

GRENZENLOS erfolgreich Tagen im













GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT

TAGUNGSMAPPE

(Stand: März 2014)

-  Einführung
-  Lage / Entfernung
-  Raumüberblick
-  Tagungsräume
-  Tagungstechnik
-  Verpflegung während der Tagung
-  Tagungspauschalen
-  Übernachtung
-  Dinner am Abend
-  Rahmenprogramme

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Mit dieser Mappe möchten wir Sie über die Ihnen zur Verfügung stehenden Möglichkeiten bei der **Durchführung Ihrer Tagung** auf dem Grenzhof informieren.

Der Grenzhof ist das idyllisch gelegene Hotel und Restaurant zwischen Heidelberg und Mannheim. Unser Haus ist seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Kaiser und wird nun schon in der 4. Generation als **Familienbetrieb** geführt. Daher spielen Tradition und Geschichte eine wichtige Rolle im gestalterischen Konzept. Durch moderne Stilelemente wird ein Spannungsbogen erzeugt, der sich auch in der kreativen Küche des Hauses widerspiegelt.

Ein perfekter Ort, um fernab vom Trubel der Großstadt, in Ruhe und gemütlicher Atmosphäre erfolgreich zu tagen. In der Metropolregion – Rhein – Neckar **zentral gelegen**, sind Sie bei Bedarf in kurzer Zeit bei Ihrem Kunden oder zurück im Betrieb. **Kurze Entfernungen** zu allen Knotenpunkten dieser Region ersparen Ihnen lange Anfahrtswege und machen den Grenzhof gleichermaßen attraktiv für Unternehmen und Privatpersonen. Hierzu tragen sicher auch die **kostenfreien Parkmöglichkeiten** direkt vor dem Haus bei, welche in ausreichender Anzahl vorhanden sind.

Unser Hotel ist mit 4 Sternen klassifiziert. Sechs individuell gestaltete Themenzimmer und 30 liebevoll eingerichtete **Landhauszimmer**, in den teilweise historischen Gebäuden, laden zum Verweilen ein. Zur Standard-Ausstattung der 36 **Nichtraucher**-Hotelzimmer gehören u. a. eine kostenlose Flasche Mineralwasser bei Anreise sowie der gratis **Internetzugang** via LAN oder W-LAN.

Des Weiteren verfügt unser Haus über vier **Bankett- bzw. Seminarräume** und ein **Feinschmecker-Restaurant** mit ca. 70 Sitzplätzen. Unsere neue Top-Location, die **Scheune 8** bietet Platz für Ihre Tagung oder Feier mit bis zu 150 Personen in einem stilvollen Ambiente. Im lichtdurchfluteten **Wintergarten** servieren wir nachmittags hausgemachten Kuchen. In den Sommermonaten können Sie sich nach erfolgreicher Tagung oder während den Pausen in unserem sandsteinummauerten **Biergarten** kulinarisch verwöhnen lassen oder auf den Sonnenliegen in unserer Parkanlage entspannen. Im Winter lädt das gemütliche **Kamin-Foyer** zum Verweilen ein.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per Telefon oder E-Mail und erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

... oder vereinbaren Sie einen Termin zur Hausführung, um sich ein Bild von den schier grenzenlosen Möglichkeiten direkt vor Ort zu machen!

**Familie Kaiser & Kugler-Oestergaard
und das Grenzhof-Team**

LAGE / ENTFERNUNGEN

So nah liegt...

Frankfurt Flughafen	83 km	1 Stunde
Mannheim Flughafen	15 km	15 Minuten
Heidelberg	8 km	15 Minuten
Speyer	25 km	25 Minuten
Kaiserslautern	86 km	1 Stunde
Karlsruhe	56 km	45 Minuten
Stuttgart Innenstadt	121 km	1 Stunde 30 Minuten
Stuttgart Flughafen	125 km	1 Stunde 15 Minuten

RAUMÜBERBLICK

ca.-Werte	Scheune 8	Katharinen- stube	Wilhelm- stube	beide Stuben	Emma- stube	Brenner- stube
Größe in m²	100	45	35	80	18	15
Raummiete*	auf Anfrage	200,00 Euro	150,00 Euro	300,00 Euro	130,00 Euro	100,00 Euro
Mögliche Bestuhlung der Tagungsräume						
U – außen	45	17	12	30	6	-
U – innen & außen	-	23	18	45	-	-
Block	50	18	12	30	8	6
Parlament.	72	28	18	40	-	-
Kino	100	38	22	50	-	-

*bei separater Anmietung (z. B. als Gruppenraum oder ohne Tagungspauschale)

TAGUNGSRÄUME

“SCHEUNE8” - ERSTE EINBLICKE



Blick von oben – Unsere Scheune8
bei Banketten mit Platz für bis zu 100 Personen
im Erdgeschoss

Ausgestattet mit modernster Technik
– eine große Leinwand, die sich
hinter Scheunenrolltoren verbirgt



Unsere moderne Eventküche
mit Zugang zur Galerie!

