Seminarmappe 2013
Hotel zum Walde

Hotel zum Walde

b&c Hotel KG

Klosterstr. 4

D – 52224 Stolberg-Zweifall

Tel. +49 (0)2402 769 0

Fax +49 (0)2402 769 10

info@hotel-zum-walde.de

www.hotel-zum-walde.de

Lassen Sie sich bei uns beflügeln

und tagen Sie dort, wo sich Natürlichkeit mit allen Sinnen genießen lässt!

Wir liegen nicht direkt am Bahnhof, sondern 12 km entfernt. Sie erkennen bei uns keine standardisierte moderne Kettenhotellerie, sondern erleben ein regional-spezifisch-authentisches 4-Sterne-Hotel. Wir haben keinen Selbstbedienungs-Seminarcorner, sondern uns macht es sehr viel Spaß, Ihnen den Kaffee persönlich auszuschenken oder Sie auch mal mit Kakao mit Sahne oder einem leckeren Cappuccino zu verwöhnen. Wir sind nicht nach Feng Shui ausgelegt, und trotzdem meinte eine Feng Shui-Meisterin: Hier sind einzigartige und positive Schwingungen im ganzen Haus.

Und das, so sagen unsere Gäste, macht uns so einzigartig:

Die „soften" Faktoren:

- ✓ die jungen, immer freundlichen und hilfsbereiten „guten Geister" des Hauses
- ✓ die warme urige Atmosphäre, die ein besonders gutes Arbeitsklima schafft – getreu dem Motto „Natürlichkeit mit allen Sinnen genießen"

Die Gastroangebote:

- ✓ Essen, das einfach so verführerisch lecker ist, dass man trotz leichter Speisen mindestens ein Pfund zunimmt
- ✓ der Innenhof, den man im Sommer als „Gruppenarbeitsraum" nutzen kann: da fühlt man sich ganz wie im Süden
- ✓ als Gruppe nach dem „Krisenseminar" die neue, stylische „Waldgeist" Bar für sich alleine reserviert zu bekommen – da kann man frei und offen über Probleme diskutieren, ohne dass andere zuhören oder gucken
- ✓ Immer wieder etwas Besonderes: das Barbecue in der Kaminhalle

- ✓ Eifeler Landbier, Eifeler Döppekooche und Stolberger Kaffeelikör: hier schmeckt man die Region

Spaß und Entspannung drumherum:

- ✓ Spaß und Spiel nach und zwischen den Seminareinheiten bei Kegelmeisterschaft, Teambuilding im Kletterwald Raffelsbrand, E-Bike-Tour und Pilzwanderung
- ✓ So hat der Wein noch nie geschmeckt wie seit dem Weinseminar am Abend.
- ✓ die neue Wald-Wellnessanlage zur Entspannung von frühmorgens bis Mitternacht: durch den Birkengang zum keramischen Dampfbad (45°C) und zur Tannennadel-Infrarotsauna (55°C). Erlebnisdusche, finnische Edelstein-Meditationssauna (95°C), Pool und Poolbistro helfen, den Akku wieder aufzuladen und einen optimalen Seminarerfolg zu erreichen.
- ✓ die ruhige und waldreiche Umgebung
- ✓ Zu schlechtes Wetter zum Joggen? Dann ab ins Fitnessstudio.

Die Basics:

- ✓ die außergewöhnlichen neuen Bäder in 50% der Hotelzimmer – mit Kieselsteinwänden, hinterleuchteten Glasscheiben in Baumscheibenoptik, Regenduschen, großen Flusskieselwaschbecken
- ✓ bei längeren Seminaraufenthalten die riesigen Appartements mit Küchenzeile und viel Platz auf dem Schreibtisch
- ✓ 59 Zimmer: hier können auch noch kurzfristige Seminarzusagen untergebracht werden

