

Tagungsmappe Schloss Berge

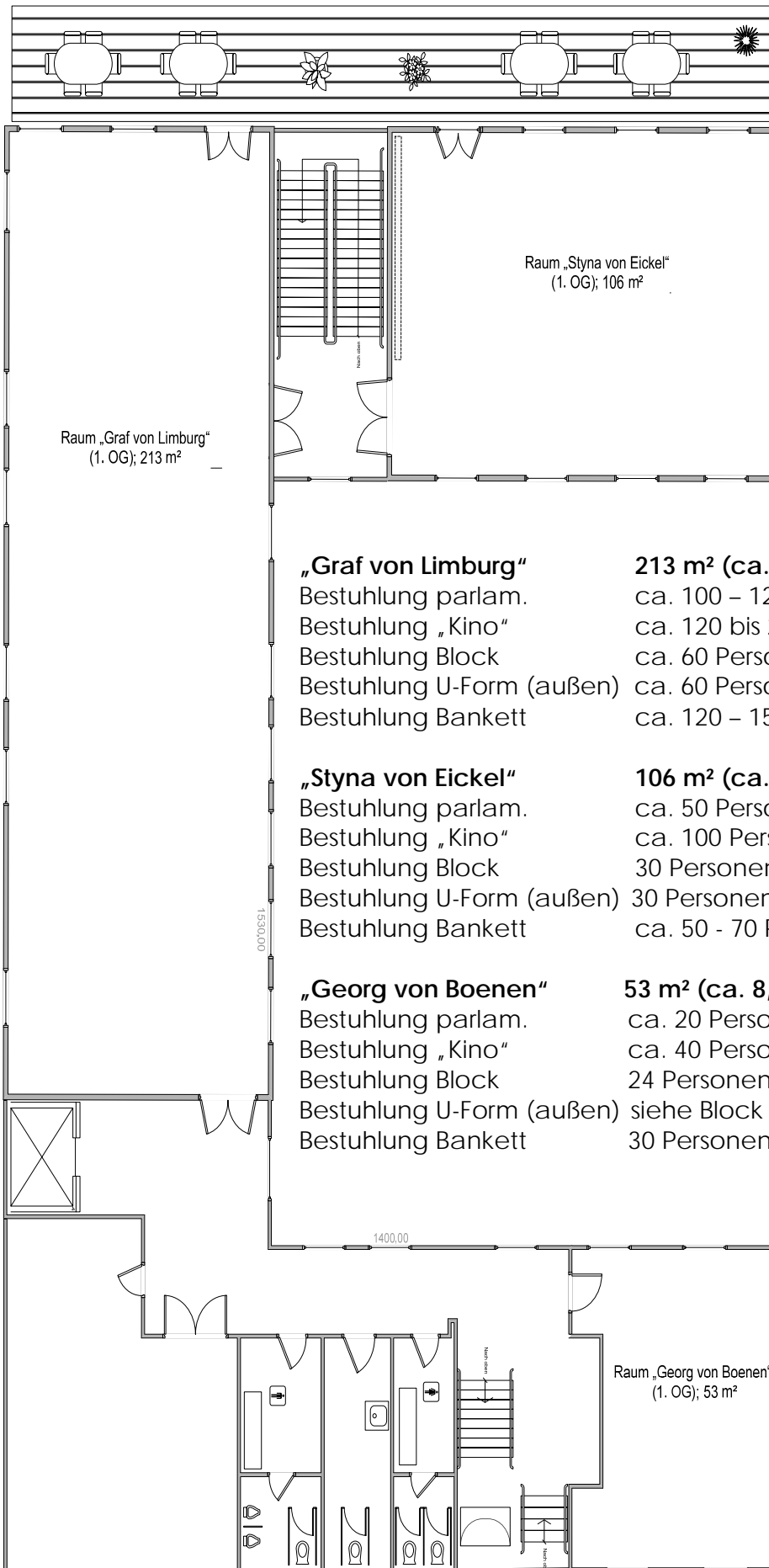
Ihre Ansprechpartner im *Schloss Berge*
Geißler & Leitner KG

