



Ihre Tagungsadresse in Herrenberg



Mitglied 2020 | 2021

TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN

**TAGUNGS
HOTELS**
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de

Tagungsunterlagen 2021/22

- Direkte Verkehrsanbindung über die A81 (2 km entfernt)
- S-Bahn Stuttgart S1 (500 m entfernt)
- 96 hauseigene Parkplätze direkt am Hotel
- Professioneller persönlicher Tagungsbetreuer
- Klimatisierte, moderne Tagungsräume mit Tageslicht
- Bekannte saisonale, regionale Küche
- Kurze Wege in unserem familiengeführten Haus
- Sonderkonditionen bei Anreise mit der deutschen Bahn



Hotel-Gasthof HASEN
Familie Nölly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Telefax 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
<http://www.hasen.de>





Geehrter Geschäftsfreund,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Informations-Paket bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Tagungsteilnehmern den Aufenthalt bei uns so erfolgreich und angenehm wie nur irgend möglich gestalten.

Seit über 36 Jahren arbeiten wir nun anerkannt im Tagungsbereich mit regionalen und internationalen Firmen zusammen. Ganz besonders würden wir uns freuen, wenn wir auch Sie, zu unseren zufriedenen Kunden zählen dürften. Nutzen Sie unsere vollklimatisierten Tagungsräume mit modernster Konferenztechnik.

Wir haben Ihnen einige unserer Veranstaltungsangebote aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlaß eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof Hasen
Familie A. u. G. Nölly



**CERTIFIED
BUSINESS
HOTEL**



**CERTIFIED
CONFERENCE
HOTEL**

WIR ÜBER UNS



SO ERREICHEN SIE UNS:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes Parkhaus mit 96 Stellplätzen.

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg * 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	36 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

SO WOHNEN SIE BEI UNS:

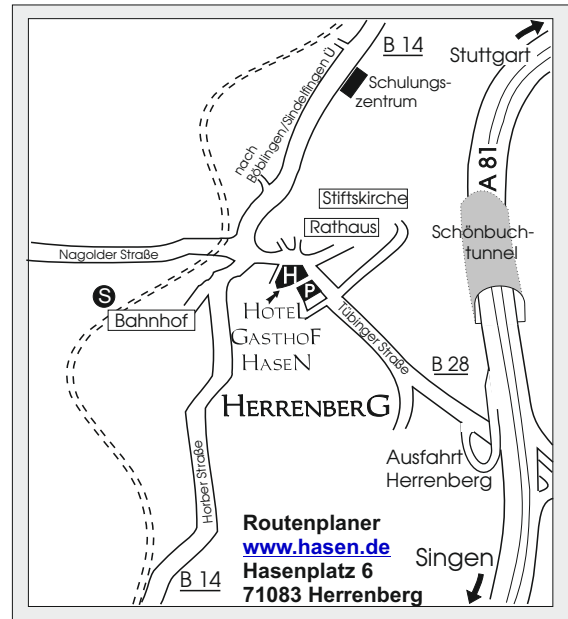
Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gäßchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

Alle 66 Nichtraucherzimmer des Hauses verfügen über Air Condition, kostenloses W-Lan, Kaffee- und Teestation, Selbstwahltelefon, Weckdienst, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

3 Zimmer haben 220 cm lange Betten und sind behindertengerecht ausgestattet. 4 Allergikerzimmer und 2 Suiten mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Raucherbalkon auf jeder Etage. Das Haus ist ganzjährig geöffnet!

DASHÄLTFIT:

Ein anspruchsvoller Fitnessparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt erwartet Sie ein modernes Frei- und Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung finden sich Golf-, Reit-, Tennis- und Squash-Möglichkeiten. Außerdem finden Sie in nächster Nähe einen tollen Klettergarten.



ESSEN & TRINKEN:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen unsere anerkannt gute Küche ebenso aus wie die sorgfältig kreative Monatskarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen. Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett-Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Bei den nachfolgend aufgeführten Gerichten sind die Menüvorschläge verstärkt auf den Trend zur leichten Küche abgestimmt.



GARTENLAUBE

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 22.30 Uhr mit gemütlicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

GROTTE - FÜR FESTE /FEIERN UND SONDERVERANSTALTUNGEN

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Boccacino. Ideal für gemütliche Feste.