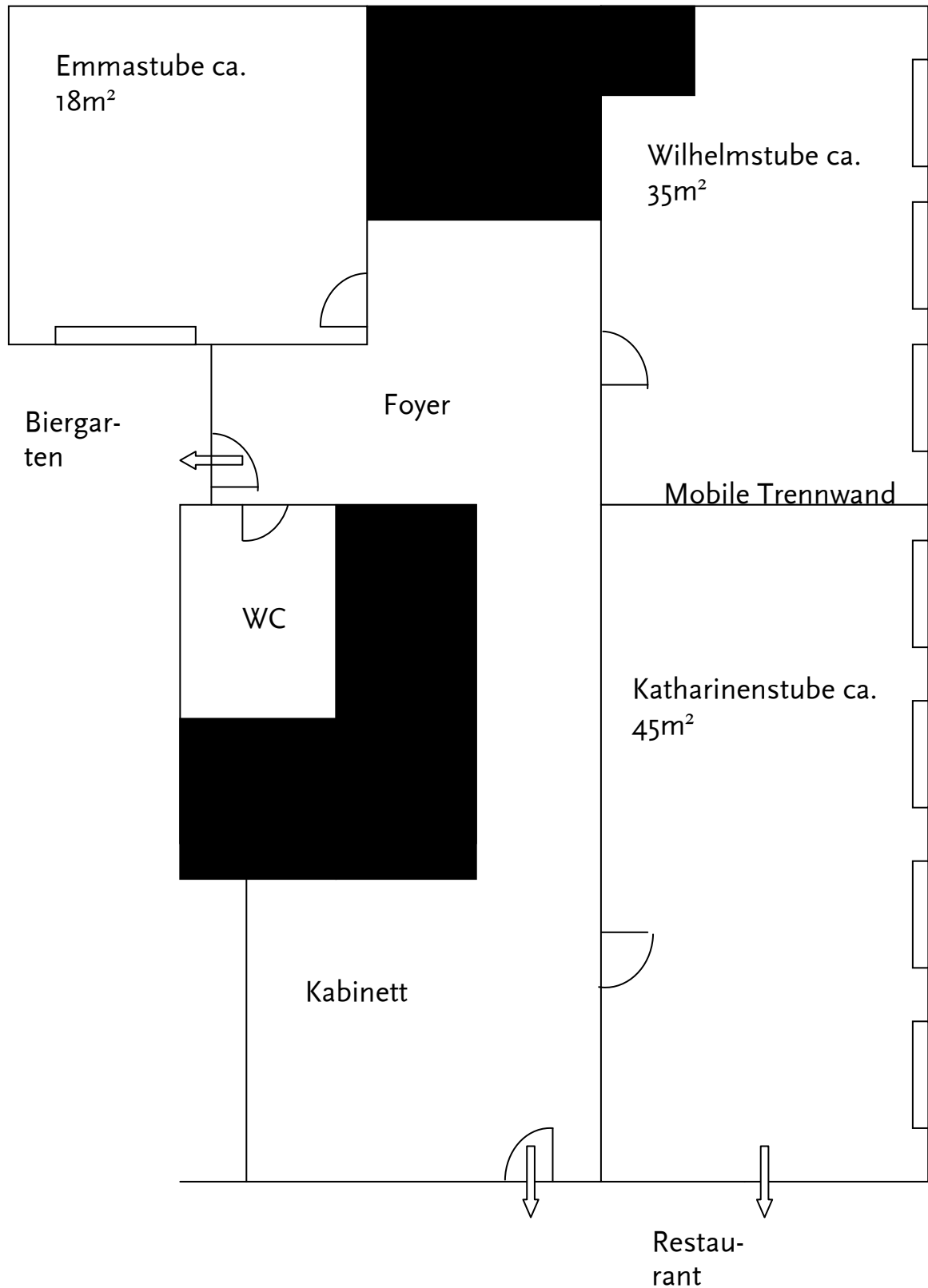


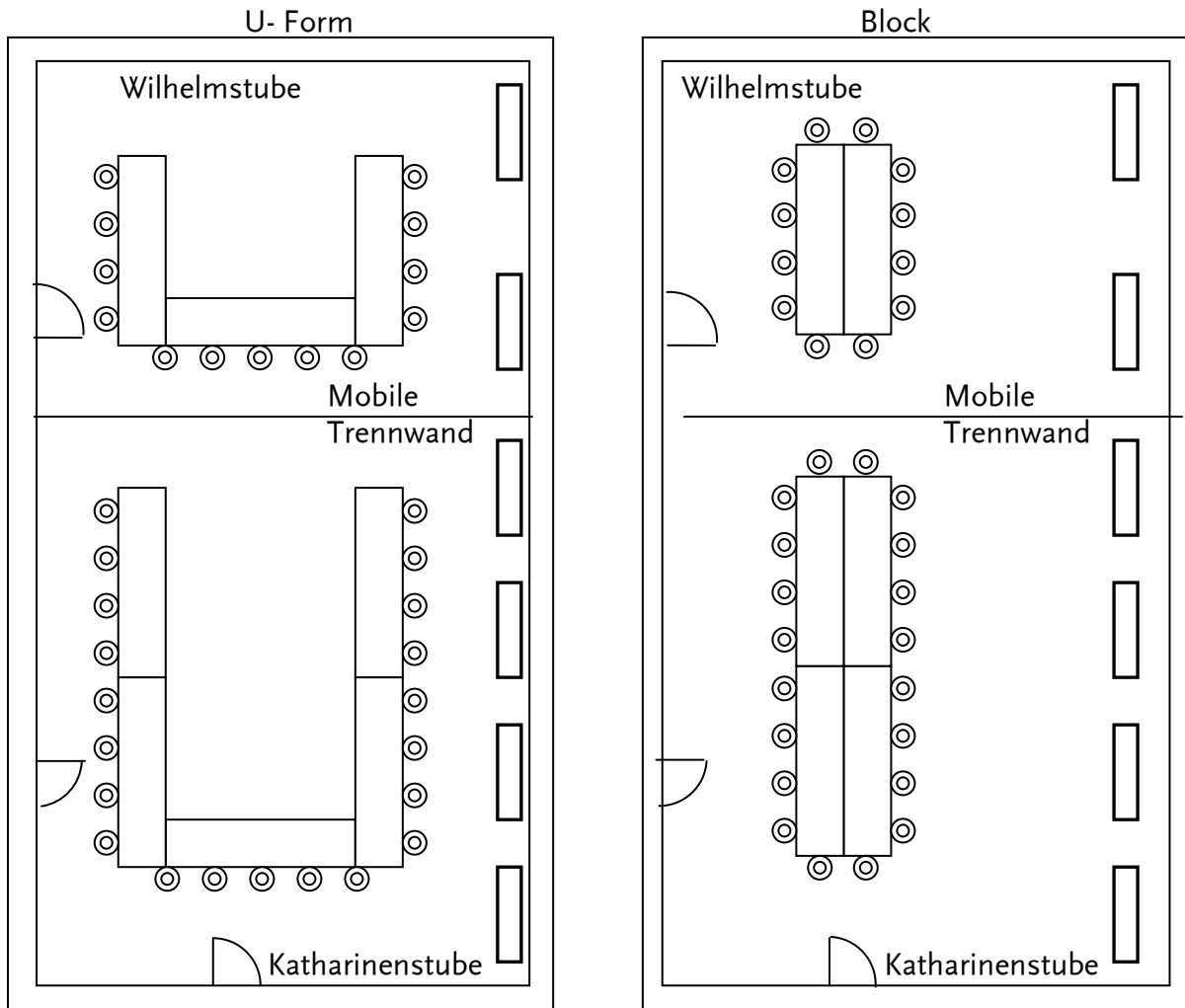
Im Obergeschoss:
Die offene Galerie bietet bei Banketten
Platz für bis zu 50 Personen!



