

Das Jahr ist bald vorbei und Ihre Tagung zum Jahresabschluss oder die Betriebsversammlung steht traditionell an? Feiern möchten Sie auch?



Dann haben wir für Sie die Lösung, wie Sie alles perfekt miteinander verbinden:

- ✓ Tagung in außergewöhnlichem Ambiente
- ✓ Empfang am Lagerfeuer
- ✓ ein Team-Event für den Spirit
- ✓ Feiern wie zu Hause mit gefüllten Kühlschränke mit coolen Drinks Essen, live in der Küche gereicht

Für Veranstaltungen ab 20 Personen

Ihre Tagung:

- ✓ Fingerfood-Imbiss zur Begrüßung
- ✓ Veranstaltungsraum mit Technik
- ✓ Mineralwasser und Softgetränke
- ✓ Kaffee, Kaffeespezialitäten + Teestation
- ✓ Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachten, süßen Backwaren und großer Candy-Bar

Weitere, mögliche Team-Events:

Advents-Werkstatt | Christmas-Escape | Winter-Quiz | Weihnachts-Olympiade

Passend zum „Wintersport“ gibt es **Glühwein und Apfelpunsch am Lagerfeuer** um die Stimmung etwas „anzuheizen“.



Eine lockere Runde in Bewegung – Ihr Team-Event mit der DEEPWOOD GmbH:

Eisstockschießen ... „Mit Schwung ins Ziel“

Genießen Sie eine spannungsreiche Winteraktivität! Schaffen Sie es, Schwung und Präzision, Kraft und Genauigkeit zu versöhnen? Bei winterlicher Stimmung genießen Sie das **Eisstockschießen** losgelöst vom Wetter und vor allem mit viel Spaß und Freude.



Um 19:30 Uhr geht die Party los!

In den Getränkekühlschränken steht für Sie bereit:

- ✓ Mineralwasser, Softs, Schorlen + Säfte
- ✓ Krombacher Pils, Radler & Hefeweizen mit und ohne Alkohol
- ✓ Prosecco
- ✓ Weißwein, Rosé und Rotwein Ihrer Wahl

Diese Getränke sind bis 1.00 Uhr nachts im Preis enthalten.

In der Küche erwartet Sie unser Koch von 20.00–22.00 Uhr:

Morchel-Rahmsuppe

- ✓ Petersilie
- ✓ Croûtons

Gefüllte Birnen, im Ofen gratiniert mit

- ✓ Gorgonzola
- ✓ Honig
- ✓ Thymian
- ✓ Walnusskernen

Zusätzlich erwarten wir Sie mit:

- ✓ Spare Ribs
- ✓ Tasting-Bar mit BBQ-Saucen
- ✓ Cole Slaw ^{Veggie}
- ✓ Waldorfsalat ^{Veggie}



Dazu reichen wir:

- ✓ Kartoffel-Dippers
- ✓ Aioli
- ✓ Feldsalat
- ✓ Kräuter-Vinaigrette ^{Vegan}
- ✓ Joghurt-Dressing ^{Veggie}
- ✓ Landkruste
- ✓ Kräuterbutter



Kreieren Sie Ihren Traum-Burger:

Pulled Duck-Burger

- ✓ Brioche Burger Buns
- ✓ Preiselbeer-Mayonnaise
- ✓ Wirsing-Blätter
- ✓ gezupfte Entenkeulen
- ✓ knusprige Speckscheiben
- ✓ glasierte Apfelspalten
- ✓ Rotkrautsalat ^{Vegan}
- ✓ karamellisierte Nüsse

Gemüse-Burger (VEGAN)

- ✓ Gourmet Burger Buns 
- ✓ Green Oat Patties
(Haferflocken | Wirsing | Spinat | Grünkohl)
- ✓ Limetten-Mayonnaise
- ✓ Tomatenscheiben
- ✓ Gurkenscheiben
- ✓ rote Zwiebelringe
- ✓ Karottensalat

Und als süßer Abschluss:

- ✓ Warmer Apfel-Crumble
- ✓ Vanillesauce

Übernachtungen

Einzelzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, max. 20 Zimmer im Quartier 82 (3*-Kategorie | Gästehaus) und damit die Möglichkeit das Quartier 82 ganz exklusiv zu nutzen!

Der Preis **je Einzelzimmer & Nacht – EUR 119,62**

Bei Bedarf stehen weitere Zimmer im ARCADEON zur Verfügung.