

TAGUNGS DETAILS

Die Vorbereitung und Organisation einer Veranstaltung kann eine Menge Arbeit mit sich bringen – diese nehmen wir Ihnen gerne ab.

Wir organisieren Ihre Tagung oder Konferenz und garantieren einen zügigen und exakten Ablauf. In unserem Haus steht Ihnen ein erfahrenes Team von Fachkräften mit „Rat und Tat“ zur Seite. Wir beraten Sie gerne individuell bei der Vorbereitung von Seminaren, Kongressen und Empfängen.

Unser privat geführtes Hotel hat sich höchste Maßstäbe gesetzt. Wir legen Wert auf individuellen Service, verbunden mit hohem Standard und natürlicher Freundlichkeit.

IHR RINGHOTEL WINZERHOF FAMILIE MENGES



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

UNSERE TAGUNGSRÄUME

RAUM	FLÄCHE M ²	RAUMMIETE	
		GANZTAGS	HALBTAGS
BURGGRAF 1	83	350,--	250,--
BURGGRAF 2	54	250,--	175,--
MANNABERG 1	33	150,--	125,--
MANNABERG 2	20	100,--	80,--
BURGUNDER VIP	23	200,--	150,--
BACCHUS 1	38	150,--	120,--
BACCHUS 2	38	150,--	120,--
BACCHUS 3	47	200,--	150,--
BACCHUS 4	51	200,--	150,--
BACCHUS 5	40	150,--	120,--

RAUMKOMBINATIONEN

RAUM	FLÄCHE M ²	RAUMMIETE	
		GANZTAGS	HALBTAGS
BURGGRAF 1+2	138	500,--	400,--
MANNABERG 1+2	54	250,--	200,--
BACCHUS 1+2	76	300,--	250,--
BACCHUS 2+3	84	300,--	250,--
BACCHUS 1-3	121	400,--	350,--
BACCHUS 4+5	90	350,--	250,--
BACCHUS 2-5	203	800,--	650,--
BACCHUS 1-5	240	850,--	700,--



RAUMMERKMALE

- Klimatisiert und natürliches Tageslicht
- Raumhöhe von 2,65m
- hauseigene Glasfaserleitung: schnelles + stabiles W-Lan
- bereits inklusive: Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand