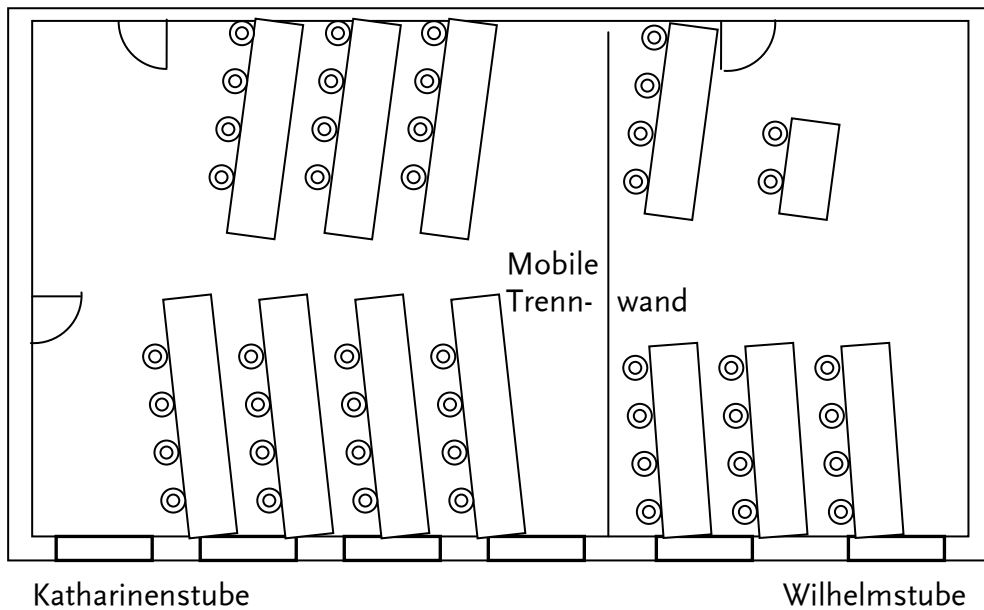
Änderungen vorbehalten

TAGUNGSRÄUME IM HOTEL





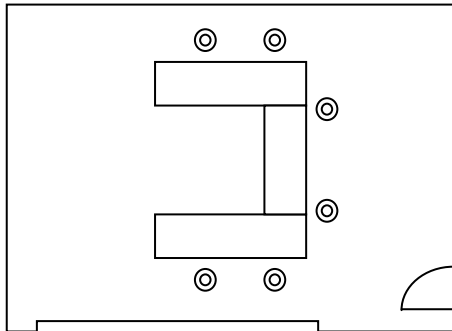
Parlamentarisch



weitere Ausstattung:

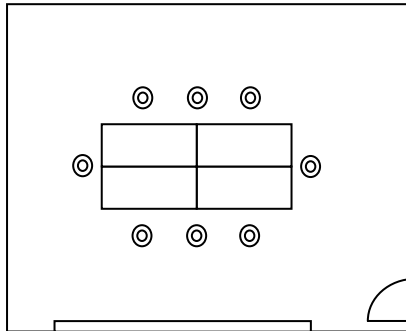
Tageslicht, verdunkelbar, klimatisiert,
 Projektionsfläche, Lautsprecheranschluss

GRUPPEN- / BESPRECHUNGSRAUM



Emmastube (ca. 18 m²)
weitere Ausstattung:

U-Form bis zu 6 Pers., Block bis zu 8 Pers.
Tageslicht, verdunkelbar,
Projektionsfläche / Leinwand, Lautsprecheranschluss



TAGUNGSTECHNIK

In Ihrem Tagungsraum sind ein Beamer, eine Projektionsfläche, ein Moderatorenkoffer, ein Flipchart und zwei Pinnwände enthalten. Stellen Sie sich hier zusätzlich benötigte Technik zusammen:

Professionelle Tagungstechnik

Flipchart	15,00 Euro pro Stück / Tag (2 Stück im Pauschalpreis inklusive)
Pinnwand	15,00 Euro pro Stück / Tag (1 Stück im Pauschalpreis inklusive)
Leinwand	15,00 Euro pro Stück / Tag (Projektionsfläche inkl.)
Konferenztelefonanlage	30,00 Euro pro Tag
Fernseher	30,00 Euro pro Tag
Videorekorder	15,00 Euro pro Tag
CD/Radiogerät	15,00 Euro pro Tag
Tageslichtprojektor	kostenfrei
Multimediaprojektor (Beamer)	45,00 Euro pro Tag
Laptop für Tagungsleiter	55,00 Euro pro Tag
Rednerpult mit Mikrofon	50,00 Euro pro Tag
Internetnutzung via W-LAN (DSL)	kostenfrei

Weitere Wünsche erfüllen wir Ihnen natürlich gerne, um zum Gelingen Ihrer Tagung beizutragen. Sprechen Sie uns einfach an!

