,30
Franziskaner Weißbier hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	0,50 l	€	4,20
Radler / Russ	0,50 l	€	4,20
Cola-Bier / Cola-Weizen	0,50 l	€	4,50

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris	0,25 l	€	3,20
Apollinaris	0,75 l	€	6,50
Adelholzener Naturell	0,25 l	€	3,20
Adelholzener Naturell	0,75 l	€	6,50
Adelholzener Classic	0,75 l	€	6,50
Evian	0,50 l	€	4,20
San Pellegrino	1,00 l	€	7,50
Coca Cola** / Coca Cola Zero ** / Fanta	0,20 l	€	3,20
Schweppes Bitter Lemon *** / Tonic *** / Ginger Ale	0,20 l	€	3,20
Wolfra-Saft Orange / Apfel / Traube / Johannisbeere	0,20 l	€	3,20
Fruchtsaftschorle / Cola Mix	0,30 l	€	3,20
Fruchtsaftschorle / Cola Mix	0,50 l	€	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€	7,50

*** koffeinhaltig, *** chininhaltig*

Tchibo Kaffee

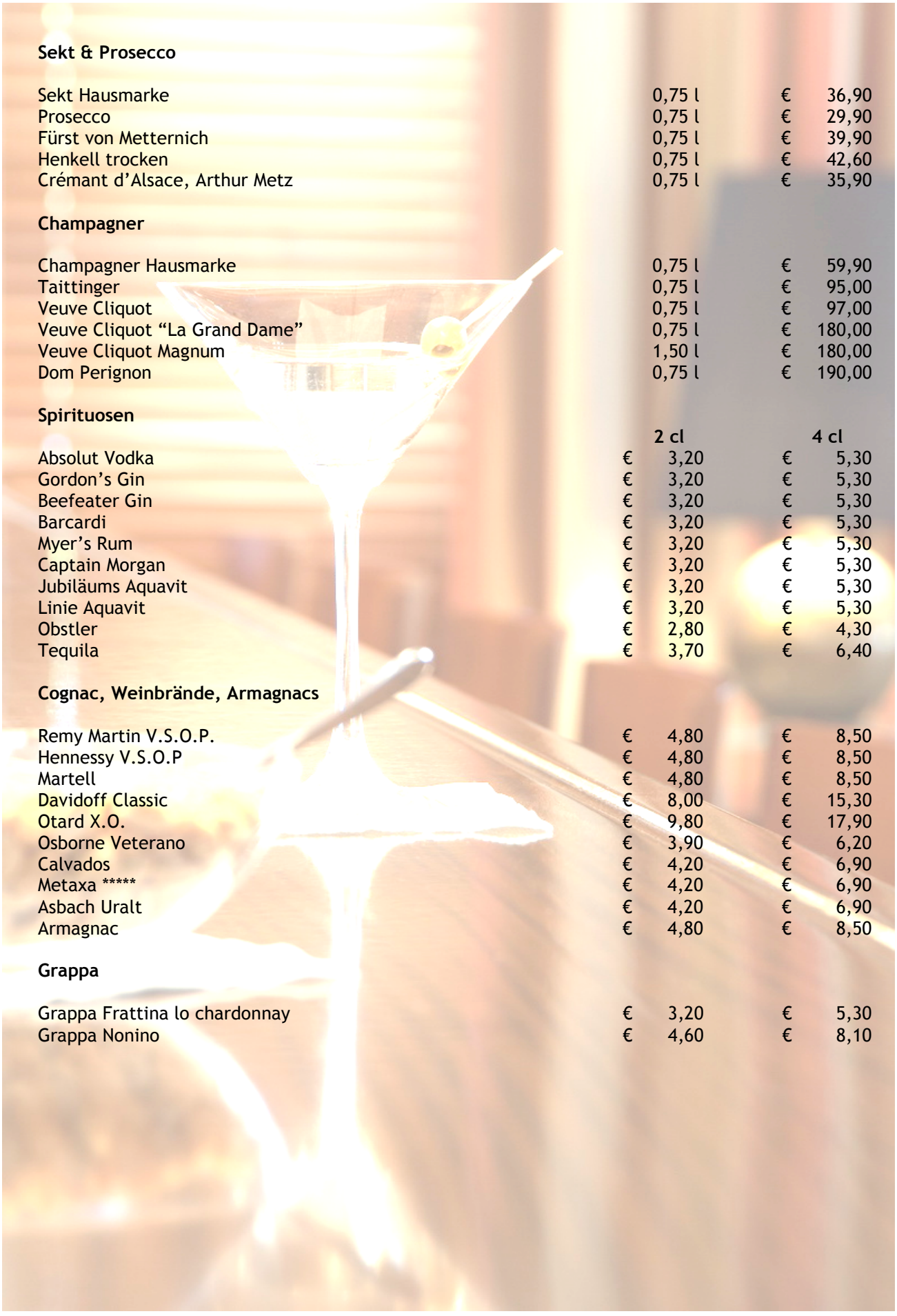
Tasse Kaffee Créme	€	3,20
Kännchen Kaffee Créme	€	4,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€	3,20
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	€	4,80
Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso	€	4,80
Cappuccino	€	3,80
Milchkaffee	€	4,00
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade	€	3,40