SKIZZE

SEMINARBEREICH

Burggraf 2
53,86 qm
Seminar
18 Teilnehmer

Burggraf 1
82,51 qm
Seminar
26 Teilnehmer

Bacchus 3
45,70 qm

Bacchus 2
36,80 qm

Tischreihen-Vortrag
49 Teilnehmer

Bacchus 1
36,50 qm

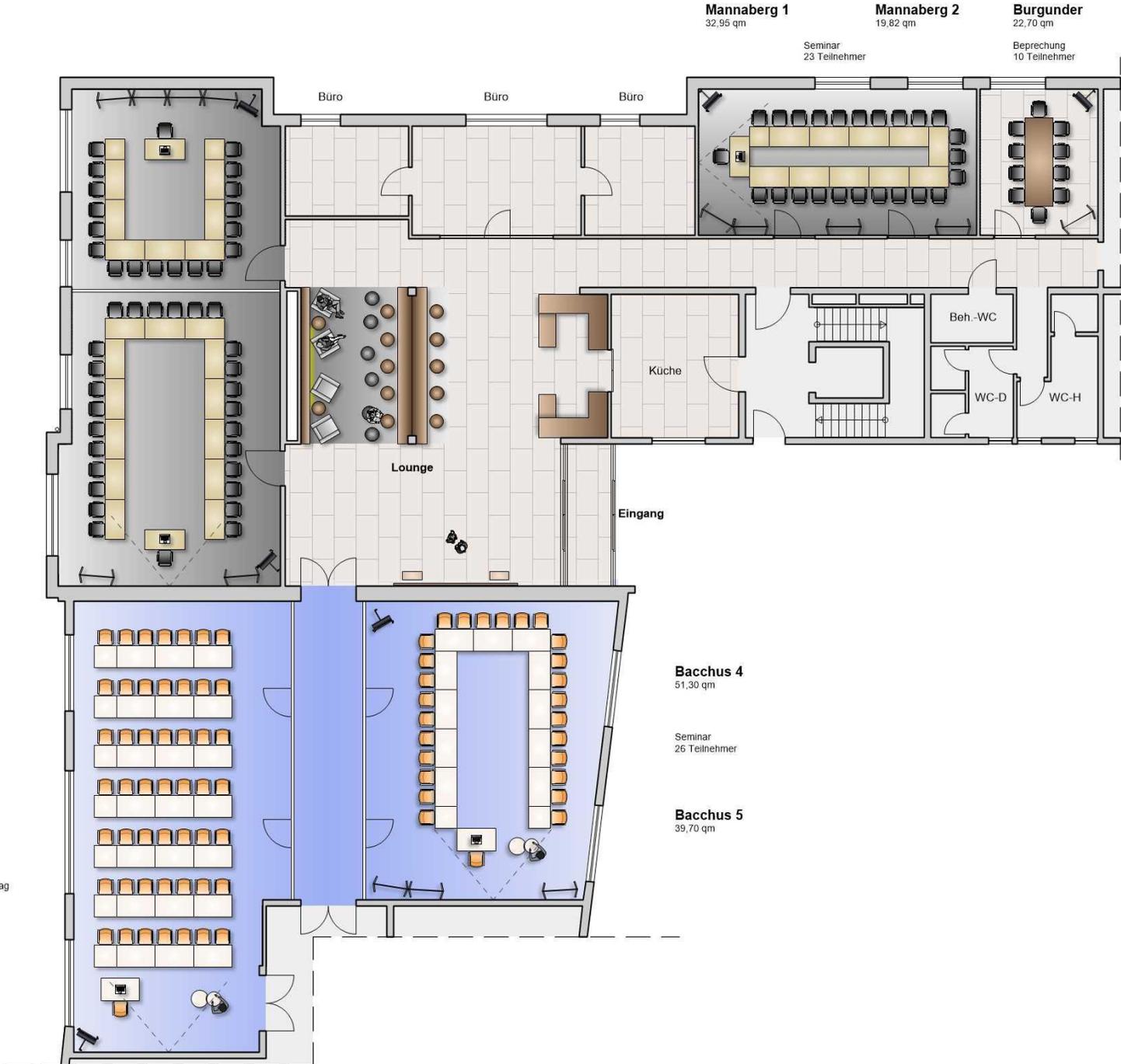
Mannberg 1
32,95 qm

Mannberg 2
19,82 qm