Seminare mit Übernachtung: Die 3 Pauschalen

	Seminarpauschale	Economy	Business	All Inclusive
	Nettopreise: 1 Tag 1,5 Tage	€ 88,66 € 97,06	€ 112,75 € 137,12	€ 156,03 € 208,97
	Bruttopreise: 1 Tag 1,5 Tage	€ 99,00 € 109,00	€ 127,00 € 156,00	€ 178,50 € 241,50
IM SEMINAR-RAUM	Wasser und Apfelsaft, insgesamt 0,5 l pro Person und Tag		x	x
	zusätzlich gemischte Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Cola light usw.) unlimitiert			x
KAFFEEPAUSEN	Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee oder Kakao, Keksen, Obstkorb		x	x
	oder Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato			x
	Obstsalat, Joghurt, Gemüsesticks, selbstgepresste Obst- und Gemüsesäfte zur Pause			x
	nachmittags zusätzlich frisch gebackenen Kuchen oder Waffeln, auf Wunsch ab 15 Pers. Waffelbuffet, saisonale Pausen mit Eiskaffee, etc			x
MITTAGS	Mittagsbuffet – 4-Gang		x	x
	alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein zum Essen			x
	Quick Lunch – Suppe und je 2 belegte Brötchenhälften oder Salatbuffet	x		
ABENDS	Abendessen – 3-Gang-Menü		x	
	alkoholfreie Getränke, Bier & Hauswein bis 0 Uhr			x
	Abendessen – Barbecue			x
	Abendbuffet – 4-Gang	x		
RÄUME	Übernachtung im Einzelzimmer, Frühstücksbuffet, Nutzung der Wellnessanlage	x	x	x
	So weit möglich, Upgrade auf höhere Zimmerkategorien		x	x
	Nutzung des Seminarraumes mit Standardtechnik (Flipcharts & Metaplantafeln ohne Papier, Leinwand)	x	x	x
	zusätzliche Technik gratis: Beamer (wenn verfügbar), Moderatorenkoffer, Papier, Stifte, W-LAN			x

Seminare ohne Übernachtung

Brauchen Sie keine Zimmer, sondern nur einen Tagungsraum mit Verpflegung, so bieten wir die folgenden Tagespauschalen an:

Tages-Seminarpauschale	Business	All Inclusive
Nettopreise p. Pers.	€ 35,29	€ 63,87
Bruttopreise p. Pers.	€ 42,00	€ 76,00

IM SEMINAR-RAUM	Wasser und Apfelsaft, insgesamt 0,5 l pro Person und Tag	x	x
	zusätzlich gemischte Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Cola light usw.) unlimitiert		x

KAFFEEPAUSEN	Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee oder Kakao, Keksen, Obstkorb	x	x
	oder Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato		x
	Süße Minis, Obstsalat, Joghurt, Gemüsesticks, selbstgepresste Obst- und Gemüsesäfte zur Pause vormittags		x
	zusätzlich frisch gebackenen Kuchen oder Waffeln nachmittags, auf Wunsch ab 15 Personen Waffelbuffet, saisonale Pausen mit Eiskaffee, etc.		x

MITTAGS	Mittagsbuffet – 4-Gang	x	x
	alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein zum Essen		x

RÄUME	Nutzung des Seminarraumes mit Standard-technik (Flipcharts & Metaplantafeln ohne Papier, Leinwand)	x	x
	zusätzliche Technik gratis: Beamer (wenn verfüg-bar), Moderatorenkoffer, Papier, Stifte, W-LAN		x

Seminartechnik

Kostenlos werden zur Verfügung gestellt:

Tafel

Leinwand

Flipchart (ohne Papier)

Pinnwände (ohne Papier)

Leihgebühren je angefangenen Seminartag / Verbrauch:

(inkl. 19% MwSt.)