Serviceleistungen während Ihrer Tagung

Kopie auf Papier	0,20 Euro
Kopie auf Folie	1,80 Euro
Ausdruck aus Datei (von USB Stick)	s/w 0,40 Euro, 4c 0,80 Euro
Telefax pro Seite	0,40 Euro
Telefonieinheit	0,25 Euro

VERPFLEGUNG

Die Zufriedenheit Ihrer Gäste und der Erfolg Ihrer Tagung hängen nicht zuletzt von einer guten und ansprechenden Pausengestaltung ab. Hierzu bieten wir Ihnen an:

Begrüßungskaffee

Lassen Sie sich von uns mit einem frisch gebrühten, herrlich duftenden Cappuccino oder Latte Macchiato mit cremiger Milch begrüßen. Eine Willkommensrunde mit Heißgetränken berechnen wir pauschal mit 4,00 Euro pro Person.



Kaffeepause

am Vormittag und / oder Nachmittag à 8,00 Euro pro Person



Zur Kaffeepause am Morgen bieten wir Ihnen Joghurt, frisches Obst der Saison, kleine herzhafte Snacks und frisch zubereiteten Tee oder Kaffee nach Wunsch an.

Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit feinem hausgemachten Kuchen und frisch zubereitetem Tee oder Kaffee nach Wunsch.

Die Kaffeepausen am Vor- und Nachmittag mit individuellem Wunschkaffee und Tee können jeweils auch ohne Snack gebucht werden. Hierdurch reduziert sich die Pauschale um 4,00 Euro pro Person.



Eine Thermoskanne mit Kaffee (6 Tassen) und zudem frisch gebrühter Tee auf individuelle Bestellung berechnen wir mit 15,00 Euro.

Falls Sie lediglich einen kleinen Snack wünschen (z. B. Butterbrezeln, Plunderteilchen oder einen Obstkorb), stellen wir Ihnen hierfür 2,50 Euro pro Teilnehmer in Rechnung.

Getränke im Tagungsraum à 6,00 Euro pro Person

Zum „Abkühlen“ während Ihrer Tagung bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Softdrinks und Wasser in unbegrenzter Anzahl im Tagungsraum an. Bionade, verschiedene Säfte von Neus, Fritz Cola und vieles mehr sorgen für gesunde Frische und Energie während Ihrem Seminar.

Lunchbuffet





zwischen 12:00 und 14:30 Uhr à 25,00 Euro pro Person

Entspannen Sie während der Mittagspause, je nach Jahreszeit und Witterung im Garten unter rotblühenden Kastanien oder im lichtdurchfluteten Wintergarten. Dazu das 3-gängige Lunchbuffet mit Vorspeisenauswahl, teilweise Suppe, Hauptgerichten und Dessert laut Küchenchef.

TAGUNGSPAUSCHALEN







Gerne stellen wir Ihnen ein **individuelles Tagungsangebot** zusammen.

Hierfür nennen Sie uns folgende „Eckdaten“ Ihrer Tagung:



-  Datum und Zeiten für Beginn & Ende der Tagung
-  Personenzahl
-  Anzahl der gewünschten Pausen & Essen (Mittag / Abend)
-  eventuelles Rahmenprogramm

Die Preisfindung erfolgt auf den von Ihnen vorgegebenen Angaben. Zur Orientierung haben wir Ihnen unsere meistgebuchten „Standard“-Tagungspauschalen aufgelistet:

Tagungspauschale „Komfort I“ : ohne Übernachtung à 65,00 Euro

-  zwei servierte Kaffeepausen: am Vormittag mit Joghurt, Obst und einem herzhaften Snack, am Nachmittag mit hausgebackenem Kuchen und jeweils frisch serviertem Tee oder Kaffee
-  ein Mittagessen vom 3-Gang-Lunchbuffet (lt. Küchenchef)
-  Wasser und Apfelsaft zum Mittagessen
-  Softdrinks und Wasser im Tagungsraum
-  die Raummiete
-  die Standard-Tagungstechnik
(1x Beamer + Projektionsfläche, 1x Flipchart, 2x Pinnwand, Moderatorenkoffer)

Tagungspauschale „Komfort II“ : ohne Übernachtung à 108,00 Euro

-  gleiche Leistungen wie Tagungspauschale „Komfort I“
-  ein Abendessen (3-Gang-Degustations-Menu)

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, pro Person und sind nicht kommissionsfähig.

