



Unsere Rahmenprogramme zu Ihrer Tagung 2025

Wir möchten Sie als Trainer/in unterstützen, das Lernziel mit Ihrer Gruppe intensiv, spannend und nachhaltig zu erreichen und es Ihnen ermöglichen, Lerninhalte über die „Schulbank“ hinaus über alle Wahrnehmungskanäle anzubieten - für einen nachhaltigen Lernerfolg! Egal bei welchem Wetter, wir bieten Ihnen das passende Rahmenprogramm zu Ihrer Seminar.

Barbecue auf der Sonnenterrasse Ein ganz besonderes Grillvergnügen auf unserer Terrasse, ungezwungen und entspannt den Sommerabend genießen. Es erwarten Sie verschiedene Steaks vom Grill, Bratwürste, Grill-Feta und dazu verschiedene Dips. Als Beilagen servieren wir z.B. Kartoffelecken und Ofenkartoffeln. Auch ein Salatbuffet steht für Sie bereit. Mit einem herrlichen Dessert schließen wir den Abend ab.

19 % MwSt. 48,00 € pro Person (40,34 € netto)

Kochevent Zum Tagesausklang lassen wir Sie den Kochlöffel schwingen. Am späten Nachmittag starten Sie mit einem Sektempfang in einen kulinarischen und humorvollen Abend. Anschließend stellt Ihnen unser Küchenchef das Menü des Abends vor. Aufgeteilt in kleine Teams bereiten Sie die einzelnen Gänge selbst zu und decken Ihren Tisch fachgerecht ein. Unser Küchen- und Serviceteam steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. (nach Verfügbarkeit)

(ab 8 bis maximal 15 Personen)

19 % MwSt. 62,50 € pro Person (52,52 € netto)

Biertasting Von einem Bierbrauer aus der Region erfahren Sie alles rund um das Bier und seine Herstellung. Das Biertasting dauert ca. zwei Stunden und kann mit einem Drei- oder Vier-Gänge-Menü (nicht im Preis enthalten) kombiniert werden.

19% MwSt. 123,00 € pro Stunde (103,36 € netto)

Die Berechnung des Bieres und des Menüs erfolgt nach Auswahl und Verbrauch

Eisstockschießen Erleben Sie Spaß im Team von November bis März beim Outdoor-Event Eisstockschießen. Die Bahn und das Outdoor-Gelände stehen Ihnen für 2 Stunden zur Verfügung und wir servieren Ihnen Glühwein und Punsch (3L Glühwein und 1L alkfr. Punsch bei 8 Personen). Verschiedene Verpflegungspakete können auf Wunsch dazu gebucht werden.

(ab 8 Personen)

2 Stunden Pauschale zu 13,00 €/Person (19% MwSt. | 10,92 € netto)

Der Hüttenabend – unser Klassiker!



Egal ob Sommer oder Winter, unsere Hütte bietet stets die perfekte Location für einen rustikalen Hüttenabend. Zur Einstimmung haben Sie die Möglichkeit, vom Hotel aus durch den Wald zur Hütte zu wandern. Gerne können wir das Angebot um eine Fackelwanderung und bei kühlen Temperaturen um einen angenehm warmen Glühwein oder Punsch erweitern.
(ab 8 Personen bis maximal 20 Personen)

Kulinarisch verwöhnen wir Sie wie folgt:

Raclette *mit Salaten, Dips und Dessert* **€ 46,20 p. P.** (€ 38,82 netto)

Fondue *mit Salaten, Dips und Dessert* **€ 46,20 p. P.** (€ 38,82 netto)

Barbecue auf der Hütte *mit Salaten, Dips und Dessert* **€ 52,80 p. P.** (€ 44,37 netto)

oder

„Aus dem Topf“ (inkl. Vorspeise und Dessert):

Käsespätzle **€ 40,70 p. P.** (€ 34,20 netto)

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Kassler **€ 44,00 p. P.** (€ 36,97 netto)

Chili con Carne **€ 46,20 p. P.** (€ 38,82 netto)

Hüttenmiete pro Abend **€ 293,20** (€ 246,39 netto)

Miete Outdoorlocation Hotelgelände pro Abend **€ 281,00** (€ 236,13 netto)