

Tagen im Landhotel - Tagungspauschalen für Ihre Kalkulation

Ansprechpartner: Unser Gast
Rechnungsadresse: Gastadresse
E-mail: Gast@
Stand: Datum Angebot / der letzten Korrektur



Personenzahl: x Personen
Tagungsraum: Es stehen 3 Tagungsräume für max. 25, 35 und ca. 35 – 100 Personen zur Verfügung. Werden Workshopräume zusätzlich benötigt, stehen weitere 5 Räume für bis 6 Personen zur Verfügung. Alle Tagungs- und Workshopräume haben Tageslicht.

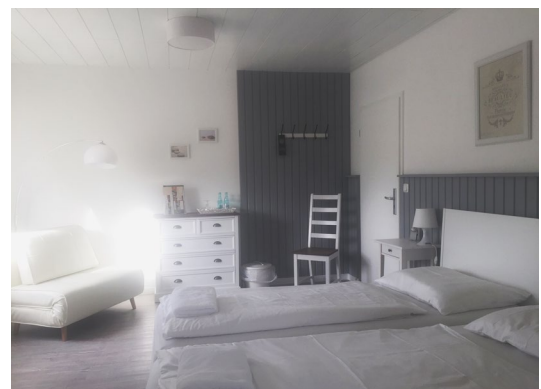


Zimmer: Es stehen 14 Einzelzimmer, 27 Doppelzimmer, 2 Doppelzimmer-Suiten, 8 Appartements (1x2, 2x3 und 5x5 Personen) zur Verfügung. Wenn eine Kategorie bereits gebucht sein sollte, empfehlen wir eine der anderen. Übernachtungen in Appartements sind zu günstigeren Preisen möglich.



Einzelzimmer Klassik: 61,00 €	Einzelzimmer Comfort Plus: 65,00 €
Doppelzimmer Klassik: 89,00 €	Zur Einzelnutzung: 69,00 €
Doppelzimmer Comfort: 99,00 €	Zur Einzelnutzung: 79,00 €
Doppelzimmer Comfort Plus: 104,00 €	Zur Einzelnutzung: 84,00 €
Doppelzimmer Suite: 119,00 €	Zur Einzelnutzung: 94,00 €

Alle Zimmer je Nacht inkl. Frühstücksbuffet, WLAN frei, Parkplätze kostenfrei im Hof, Ladeplatz für E-Mobile.



*** Tagungsraum und Standardtechnik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand) € kostenfrei**

* Beamer pro Tag	€ 25,00
* Overhead Projektor pro Tag	€ 25,00
* Audioanlage	€ 40,00
* Moderatorenkoffer pro Tag (2 Stück verfügbar)	€ 17,00
* Flipchart pro Tag (4 Stück verfügbar)	€ 10,00
* Pinnwand pro Tag (7 Stück verfügbar)	€ 5,00
* Pinnwand pro Tag (mit Papier bespannt)	€ 15,00
* Whiteboard inkl. Magneten	€ 12,00

Pauschalen p.P.

* ½ Tag im Tagungsraum mit unbegrenzt Wasser, Kaffee, Tee, eine Sorte Verpflegung	€ 12,00
* Mittags-Menü 2 Gänge oder Business-Fingerfood mit Suppe	€ 16,90
* Abend-Menü 3-Gänge, wir empfehlen individuelles Abendessen à la carte	€ 21,90

* **Getränke außerhalb des Tagungsraums** berechnen wir separat.

Wir bieten je halben Tagungstag verschiedenen Verpflegungen inklusive: Diese steht im Raum bereit oder wird auf Wunsch zu einer bestimmten Uhrzeit serviert.

* **Herzhaft oder süß**

- „Aktiv Pause“ mit Rohkost, Kräuter-Sour Crème, herzhaftem Blätterteiggebäck, frischem Obst
- „Kleine Frühstücks-Pause“ mit Minicroissants, herzhaftem Blätterteiggebäck, Sour Crème mit Kräutern, Butter und Marmelade
- „Kuchen-Pause“ mit kleinen Tortenstücken und frischem Butterkuchen mit Heidehonig
- „Französische Pause“ mit frischen süßen und herzhaften Crêpes und Flammkuchenröllchen: Konfitüre, Zimt, Schoko und Frischkäse/Lachs, Gemüse/Avocadocrème, Parmaschinken/Rucola/Crème fraîche
- "Begrüßungs-Imbiss" mit verschieden kleinen Snacks, wie belegten Canapés und Landbrotschnitten, unterschiedlich garniert, Pumpernickeltaler und Frischkäsecrème, Mini-Frikadellen und Käse am Spieß, diversen Wraps, frischem Obst und Joghurt in kleinen Gläschen. Wir ergänzen die gewählte Pause der ½

Tagungspauschale. (eignet sich für Anreisetage morgens, wir berechnen plus 9,00 € zu einer ½ Tagespauschale. Kann nicht als Mittag- oder Abendessen gebucht werden.)

