

## RAUMKAPAZITÄT



	m <sup>2</sup>	Reihe	Parlam.	U-Form	Individuell*	Empfang	Raummiete	Mindestumsatz
Arbeitsraum 3	156	140	80	40	60	200	990 €	2000 €
Foyer mit Pantry und Kamin	85	30		16	20	40	690 €	1500 €
Ideenküche groß	135				52	120	1500 €	3000 €
Erdgeschoss gesamt	500				120	250	4000 €	8500 €
Ideenhaus	80	15	15	15		15	690 €	1200 €
Wildfrisch & Oberglücklich exklusiv	116				30			2000 €

\* 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
- ✓ Tagesausklang im Restaurant
- ✓ Hotelkooperationen
- ✓ kostenloses Parken

## LAGE.

5 km vom Hauptbahnhof  
Wolfsburg

95 km vom  
Flughafen Hannover



WILDFRISCH &  
OBERGLÜCKLICH

WEINE UND SPEISEN

ERÖFFNUNG AM 29. JANUAR 2018

Tischreservierungen unter [info@wildfrischundobergluecklich.de](mailto:info@wildfrischundobergluecklich.de)