Overhead-Projektor	€ 8,90
Beamer	€ 48,00
Dia-Projektor	€ 5,50
Videorekorder VHS	€ 15,70
DVD-Player	€ 15,70
Camcorder (digital oder V8)	€ 27,00
Farbfernseher	€ 12,50
Rednerpult (ohne Mikrofon)	€ 9,00
Moderatorenkoffer	€ 22,00
Filzschreiber, Stück	€ 1,50
Weißwandstifte, Stück	€ 2,60
Flipchart-Papier, Stück	€ 0,55
Metaplan-Papier, Stück	€ 0,75
Fotokopie, Stück	€ 0,40

Die Seminarräume

Größe der Tagungsräume

SEMINARRAUM-NAME	LÄNGE	BREITE	GRÖSSE	HÖHE	TAGES-LICHT
Seminarraum „Lüttich“	12,70 m	5,50 m	70 qm	2,50 m	Ja
Seminarraum „Aachen“	11,00 m	5,00 m	55 qm	2,50 m	Ja
Seminarraum „Maastricht“	10,00 m	4,30 m	43 qm	1,40 m/ 3,20 m	Ja
Seminarraum „Stolberg“	5,10 m	3,30 m	16 qm	2,50 m	Ja
Seminarraum „Monschau“	5,10 m	3,30 m	16 qm	2,50 m	Ja

Bestuhlung / maximale Personenzahl pro Seminarraum

SEMINARRAUM-NAME	U-FORM / BLOCK	STUHLKREIS	STUHLREIHEN	PARLAMEN-TARISCH
Seminarraum „Lüttich“	40	35	50	35
Seminarraum „Aachen“	28	25	35	20
Seminarraum „Maastricht“	15	18	20	14
Seminarraum „Stolberg“	8	8	12	8
Seminarraum „Monschau“	8	8	12	8

Bis auf den Seminarraum Lüttich, der in unserem Appartementhaus 1 liegt, befinden sich alle Seminarräume im Hotel. Alle Seminarräume verfügen über Internetanschluss über Wireless LAN. Die Ausstattung der Seminarräume erfolgt je nach individueller Absprache und Wunsch des Seminarveranstalters.

4-Gang-Buffet
mittags oder abends

Brot und Buttermischung

* * *

Tagessuppe

(z.B. Eifeler Kartoffelsuppe)

* * *

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

* * *

Zwei Fleischspeisen

(z.B. Involtini Toskana und Rinderröllchen in Burgundersoße
oder Hähnchen in Mascarpone-Feigensauce und Ahrtaler Hirschsauerbraten)

* * *

Eine fleischlose Speise

(z.B. Lachs-Spinatlasagne)

Kartoffelgratin
Gemüsevariationen

* * *

verschiedene Sättigungsbeilagen
(z.B. grüne Bandnudeln, Eifeler Döppekooche, Reis, Pommes Frites)

* * *

Tagesdessert und
frisches Obst

Snacks and more

Diese Snacks können größtenteils zu den Kaffee-Pausen gereicht werden. Sie dienen aber auch als leichte Alternative zum Abendessen oder Mittagessen besonders am Anreise- oder Abreisetag.

Bitte achten Sie bei der Bestellung darauf, dass wir stets frische Ware verwenden. Aus diesem Grund sind die meisten Artikel nur auf Vorbestellung lieferbar. Gerne stellen wir Ihnen diese Snacks auch in Ihrem Seminarraum zur Verfügung. (Alle Preise inkl. 19% MwSt.)

Herzhafte Häppchen:

Salami- oder Schinken-Minipizzen, Stk.	€ 1,10
Minifrühlingsröllchen mit Dipp, Stk.	€ 1,10
Pflaumen im Speckmantel, Stk.	€ 0,60
Garnelenschwanzspießchen im Tempurateig mit Dipp, Stk.	€ 2,10
Käsebällchen, Stck.	€ 0,55
Poulardenfilet in Bierteig mit Dipp	€ 2,10
Tomate-Mozzarella-Spieße	€ 1,20
Salami-Schafskäse-Tütchen	€ 2,10
Gemüsesticks mit Kräuterdipp, pro Pers.	€ 1,50
Gulaschsuppe mit Graubrot	€ 5,50
Belegte Brötchenhälften	€ 2,30
Croissant mit Frischkäse	€ 2,30
Croissant mit geräuchertem Lachs auf Frischkäse	€ 3,90
Tomaten-, Spinat- oder Chinastrudel, Stk.	€ 1,10
Versch. Strudel im Speckmantel, Stk.	€ 1,20
Lachs-Frischkäse-Häppchen mit Fladenbrot, Stk.	€ 1,50
Waldbrothäppchen mit Eifeler Premiumschinken	€ 2,10