* **Kleine Getränke (Cola, Fanta, Säfte, etc.)** im Tagungsraum sind möglich, wenn an den Veranstalter abgerechnet werden darf. Eine personenbezogene, individuelle Abrechnung ist aus organisationstechnischen Gründen leider nicht möglich. Je 0,2l Flasche 1,80 € - 2,50 €

Clubraum: 57 qm²



Tagungsraum Klassik: 89 qm²



Tagungsraum Tenne: 112 qm²



Unsere Speisenangebote mittags:

a) Wir bieten ein **2-Gänge-Menü nach einer Auswahlkarte** an, tagesaktuell. Ein Beispiel:

Tomatencrèmesuppe mit hausgemachter Parmesan-Blätterteigstange

Schweinefilet im Serranoschinken- Salbeimantel
auf Waldpilzen, grünen Bohnen, gebratenen Cherrytomaten & Grillkartoffeln
oder

Wildlachs mit Kräutern mariniert im Back-Päckchen auf herzhaften
Fenchel-Chicoree-Tomatengemüse, dazu Kräuter-Wildreis
oder

Baumann's Hof Burger „Klassik“

Mit Amerikanischem Rindfleisch im hausgebackenem Sesambrötchen
mit Bacon, Spiegelei, Cheddar-Käse, Gewürzgurke, Salat und Tomate,
hausgemachten Burgersauce und Twister

Oder

Pikante, vegane Ravioli, gefüllt mit Tomaten in herzhaft-würziger Sojakrautersauce. Mit in Sesam-Chili
Öl angebratenem Mangold, Karotten, Zuckerschoten, Zucchini, Aubergine, Champions. Mit einem Hauch
von frischem Knoblauch und extrem lecker!

b) Sehr beliebt, lässt es sich nach dem Essen leichter tragen: **Leichtes Fingerfood**

Fingerfood- Businessbuffet an den hohen Bistrotischen

- Tagessuppe, z.B. fruchtige Tomatencrème oder Kürbis-Orangencrème
- Crostinis – geröstetes Ciabatta-Brot, mit Olivenöl gewürzt und z. B. mit Käsesorten, Paramschinken, Edelsalami, Honigschinken. Liebevoll ausgarniert.
- Im Glas: kleine Salate z.B. Mozzarella/Tomate/Pesto, Pennesalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, grüner Salat mit Vinaigrette
- Bratkartoffelsalat mit körnigem Senf und Mini Schnitzel oder Frikadellen
- Hähnchen Limetten-Spieße, in Kräutern gebraten
- Garnelen im Kartoffelmantel, Flammkuchenröllchen mit Lachs, vegetarisch, Speck
- handgerollte Frischkäseballchen in Nüssen und Feigensenf
- Frischer Obstsalat und im Gläschen und Schokocreme mit Beerenragout und Minze

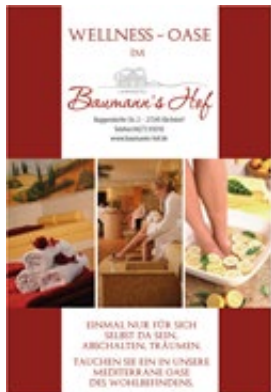


Abendprogramm-Angebote:

Angebot 1) Essen à la carte, Ausklang des Abends an der Bar / Sofa-Lounge



Angebot 2) Wellness – Sauna – Massage – in unserer Wellness-Oase



Entspannen Sie bei Saunagängen in unseren drei verschiedenen Saunen mit Sauna-Garten, Runddusche, beheizten Sitzbänken mit Fußbädern, Ruheraum. Gern servieren wir Erfrischungs-Getränke, frisch gezapftes Bier

Unser Physiotherapeut bietet z.B. Rücken-Anti-Stress- Massagen à 30 Minuten für 30,00 €.

Aufenthalt in unserer Wellness-Oase, Nutzung aller Saunen: p.P. 10,00 €
Verleih Bademäntel, Saunatücher, Einmal-Badeschuhe möglich.





Angebot 3a) Im Winter: Begrüßungs-Glühwein am Feuertopf im Hof

Wir servieren im historischen Innenhof oder unter der überdachten Terrasse Glühwein, Bierpunsch und Apfelpunsch mit / ohne Schuss.
 P.P. 2-3 Gläser pauschal 6,00 € ab 10 Personen .
 Bei kleineren Gruppen Pauschal 60,00 €.