ÜBERNACHTUNG

Genießen Sie den Charme und die Ruhe des Grenzhofs und starten Sie nach einem Frühstück vom Buffet frisch und erholt in den neuen Tagungstag:

Übernachtung mit Frühstück im EZ während einer Tagung je Person im EZ ab EUR 90,00

Möchten Sie Ihren Tagungsteilnehmern oder Referenten etwas mehr Komfort bieten? Gerne reservieren wir für einen geringen Aufpreis Doppelzimmer zur Einzelnutzung.

Aufpreis je Person im DZ EUR 10,00

Sie benötigen eine Unterkunft für wichtige Geschäftspartner im Rahmen Ihrer Tagung? Gerne bieten wir Ihnen für einen Aufpreis ein Upgrade in eines unserer individuell gestalteten „Themenzimmer“ an.

Aufpreis je Person im TZ EUR 25,00

Unser mit 4 Sternen klassifiziertes Hotel bietet Ihren Tagungsteilnehmern allen Komfort, den Sie von einem modernen Hotel erwarten: Direktwahltelefon, Internetzugang via WLAN oder LAN, Radio und TV gehören zur Standardausstattung unserer Zimmer. Individuell in Größe und Aufteilung verfügen sie alle über Badezimmer mit Dusche oder Badewanne und WC, Handtuchwärmer, Kosmetikspiegel und Haartrockner. Das Frühstück ist im Zimmerpreis mit 4,80 Euro, inkl. 19 % MwSt. enthalten. Die MwSt. für den Logisanteil beträgt 7 %. Alle unsere Hotelzimmer sind Nichtraucherzimmer.

DINNER AM ABEND

Empfang und Aperitif

Beginnen Sie den Abend stilvoll mit einem Empfang im sandsteinummauerten Innenhof, im lichtdurchfluteten Wintergarten, der großen Parkanlage oder dem gemütlichen Kamin-Foyer. Genießen Sie herrlich prickelnden Crémant und köstliches Fingerfood aus der Grenzhöfer Frischeküche.

Gourmet - Menu und - Buffet

Zu jeder Jahreszeit kreiert unser Küchenteam ideenreiche Menukompositionen. Da wir ausschließlich auf frische Produkte aus der Region zurückgreifen, bitten wir bei Gruppen ab zehn Personen um eine einheitliche Speisenfolge. Die Komponenten unserer Menuvorschläge, lassen sich untereinander selbstverständlich auch tauschen. Wir alle stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, um den passenden Rahmen, das richtige Ambiente und korrespondierende Weine für das von Ihnen gewählte Menu zu finden. Bei Gruppen ab 25 Personen bieten wir Ihnen zudem die Möglichkeit, sich Ihr individuelles Buffet zusammenzustellen.

Überraschungs - Menu

Sie legen die Anzahl der Gänge des Degustations-Menüs fest und wir überraschen Ihre Tagungsteilnehmer mit einem köstlichen Menu aus exzellenter Küche - das 3-gängige Menu zu 43,00 Euro pro Person, das 4-gängige Menu zu 49,00 Euro pro Person, das 5-gängige Menu zu 59,00 Euro pro Person und das 6-gängige Menu zu 67,00 Euro pro Person, exklusive Getränke.

Themen - Menu

Sie möchten ein kulinarisches Thema zum Anlass nehmen um Ihr Abend-Menu zu gestalten? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Teilnehmer z. B. zum Thema Fisch & Krustentiere, mediterrane Küche mit Olivenöl oder saisonalen Themen, wie „Wild und Pilze“, zu verwöhnen. Zum Menu bieten wir Ihnen eine geführte Weinverkostung mit Patronin & Sommelière Ulrike Kugler-Oestergaard. Themen-Menus servieren wir schon ab 49,00 Euro pro Person.