Ronnefeld Tee

Im Glas	€	2,60
Im Kännchen	€	4,60

Sorten:

Schwarzer Tee	*Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey*
Grüner Tee	*Morgentau, Jasmine Gold*
Kräutertee	*Ayurveda Herbs & Ginger, Refreshing Mint, Fruity Camomile*
Früchtetee	*Sweet Berries, Lemon Fresh,* ***Winter Harmony***



Sekt & Prosecco

Sekt Hausmarke	0,75 l	€	36,90
Prosecco	0,75 l	€	29,90
Fürst von Metternich	0,75 l	€	39,90
Henkell trocken	0,75 l	€	42,60
Crémant d'Alsace, Arthur Metz	0,75 l	€	35,90

Champagner

Champagner Hausmarke	0,75 l	€	59,90
Taittinger	0,75 l	€	95,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€	97,00
Veuve Cliquot "La Grand Dame"	0,75 l	€	180,00
Veuve Cliquot Magnum	1,50 l	€	180,00
Dom Perignon	0,75 l	€	190,00

Spirituosen

	2 cl		4 cl
Absolut Vodka	€ 3,20	€	5,30
Gordon's Gin	€ 3,20	€	5,30
Beefeater Gin	€ 3,20	€	5,30
Barcardi	€ 3,20	€	5,30
Myer's Rum	€ 3,20	€	5,30
Captain Morgan	€ 3,20	€	5,30
Jubiläums Aquavit	€ 3,20	€	5,30
Linie Aquavit	€ 3,20	€	5,30
Obstler	€ 2,80	€	4,30
Tequila	€ 3,70	€	6,40

Cognac, Weinbrände, Armagnacs

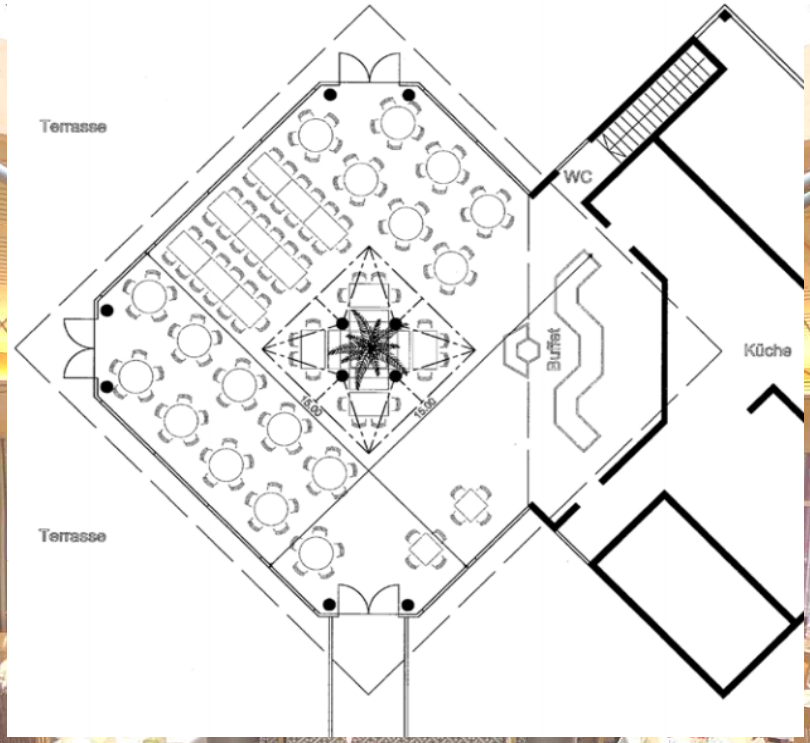
Remy Martin V.S.O.P.	€ 4,80	€	8,50
Hennessy V.S.O.P	€ 4,80	€	8,50
Martell	€ 4,80	€	8,50
Davidoff Classic	€ 8,00	€	15,30
Otard X.O.	€ 9,80	€	17,90
Osborne Veterano	€ 3,90	€	6,20
Calvados	€ 4,20	€	6,90
Metaxa *****	€ 4,20	€	6,90
Asbach Uralt	€ 4,20	€	6,90
Armagnac	€ 4,80	€	8,50