RAHMENPROGRAMME & AUSFLÜGE

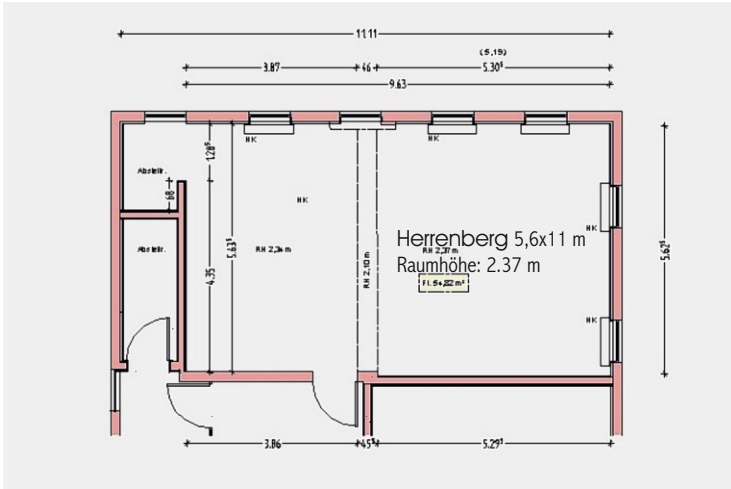
Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie auf Seite 10 und 11 vorbereitet. Für individuelle Ausflüge beraten wir Sie gerne!

TAGUNGS-RÄUME



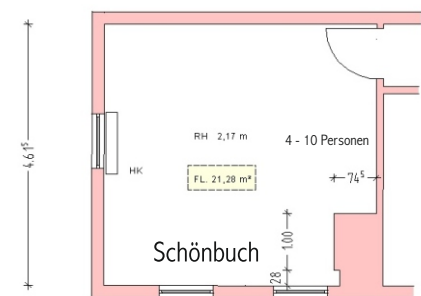
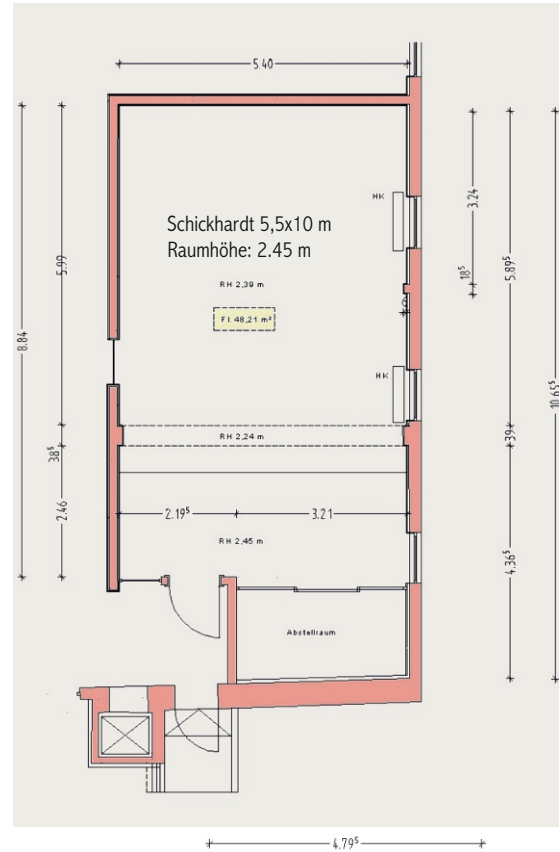
Bestuhlung	U-Form	Parlament	Stuhlkreis	Stuhlreihe	Block	Gruppenraum bis 8 Stunden
						Miete
Ganzer Saal 156 m ²	----	65	----	130	----	auf Anfrage
Hasensaal (Innenbestuhlung) 100 m ²	40 (60)	48	40	100	44	auf Anfrage
Kleiner Saal 56 m ²	26	24	20	40	24	190 €
Herrenberg 53 m ²	20	22	15	40	20	190 €
Schickhardt 58 m ²	20	22	15	40	20	190 €
Schönbuch 21 m ²	----	----	----	----	8	85 €

1 . Obergeschoß Raum “Herrenberg”, “Schickhardt” und “Schönbuch” mit Air Condition



Raum Schickhardt mit CO2 Messer

Schickhardt 5,5x10 m
Raumhöhe 2,45 m



Raum Herrenberg mit CO2 Messer

Herrenberg 5,6x11 m
Raumhöhe 2,37 m



Raum Schönbuch

Herrenberg 4,71x4,61 m
Raumhöhe 2,17 m

Unsere Tagungspauschalen gelten je Veranstaltungstag. Der Aufbau der Tagung am Vorabend ist ab 19.00 Uhr gegen Aufpreis und nach Verfügbarkeit möglich.