Kleine Fitmacher:

Obstkorb (je 4 Äpfel, Bananen, Kiwis)	€ 9,80
Salatteller (diverse Sorten) ab	€ 5,90
Müsliriegel	€ 1,70

Süße Häppchen:

Mini-Sahne-Windbeutel, Stk.	€ 0,85
Mini-Muffins Schoko und Zitrone, Stk.	€ 0,85
Mini-Herzchenwaffeln mit Schokospritzer, Stk.	€ 0,85
Beerenmousse-Tortenhäppchen, Stk.	€ 2,20
Pyramidenhäppchen Vanille Caramel, Stk.	€ 2,20
Schokoobst, z.B. Erdbeeren, Weintrauben, Bananen, Ananas, Stk.	€ 0,90
Erdbeer-Sahne Petit fours, Stk.	€ 1,80
Nuß-Schoko Petit fours, Stk.	€ 1,50
Käseküchlein mit frischem Obst, Stk.	€ 1,50
Donauwellenhäppchen, Stk.	€ 1,80
Mini-Plunderteiggebäck, Stk.	€ 1,10
Mini-Croissants mit Marzipan-Walnuss- & Schoko-Nougat-Füllung	€ 1,10
Joghurt, Natur und Frucht gemischt	€ 0,75
Schokoriegel	€ 1,70

Kuchen & Co.:

Apfelkuchen, Käsekuchen oder Landkuchen	
(verschiedene Sorten), je Stück	€ 3,00

Der Schokobrunnen mit frischem Obst

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem außergewöhnlichen optischen Highlight: einem Schokobrunnen! Die flüssige Schokolade, die sich um das frische Obst schmiegt, sorgt bei jedem für Hochgenuss.

Schokobrunnen für ca. 30 Personen	€ 55,00
Frisches Obst pro Person	€ 1,00

Das Waffelbuffet

Wer kennt ihn nicht, den süßen Geruch von frisch gebackenen Waffeln! Vor Ihren Augen backen wir vier verschiedene Waffelsorten. Diese werden begleitet von heißen Kirschen, heißen Himbeeren, Nüssen und Vanilleeis. Essen Sie hiervon, soviel Sie wollen.

Waffelbuffet pro Person	€ 8,00

3-Gang-Abendmenü

In der Businesspauschale ist das 3-Gang-Abendmenü enthalten. Dabei stehen Ihnen zwei verschiedene Hauptgänge (auf Wunsch zusätzlich eine dritte, vegetarische Alternative) zur Wahl. Diese Menüs könnten beispielhaft wie folgt aussehen:

Tomatencremesuppe
* * *
Cordon bleu vom Schwein
- mit Käse und Schinken gefüllt -
Salatteller und Pommes frites
* * *
Nußnougatröllchen
auf Vanillesauce

Brokkolicremesuppe
* * *
Lammkeulenbraten
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree
* * *
Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

Wildconsommé
* * *
Landentenbrust
gefüllt mit Lebkuchen an Jus,
Kohlrabikörbchen und
Stampfkartoffeln
* * *
Lebkuchenmousse
an Bratapfelkonfitüre

Rinderkraftbrühe Celestine
* * *
Schweinelendchen
mit Sauce Bernaise
glasierten Möhren
und Zapfenkroketten
* * *
Duo von weißer Mousse au chocolat
und Mangomousse
mit frischen Früchten umlegt

Blumenkohlcremesuppe
mit Schinkenstreifen
* * *
Pochiertes Lachssteak
mit Honig-Mohn-Senfsauce
Salatteller
und Polentatürmchen
* * *
Karamelcreme