Grenzhöfer Fondue - Abend

Eine gemütlich-gesellige Variante, den anstrengenden Seminartag zu beschließen, lässt sich in Form eines „Fondue Chinoise“, mit verschiedenen Fleischsorten, die in einer herzhaften Brühe gegart werden, gestalten. Möglich von 6 bis 24 Personen. Preis auf Anfrage.

Geselliges Tafeln: Die „Grenzhöfer Tafel“

Das kommunikativste Abendessen! Lassen Sie Ihre Gäste an der geselligen Grenzhöfer Tafel wie in einem italienischen Weinberg Platz nehmen. Der Gedanken- und Speisenaustausch wird hierbei durch die ständig eingesetzten Platten und Schalen mit immer neuen Köstlichkeiten angeregt. Kulinarisch besteht die Tafel aus mehreren kleinen hintereinander folgenden Gängen, welche auf Wunsch von Hauswein in Tonkühlern und Wasser mit Limonen und Minze in Karaffen begleitet werden. Die Tafel ist buchbar für Gruppen ab fünfzehn Personen. Die Kosten betragen pro Teilnehmer 49,00 Euro inkl. Wasser, zusätzlich mit Wein in Tonkühlern erhöht sich der Preis um 11,00 Euro.

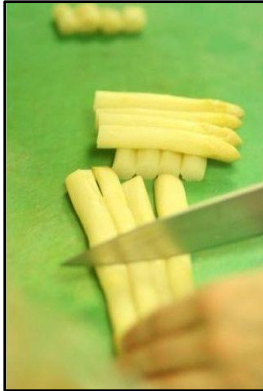
Flying Dinner

Die etwas andere Art, ein Buffet zu erleben. Genießen Sie viele verschiedene Leckereien, als Häppchen auf kleinen Tellern angerichtet – von der Vorspeise bis hin zum Dessert. Stellen Sie sich Ihr individuelles Flying Dinner zusammen. Bei der Auswahl der einzelnen Speisen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite – für Gruppen ab 20 Personen.

RAHMENPROGRAMME

Sie möchten den Ablauf Ihrer Tagung ein wenig „aufpeppen“ und suchen nach etwas Neuem? Auch in diesem Punkt stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite oder buchen für Sie die verschiedenen Programmpunkte:

L ä n d l i c h & G u t



Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Tagungsteilnehmer einmal zum Spargelstechen auf einen „Acker“ in der Nähe des Grenzhofs zu führen und dort fachkundig über das Spargelstechen zu informieren, Selbstversuch im Spargelstechen inbegriffen. Nach dem morgendlichen Ausflug aufs Feld und einer kleinen Einführung im Spargelhof, bitten wir Ihre Tagungsteilnehmer dann zum erweiterten Spargel-Brunch: Bei schönem Wetter sogar unter den rot blühenden Kastanien in unserem Biergarten im Innenhof! Alternativ zur Spargelfeldführung besteht auch die Möglichkeit Ihre Tagungsteilnehmer in den Anbau des hiesigen Tabaks einzuführen. Hierzu werden diese über Felder geführt, es wird eine Trockenhalle besichtigt und bei günstigen Bedingungen können Ihre Teilnehmer selbst Tabak „brechen“.

O ' z a p f t i s !

Oder wie wäre es gleich mit einer ganzen Brauereiführung? Die Welde Brauerei (5 Minuten vom Grenzhof entfernt) ist das perfekte Eventziel für Freunde von Gerste, Hopfen, Wasser und Malz. Eine Führung durch die Produktionsgänge des Weldebiers mit Andenken: Ihre Teilnehmer dürfen sich selbst ein „kühles Blondes“ zapfen und das prämierte Weldelustglas nach dem Leeren als Andenken mit nach Hause nehmen.



H i g h l a n d g a m e s

Mit unserem Partner Juturn Events wird aus Ihrer Gruppe ein Team. Machen Sie mit uns einen Zeitsprung in das 14. Jahrhundert. Die ankommenden Gäste werden mit Dudelsackmusik empfangen und dann ist es auch schon so weit, das Messen der Kräfte und des Könnens kann für alle beginnen: ob Rollen der Whiskeyfässer, Spielen des Dudelsacks oder Haggis-Weitwurf – es ist für jeden etwas dabei und es bereitet viel Spaß. Zwischendurch stärken sich die Teilnehmer bei einer schottischen Tea-Time.