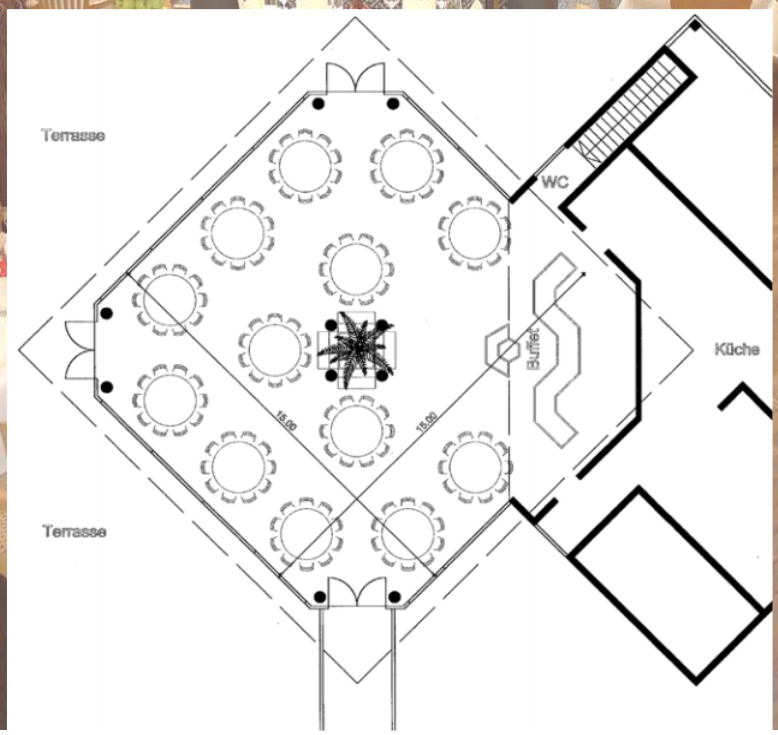
Grappa

Grappa Frattina lo chardonnay	€ 3,20	€	5,30
Grappa Nonino	€ 4,60	€	8,10

ÜBERSICHT RESTAURANT “LA PROVENCE” (für Veranstaltungen)

OVERVIEW RESTAURANT “LA PROVENCE” (for events)





VERANSTALTUNGS-SERVICE
EVENT SERVICE

Menükarte Menu card	EUR	1,20 pro Karte / per card
Tellergeld (für mitgebrachte Kuchen) Dish fee (if you bring your own cake with you)	EUR	4,50 pro Person / per person
Korkgeld (für mitgebrachte Weine etc.) Bottle fee (if you bring your own wine with you)	EUR	16,00 pro Flasche / per bottle
Korkgeld (für mitgebrachten Champagner) Bottle fee (if you bring your own champagne with you)	EUR	19,00 pro Flasche / per bottle
Stuhl-Hussen (falls gewünscht) Chair cover (if requested)	EUR	10,00 pro Husse / per cover
Stellgebühr für runde Tische Setup fee if you order round tables	EUR	300,00 pro Veranstaltung / per event
Bankettzuschlag Supplement event fee	EUR	150,00 pro angefangene Stunde / per hour

Restaurant ab 22:00 Uhr / American-Bar ab 00:00 Uhr
Restaurant from 10 pm / American-Bar from 0 am

ANTIPASTI & SNACKS
ANTIPASTI & SNACKS

CANAPES / CANAPES

Wahlweise belegt mit:
Parmaschinken
Tomate-Mozzarella
Räucherlachs
Leberpastete
Brie

Selection of:
Parma ham
Tomato mozzarella
Smoked salmon
Leberkase
Brie

EUR 3,70 pro Stück
EUR 3,70 per peace

ANTIPASTI / ANTIPASTI

Bruschetta
Grissinis mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella
Mariniertes, eingelegtes Gemüse
mit Ciabatta

Bruschetta
Grissinis with parma ham
Tomato mozzarella
Marinated vegetables
Ciabatta

EUR 12,00 pro Person
EUR 12,00 per person

BAYERISCHE BROTZEIT / BAVARIAN SNACK

Weißwürste mit süßem Senf und Brezn
Andechser Käse
Frischer Radi

White sausages with mustard and pretzels
Cheese from Andechs
Radish

EUR 10,00 pro Person
EUR 10,00 per person

TAPAS / TAPAS

Fleischbällchen in Tomatensauce
Schinken mit Melone
Garnelen in Teig knusprig gebacken

Small meat balls with tomate sauce
Ham with melon
Fritter Prawns

EUR 14,00 pro Person
EUR 14,00 per person

TORTEN-AUSWAHL
CAKE-SELECTION

TORTEN & KUCHEN / CAKES
(ca. 12 Stück pro Kuchen / about 12 pieces per cake)

Kalter Hund /Chocolate biscuit cake	EUR 17,00
Apfelkuchen mit Butterstreusel / Apple pie with streusel	EUR 25,00
Käsekuchen mit Rosinen / Cheese cake with raisin	EUR 25,00
Kirschkuchen mit Butterstreusel / Cherry cake with streusel	EUR 25,00
Aprikosen-Käsekuchen / Apricot cheese cake	EUR 25,00