Burgunder
22,70 qm

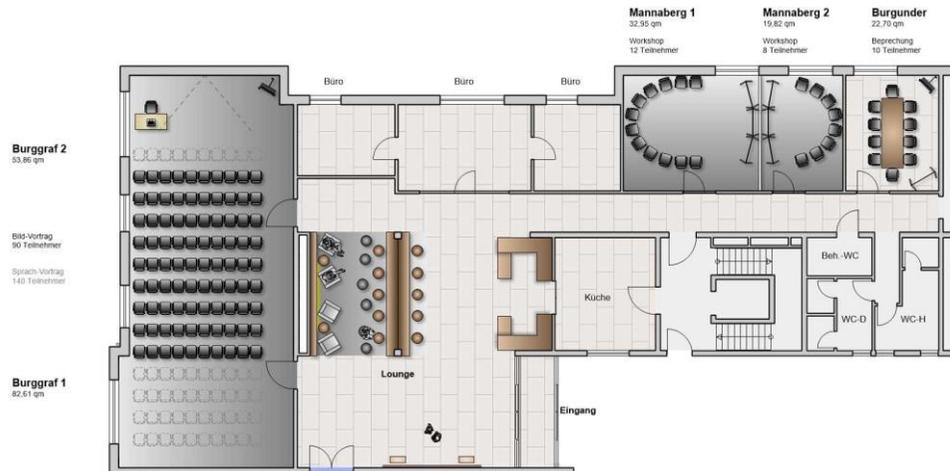
Seminar
23 Teilnehmer

Besprechung
10 Teilnehmer



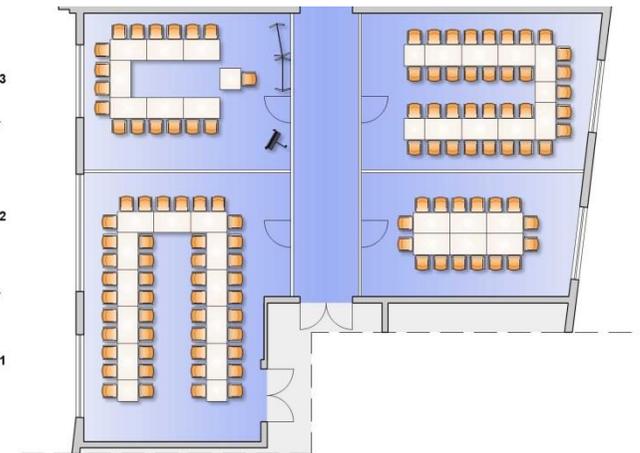
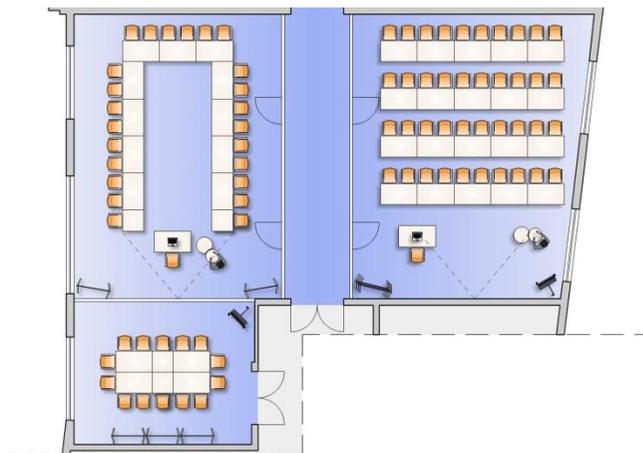
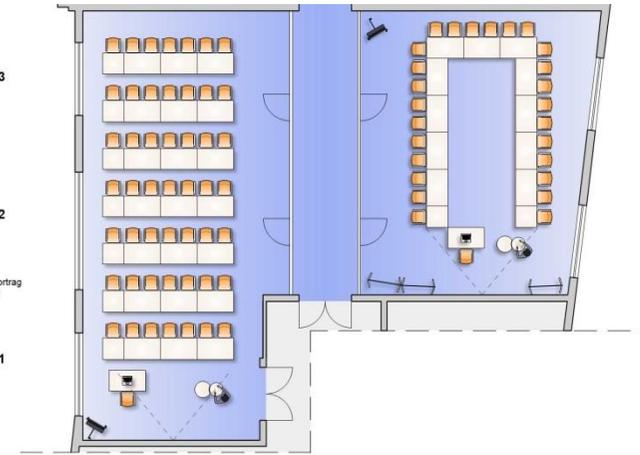
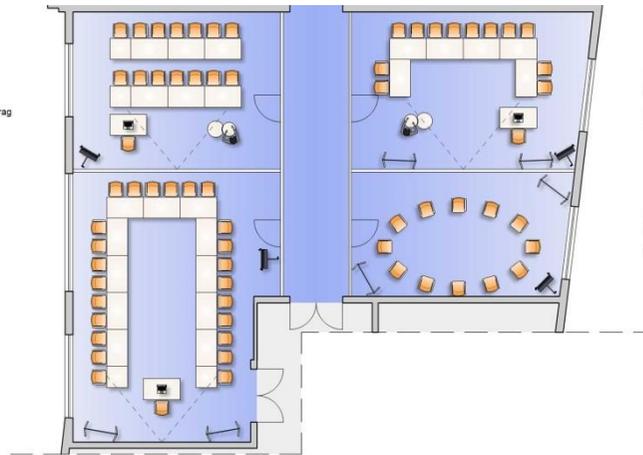
BESTUHLUNG