Raummiete in Verbindung mit einer Essens- Pauschale

Raum	Zu- Abluft	Ganztags 9 Std. 8 -18 Uhr	Halbtags 4 Std. 9 -15 Uhr	Halbtags 4 Std. 9 -15 Uhr
Ganzer Saal 156 m ²	ja	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Großer Saal 100 m ²	ja	450 €	300 €	300 €
Kleiner Saal 56 m ²	ja	150 €	100 €	100 €
Herrenberg 53 m ²	ja	200 €	150 €	150 €
Schickhardt 58 m ²	ja	200 €	150 €	150 €
Schönbuch 21 m ²	nein	40 €	30 €	30 €

Sie bestimmen die Größe vom Tagungsraum und stellen sich Ihre Tagungspauschale selbst zusammen. Die Standardtechnik ist in der Raummiete enthalten.

Technik- und Tagungs- Utensilien € 00,00

- Standard-Technik je 1Stück : Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Beamer
- W-Lan (für alle Teilnehmer)
- Schreibunterlagen, Blöcke und Stifte, Moderatorenkoffer (Neuland)
- Pausenspiele

GETRÄNKEOPTIONEN:

Getränkepauschale sorglos € 21,50

- Softgetränke und Tafelwasser im Raum unbegrenzt
- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)
- Vitalsäule
- zum Mittagessen Mineralwasser, Apfelsaft und Holunderblütensirup

Getränkepauschale light € 16,50

- Tafelwasser im Raum unbegrenzt
- zum Mittagessen Mineralwasser, Apfelsaft und Holunderblütensirup
- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)

Kaffeepauschale ganztags € 11,50

- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)



VERPFLEGUNGSOPTIONEN:

Essenspauschale sorglos € 28,50
 - Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
 - Mittagessen, leichte Küche mit 3 Hauptgängen zur Wahl,
 2 Gänge + Dessert im Glas
 - Nachmittagspause mit Keksen und Obstkorb

Essenspauschale light € 22,00
 - Mittagessen, leichte Küche mit 3 Hauptgängen zur Wahl,
 2 Gänge **ohne** Dessert
 - Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
 - Nachmittagspause **ohne Beilage**

Essenspauschale Topf € 16,00
 - Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
 - Kleiner 12.00 Uhr Mittags-Imbiss aus dem Topf oder Cavendish im Stehen
 mit 1 Produkt
 - Nachmittagspause mit Keksen und Obstkorb

Essenspauschale Snack € 18,00/25,00
 - Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
 - Kleine Snacks ab 12.00 Uhr im Stehen nach Auswahl (2 oder 4 Snacks)
 - Nachmittagspause mit Keksen und Obstkorb

Abendessen
 - 2 Gänge von der Tagungs-Abendkarte € 19,50
 - zusätzlich mit einem Softgetränk oder 1 Bier 0,5 l
 oder 1 Hauswein 0,2 l zum Essen € 4,50

INDIVIDUELLE TAGUNGEN:

Gerne sind wir bereit Ihnen in Absprache eine eigene Tagungspauschale nach Ihren Wünschen zu kreieren. Bitte fragen Sie unser Rezeptions Team.

DAZU BUCHBARE WÜNSCHE



Hasenplatz 6 71083 Herrenberg Tel. (0 70 32) 2 04-0 Fax 2 04-100
e-mail: post@hasen.de
http: //www.hasen.de

Zusätzlich zur Tagungspauschale bieten wir Ihnen:

Pausenverpflegung

- Gesundes:
 - Obstsalat im Weckglas und Müsliriegel 7,50 / p.P.
 - Fruchtjoghurt im Weckglas und Müsliriegel 5,50 / p.P.
 - Müslibar (3 verschiedene) mit Naturjoghurt 6,00 / p.P.
- Süßes:
 - kleines Eis am Stiel aus der Eistruhe 2,10 / p.P.
 - Schokolade / Schokoriegel 2,50 / p.P.
 - süßes Glas und Popkorn (unlimitiert) 5,00 / p.P.
 - Tagesdessert 3,50 / p.P.
- Gebackenes:
 - Kuchen vom Konditor 4,00 / Stk.
 - Blechkuchen 2,50 / Stk.
 - Mini's 3 Stk. p.P. (Muffins, Donuts, etc.) 3,00 / p.P.
 - Brezeln 1,60 / Stk.
 - Butterbrezeln 2,60 / Stk.
 - 1/2 Belegte Bauernbrötchen 3,50 / Stk.
 - 1 Bauernbrötchen geschlossen 4,00 / Stk.
 - 1 Baguette am Stück (10-12 cm)geschlossen 5,00 / Stk.