Käse-Sahne-Torte / Cheese cream cake	EUR 30,00
Schwarzwälder-Kirsch-Torte / Black forest cake	EUR 32,00
Himbeer-Käse-Sahne-Torte / Raspberry cheese cream cake	EUR 32,00
Nuss-Sahne-Torte /Nut cream cake	EUR 32,00
Sachertorte / Sacher cake	EUR 32,00
Mousse au chocolat Torte / Mousse au chocolat cake	EUR 38,00
Schoko-Royal-Torte (Brandy Aroma) /Chocolate-royal cake	EUR 38,00

BLECHKUCHEN / TRAY CAKES
(ca. 20-24 Stück pro Kuchen / about 20-24 pieces per cake)

Saisonale Obstkuchen / Seasonal fruit cake	ca. EUR 38,00
Apfelkuchen / Apple pie	EUR 38,00
Mohn-Streusel-Kuchen / Poppy seed cake with streusel	EUR 38,00
Käse-Mandarinen-Kuchen / Mandarin cheese cake	EUR 38,00

MENÜVORSCHLÄGE
MENU SUGGESTIONS

MENÜ I

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
Consommé with vegetable stripes

***

Gebratene Maispoulardenbrust mit Thymianjus,
Zucchinigemüse und Wildreis-Timbale
Fried breast of poulard with thyme jus, courgette
vegetables and rice timbale

***

Marinierte Waldbeeren mit Vanillesauce
Marinated wild berries with vanilla sauce

EUR 29,50 pro Person
EUR 29,50 per person

MENÜ II

Feldsalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Kartoffeldressing
Lamb's lettuce with bacon, croutons and
potato dressing

***

Gebratenes Zanderfilet auf tomatisiertem Blattspinat,
Rieslingsauce und Selleriepüree
Fried pikeperch filet with tomato-spinach, Riesling sauce and
Celerypurée

***

Panna Cotta mit Brombeeren
im Glas
Panna Cotta with black berries
in the glas

EUR 31,50 pro Person
EUR 31,50 per person

MENÜ III

Blattsalat mit Himbeerdressing
und Croûtons
Lettuce with Raspberry dressing and croutons

***

Schaumsuppe von Wildkräutern mit Brotchip
Cream soup of wild herbs with breadchip

***

Barbarie-Entenbrust an Cassis-Sauce
mit Gemüse der Provence und gratinierten Kartoffeln
Breast of Barbarie duck with Cassis sauce and
vegetables a la Provence and gratinated potatoes

***

Grand-Marnier-Halbgefrorenes
mit eingelegten Früchten
Grand Marnier parfait with marinated fruits

EUR 43,50 pro Person
EUR 43,50 per person

MENÜ IV

Karotten-Apfelsuppe mit weißem Ingwer
Carott-Apple soup with white ginger

***

Riesengarnelen mit Chili,
Knoblauch und Rosmarin gebraten und mediterranem Fenchelgemüse
Roasted King Prawns with chilli, garlic, rosemary, fennel and mediterranean vegetables

***

Gegrilltes Kalbsrückensteak unter der Olivenkruste mit Gemüsevariation vom Markt
U nd Pommes Rissolées
Grilled veal steak under the olive krust with vegetable variation and fried potatoes

***

Mascarponecreme auf Salat von Zitrusfrüchten mit Quark-Sauerkirsch-Eis
Mascarpone cream on citrus salad with Quark-Sour Cherry Ice Cream

EUR 55,50 pro Person
EUR 55,50 per person

MENÜ V

Essenz von der Wildente mit Gemüsebrunoise
Essence of the wild duck with vegetable cube

***

Steinpilzravioli mit Basilikumrahm
Porcini-Ravioli with basil cream

***

Gebratener Seeteufel
auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Safrannudeln
Grilled monkfish with tomato-fennel and saffron noodles

***

Schwarzes und weißes Schokoladenmousse
auf Fruchtspiegel und frischen Früchten
Black and white Mousse au chocolat
with fruit sauce and fresh fruits

EUR 54,50 pro Person
EUR 54,50 per person

MENÜ VI

Klare Tomatenessenz mit Steinpilzravioli
Essence of tomatoes with cap Ravioli

***

Loup de mer auf Ratatouille und Aioli
Loup de mer with ratatouille and aioli

***

Cassis Sorbet mit Hausmarken-Sekt aufgefüllt
Cassis sorbet with sparkling wine

***

Rinderfilet vom Charolais mit Dijon-Senf gratiniert in Burgundersauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen
Charolais beef filet gratinated with Dijon mustard, Burgundy sauce,
seasonal vegetables and “rösti”

***

Kürbis-Kern-Parfait auf marinierten Himbeeren
Pumpkin-Parfait on marinates raspberry

EUR 57,50 pro Person
EUR 57,50 per person

MENÜ VII

Tartar vom Räucherlachs auf kleinem Kartoffelrösti
Tartar of smoked salmon on small hash browns