BURGGRAF/MANNABERG



BESTUHLUNG

BACCHUSSTUBEN





TAGESPAUSCHALE

OHNE ÜBERNACHTUNG

ECONOMY

IM PAUSENBEREICH
Röstfrische Kaffeespezialitäten
Aromatische Teesorten
Obst und Gebäck

IM SEMINARRAUM
Mineralwasser unlimited

MITTAGESSEN
Als Tellergericht
Inkl. Wasser

PREIS PRO PERSON
€ 53,- zuzüglich Raummiete

KLASSIK

IM PAUSENBEREICH
Röstfrische Kaffeespezialitäten
Aromatische Teesorten
Obst und Gebäck

IM SEMINARRAUM
Mineralwasser und Säfte unlimited

MITTAGESSEN
2-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl)
Inkl. alkoholfreie Getränke zum Essen

PREIS PRO PERSON
€ 64,- zuzüglich Raummiete

PREMIUM

IM PAUSENBEREICH
Butterbrezel zum Empfang
Röstfrische Kaffeespezialitäten
Aromatische Teesorten
Obst und Gebäck

IM SEMINARRAUM
Mineralwasser und Säfte unlimited

MITTAGESSEN
3-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl)
Inkl. alkoholfreie Getränke zum Essen

AM NACHMITTAG
Kuchen / Süße Teilchen zur Pause

PREIS PRO PERSON
€ 78,- zuzüglich Raummiete

GERNE STELLEN WIR IHNEN
IHR INDIVIDUELLES TAGUNGSPAKET ZUSAMMEN!
Unsere Tagungsmenüs bereiten wir individuell nach Jahreszeit und Marktangebot zu

TAGESPAUSCHALE MIT ÜBERNACHTUNG

KLASSIK

1 ÜBERNACHTUNG
IM KLASSIK EINZELZIMMER
Inklusive Genießerfrühstück vom Buffet

IM PAUSENBEREICH
Röstfrische Kaffeespezialitäten, aromatische Teesorten, Obst und Gebäck

IM SEMINARRAUM
Mineralwasser und Säfte unlimitiert

MITTAGESSEN
2-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl) inklusive alkoholfreie Getränke

ABENDESSEN
3-Gang (Hauptgericht zur Wahl)

PREIS PRO PERSON
€ 208,-- zuzüglich Raummiete

ERWEITERBAR MIT

Übernachtung in unserem Superior- und Komfortbereich
ZUSCHLAG PRO PERSON / NACHT € 20,--

PREMIUM

1 ÜBERNACHTUNG
IM SUPERIOR/KOMFORT EINZELZIMMER
Inklusive Genießerfrühstück vom Buffet

IM PAUSENBEREICH
Röstfrische Kaffeespezialitäten, aromatische Teesorten, Obst und Gebäck
Süße und salzige Teilchen zur Pause am Vormittag

IM SEMINARRAUM
Mineralwasser und Säfte unlimitiert

MITTAGESSEN
2-Gang Menü (Hauptgericht zur Wahl) inklusive alkoholfreie Getränke

AM NACHMITTAG
Kuchen / Süße Teilchen zur Pause

ABENDESSEN
3-Gang (Hauptgericht zur Wahl)

PREIS PRO PERSON
€ 242,-- zuzüglich Raummiete



BESONDERE TAGUNGSPAUSEN

FINGERFOOD

DEFINITION:

Speisen, die so zubereitet sind, dass sie ohne Besteck, mit den Fingern zum Mund geführt werden können

BEINHALTET PRO PERSON:

3 CANAPÉS

- Lachs
- Roastbeef
- Käse

3 DEFTIGE SPIESSE

- Tomate Mozzarella
- Fleischküchle
- marinierte Riesengarnele

3 FRUCHTIG SÜßE TEILE

- gefüllter Mini-Windbeutel
- Schokoladen-Banane
- bunte Früchte

ab 10 Personen möglich
PRO PERSON € 32,--

SNACKS IM STEHEN

BEINHALTET PRO PERSON:

CANAPÉ

- vom gebeizten Kräuterlachs
- von Frischkäse und Radieschen

KALTE SPEISEN IM GLAS

- würziger Rindfleischsalat
- pikanter Nudelsalat
- mediterraner Gemüsesalat mit Garnelen

WARME SPEISEN

- Mini-Putenschnitzel mit Rosmarinkartoffel (Spieß)
- Currywurst (im Glas)
- Tortelloni von Ricotta und Spinat mit Tomatensugo (Vegetarisch im Glas)

DESSERT

- dreierlei Süßigkeiten aus unserer Pâtisserie

ab 10 Personen möglich
PRO PERSON € 39,--



MINDESTANZAHL
10 STÜCK
PRO SORTE

SÜSS

Schokoladen-Banane am Spieß	€ 3,50
Gefüllte Mini-Windbeutel	€ 2,00
Fruchtmousse im Glas	€ 3,00
Schwarzwälder Kirsch im Glas	€ 4,80
Plunderteilchen	€ 3,50
Hefeschnecken (Mohn/ Nuss/ Rosinen)	€ 3,50
Kuchen	€ 4,00
Torte	€ 4,50

VITAL

Bunte Blattsalate im Glas	€ 4,80
Gemüse-Antipasti am Holzspieß	€ 4,80
Menges „Spezial“-Müsliriegel	€ 3,50
Frischkäse auf Pumpernickel	€ 3,50
Gemüwestreifen mit Dips	€ 3,80
Joghurt / Quark mit Früchten	€ 4,80



HERZHAFT

Obatzder mit Radieschen auf Salatgurke	€ 4,50
Kartoffelsuppe mit Wienerle	€ 8,00
Kleiner Rindfleischsalat	€ 5,00
Quiche Lorraine oder Pizzaschnitte	€ 4,00
Laugencroissant	€ 3,50
Weißwürstchen, Laugenteilchen, süßer Senf	€ 7,50
Butterbrezel	€ 3,00
Halbes belegtes Brötchen	€ 4,00



GET TOGETHER

WARME GERICHTE

BEISPIELE UNSERER MÖGLICHKEITEN

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Asia-Gemüsepfanne mit Truthahnstreifen und Basmatireis
Mini-Cordon-bleu mit Röstkartoffel am Spieß
Kalbsblankett mit Gemüseris
Feurige Gabelspaghetti (z.B. vegetarisch, mit Garnelen, mit Rinderfiletstreifen)
Kleine Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Gaisburger Marsch (Rinderkraftbrühe mit Spätzle, Rindfleisch, Gemüse und Röstzwiebel)
Rindfleischartopf mit Gemüse, Brötchenauswahl
Currywurst mit Wedges-Kartoffeln
Hechtauflauf im Einmachglas
Ikarimi-Lachsspieß mit Sojasoße, Koriander und Sesam
Winzer-Wurststrudel mit bunter Vinaigrette
Rinderroulade mit Spätzlesoufflé
Schafskäseravioli an Kressesoße (vegetarisch)
Maultaschen-Party mit verschiedenen Soßen und Salatbuffet
Gulaschsuppe
Krustenbraten mit Salatbuffet

...UND VIELES MEHR



RAHMEN PROGRAMM BEI UNS IM HAUS

Bei der Planung eines Rahmenprogrammes sind wir Ihnen gerne behilflich.
Dieses stellen wir Ihnen individuell nach Ihren Vorstellungen zusammen.