Imbiss Topf-Gerichte -Auswahl

- 1 Paar Saiten Würstle mit Senf und Brezel
- 1 Paar Weisswürste mit Senf und Brezel
- 1 Tasse Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck
- 1 Suppenteller Chilli con Carne mit Brot
- 1 Suppenteller Ricotta Tortellini mit Kirschtomate und Käsesauce
- 1 Suppenteller Asiatische Gemüseraispfanne
- 1 Maultasche in der Brühe mit Schmelzzwiebeln

Snack -Gerichte -Auswahl

- 1 Mini-Schnitzel im Brötchen mit Mayo und Tomate
- 80 gr Fleischkäse auf Kartoffelsalat und Süßer Senf-Mayonnaise
- 1 Räucherlachs-Sandwich mit Ei und Cocktailsauce
- 1 Mini-Blätterteig-Schnecken
- 1 gebackenes Ei mit Salsa-Dipp
- 1 Gurkenkaltschale
- 1 Räucherforellenfilet (1Seite) auf Linsensalat mit Meerrettich-Crème
- 1 Toast von Ananas, Avocado und Wasabi-Mayonnaise

Tagungstechnik

- Pinnwand 7,00
- Flipchart 9,00
- 2. Beamer 40,00
- Blue Ray Player 20,00
- Konferenztelefon Konftel 300 25,00
- Overheadprojektor kostenlos
- Digitale Kamera und S-VHS Kamera 47,00
- Digitalfoto mit über 12 Mio. Pixel 36,00
- Notebook - mit integriertem DVD Laufwerk 50,00
- PC Lautsprecher Boxen 10,00
- Media-SCOPE 70,00
- Mikrofonanlage kostenlos
- Rednerpult kostenlos
- Stativ kostenlos
- Telefon 0,30 / Einheit
- Faxgerät 0,30 / Einheit
- Kopieren 0,50 / Stk.
- Kopieren beidseitig 0,70 / Stk.

pro Tag:

Zusatzinfo fürs Hotel

- Verantwortliche Ansprechpartner während der Tagung
- Rechnungsadresse bei abweichendem Besteller
- Abrechnungsmodalität
- Zeitplan der Tagung

Wir weisen darauf hin, daß der Besteller bis zum Ausgleich aller Forderungen als Gesamtschuldner haftbar ist.

Einzelzimmer

In Verbindung mit unseren Tagungspauschalen bieten wir Ihnen unsere komfortablen, klimatisierten Zimmer zu absoluten Sonderkonditionen an.

FRAGEN SIE NACH DEN SONDERPREISEN !



1. WEINSEMINAR mit Focus für Wein-Speise-Kombination

Mit unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly erarbeiten Sie im Team Grundregeln für Wein-Speise Harmonie. Das Seminar beinhaltet 5 Weine mit kleinen Essproben, hinzu kommt ein Aromen-Parcour und Arbeitsmaterialien.

ab € 39,50 bei 20 - 25 Teilnehmer
ab € 49,50 bei 12 - 19 Teilnehmer
Zeitdauer 1,5 - 2 Std.

2. KOCHSEMINAR

Abendessen mal anders! Nutzen Sie unser Kochseminar in der Volkshochschule, direkt neben dem Hotel. (Reservierung erforderlich) Sie lernen die Grundzubereitungsarten einer modernen Küche kennen, kochen gemeinsam mit dem Küchenchef ein 3 Gänge-Menü und genießen anschließend Ihr Menü mit einem guten Schluck Wein.

Kochseminar Küchenchef ab € 70,00 p.P ab 6 - max. 10 Teilnehmer

3. STADTRUNDGANG ODER/UND GLOCKENMUSEUM

Um den Kopf zu befreien nutzen Sie einen geführten Stadtrundgang oder das Glockenmuseum.

Stadtrundgang ab € 40,00 pro Gruppe max. 30 Teilnehmer
Glockenmuseum ab € 30,00 + 1,50 p.P
Anmeldung bei der Rezeption im Vorfeld nötig!