***

Schaumsuppe von der Süßkartoffel mit Selleriestroh
Sweet potato soup with celery straw

***

Kalbsmedaillon in Barolojus,
gedünstete Gemüserauten mit Kartoffeltrüffelkuchen
Veal medallion in Barolo,
steamed vegetable diamonds with potato truffle cake

***

Duett von der Schokolade begleitet mit Kiwischaum
Chocolate duet with kiwi espuma

EUR 51,50 pro Person
EUR 51,50 per person

Saisonale Suppen
Seasonal Soups

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Pumpkin Cream Soup with seed oil

EUR 6,80 pro Person
EUR 6,80 per person

Bärlauchcremesuppe mit Brotchip
Ramson Cream Soup with bred chip

EUR 6,20 pro Person
EUR 6,20 per person

Klare Spargelsuppe mit Safran und Einlage
Clear Soup of asparagus with saffron and inlay

EUR 7,20 pro Person
EUR 7,20 per person

Spargelcremesuppe mit Kerbel
Cream Soup of asparagus with chervil

EUR 6,40 pro Person
EUR 6,40 per person

Pfifferlingscremesuppe mit Croutons
Chanterelle cream soup with croutons

EUR 6,80 pro Person
EUR 6,80 per person

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
Truffled Soup of chestnuts

EUR 6,90 pro Person
EUR 6,90 per person

BUFFETVORSCHLÄGE
BUFFET SUGGESTIONS
(ab 30 Personen / 30 person at least)

BAYERISCHES BUFFET / BAVARIAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER
Geräuchertes Ripperl und Wammerl
mit sauer eingelegtem Gemüse
Smoked pork ribs and smoked ham
with sour prickled vegetables

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat
Meat loaf with potato-cucumber salad

Bayerischer Wurstsalat
Bavarian sausage salad

Deftiger Nudelsalat
Noodle salad

Schinkenröllchen, gefüllt mit Obazda
Ham cornets, filled with spicy cream cheese

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Salad buffet with dressing selection

Verschiedene Brotsorten und Brezn
Different bread and pretzels

***

SUPPE / SOUP
Bayerische Hochzeitssuppe
Bavarian wedding soup

***

HAUPTGANG / MAIN COURSE
Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, Rotkohl- und Wirsinggemüse
mit Semmel- und Kartoffelknödel
Crispy roasted pork with dark beer sauce, red cabbage and savoy cabbage
with Bavarian bread and potato dumpling

Leberkäse und Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut
Leberkase and raosted sausages with sauerkraut

***

DESSERT / DESSERT
Kaiserschmarrn mit Apfelpüree
Kaiserschmarrn (scrambled pancake) with apple puree

Millirahmstrudel mit Vanillesauce
Milk cream strudel with vanilla sauce

Bayerisch Crème mit Himbeermark
Bavarian cream with raspberry sauce

EUR 41,50 pro Person
EUR 41,50 per person

ITALIENISCHES BUFFET / ITALIAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
Vitello Tonnato with capers and tuna sauce

Parmaschinken mit Honigmelone
Parma ham with melon

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Tomatoes with mozzarella and fresh basil

Antipasti-Variationen
Selection of Antipasti

Blattsalate mit italienischem Tomaten- und Sauerrahmdressing
Lettuce with tomatoes and cream dressing

***

SUPPE / SOUP

Minestrone mit Ciabatta und Olivenöl
Minestrone with ciabatta and olive oil

***

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Ossobucco mit Gemüsesauce
Ossobucco with vegetables sauce

Mailänder Fischpfanne mit Meeresfrüchten, Zitronenöl und Oliven
Selection of fish and seafood “Milanian style”, lemon oil and olives

Steinpilz-Ravioli mit Kräuterrahm
Porcini-Ravioli with herb sauce

Spinatlasagne mit Tomatensauce
Spinach lasagne with tomato sauce

***

DESSERT / DESSERT

Panna Cotta mit Brombeercoulis
Panna Cotta with blackberry coulis

Tiramisu
Tiramisu

Zuppa Romana mit Mandelsauce
Zuppa Romana with almond sauce

Italienischer Käse vom Brett
Selection of Italian cheese

EUR 55,50 pro Person
EUR 55,50 per person

MEDITERRANES BUFFET / MEDITERRANEAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER

Gegrilltes und mariniertes Gemüse
Grilled and marinated vegetables

Gefüllte Tomaten
Filled tomatoes

Federwild-Terrine
Terrine of poultry

Meeresfrüchte mit Artischocken
Seafood with artichokes

Schinkenspezialitäten mit Melone
Selection of ham with melon

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Crostini und Knoblauchbaguette
Large salad buffet with dressing selection,
crostini and garlic baguette

***

SUPPE / SOUP

Bouillabaisse
Bouillabaisse

***

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammkeule mit Tomaten und Oliven geschmort,
Ratatouille und Kartoffelgratin
Roasted leg of lamb with tomatoes and olives, ratatouille and gratin potatoes