WEINPROBEN (AB 10 PERSONEN)

Kleine Weinprobe mit 6 Sorten Wein und Brot
Große Weinprobe mit 9 Sorten Wein und Brot

ab € 22,-- pro Person
ab € 29,-- pro Person

WEINREISE

Menü mit begleitenden Weinen
(Weine werden nach Verbrauch berechnet)

ab € 50,-- pro Person

GRILLABEND (AB 15 PERSONEN)

Grillbuffet direkt in Ihren Räumlichkeiten
Grillbuffet mit Live-Koch (ab 20 Personen)

ab € 40,-- pro Person
+ € 250,-- für Live-Koch



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

RAHMEN PROGRAMM IN DEN WEINBERGEN

WEINSCHATZSUCHE (AB 6 PERSONEN)

Suchen Sie mit Hilfe einer Schatzkarte, an unseren Lieblingsplätzen in den Weinbergen, drei Schatzkisten mit Wein – bzw. eine Kiste mit etwas Brot und Käse. (Dauer ca. 2,5 Stunden)

€ 24,-- pro Person

GEFÜHRTE WANDERUNG (AB 15 PERSONEN)

in die nahe gelegenen Weinberge

IM SOMMER: mit Umtrunk und Imbiss in den Weinbergen

ab € 28,-- pro Person

IM WINTER: mit Glühweinempfang nach der Wanderung

ab € 28,-- pro Person

WEINBERGPICKNICK (AB 15 PERSONEN)

Essen und Getränke werden von unserem Hotel-Catering organisiert

ab € 30,-- pro Person

Zum Entspannen bietet sich der angrenzende Tierpark oder ein Spaziergang durch die Weinberge an.
Weiter Tipps aus der Region finden Sie in unserer digitalen Gästemappe.

EINFACH DEN QR-CODE SCANNEN UND DURCHSTÖBERN:





chocolate valley
SCHOKOLADENMANUFAKTUR

BRANDING PRALINEN SELBST HERSTELLEN

Dauer 1,5 Stunden - bis 8 Personen 390,00 € - jede weitere Person 45,00 € (max. 10 Personen)

Maximal 90 Logo-Pralinen sind inklusive, mehr Pralinen (als Aufmerksamkeit für eine evtl. Abendveranstaltung, oder für die Tagung am nächsten Tag) sind nach Absprache und Aufpreis möglich.



PRALINEN SELBST HERSTELLEN

Dauer 3 Stunden - bis 8 Personen 700,00 € - jede weitere Person 85,00 € (max. 10 Personen) - 2 Pralinensorten
Dauer 4 Stunden - bis 8 Personen 840,00 € - jede weitere Person 100,00 € (max. 10 Personen) - 3 Pralinensorten

In unterschiedlichen Herstellungstechniken werden Pralinensorten von Hand hergestellt.
Die fertigen Pralinen werden von Ihnen in schönen Pralinenboxen mit nach Hause genommen.

Die süßen Leckereien können Sie auch zu sich nach Hause bestellen: www.chocolate-valley.de
Direkte Kontaktaufnahme unter: werkstatt@chocolate-valley.de

EXTRA SÜSSES RAHMENPROGRAMM

Für Incentives & besondere Events für Ihre Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unseren Partner creventiv GmbH – Gerne stellen wir den Kontakt für Sie her.

creventiv GmbH

Goethestr. 10 | 74921 Helmstadt-Bargen
Telefon 0049 (0)6268 / 928 30 | Fax 0049 (0)6268 / 928 320
info@creventiv.de | www.creventiv.de



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

BAHNHOFSTR. 2-8

69231 RAUENBERG

TEL. 06222 / 9520

INFO@WINZERHOF.NET

WWW.WINZERHOF.NET

RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