Veranstaltungsleiter: Herr Matthias Geppert
Direktionsassistent: Herr Jörg Belge

Adenauerallee 103
45894 Gelsenkirchen

Telefon: +49 (0)209 1774-0
Telefax: +49 (0)209 1774-299

info@schloss-berge.de
<http://www.schloss-berge.de>



Raum „Graf von Limburg“
(1. OG); 213 m²

Raum „Styna von Eickel“
(1. OG); 106 m²

„Graf von Limburg“	213 m² (ca. 25 m x 8,7 m)
Bestuhlung parlam.	ca. 100 – 120 Personen
Bestuhlung „Kino“	ca. 120 bis 240 Personen
Bestuhlung Block	ca. 60 Personen
Bestuhlung U-Form (außen)	ca. 60 Personen
Bestuhlung Bankett	ca. 120 – 150 Personen
„Styna von Eickel“	106 m² (ca. 11,8 m x 9 m)
Bestuhlung parlam.	ca. 50 Personen
Bestuhlung „Kino“	ca. 100 Personen
Bestuhlung Block	30 Personen
Bestuhlung U-Form (außen)	30 Personen
Bestuhlung Bankett	ca. 50 - 70 Personen
„Georg von Boenen“	53 m² (ca. 8,8 m x 6,2 m)
Bestuhlung parlam.	ca. 20 Personen
Bestuhlung „Kino“	ca. 40 Personen
Bestuhlung Block	24 Personen
Bestuhlung U-Form (außen)	siehe Block
Bestuhlung Bankett	30 Personen

Raum „Georg von Boenen“
(1. OG); 53 m²



„Grüner Salon“ **104 m² (ca. 11,8 m x 9 m)**
 Bestuhlung parlam. ca. 50 Personen
 Bestuhlung „Kino“ ca. 100 Personen
 Bestuhlung Block 30 Personen
 Bestuhlung U-Form (außen) 30 Personen
 Bestuhlung Bankett ca. 50 - 70 Personen

„Maximilian von Westerholt“ 23,5 m² (ca. 4,5 x 5,6)
 Bestuhlung Einzeltische ca. 3 x 4 Personen
 Bestuhlung Block 10 bis 12 Personen

„Fürstin von Bretzenheim“ 22 m² (ca. 4,2 x 5,2)
 Bestuhlung Einzeltische ca. 3 x 4 Personen
 Bestuhlung Block 10 bis 12 Personen

„Kaminlounge“
 Bestuhlung Einzeltische 8 x 4 bis 6 Personen
 Bestuhlung Block max. 24 Personen
 (nur rechte Seite)

Tagungstechnik

Technik	Preis pro Tag in Euro
Leinwand Standard	kostenfrei
Flipchart	kostenfrei
Pinnwand, Metaplanwand	kostenfrei
Moderatorenkoffer (inkl. Laserpointer)	12,50
Overhead-Projektor, Mikrofon	nach Vereinbarung
Beamertisch, Rednerpult	kostenfrei
Beamer ohne Laptop	50,00
Fernseher	40,00
DVD-Player/ CD-Player	30,00
Block und Kugelschreiber (Set)	2,50
Fax	1,00 (bis 5 Seiten)
Kopien je Stück	0,50
A4 Papier je Stück	0,30
Nutzung W-Lan	kostenfrei
Podest	kostenfrei

Weitere Technik geben wir sehr gerne über einen externen Anbieter für Sie in Auftrag und berechnen diese zum Selbstkostenpreis.

Beispiele:

- o Kragenmikrofone nebst Verstärkeranlage
- o Tischmikrofonanlage
- o Leinwand Sondermaß
- o Spots
- o etc.

Standard Tagungspauschalen

Tagungspauschale I (Economy)

- Bereitstellung des Tagungsraumes
(sofern für alle Teilnehmer eine Pauschale oder gleichwertiger Verzehr gebucht wird)

- Standard Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee + Feingebäck)
 - 2 Tagungsgetränke
- 1 Business-Lunch (Tellergericht)

€ 40,50 p. Person

Tagungspauschale II (Business)

- Bereitstellung des Tagungsraumes
(sofern für alle Teilnehmer eine Pauschale oder gleichwertiger Verzehr gebucht wird)

- Standard Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen (Kaffee, Tee + Feingebäck)
 - 2 Tagungsgetränke
- 1 Business-Lunch (3-Gang-Menü)
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen

€ 50,50 p. Person

Tagungspauschale III (Comfort)

- Bereitstellung des Tagungsraumes
(sofern für alle Teilnehmer eine Pauschale oder gleichwertiger Verzehr gebucht wird)

- Standard Tagungstechnik
- 1 Fitness-Pause mit Joghurt, Obst, Müsli, Fruchtsaft
 - Tagungsgetränke „unlimited“
- 1 Business-Lunch (3-Gang-Menü)
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 süße Kaffeepause mit Kuchen

€ 60,50 p. Person

Weitere Pauschalen oder Bausteine wie z. B. eine zusätzliche Kaffeepause oder Snacks zu den Pausen kalkulieren wir sehr gerne Ihren Wünschen entsprechend.

Fingerfood- Buffet & Canapées 1.