Mediterrane Fischpfanne auf Fenchelgemüse mit Tomatennudeln
Selection of mediterranean fish with fennel and tomato noodles

Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Mozzarella überbacken
Courgette-aubergine-casserole gratinated with mozzarella cheese

***

DESSERT / DESSERT

Zitronencreme mit Aprikosenkompott
Cream of lemon with stewed apricots

Grand-Marnier-Parfait mit eingelegten Früchten
Grand Marnier parfait with pickled fruits

Apfelkuchen
Apple pie

Französische Käseauswahl vom Brett
Selection of French cheese

EUR 64,00 pro Person
EUR 64,00 per person

GRILLBUFFET / BARBECUE BUFFET

Salatbuffet mit verschiedenen
angemachten Salaten
Different salads

Brotauswahl und Knoblauchbaguette
Selection of bread and garlic baguette

***

HAUPTGANG / MAIN COURSE
Eingelegtes von der Pute und vom Schwein
Marinated steaks of turkey and pork

Bratwürstchen
Sausages

Senf und Chilisauce
Mustard and chili sauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm
Baked potato with herb sour cream

Gegrillte Maiskolben
Grilled sweet corn

***

DESSERT / DESSERT
Zweierlei Eissorten
Two flavours of ice cream

Frischer Obstsalat mit Minze
Fresh fruit salad with mint

EUR 27,50 pro Person
EUR 27,50 per person

FONDUE
FONDUE
(ab 4 Personen / 4 person at least)

MEDITERRANES FONDUE / MEDITERRANEAN FONDUE

Fleischbrühe
mit Rind- und Kalbfleisch
Verschiedene Saucen
Gemüse der Provence
Überbackene Kartoffeln

Consommé with steaks of beef and veal
Different sauces
Vegetables a la Provence
Potatoes

EUR 26,00 pro Person
EUR 26,00 per person

ASIATISCHES FONDUE / ASIAN FONDUE

Hühnerbrühe mit Hühnchen- und Rindfleisch
Verschiedene Saucen
Gemüse, Reis und Glasnudeln

Clear soup of chicken
with chicken and beef
Different sauces
Vegetables, rice and Chinese noodles

EUR 26,00 pro Person
EUR 26,00 per person

SCHWEIZER FONDUE / SWISS FONDUE

Käsefondue mit Gemüse, Schinkenwürfel
und reichlich Weißbrotwürfel

Cheese fondue with vegetables, ham and white bread

EUR 26,00 pro Person
EUR 26,00 per person

RAHMENPROGRAMME

Sie sind auf der Suche nach dem gewissen Etwas für Ihre Veranstaltung oder Ihren Aufenthalt?
Auf den folgenden Seiten finden Sie diverse Anregungen für Ihre Eventgestaltung.
Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne detaillierte Ausführungen und Angebote zu. Unsere Veranstaltungsabteilung steht Ihnen bei der Organisation selbstverständlich zur Verfügung.

I. GRUPPENEVENTS & TEAMBUILDING

TEAMGEIST Escape Game – Das Geheimnis der 13

Ein Teamerlebnis für Jung und Alt mit viel Kommunikation und um die Ecke denken.

Eine Geheimorganisation, bestehend aus 13 Personen, kontrolliert und steuert unsere Welt seit Jahrzehnten im Verborgenen. Nun droht die Welt im Chaos zu versinken. Können Sie das Geheimnis der 13 entschlüsseln und unsere Welt retten? Decodieren Sie gemeinsam mit Ihren Kollegen knifflige Rätselboxen im spannenden Wettlauf gegen die Zeit.

TEAMGEIST CROSS-/HOTELGOLF

Golf außerhalb klassischer Golfplätze

Haben Sie Golf schon einmal außerhalb klassischer Golfplätze gespielt? Nein? Unser Partner „teamgeist“ organisiert Cross Golf in untypischer Umgebung. Auf Treppen, Straßen, im Hotel und im Hotelpark kann gespielt werden. Die Aufteilung in kleine Teams sorgt dafür, dass die Teilnehmer viel Zeit und Möglichkeiten zum „Netzwerken“ und Austauschen erhalten.

TEAMGEIST BOGENSCHIESSEN

Pfeil und Bogen - in unserem Hotelpark

„Loslassen“ und Ziele erreichen! Unser Partner „teamgeist“ bringt Ihnen die Kunst von Pfeil und Bogen bei. Es steht das gemeinsame Erleben im Vordergrund. Für Abwechslung beim ein- bis zweistündigen Programm sorgt auch das abschließende Turnier. Alternativ wird auch ein „Nachtbogenschießen“ angeboten.

TEAMGEIST FLOßBAU

Bauen Sie Ihr eigenes Floß wie Tom Sawyer und Huckleberry Finn

Mit Teamgeist, Ausdauer und Kreativität entstehen spannende Resultate. Die Teams müssen ihr Können nicht nur beim Floßbau, sondern auch beim Dichten eines Seemannsliedes, der Erstellung einer Teamflagge, der Taufe und bei der Testfahrt beweisen (Mai bis Oktober).