Angebot 3b) Zum Empfang stehen bei gutem Wetter Stehtische auf der Terrasse, bei kühler Witterung findet der Empfang im Restaurant statt. Wir reichen auf Tablett alkoholfreien Appleritif (feines Bio-Sektgetränk aus Apfel, Holunderblüte und Rose von unserem Winzer), Prosecco, Mineralwasser.

Angebot 4) Pferdekutschfahrt durch die Kirchdorfer Heide mit Kaltgetränken im Sommer und Glühwein im Winter auf der Kutsche.

Die Kutschen sind mit Dach ausgestattet, sind im Winter beheizt und an den Seiten verschließbar. Kutsche / Planwagen für bis 6 oder bis 18 Personen pauschal 120,00 € für 1-2 Stunden. Planwagen für 24 Personen 150,00 € für 1-2 Stunden.

Angebot 4a) Abendessen an den Teichen - Ende der Fahrt an den 3 Angelteichen von Baumann's Hof
 Ländlicher Eintopf serviert im selbstgebackenen Portions-Brottopf, Salate und hausgemachte Sommerbowle (ohne/mit Alkohol), ländlich eingedeckte Tische und Bänke am Angelhäuschen (bei Regen im Angelhäuschen)
 Diverse Desserts, Rückspaziergang (ca. 1,2 km) zum Baumann's Hof, auf Wunsch an die Bar



Angebot 5) Spaziergang Rundweg durch die Kirchdorfer Heide zu den Baumann's Hof Angelteichen. Abfahrt auf Wunsch im Anhänger mit Trecker zum Heideparkplatz, Start Spaziergang dort. (1,2 km)

Angebot 5a) Abendessen an den Teichen Ende Spaziergang an den 3 Angelteichen von Baumann's Hof
 Ländlicher Eintopf serviert im selbstgebackenen Portions-Brottopf, Salate und hausgemachte Sommerbowle (ohne/mit Alkohol), ländlich eingedeckte Tische und Bänke am Angelhäuschen (bei Regen im Angelhäuschen)
 Diverse Desserts (ab 20,00 € p.P.)

Rückspaziergang (ca. 1,2 km) zum Baumann's Hof, auf Wunsch an die Bar

Fackel-Wanderung zu unseren drei Teichen in die Kirchdorfer Heide, Glühwein am Angelhäuschen. Wanderung zurück. Der Weg ist unkompliziert, ca. 1,5 km, wir haben Karten. (ab 15,00 € p.P.)

Wir servieren Glühwein und Apfelpunsch mit / ohne Schuss. Spekulatius und warme Datteln im Speckmantel. Jede Person erhält eine Fackel.

P.P. 2-3 Gläser pauschal 15,00 € ab 10 Personen

Bei kleineren Gruppen pauschal 150,00 €.



Angebot 6) Kegeln oder Minigolfspielen

Mannschaftsspiele auf der Kegelbahn. Kosten: Doppelbahn / Stunde 11,00 €

Minigolfspielen: 2,50 € p.P.

Da bei uns einige Kegelvereine regelmäßig kegeln, stimmen wir Ihre Wunschtermine gern individuell mit Ihnen ab.



Angebot 7) Das besondere Abend-Erlebnis: (ab 25 Personen)

Schlemmer-Smokerbuffet – das Event

NEU: Der Smoker XXL: Der Chef smokt für Sie und legt nach Wunsch die Speisen vor.

Smoken bedeutet, dass Fleisch, Fisch, Gemüse bei Niedrigtemperatur über Stunden gesmoked werden – das Smokegut ist butterzart, saftig und schmeckt besonders lecker!

Jedes Event beginnt mit einem schönen gesmoktem Aperitif oder Punsch im Hof, unter der überdachten Terrasse. Sie schauen uns beim Smoken zu, und genießen den Beginn des Abends.



Variation Sommer: Begrüßungs-Aperitif mit Vorspeise im Hof am Smoker draußen:



- **Smoky Mary** – die gesmokte Variation der Bloody Mary ... würziger Tomatensaft mit Agavenschnaps, auf gesmoktem Eis und mit gesmoktem Bacon und Sellerie garniert. Das ist vor Allem wegen des gesmokten Eis eine besondere Sache ... natürlich servieren wir auch frisch gezapftes Pils dazu ...

