



Business & Relax

Tagungs- und Wellbeing Arrangement



Business & Relax

Tagungs- und Wellbeing Arrangement

Verbinden Sie produktives Arbeiten mit wohltuender Entspannung. In unserer modernen Kreativ Lounge Seeblick finden Tagungen, Workshops und kreative Meetings für bis zu 10 Personen den idealen Rahmen.

Ergänzend verwöhnt Sie eine Massage in der Wellbeing Area, die Körper und Geist neue Energie schenkt.

Den Tag lassen Sie bei einer stilvollen Abendveranstaltung mit einem 3-Gang-Menü ausklingen. So entsteht ein harmonisches Konzept, das konzentriertes Arbeiten, inspirierenden Austausch und erholsame Momente perfekt miteinander vereint.

Buchungen können mit einem Vorlauf von 4 Wochen vorgenommen werden.

Preisübersicht	3
Übernachtung	4
Wellbeing	4
Tagung	5
Abendveranstaltung	6-8

Preisübersicht

Für das Business & Relax – Tagungs- und Wellbeing-Arrangement bieten wir 3 flexible Tagungsmodelle, die sich individuell an Ihre Bedürfnisse anpassen:

Halbtags und Halbtags

505,00 EUR pro Person

Übernachtung
zwei Halbtagspauschalen mit je einer Kaffeepause
tägliches Mittagsbuffet
Abendveranstaltung
Office-Relief-Massage

Halbtags und Ganztags

528,50 EUR pro Person

Übernachtung
eine Halbtagspauschale mit einer Kaffeepause
eine Ganztagspauschale mit einer Kaffeepause
tägliches Mittagsbuffet
Abendveranstaltung
Office-Relief-Massage

Ganztags und Ganztags

552,00 EUR pro Person

Übernachtung
zwei Ganztagspauschalen mit je zwei Kaffeepause
tägliches Mittagsbuffet
Abendveranstaltung
Office-Relief-Massage

Die angegebenen Preise beziehen sich auf die Hauptsaison (April, Mai, Juni, September, Oktober und November). Außerhalb dieser Monate geben wir Ihnen einen Rabatt von 10%.

Übernachtung

Doppelzimmer Premium

Sie übernachten in einem unserer 26 m² großen Doppelzimmern Premium, die Komfort und Ruhe perfekt vereinen.

Die großzügigen Betten (1,80 m), auf Wunsch auch getrennt stellbar, sowie Parkett- oder Vinylfußboden und stimmungsvolle Beleuchtung sorgen für ein behagliches Ambiente. Alle Zimmer verfügen über einen umlaufenden Balkon mit Blick in den Hotelgarten, den Innenhof oder seitlich auf den Templiner See – ideal, um nach einem produktiven Arbeitstag zu entspannen. Klimaanlage und Kühlschrank runden den komfortablen Aufenthalt ab.

Frühstück

Starten Sie Ihren Tag mit unserem reichhaltigen Frühstück, das bereits im Arrangement inkludiert ist. Genießen Sie eine Auswahl aus frischen, hochwertigen Produkten in entspannter Atmosphäre – der perfekte Auftakt für einen erfolgreichen und zugleich erholsamen Tag.

Wellbeing

Wellbeing Area

Der Zugang zu unserer exklusiven Wellness-Area mit Saunen, Pool und Fitness-Bereich ist für Sie bereits im Übernachtungspreis inkludiert und rundet Ihr Arrangement harmonisch ab.

Darüber hinaus ist für Ihren Aufenthalt ein Wäschepaket bereits inkludiert, sodass Sie sich um nichts kümmern müssen und Ihren Aufenthalt unbeschwert genießen können.

Office Relief Massage (20 Minuten)

Gönnen Sie sich und Ihrem Teilnehmenden eine kurze, wirkungsvolle Auszeit nach einem intensiven Seminartag oder während der Pausen. Diese speziell angepasste Version unserer klassischen Rückenmassage löst gezielt Verspannungen im Schulter- und Rückenbereich – dort, wo Bildschirmarbeit und langes Sitzen besonders spürbar werden. Den Abschluss bildet eine Pflege mit Arnikacreme, um die erschöpften Muskeln nachhaltig zu pflegen.

Die Kosten dieser Massage sind bereits im Preis inbegriffen. Termine stehen nach individueller Vereinbarung zur Verfügung. Ihre Zeitwünsche nehmen wir gern entgegen und prüfen diese auf Umsetzungsmöglichkeiten.

Tagung

Tagungsraum

Wir begrüßen Sie in unserer einzigartige Kreativ Lounge Seeblick. Großzügige Glasfronten eröffnen den Blick auf den See und schaffen eine lichtdurchflutete, inspirierende Atmosphäre. Die in harmonischen, neutralen Tönen gehaltene Gestaltung unterstreicht die ruhige Eleganz des Raumes und bietet den perfekten Rahmen, um konzentriertes Arbeiten mit wohltuendem Ambiente zu verbinden.

Raumaufteilung

Tagungsraum Seeblick (ca. 25 qm)
mit fester Blockbestuhlung für max. 10 Personen
Separates Office (ca. 31 qm) mit locker gestellten Loungemöbeln

Ausstattung

WLAN, 75 Zoll Iiyama LCD Touchscreen-Display,
Pinnwand, Flipchart, Moderatorenkoffer

Tagungspauschale

Mit unserer sorgfältig zusammengestellten Tagungspauschale schaffen wir den idealen Rahmen für produktives Arbeiten und erholsame Pausen.

unbegrenzte Getränke, Kaffee- und Teespezialitäten

Großer Obstkorb (täglich aufgefrischt)

Abwechslungsreiches Lunchbuffet lt. Küchenchef (zwischen 12:00 – 14:00 Uhr) begleitet von unbegrenztem Mineralwasser

Vitale Kaffeepausen am Vormittag und/oder Nachmittag – abgestimmt auf Ihre Halb- oder Ganztagsveranstaltung

Abendveranstaltung - Getränke

Empfang

Optionale Hinzubuchung möglich.