4. BIERPROBE - VOR DEM ABENDESSEN

Beliebt vor allem bei ausländischen Gästen! Erleben Sie die Vielfalt unserer tollen Biere! Wir bieten Ihnen eine Bierprobe unserer eigenen Biersorten an. Sie probieren aus dem Sortiment ein Pils, ein Export, ein Hefeweizen und ein Bier der Saison - ausgeschenkt im 0,1 L Bierglas. Dazu reichen wir eine ofenfrische Brezel. Das Bierglas dürfen Ihre Tagungsteilnehmer als Andenken mit nach Hause nehmen.
ab € 18,50 p.P ab 8 Teilnehmer

5. WHISKY PROBE IN HERRENBERG

Sie erhalten 3 alternative Whisky's mit fachlichen Informationen rund um die edlen Produkte. Die Degustation findet in der „Alten Brennerei“ der Familie Holz statt.

ab € 21,00 p.P ab 10 - max. 25 Teilnehmer

6. KRÄUTER WANDERUNG - (Optional mit Salbenherstellung)

Wandern Sie mit Kräuterexpertin Ulla Hofmeister im Naturpark Schönbuch und sammeln Sie mit ihr lokale Kräuter. Im Anschluss genießen Sie diese Kräuter z.B. beim Abendessen im Salat.
Workshop - Optional: Verarbeiten Sie Kräuter in einer Salbe. Diese können Sie dann mit nach Hause nehmen.

ab € 30,00 p.P ab 5 - max. 10 Teilnehmer
+ Materialkosten für die Salbe
Zeitdauer: ca. 2 Std.

7. KLETTER ERLEBNIS

Stark im Team - Indoor und Outdoor Team-Building Events. Sie fahren zum Hochseilgarten im Schönbuch. Dort werden Sie von einem Führer informiert und angeleitet. Kommunikationsförderung, Konfliktbewältigung, Teambuilding, Motivationstraining, Informationsfluss und Projektmanagement können im Waldseilgarten mittels spezieller Übungen und Problemstellungen trainiert werden. Jedes Thema kann einzeln für sich thematisiert oder übergreifend vernetzt werden.

Fragen Sie direkt an: www.waldseilgarten-herrenberg.de

8. SCHOKOSEMINAR

Werden Sie für ein paar Stunden selbst zum Chocolatier - und lernen Sie vom Deutschen Meister!
Genießen Sie nach einem Sektempfang und der Einführung in die Welt der Schokolade eine umfassende Schokoladenverkostung verschiedenster Anbaugebiete. Kevin Kugel gibt Ihnen einen Einblick in seine feine Handwerkskunst, bevor Sie selbst Ihre eigenen Schokoladenkreationen gestalten, herstellen und verkosten können.

Fragen Sie direkt an: www.kevinkugel.de



9. SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESEN

Sie beginnen mit der typischen FLÄDLESUPPE, danach probieren Sie eine GESCHMELZTE MAULTASCHE auf Blattspinat und als Hauptgang reichen wir einen ZWIEBELRÖSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln, Bratensauce, mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle. Um den Magen zu schließen, gibt es ein typisches Dessert - VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN und Sahnetupfer!

€ 41,00 p.P ab 5 Personen

10. FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu zwei 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Geflügelfleisch hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu servieren wir Kartoffelgratin und 4 feine Spezialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot.

€ 25,00 p.P ab 20 Personen mit 180 gr. Fleisch

€ 29,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch

11. URCHIGES RACLETTE ZNACHT oder KÄSE FONDUE

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BÜFFET von Edelsalami, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBÜFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu zwei 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELLI (Pellkartoffeln) angeboten ODER das berühmte Käse Fondue nach unserer Hausrezeptur. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, WILDE HILDE und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen KAFFEE SÜCHTIG zu bestellen!

€ 34,00 p.P ab 20 Pers.

12. TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches TESSINER BÜFFET. Sie beginnen mit einer KARTOFFELLAUCHSUPPE, danach COPPA UND EDELSALAMI, HIRTENSALAT und GEMISCHTE SALATE, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Meerrettich. Als HAUPTGANG verwöhnen wir Sie mit PICCATA (von Schweinerücken) mit SCHINKENSTREIFEN an feiner Rahmsauce und LAMMHÄXLE in Rotwein mit Cremolata, RATATOUILLE-GEMÜSE, RICOTTA-TORTELLI mit TOMATENWÜRFELN UND SALBEIBUTTER, POLENTA mit KÄSE. Als DESSERT reichen wir Ihnen CAMELKÖPFLI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 35,00 p.P ab 20 Pers.