Variation Winter: Begrüßungs-Punsch am Smoker im Hof draußen:

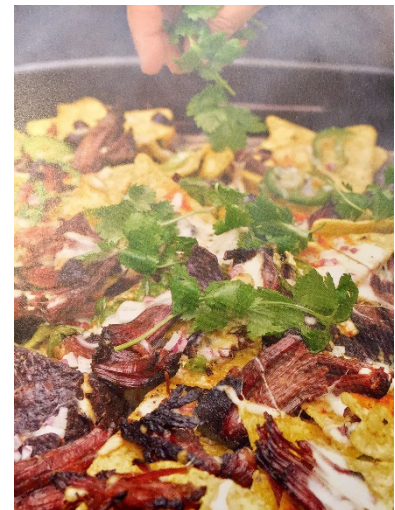


- Glühwein, Weißer Boddenpunsch, Kirchdorfer Bierpunsch und alkoholfreien Apfelpunsch mit / ohne Schuss. Je Person 2-3 Portionen

Dazu - Flying Starter Nachos:

- Gesmokte BBQ-Nacho-Pfanne mit Pulled Pork und geschmolzenen Cheddar-Käse
- Pflaumen/Datteln in Speck
- herzhaftes Blätterteiggebäck

Getränk: 6,50 €, Fingerfood-Nachos: 7,00 €



Event-Smoker-Bufferet „Baumann's Hof“

Vorspeisen:

- Coles law, milder Krautsalat, gesmoked, original Rezept
- Kartoffelsalat aus ganzen, gesmokten kleinen Rosmarinkartoffeln mit leichter Joghurt-Kräutersauce, mit eingelegtem Kürbis und
- Blattsalate der Saison mit Dressing
- Baguette, Brötchen im großen Korb mit Butter

Aus dem Smoker:

- Feines Roastbeef am Stück - der saftige, rosa Klassiker.
- Spareribs mit Honig-Marinade
- Pulled Pork
- Lachs im Ganzen auf dem Zedernholzbrett mit Kräutern und Zitrone

Vom Buffet:

- Rustic Potatos, gebackene Kartoffelecken mit Schale
- Grilltomaten in frischen Kräutern mit Käse
- Auswahl hausgemachte Chutneys und Dips

Dessert:

- Bayrisch Crème
- Schoko-Baileys-Sahne-Crème

Preis: ab 29,50 € p. Person



Anschließend: Gemütliches Zusammensitzen im Bistro / Bar / Biergarten

Abendangebot 8) Herren - Kanu-Tour im Nachbarort. Preise, Möglichkeiten auf Nachfrage



Angebot 9) Burgeressen - hausgemacht und hausgebacken, auch als Buffet

* Diverse Burgerspezialitäten, Salatbuffet, Dessert ... ab 18,00 €

Anschließend: Gemütliches Zusammensitzen im Bistro / Bar / Biergarten



B) Schnitzeessen - hausgemacht und regional, als Buffet

Diverse Schnitzelspezialitäten vom Schwein und Hähnchen, Salatbuffet, Beilagen, Dessert



C) Ländliches, klassisches Buffet - hausgemacht und norddeutsch

Klassisch gefüllte Rinderrouladen in herzhafter Malzbiersoße

Schweinegeschnetzeltes in Champignonsoße mit frischen Kräutern

Marktgemüse der Saison mit Butter, Krokette, cremiges Kartoffelgratin, Dessert



D) Italienisches Buffet - leicht und mediterran

Pastaspezialitäten, Saltimbocca-Schnitzelchen natur vom Schwein - in Parmaschinken auf mediterranem Gemüse, gefüllte Putenrouladen mit Tomaten-Parmesan-Bechamelsauce und Mozzarella überbacken, Salat und Antipasti, Tiramisu



Angebot 10) Grillabend und Bierprobe auf der Sommerterrasse/Wintergarten (Grillen ab 15 Personen)



Von Hopfen und Hexen – Unterhaltsame Bierprobe mit „Braucher Bernhard“

Hier könnt Ihr viel Wissenswertes und Unterhaltsames über die Geschichte des Bieres erfahren. Im Biergarten / Grillterrasse verpflichten wir für Euch den gelernten Bierbrauer und Biersommelier Sven Bleiber, alias „Braucher Bernhard“ der Privatbrauerei Barre. Kombiniert ist die Bierprobe mit einem auf die verschiedenen Biersorten abgestimmtes Grillbuffet.

Nach dem Motto „Was Sie schon immer Bier wissen wollten und nie zu fragen wagten“ nimmt Brauer Bernhard gekonnt und launig seine Zuhörer auf eine Reise in die Bierwelt mit. Von Klassikern aus Hopfen, über belgische Sauerbiere, den gerade sehr aktuellen Craft- und Porterbieren bis zu überraschenden Eigenkreationen aus seiner „Hexenküche“ berichtet er von der Leidenschaft, die viele mit ihm teilen dürften: dem Bier.