Hühnersuppe
mit Eierstich
* * *
Zanderfilet
an Rucolasauce
mit Blattspinat und
Butterkartoffeln
* * *
Obstküchlein
auf Nougatspiegel

Rinderkraftbühe
mit Markklößchen
* * *
Putenmedaillons
mit Aprikosen-Chilisauce
Salatteller und Basmatireis
* * *
Mascarponecreme
mit marinierten Früchten

Zitronengrassuppe
mit Garnelen
* * *
Ahrtaler Hirschsauerbraten
mit Rotkohl und
Semmelknödel
* * *
Tonkabohnenmousse
im Baumkuchenmantel

Gemüsecremesuppe
* * *
Lammragout
in Rosmarin-Thymiansauce
mit Prinzeßböhnchen und
Kartoffelgratin
* * *
Törtchen von Passionsfrüchten
mit Himbeermousse

Möhrencremesuppe
* * *
Filet vom Sankt Petersfisch
mit Pestosauce
und Rucola-Garnelenspaghetti
* * *
Erdbeer-Basilikum-
Tiramisu

Kartoffelcremesuppe
* * *
Kalbsröllchen
- gefüllt mit Roquefort und Walnüssen -
in Feigen-Portweinjus, sautierten
Sherrytomaten und Bandnudeln
* * *
Crèpes Suzettes

Erbsencremesuppe
* * *
Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce
Bohnen im Speckmantel
und Zapfenkroketten
* * *
Vanilleeis mit heißen Kirschen

(Dies sind nur Beispiele. Am Tag selbst kann etwas anderes angeboten werden. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne im Vorfeld saisonal angepasste Menüvorschläge zu und stellen mit Ihnen gemeinsam Ihre Wunschmenüs zusammen.

Alternativ können Sie unser beliebtes Barbecue wählen, s. nächste Seite.)

Das etwas andere Essen

Knisternde Kaminglut, saftiges Fleisch, knackiges Grillgemüse, mediterrane Fischgenüsse, fröhliches Beisammensein, urige Gemütlichkeit ...

... bei einem Grillabend in der Kaminhalle

Wir grillen am offenen Kamin und präsentieren auf unserem Langholzschlitten das Grillgut sowie eine Reihe von hausgemachten Salaten.

Bei unserer rustikalen Grillfolge grillen wir:

Rind- und Schweinefleischspießchen
Nackenkoteletts in Rotweinbeize
Hackfleischröllchen
Schweinerippchen in Virginia-Gewürz
Wurstspießchen
Speck
Leberkäse
Grilltomaten
dazu reichen wir
Kartoffel-, Möhren-, Kraut-, Mais-Kidneybohnen- und Waldorf-Salat,
diverse Saucen und Partybrötchen
Grilläpfel mit Vanilleeis, Nüssen und Sahne

Gesamte Fleischmenge: 450 g pro Person

Die Zulage zur Business-Pauschale (3-Gang-Menü) beträgt € 2,50 pro Person bei einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen. In der First-Class-Pauschale ist das Grillen enthalten. Auf Wunsch können Sie dieses Grillen um je 120 g gegrilltes Schwertfischfilet, Spieße von Black-Tiger Riesengarnelen oder Rinderfilet vom Angusrind (jeweils € 4,50 Aufpreis) erweitern.

Gerne bieten wir Ihnen auch andere Grillgerichte an, lassen Sie sich von uns ein Angebot machen. Sie wollen vor dem Abendessen noch für ein wenig Ablenkung an frischer Luft sorgen? Unsere geführten Nachtwanderungen mit Bier- oder Glühweinpausen im Wald sind perfekt dafür, die Anspannung hinter sich zu lassen und die Stimmung zu lockern..