Ergänzend zu unserem 3-Gang-Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Empfangsgetränk dazubuchen, um Ihre Gäste bereits zu Beginn der Veranstaltung in angenehmer Atmosphäre willkommen zu heißen.

Getränke

Für die Dauer von drei Stunden stellen wir Ihnen unbegrenztes Mineralwasser still / medium, zur Verfügung, sodass Ihre Gäste jederzeit bestens erfrischt sind.

Zusätzliche Getränke über die vereinbarten Leistungen hinaus servieren wir Ihnen selbstverständlich gerne und berechnen diese nach individuellem Verbrauch.

Weinbegleitung

Zu Ihrem Hauptgang bieten wir eine abgestimmte Weinbegleitung, die sich saisonal unterscheidet:

Frühling und Sommer

Weißwein: Grauer Burgunder, Weingut Ernst Bretz

Rotwein: Mo Riserva, Cantina Tollo Abruzzan (Italien)

Herbst und Winter

Weißwein: Grüner Veltliner, Weingut Weinberghof Fritsch

Rotwein: Côtes du Rhône rouge, Maison Les Alexandrins, Rhonetal (Frankreich)

Abendveranstaltung - 3-Gang-Menü

Unser Menü ist saisonal inspiriert und orientiert sich an den frischesten Zutaten der jeweiligen Jahreszeit. Damit wir Ihre Veranstaltung optimal vorbereiten können, bitten wir Sie, die Auswahl des Hauptgangs bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Zur Wahl stehen Ihnen unsere saisonalen Kompositionen für Frühlingserwachen, Sommermomente, Herbstgenuss und Winterglanz.

Frühlingserwachen

Diese Option ist von Februar bis April verfügbar.

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)
Kokosnussmilch | Curry | Nashi Birne | Lauch | Kräuter-Croutons

Hauptgang

Couscous Composition
Couscous | Datteln | Koriander | Zuckerschoten | confierter Knoblauch |
fruchtige Pfirsich-Tomaten Salsa | Humus | marinierter Blumenkohl

oder

Regionaler Zander mit Salbeikruste
Sauce Beurre Blanc | Rote Bete Gemüse | Karotten | Meersalzkartoffeln mit
Schale

oder

Hähnchenragout
Paprika-Limettersauce | Pilze | Schalotten | Scamorza | Bandnudeln

Dessert

Lemon Butter Waffel
Bourbon Vanilleeis | Haselnusskrokant | Rhabarber-Erdbeer-Ragout

Sommermomente

Diese Option ist von Mai bis September verfügbar.

Suppe

Kalte Gurken-Avocado-Suppe (vegan)
Gurken | Avocado | Joghurt | Frühlingszwiebel | Zitronenöl | Kresse

Hauptgang

Sommerliche Pasta (vegan)
Tagliarini | gelbe Paprikasauce | grüner Spargel | Zucchini | Rosé-
Champignons

oder

Rotforellen Filet
Rotforelle auf der Haut gebraten | Mojo-Verde-Schaum | mediterranes
Gemüse | Drillinge

oder

Hähnchenroulade
Geräucherter Schinken | Zitronenthymian | Crème polenta | Zucchini |
Paprika | Aubergine | Zitronen-Kräuter-Sauce

Dessert

Mojito Parfait
Rahm | Himbeerpüree | Beeren | Crumble

Abendveranstaltung - 3-Gang-Menü

Herbstgenuss

Diese Option ist von Februar bis April verfügbar.

Suppe

Kürbis Süppchen (vegan)

Kürbis | Pastinake | Äpfel | Zwiebeln | Brühe | Sud vom roten Holunder

Hauptgang

Gefüllte Poularden Brust

Geräucherter Schinken | Zitronenthymian | Crèmepolenta | Zucchini |

Paprika | Aubergine | Zitronen-Kräuter-Sauce

oder

Lachsburger

Brioche Brötchen | gebratenes gebeiztes Lachsfilet | Wildkräutersalat |

Avocado-Tatar | Aioli | Süßkartoffelrösti

oder

Lemon Pasta (vegan)

Pasta | gelbe Kürbissauce | Bunter Mangold | Kürbiskerne | Zucchini |

Parmesan | Thymian Öl

Dessert

Tiramisu

Rahm | Mascarpone | Zwetschgen | Walnüsse | Biskuite | Kakau |

Deko Beeren

Winterglanz

Diese Option ist von November bis Januar verfügbar.

Suppe

Maronensuppe

Esskastanien | Brühe | Zwiebeln | Walnüsse | Feigen | Ahornsirup

Hauptgang

Geschmorte Entenbrust

Klassische Walnussjus | Sellerie Kartoffelstampf | rote Spitzpaprika |

Steinpilze

oder

Rotforellen Filet

Rotforelle auf der Haut gebraten | Limonen Risotto | Schalotten |

Parmesan | Radicchio | Stockschwämmchen | Kresse

oder

Gebackener Kürbis (vegan)

Quinoa | Pekannuss | Ahornsirup | Birnen | Sauerteigbrot von unserem Bio

Bäcker Fahland | roter Walnuss Dip

Dessert

Warmes Schokoladen-Noisette Törtchen

Sanddorn Birne | Kuvertüre | Haselnüsse