W e i n b a z a r

Versammeln Sie sich mit Ihren Kollegen auf dem Grenzhöfer Weinbazar. Je nach Jahreszeit präsentiert Ihnen unsere Patrona & Sommelière Ulrike Kugler-Oestergaard verschiedene nationale und internationale Schätze Ihres eigenen Weinzirkels im sandsteinummauerten Biergarten, im wohligen warmen Kaminfoyer oder sonnendurchfluteten Wintergarten. Probieren Sie den einen oder anderen Tropfen, lassen Sie sich von uns beraten, fachsimpeln Sie mit Ihren Kollegen und bringen Sie Ihren Lieben zu Hause eine oder auch zwei... hübsch verpackte Flaschen Wein mit.





K ä s e W e i n S e m i n a r



Im Käse-Wein-Seminar werden feinste Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen zusammen mit ausgesuchten Weinen degustiert. Bereits seit Jahren erfreuen sich die Gäste unseres Restaurants an den Delikatessen der Käsemanufaktur in Oberbayern, die regelmäßig auf unserer Dessertkarte zu finden sind. Frau Kugler-Oestergaard bringt Ihnen zum einen die Herstellung, den Charakter sowie die Einteilung der Käsesorten und deren Kultur näher. Zum anderen stellt sie verschiedene Weine vor, die besonders gut mit den einzelnen Käsesorten harmonieren – und erklärt natürlich warum diese dazu passen. Das abendliche, unterhaltsame Seminar mit einer Dauer von ca. 2 Stunden kostet 50,00 Euro pro Person. Eine kleinere Variante als „Dessert-Ersatz“ mit einer Dauer von ca. 1 Stunde können Sie bereits für 35,00 Euro pro Gast buchen (ab 8 Teilnehmern). Selbstverständlich sind diese Weinseminare auch zu anderen Themen realisierbar. Sprechen Sie uns einfach an und wir helfen wir Ihnen Ihre Wünsche zu verwirklichen.



R e z e p t f r e i e s E r l e b n i s

Im Innenhof des Heidelberger Schlosses befindet sich das Deutsche Apothekenmuseum und bietet Ihnen und Ihren Tagungsteilnehmern einen interessanten Überblick zur Geschichte der Heilkunde, aufgezeigt an kostbaren Exponaten. Entwicklungsstränge verfolgen, Grundlegendes erfahren, Besonderheiten erkennen – kurzum Geschichte vor Ihren Augen wie einen spannenden Film lebendig werden zu lassen, das geschieht am besten im Rahmen einer sachkundigen und unterhaltsamen Museumsführung. Erleben Sie diese einzigartige Ausstellung und überraschen Sie mit diesem Rahmenprogramm.

P l a n w a g e n f a h r t



Genießen Sie den Grenzhof und seine idyllische Umgebung im Rahmen Ihrer Tagung mal ganz anders...nämlich „Hoch zu Ross“ oder besser gesagt auf einem Planwagen.

Starten Sie Ihre Ausfahrt je nach Jahreszeit mit einem Glas Crémant in unserem Biergarten oder bei leckerem Glühwein in unserer Kaminorangerie.

Abgeholt werden Sie vom Fahrteam Blochmann und seinen vierbeinigen Kollegen.

Die Reise geht je nach Wunsch durch die Felder und Wiesen des Grenzhofes, Richtung Schwetzingen, Plankstadt oder Eppelheim.

K i c k d e n K n e c h t

Speziell für die Weihnachtszeit haben wir in Zusammenarbeit mit unserem Partner Juturn Events viele weitere Ideen. „Kick den Knecht“ ist Teambuilding, Entertainment und Spaß pur. Einer für alle – alle gegen einen. Gemeinsam ist Ihr Team stark und lehrt unserem Knecht das Fürchten.

Geschicklichkeit, Cleverness und Wissen sind gefragt um am Ende zu gewinnen. Nur wenn Ihr Team zusammenarbeitet und die Stärken des Einzelnen optimal genutzt werden, können Sie unseren Knecht Ruprecht schlagen. In verschiedenen Disziplinen, die Sie vorab auswählen können, tritt Ihre Mannschaft an, um ihre zahlreichen Talente einzusetzen. Stärke ist zum Beispiel gefordert beim Weihnachtsbaumweitwurf, gutes Gehör bei Kismsthcanhiew, Treffsicherheit beim Adventskranz-Schießen, Genauigkeit beim Christstollen-Wiegen etc.