TEAMGEIST tabCrime Academy

Haben Sie das Zeug zum Meisterdetektiv?

Gemeinsam mit Ihren Kollegen begeben Sie sich auf digitale Punktejagd und lösen spannende Fragen zu Kriminalfällen, Spionage, Ermittlungsarbeit und vielem mehr. Entwickeln Sie eine erfolgreiche Strategie und navigieren Sie mittels Tablets von Aufgabe zu Aufgabe. Ein Teamwettkampf mit abwechslungsreichen Herausforderungen und jeder Menge Spaß für Sie und Ihre Kollegen.

CSI-TRAINING

Das CSI Event als Teambuilding oder Mitarbeitermotivation

Werden Sie selbst Ermittler in Ihrem Krimi und sichern Sie die Spuren in Ihrem individuell zugeschnittenen Fall. Die Folge dieses Teambuildings der außergewöhnlichen Art sind neue Anerkennung, Perspektivenwechsel und Motivation - somit die Basis einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

TEAMGEIST GEO CHALLENGE

Ein außergewöhnlicher Tag voller Abenteuer

Die Geo Challenge wird Ihr Team mit vielen spannenden Aufgaben begeistern. Mit Hilfe von Karte, GPS-Gerät und Kompass meistern Sie Aufgaben im Team, bei denen Teamgeist und Kreativität der Teilnehmer gefordert sind.

ERLEBNISCOACHING

Coaching und humorvolles Querdenken für schwer lösbare Aufgaben

Erlebniswelten die berühren, bewegen und nachhaltig wirken für ungewöhnliche Themen, die humorvolles Querdenken zur Lösung brauchen. Mit pfiffigen Ideen, fachlichem Know-how, guten Typen, starken Botschaften und mutigen Aktionen wird Ihr Anliegen erfolgreich.

II. DAS ETWAS ANDERE ABENDPROGRAMM

Das Bayerische Whisky Tasting

Whisky made in Bavaria

Lernen Sie die unglaubliche Vielfalt der bayerischen Whiskybrenner sowie die Phantasie und das Können ihrer Brennmeister im Kreis Ihrer Mitarbeiter und Kollegen kennen. Der Whiskyexperte Alexander Riehn kennt alle bayerischen Brennereien und ihre ideenreichen und handwerklich perfekten Abfüllungen. Dabei verkosten Sie fünf unterschiedliche Abfüllungen aus fünf bayerischen Brennereien. (mind. 10 Personen)

BAYERISCHER ABEND

Feiern Sie Ihr eigenes, kleines Oktoberfest

Laden Sie Ihre Gäste nach einem anstrengenden Seminartag auf ein bayerisches Buffet mit feinen Schmankerln, „a gscheiter Musi“ und bayerischer Dekoration in eine unserer Restaurationsmöglichkeiten ein. Auf Wunsch organisieren wir ein Duo, Trio oder Zitherspieler. Optional: Bayerische Olympiade

FACKELWANDERUNG

Verdienen Sie sich Ihr Abendessen

Erleben Sie den Starnberger See in der Dämmerung und bei Nacht auf den verschiedensten Wanderrouten. Nach getaner Arbeit der ideale Ausgleich, um sich vor oder nach dem Abendessen noch kurz die Beine zu vertreten.

KNIGGE DINNER

Genuss mit Takt und Stil

Im Rahmen eines mehrgängigen Menüs wirft Moritz Freiherr Knigge einen Blick hinter die Kulissen wahrer Höflichkeit. Vom Aperitif bis zum Digestif, vom Small-Talk bis in die gehobene Konversation. Humorvoll und geistreich, offen für Fragen und reich an Antworten.

III. AKTIV AM SEE

MOUNTAINBIKE - TOUR

Sportlich aktiv am Starnberger See

Von einfach bis anspruchsvoll… der Starnberger See bietet verschiedenste Radtouren. Bringen Sie Ihre Veranstaltung in unserem Hause in Schwung und entdecken Sie die Fünf-Seen-Landschaft ganz individuell. Gerne organisieren wir für Sie auch eine geführte Tour. Auch kombinierbar mit einem Weißwurst-Seminar.

STARNBERGER ERLEBNIS CORSO

Kultur, Sport & Erlebnis mit Ross, Rad und Raft

Planwagenfahrt zum Kloster Andechs, Mittagessen im Klosterbräu, Radtour zur Würm oder Amper und Bootsfahrt auf der Würm/Amper und das Ganze an nur einem Tag.

HOCHSEILGARTEN

…mehr als nur klettern!