Kalt

Knusprige Grissini im Parmaschinkenmantel

Truthahn-Spießchen mit Mango-Chutney
und Minze

Warm

Mini-Blätterteigkipferl mit
Lachs- und Schinken-Käse-Füllung

Chicken Teriyaki Stick
(Hähnchenbrust in Sojasauce und Ingwer mariniert)

Variation von Mini-Pizzen
(Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Spinat)

Dessert

Mini-Muffins Schoko und Zitrone

Gefüllte Kuvertüreschälchen mit Fruchtmousse

pro Person 27,50 Euro

Fingerfood- Buffet & Canapées 2.

Baguettescheiben verschieden belegt mit wie z. B.:

Serranoschinken, Gekochter Schinken mit Ei
Matjestatar, Frischkäse,
Forelle geräuchert, Entenbrust
Roastbeef, Putenbrust
Lachs gebeizt

Suppe

Nach Wahl des Küchenchefs

Kalt (z. B.)

Mozzarellasticks
Käsespieß mit Trauben
Peperoni gefüllt mit Schafskäse
Champignons gefüllt mit Schafskäse

Warm (z. B.)

Mini Pizza verschieden belegt
Pflaumen im Speckmantel
Gefüllte Blätterteigtaschen
Hackfleischbällchen

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Orangencreme, Walnusseis

pro Person 29,50 Euro

Fingerfood- Buffet & Canapées 3.

Kalt

Maispoulardenspieß „Hawai“

Gefüllte Zucchinirollchen mit Mascarpone

Mousse von Rauchforelle auf Pumpernickel

Warm

Fontina-Käse gefüllte Kalbsröllchen mit Spaghetti
und Basilikumdip

Lachsmedaillon auf Rahmspinat

Gefüllte Mini-Pastetchen mit Dill-Shrimps

Fleischpflanzerl vom Reh mit Johannisbeercoullis

Dessert

Picks von Erdbeere, Mango und Kiwi mit Himbeerdip

Passionsfruchtmousse im Näpfchen

pro Person 29,50 Euro

Fingerfood- Buffet & Canapées 4.

Kalt

Mageres Bergisches Rauchfleisch mit Melonenkugeln

Eingelegte Gemüse-Radieschen Spießchen mit Kräuterquark

Kleine Griebenschmalz Röttgelchen

Warm

Mini- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuter Quark

Filetwürfel von Rind und Schwein am Spieß
mit Kräuter-Senf-Dip

Zandermedaillon auf Rahmlinsen vom Löffel

Wachtelschenkel mit Thymian-Knoblauch-Dip

Dessert

Grießflammerie im Glas mit Früchten

Kleine süße Quark-Kartoffelpuffer

pro Person 34,50 Euro

Besondere Tagungspausen:

1) Tagungspause Schweden

Smørebrød mit Krabben

Smørebrød mit Hering

Smørebrød mit Räucheraal und Rührei

Smørebrød mit Eiersalat

Köttbullar (Hackfleischklößchen) mit Preiselbeer-Chutney

2) Tagungspause England

Country Scones mit Rhabarber-Frischkäse

New-England-Müsli mit Cottage Cheese

Erdnussbutter-Sandwiches

Eiersalat-Sandwiches

3) Tagungspause Amerika

Bagel-Stange mit Lachsschinken

Bagel-Stange mit Mortadella

Cheese Blintzes (Quarkpfannkuchen mit Feigenkompott)

Blaubeer-Muffins

Sandwiches mit Hähnchenbrust

Sie möchten Ihre Snacks zusammen stellen?

Wie wäre es mit z. B.:

- Joghurtvariation mit Baguette
- Vegetarisches Club-Sandwich
- Sandwich Monte-Christo
- Birne-Radiccio-Toast
- Geflügelsalat mit Curry im Sesambrötchen
- Gurke gefüllt mit Roter Beete
- Ziegenkäse-Pralinen mit Schnittlauch, rotem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen
- Toast-Türmchen mit Rehfilet
- Cornets mit Forellencreme
- Roastbeef-Baguette
- Französisches Baguette mit Tomate und Mozzarella
- Clubsandwiches (wahlweise mit oder ohne Pommes Frites)
- Sandwich „Malibu“ mit Avocado, Pute, Frischkäse
- Vollkornsandwich mit Rucola und Ricotta
- Baguette mit Thunfisch und Oliven

Für echte Suppenliebhaber:

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Dill

Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange

Westfälische Kartoffelsuppe

Klare Tomatenkraftbrühe mit Kirschtomaten und Basilikum

Rahmsuppe von Flusskrebsen mit Sahne und Dillspitzen

Käsecremesuppe mit Hackfleisch und Lauch

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und kleinem Gemüse

Wildkraftbrühe mit eigenen Klößchen

Ungarische Gulaschsuppe

Waldpilzcremesuppe mit Sahne und Wildkräutern

Pfifferling-Creme-Suppe

Cappuccino von Steinpilzen