13. WEINREISE für Ihr Abendmenü

Genießen Sie Ihr Abendessen mit einer korrespondierenden Weinreise, kreiert von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly. Er beschreibt Ihnen die Weine, deren Herkunft und die Geschmacksnuancen in dem Wein.

ab € 29,00 4 Glas Wein (incl. Dessert-Wein)

ab € 32,00 5 Glas Wein (incl. Dessert-Wein)

durchführbar ab 5 Personen

14. BIERMENÜ MIT BEGLEITENDER BIERPROBE

Verkostung der mehrfach ausgezeichneten Hochdorfer Bierspezialitäten, eingebettet in ein 4 Gang DEGUSTATIONS MENÜ umrahmt mit Informationen und Anekdoten rund um das Thema Bier von einem Sommelier.

ab € 60,00 p.P ab 20 Personen

ab € 52,00 p.P bei 3 Gang ab 20 Personen

15. MONATS - SCHLEMMER - MENÜ

Geniessen Sie am Abend unser exklusives MONATS-SCHLEMMER-MENÜ. Jeden Monat kreiert unser Küchenchef ein mehrgängiges Menü mit saisonalen Produkten, die er vom Markt erhält.

ck. € 45,00 - 60,00 p.P ab 5 Personen



MENÜ-AUSWAHL

Nr.1

Flädlesuppe

1

Zwiebelrostbraten mit Jus zweierlei Zwiebeln hausgemachte Spätzle

2

Sesam Falafel mit Zwetschgensauce und sautierte Pilze Sonnenblumenkerne und geschmorte Karotte und Püree

3

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter Rahmblattspinat und Salzkartoffel

Dessertüberraschung

MENÜ-AUSWAHL

Nr.2

Karottensalat

1

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites

2

Spinat- Ricotta- Tortellini kräftige Käsesauce sautierte Kirschtomaten und Mandelblättchen

3

Doradenfilets vom Grill Joghurt-Kräuterdipp Gemüse-Gewürz-Couscous

Dessertüberraschung

MENÜ-AUSWAHL

Nr.3

Tagessuppe

1

Hauseigene Bratwurst mit Zwiebelsauce Apfelsauerkraut und Kartoffel- Nussbut-ter- Püree

2

Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln

3

Cremige Räucherlachs- nudeln mit Gemüsewürfeln

Dessertüberraschung

MENÜ-AUSWAHL

Nr.4

Rote Beete Salat

1

Paniertes Hähnchenbrust- filet in der Sesamkruste mit Rahmsauce Paprikagemüse und Nudeln

2

Blattsalatteller mit Croûtons gebackenem Ei Preiselbeer- marmelade und Gartenkräutern

3

Pochiertes Zanderfilet Weißweinhrahmsauce glasierte Karotten und Reis

Dessertüberraschung

MENÜ-AUSWAHL

Nr.5

Griessklösschensuppe

1

Hirsgulasch mit sautierten Pilzen karamellierter Apfel und hausge- machte Spätzle

2

Gebratener Ziegenkäsetaler mit Zwetschgensauce gerösteter Haselnuss sautierte Pilze Sellerie- Schupfnudeln

3

Shrimps- Nudeln in fruchtiger Tomatensauce mit Kräutern und Blattspinat

Dessertüberraschung

MENÜ-AUSWAHL

Nr.6

!!! Wechselndes Menü !!!

1

Angepasst an den aktuellen kulinarischen Spaziergang

2

- Wechsel bekommt ihr automatisch von

3

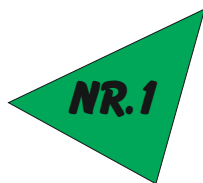
der Küche die Gerichte fürs Tagungsmenü

Dessertüberraschung

**AB APRIL
ABENDKARTE 2021**



FÜR TAGUNGSTEILNEHMER



VORSPEISEN

Hausgemachte Flädlesuppe

Bunter Blattsalat mit Croûtons, Sonnenblumenkerne
und Apfel

Gartensalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei
und Apfel- Walnussdressing