Erweitern Sie Ihre Grenzen und spüren Sie das Kribbeln vom Scheitel bis zur Sohle. Mobilisieren Sie ungeahnte Kräfte in Ihrem Team und klettern Sie hoch hinaus. Der nächste Hochseilgarten befindet sich am Ammersee.

GOLF

Anfänger-Kurse auf dem nahegelegenen Golfplatz Feldafing

Gerne stellen wir auch den Kontakt zu einem erfahrenen Golf-Pro vom Golfclub Feldafing her. Wir buchen einen Schnupperkurs nach Ihren Wünschen. Der Golfclub ist nur wenige Gehminuten entfernt.

BALLONFAHRT

Lassen Sie die Sorgen hinter sich - heben Sie ab!

Genießen Sie das einzigartige Alpenpanorama um den Starnberger See aus der Vogelperspektive. Lassen Sie sich auch nicht die traditionelle Ballonfahrertaufe mit Urkunde entgehen.

IV. AUSFLUGSZIELE IN DER UMGEBUNG

ROSENINSEL

Besuchen Sie die einzige Insel im Starnberger See

Unterhalb des HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE führt ein Weg am See entlang zum freien Feldafinger Ufer-Rondell mit Glockensteg zur Roseninsel. Die Überfahrt ist mit der Plätte von Mai bis Oktober möglich.

KLOSTER ANDECHS

Ein Muss für jeden Fünf-Seen-Land-Besucher

Wählen Sie aus verschiedenen Führungen durch das Kloster und die Klosterbrauerei und halten Sie Einkehr im Klosterstüberl. Verpassen Sie nicht die „Andechser Bierprobe“ mit Brotzeit!
Optional: Planwagenfahrt – gemütlich-zünftig zum Heiligen Berg.

SCHLOSS POSSENHOFEN
Sissi´s Heimat

Der wohl berühmteste der Adelssitze im Fünf-Seen-Land ist Schloss Possenhofen. So mancher Besucher spaziert auf Sissi´s Spuren durch den einstigen Schlosspark.

KÖNIGSTOUR
Auf den Spuren von König Ludwig II und Sissi

Begeben Sie sich einen Tag auf Spurensuche von König Ludwig II und Kaiserin Sissi direkt am Ort des Geschehens, rund um den Starnberger See! Erkunden Sie mit „Event-AgenTour“ die Heimat von König Ludwig II und Sissi.

VERSCHIEDENE AUSFLUGSZIELE IN MÜNCHEN
Entdecken Sie die bayerische Landeshauptstadt

München hat einiges mehr als nur das Oktoberfest zu bieten! Die BMW Welt, der Olympiapark München, die Bavaria Filmstudios, das Deutsche Museum und der Englische Garten sind nur wenige der Sehenswürdigkeiten. Gerne organisieren wir Ihre Stadtrundfahrt!

MUSEEN
Für jeden Geschmack das Passende

Sissi Museum – Possenhofen, Buchheimmuseum – Bernried, Museum Starnberger See – Starnberg, Freilichtmuseum - Glentleiten

V. DEN SEE ERLEBEN

SCHIFFFAHRT
Buchen Sie Ihre „Kreuzfahrt“ in die Alpen von April bis Oktober

Wahre Genießer erkunden den Starnberger See vom Wasser aus. Leinen los für eine Erlebnisfahrt auf der großen MS Seeshaupt oder einem der kleineren Schiffe wie z.B. der MS Bernried. Ab 50 Personen gibt es die Möglichkeit ein Schiff exklusiv zu chartern.

SEGELN AUF DEM STARNBERGER SEE
Setzen Sie die Segel

Verschiedene Anbieter aus der Region stehen für eine Segeltour auf dem Starnberger See zur Verfügung. Die erfahrenen Skipper ermöglichen den Teilnehmern die Freiheit aktiver Führungs- und Prozessverantwortung - ein Incentive der besonderen Art.

POSTKUTSCHENFAHRT
Romantische Postkutschenfahrt

Eine Fahrt der besonderen Art…
Machen Sie einen Tagesausflug mit der Postkutsche mit Picknick im Wald und Musik.
(4-100 Personen)

VI. ENTSPANNUNG & STRESSBEWÄLTIGUNG

RÜCKENTRAINING & BUSINESS YOGA

Ihr Ausgleich während oder nach der Arbeit

Yoga Flow mit der Basis von Hatha und Ashtanga Yoga ist kraftvoll - fließend und führt zu Stabilität und Leichtigkeit. Inhalte des Kurses sind ein Wechselspiel zwischen Anspannung und Entspannung, Balance und Vitalität, Kraft und Leichtigkeit! Business Yoga ist auch während des Seminars z.B. in der Mittagspause in Arbeitskleidung möglich!

NORDIC WALKING

Fit und gesund bleiben

Durch einen erfahrenen Trainer werden Ihnen alle wichtigen Informationen über die gesundheitlichen Aspekte näher gebracht. Anschließend gehen Sie gemeinsam eine geeignete Strecke durch die schöne Gegend.