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unsere Vorschläge gefallen

Auszug aus unseren Seminar-/Gruppenrahmenprogrammen

- Nachtwanderung mit Glühweinpause im Wald und Barbecue am offenen Kamin
- Fisch- und Gemüsegrillen
- Kegel-/ Dartwettbewerb
- Teambildungsmaßnahme im Kletterwald Raffelsbrand (ca. 7 Autominuten)
- Hausbauwettbewerb
- Wanderrallye / Motorradrallye
- Nachtwächterführung in Stolberg mit anschließendem Altstadt-Kneipenbesuch
- Kräuter- und Pilzwanderungen mit der Stolberger Kräuterhexe
- Zwergenwanderung
- Professionelle Weinprobe mit Vesperplatte
- proBier-Spiel mit Tapasplatte
- Fondueabend mit Feuerzangenbowle
- Waffelbuffet
- Mittelalteressen mit mittelalterlichem Unterhaltungsprogramm gestaltet von Rittern, Gauklern, Hexen usw.
- Westernabend in der Zweifaller Westernranch
- Schottischer Abend mit Dudelsackgruppe und Whiskyprobe
- Brasilianischer Abend mit Tapas, Cocktails, Sambakostümen und brasilianischer Musik
- Spanischer Abend mit Flamenco-Tanzauftritt
- Back to the Flintstones: Herstellen von steinzeitlichem Werkzeug, Schmuck, Waffen
- Professionelle Radtouren mit den Profis von Eddy-Merckx-Indeland
- Paraglidingkurse
- Ballonfahrten
- Ayurveda- oder Kosmetik-Gruppenkurse
- Meditationskurse

Es hängt von der Gruppengröße und dem Wunschtermin ab, welche Events zu welchem Preis durchführbar sind. Bitte sprechen Sie ein individuelles Angebot mit uns ab.

... und diese Gäste durften wir schon alle bedienen:

Philips GmbH Forschungslaboratorien, Westfalen-Informatik AG, Nehles Handels GmbH, WIN-COSMETIC GmbH, Deutsche Steinkohle, Bitburger Braugruppe, West Pharmaceutical Services, Atos Origin GmbH, L'Oréal Haarkosmetik, US-Army, LEONI Kerpen GmbH, RWTH Aachen, Bethlehem Gesundheitszentrum, Schwermetall-Halbzeugwerk GmbH, Dalli-Werke GmbH & Co. KG, Orbitz, Gates GmbH, Evangelische Kirchengemeinde, St. Jude Medical GmbH, Nordson Deutschland GmbH, unigrind GmbH & Co KG, nvidia GmbH, BTO International GmbH, MA&T Sell, Busser Technologie GmbH, ellis Events GmbH, Radsportclub Stolberg, International Naturist Federation, Allianz Lebensversicherung, Prym Consumer GmbH, Dr. Babor GmbH & Co. KG, Porsche 356ig, EWV Energie- und Wasserversorgung GmbH, Berzelius Stolberg GmbH, REpower Systems AG, CINRAM GmbH, Medos AG, CAD-Praxis GmbH, Fasieco-Finger GmbH, Rockwool Benelux BV, Odyssee, Grünenthal GmbH, KME Germany AG, Aachener & Münchener Versicherungen, Hydro Aluminium Deutschland, Industriegewerkschaft Bergbau, Chemie & Energie, Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten, ver.di, CDU-Fraktion, SPD-Fraktion, Metsä Tissue, Fachhochschule Aachen, Hoesch Metall & Kunststoffwerk GmbH, Dalli-Dicom, Coto Technology, SMB Groep bv, OC Exxon Mobil Kerkrade, Orbis Medisch en Zorgconcern, Aviko B.V., Meander Zorggroep, Rendamax, Maecon Reintegratie, Brandweer Parkstad Limburg, Volvo Cars, Nestlé Nederland B.V., Fraunhofer Institut, Berufsförderungswerk e.V. der Wirtschaftsvereinigung Bauindustrie, Saint Gobain Glass Deutschland GmbH, DRK Berlin, Stadt Herzogenrath, Nordvlies GmbH, Continental AG, Metzeler Plastic GmbH, WZL der RWTH Aachen uvm.