



Unsere Rahmenprogramme zu Ihrer Tagung 2023

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.

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)
(Max. Personenanzahl: ~ 15)

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 kombiniert werden.

Eisstockschießen Erleben Sie Spaß im Team von November bis März beim Outdoor-Event Eisstockschießen. Das Spiel dauert rund 2 Stunden und wir servieren Ihnen Glühwein und Punsch – auf Wunsch auch gerne eines unserer Vesperpakete.

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.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie wie folgt:

Raclette *mit Salaten, Dips und Dessert*

Fondue *mit Salaten, Dips und Dessert*

Barbecue auf der Hütte *mit Salaten, Dips und Dessert*

oder

Drei-Gang-Menü, Hauptgänge zur Wahl (inkl. Vorspeise und Dessert):

Käsespätzle

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Kassler

Chili con Carne

Als Alternative zur Hütte können Sie auch die Outdoor-Location auf unserem Hotelgelände mieten.