Frischer Champignonsalat mit gerösteten Mandeln
und gekochtem Ei

Gebratenes Forellenfilet mit Speck-Zwiebelschmelze
Karottenpüree und Baguette

**AB APRIL
ABENDKARTE 2021**



FÜR TAGUNGSTEILNEHMER



HAUPTGERICHTE

Herrentoast

Toast mit Rumpsteak, Champignons, Kräuterbutter
und Käse überbacken

Salatplatte

Reich garniert, mit gekochtem Ei, Tomaten und Käsestreifen

Hausgemachte Maultaschen mit Käse überbacken,
Tomatensauce und Speck-Zwiebelschmelze

Hähnchenbrustfilet „Margherita“

an leichter Rahmsauce, Gemüse vom Markt
und Nudeln

Kalbsschnitzel natur, an Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle

Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln
(wahlweise mit oder ohne Speck)

Hauseigene grobe Bratwurst mit Zwiebelsauce
Apfelsauerkraut und Kartoffel-Nussbutterpüree

**AB APRIL
ABENDKARTE 2021**



FÜR TAGUNGSTEILNEHMER

NR. 2

VORSPEISEN

Eine Maultasche in der Brühe mit Schnittlauch

Rote Beete Cremesuppe mit Sahnehaube

Gemischter Salat mit diversen Rohkostsalaten

Salat mit Fetakäsewürfeln, Sesam und Croûtons

Eine Maultasche überbacken auf Rahmblattspinat

**AB APRIL
ABENDKARTE 2021**



FÜR TAGUNGSTEILNEHMER

NR. 2

HAUPTGERICHTE

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Wedges

Herrenberger Zwetschgen Schnitzel vom Kalb mit Rahmsauce
und hausgemachten Spätzle

Zwei gebackene Camembert mit Salatgarnitur,
Preiselbeermarmelade und Baguette

Wurstsalat mit Essiggurke, Zwiebeln und Salatgarnitur

Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsauce mit sautierten Pilzen
und hausgemachten Spätzle

Gebratene Ziegenkäsetaler auf buntem Blattsalat mit Croûtons
gebackenen Champignons und Baguette

Cremige Gemüse-Rahmnudeln mit sautierten Pilzen,
gerösteten Körnern und Sbrinzer Käse

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



JAHR 2021

Hasenplatz 6 71083 Herrenberg Tel. (0 70 32) 2 04-0 Fax 2 04-100

FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN

- Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Tagungs- und Banketträumen des Hotels, sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen. Sie gelten entsprechend für andere Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen, die das Hotel zur Verfügung stellt. Für Hotelzimmerreservierungen gelten eigene Bestimmungen.
- Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, verpflichtet sich dieser gegenüber dem Auftragnehmer, daß die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen eingehalten werden. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Hotels zulässig.
- Reservierungen von Räumen und Flächen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Rücksendung der unterschriebenen Tagungsbestätigung bindend. Sonstige Vereinbarungen, Änderungen von Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen gegenseitiger schriftlicher Bestätigung. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis.
- Die Preise verstehen sich in Euro; sie enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
- Zahlungen: Die Rechnungen des Hotels sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Der Auftraggeber/Veranstalter verpflichtet sich, bei einem Auftragswert von über € 1500.- eine Vorauszahlung in Höhe von 50% oder mehr des Auftragswertes zu bezahlen. Der Auftraggeber/Veranstalter wird dem Auftragnehmer die Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin bezahlen. Kommt der Auftraggeber/Veranstalter in Verzug, so ist der Auftragnehmer berechtigt, das Vertragsverhältnis zu kündigen. Der Auftraggeber/Veranstalter haftet in diesem Fall gegenüber dem Auftragnehmer für entstandene Schäden.
- Für den Fall, daß der Auftraggeber/Veranstalter den Auftrag storniert, kann der Auftragnehmer die im Vertrag vereinbarten Preise ohne Nachweis auf Entschädigung, als Aufwandkosten fordern. Die Höhe ergibt sich aus der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen, im Auftragsformular erhobenen und aufgeführten Preise. Die Stornierungskosten berechnen sich nach folgender Formel:

bestelltem Termin:	Berechnungsgrundlagen:
42. -30. Tage	40 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
29. -15. Tage	60 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
14. - 8. Tag	80 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
7. - 3. Tag	90 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten

Für den Fall, daß der konkrete Speisen-/Getränkeumsatz noch nicht festgelegt wurde, gilt der in der Preisliste enthaltene Mindestmenüpreis multipliziert mit der Anzahl der vorgesehenen Teilnehmerzahl.
Gruppenstorno Bedingungen für Zimmer sind extra hinterlegt. Bitte fragen Sie danach.
- Aufrechnung des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art ist unzulässig, desgleichen Zurückbehaltung von Zahlungen an uns wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen uns ist ausgeschlossen.
- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung muß der Auftraggeber/Veranstalter dem Hotel spätestens 10 Werktagen vor dem Termin mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert werden kann. 48 Stunden vor Veranstaltung muß uns schriftlich die genaue Personenzahl mitgeteilt werden. Dies wird die Grundlage sein für die Rechnungsstellung.
- Bei Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der vereinbarten Zahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel, damit ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet ist. Bei Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt.
- Aus Arbeitsrechtlichen Gründen sind unsere Restaurants bis 23.00 Uhr geöffnet. Die Bar ist von Montag - Samstag bis 1.00 Uhr geöffnet! Bei Veranstaltungen, die länger als 23.00 Uhr gehen, wird das Bedienungspersonal von dem Zeitpunkt im Nachweis abgerechnet. Dem Auftraggeber/Veranstalter ist bekannt, daß Mitarbeiter für diesen Fall eingesetzt und zu entlohnen sind. EINE VERLÄNGERUNG MUSS 1 WOCHEN IM VORAUS ANGEMELDET UND DIE LÄNGE DES FESTES/ FEIERLICHKEIT DEFINIERT WERDEN. (Mitarbeiterplanung/Arbeitsschutzgesetz)
- Bitte berücksichtigen Sie, daß wir Ihnen für Bankettveranstaltungen nach 6 Std. Dienstleistung wird pro angefangene Stunde Raummiete berechnen.
- Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber/Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Das Hotel wird vom Auftraggeber/Veranstalter bzgl. Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der GEMA oder Dritter entstanden sind - freigestellt.
- Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräte des Hotels während der Veranstaltung haftet der Auftraggeber/Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Das Hotel kann den Abschluß entsprechender Versicherungen verlangen.
- Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- Eingebrachte Gegenstände: Verlust oder Beschädigung wird im Rahmen vom BGB § 701 und § 702 geregelt.
- An allen vom Auftraggeber/Veranstalter eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache mit dem Hotel und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkengeld möglich.
- Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Hotel enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des Hotels und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält es sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadensersatzansprüche hat der Auftraggeber/Veranstalter zu tragen.
- Hat das Hotel begründeten Anlaß zu der Annahme, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen. Das Geltendmachen jeglicher Schadensersatzansprüche gegen das Hotel ist dabei ausgeschlossen.
- Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Herrenberg. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Böblingen.
- Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung.

Auszeichnungen 2020 / 2021



**CERTIFIED
CONFERENC
HOTEL**



**CERTIFIED
BUSINESS
HOTEL**

Mitglied 2020 | 2021

★ ★ ★
TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN

TAGUNGS
HOTELS

IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de

BESCHEINIGUNG

Hygienebegehung



PÜG Prüf- und Überwachungsgesellschaft mbH
bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen



*"Ihr erweitertes
Wohnzimmer"*

Bescheinigungsinhaber: Hotel Gasthof Hasen
Hasenplatz 6, 71083 Herrenberg

Bereich: Beherbergung und Gastronomie

die Anforderungen an ein internes Schutz- und Hygienekonzept gemäß der Empfehlung der Infektionsprävention nach Infektionsschutzgesetz in der jeweils gültigen Version, nach Bundesland sowie nach Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) erfüllt. Ergänzt durch den aktuellen Maßnahmenkatalog und Arbeitsschutzvorgaben für SARS-CoV-2.
Das Unternehmen ist damit berechtigt, am geprüften Standort, das Hygiene-Siegel zu führen.




Der Nachweis wurde im Rahmen einer Betriebsbegehung erbracht.

Diese Bescheinigung ist gültig vom: **22.03.2021**
bis: **21.03.2024**

Bescheinigungs-Registrier-Nr. **K21354**

Gäufelden, 22.03.2021


Dipl.-Ing. Klaus Suhm
Leiter der Prüfstelle Hygiene


Dipl.-Betriebswirtin Claudia Schieber
Gutachterin Hygiene

PÜG Prüf- und Überwachungsgesellschaft mbH | Hämmerlestraße 14 + 16 | 71126 Gäufelden
Telefon (0 70 32) 78 08-0 | Fax (0 70 32) 78 08-50 | info@pueg.de | www.pueg.de