Grillbuffet p.P. ab 19,00 €

+

750 € für Brauer Bernhard / Biersommelier, plus Biergetränke

Falls dieser Brauer keinen Termin frei hat, empfehlen wir weitere Experten, z.B. Rainer Diekmann, einer DER Unterhaltung-Biersommeliers mit sei er „Expedition ins Bierreich“. Oder weitere Experten von Brauereien und der Deutschen Bierakademie. Es entstehen unterschiedliche Preise. Hier haben wir vielfältige Kontakte, und selbst über 25 Biere im Ausschank.

Alternative Bierprobe



Kleines Bierproben-Event mit einer unserer „geprüften Bierfachfrauen“ (Deutsche Bierakademie, Kulmbach) vom Landhotel Baumann's Hof

Hier können Sie in zwei kleinen Zeiteinheiten à ca. 15 Minuten Wissenswertes und Unterhaltsames über die Geschichte des Bieres erfahren.

Die ausgewählten Biere verschiedener Stilrichtungen passen zu Ihrem Abendessen.

Von Klassikern aus Hopfen, über belgische Sauerbiere, den gerade sehr aktuellen Craft- und Porterbieren geht die kleine Bierreise.

In der 2. Vortragseinheit wird ein kleines Event aus dem Mittelalter präsentiert, das „Bierstacheln“.

Das Stacheln geht auf einen alten Brauch zurück: Bier wurde immer schon kühl gelagert – mitunter zu kalt zum Trinken. In jeder Schmiede hatte man früher für solche Fälle ein Eisen im Feuer. Ein glühendes Eisen wurde in das Bier getaucht und dieses so auf eine angenehme Trinktemperatur gebracht. Da das Eisen oft ein spitzer Schürhaken war nannte man die Prozedur bald „Stacheln“.

Eine Zeremonie, die den Biergenuss besonders zelebriert und hervorhebt. Die archaische Begegnung von glühendem Eisen und eiskaltem Bier erzeugt eine Spannung, die in geselliger Runde ein Highlight setzt. Bis der Stachel über offener Flamme aufgeheizt ist steigen Vorfreude und Spannung, gleichzeitig entsteht ein Forum für Diskussionen zum Thema Biergenuss.

Gerade dunkle Biere werden durch das Stacheln im Geschmack weicher. So wird der lakritzartig schmeckende Restzucker bei dunklen Bieren durch das heiße Eisen karamellisiert, das Bier wird angenehm und rund im Geschmack. Ein besonderes Erlebnis ist der Schaum, der sich beim Stacheln bildet, er ist weich und cremig und – warm! Das kühle Bier zusammen mit dem warmen Schaum zu trinken ist ein nicht alltäglicher Hochgenuss.

2 x ca. 15 Minuten mit unterhaltsamen Vortrag, seltenen Bieren zum Probieren, Event „Bier stacheln“. p.P. 15,00 € inkl. Bierproben

Angebot 11) Spargelessen, von April – 24. Juni, auch als Buffet oder „satt“ ... 27,00 €

Spargelcrème Suppe mit Spargelspitzen

Kirchdorfer Heidespargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln gekochten Honigschinken, rohen Serranoschinken, Rührei.

Frische, panierte, in Butter gebratene Schnitzel vom Schwein und in Mandeln panierte Schnitzel vom Fleischhähnchen

Dessertvariation

Marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeis

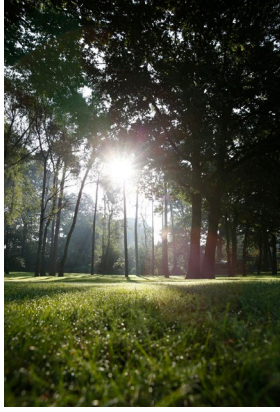


Weitere Events auf Anfrage, wir bieten Ihnen gern weiteres an!

Wir stehen für Fragen zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Antwort!

LANDIRILL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase



Hotel Baumann's Hof OHG Inhaber Astrid Unger & Ulf Meyer - Kuppendorfer Str. 2 - 27245 Kirchdorf
Telefon: 04273 / 930 10 - Fax: 04273 / 930 199 - info@baumanns-hof.de
Volksbank Sulingen IBAN DE71 2569 1633 1029 5674 00
Steuer-Nummer: 2345 / 221 / 03300 - Ust.-IdNr.: 299 224 797