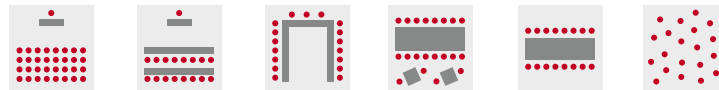


RAUMKAPAZITÄT



	m ²	Reihe	Parlam.	U-Form	Individuell	Bankett	Empfang	Preis
Arbeitsraum 3	156	140	80	40			200	990 €
Foyer mit Pantry und Kamin	85						40	190 €
Ideenküche klein inkl. Foyer	116				35		50	Preis a. A.
Ideenküche groß	135				52		120	Preis a. A.
Erdgeschoss gesamt	500						250	Preis a. A.
Arbeitsraum 1	75	50	30	32				890 €
Ideenraum	22	22				8*		390 €
Arbeitsraum 2	46	20	14	12				690 €
Bibliothek	25					6*		190 €

* mit Hochtisch

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- ✓ Leinwand
- ✓ Beamer
- ✓ Flipchart
- ✓ Kraftstrom
- ✓ SMART kapp HD Displays
- ✓ Internet / DSL Anschlüsse
- ✓ Pinnwände
- ✓ kostenfreies W-LAN
- ✓ Dokumentenkameras
- ✓ Tonanlage / Mikrofon
- ✓ Moderationskoffer
- ✓ Lichtanlage
- ✓ Produktion Namensschilder
- ✓ Teilnehmermanagement
- ✓ Konferenztelefon
- ✓ Presenter, Notebook, Drucker

VITAMINKICK AM VORMITTAG

Starten Sie durch mit saisonalen Variationen gesunder, hausgemachter Kicks: Wraps, klassisch und vegetarisch Panini, diverse Variationen Muckstangen, herzhaft & süß, frisch gepresster Smoothie, Bircher Müsli und frisches Obst.

pro Person 9,00 €

MITTAGESSEN

Genießen Sie Ihre Mittagspause in dieser besonderen Atmosphäre mit einem einzigartigen Blick auf das Rittergut. Schauen Sie zur Abwechslung unseren Köchen an den Kochinseln über die Schulter. Es warten saisonale Menüvariationen aus frischen Produkten auf Sie. Das Mittagmenü umfasst eine Vorspeise, eine leichte Hauptspeise, wahlweise vegetarisch sowie ein Dessert.

pro Person 25,00 €

ENERGIESCHUB AM NACHMITTAG

Zeit zum Auftanken - mit saisonalen Variationen zum großen Sprung: Hausgemachter Kuchen & Cookies, kleine hausgebackene Muffins, Vitaminriegel, erlesene Nussauswahl und frisches Obst.

pro Person 9,00 €

COOL DOWN ZUM ABEND

3-Gang-Menü, inkl. alkoholfreier Getränke sowie Hauswein, Bier und Prosecco. Der zeitliche Rahmen umfasst 2 Stunden.

pro Person 40,00 €

LIVE COOKING

Tauchen Sie ein in die Welt der Kulinarik. Sie erfahren Wissenswertes rund um's Kochen und genießen ein 4-Gang-Live Cooking-Menü.

pro Person ab 79,00 €

TEAMKOCHEN/SHOWKOCHEN

Unternehmenskultur & Teamgeist in der Küche beleben. Hautnah & kulinarisch kochen Sie Ihr Menü in Zusammenarbeit mit unseren Köchen. Der zeitliche Rahmen umfasst 4 Stunden.

Preis auf Anfrage

TAGUNGSGETRÄNKE

Nespresso Kaffeespezialitäten, Tee aus dem Hause Ronnefeldt, Wasser still und medium, Coca Cola, Coca Cola Zero, Niehoff Apfel- und Orangensaft

halbtags 9,00 €

pro Person ganztags 12,00 €

KONTAKT.

Ihr Ansprechpartner:
Sandra Schulze

Ideenherd GmbH
Schulenburgstraße 16-18
38446 Wolfsburg
Telefon 05363 989 900
schulze@ideenherd.de

BESONDERS.

- ✓ Tages- oder Mehrtagesveranstaltung
- ✓ Abendveranstaltung
- ✓ Tagungscatering
- ✓ Tageslicht
- ✓ Interaktives Arbeiten
- ✓ Hotelkooperationen
- ✓ kostenloses Parken

LAGE.

5 km vom Hauptbahnhof
Wolfsburg

95 km vom
Flughafen Hannover