

G R E N Z E N L O S
erfolgreich TAGEN
im













GRENZHOF

HOTEL · RESTAURANT

TAGUNGSMAPPE

(Stand: Dezember 2017)

-  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 gemüthlicher 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. 15 individuell gestaltete Themenzimmer und 20 liebevoll eingerichtete Landhauszimmer, in den teilweise historischen Gebäuden, laden zum Verweilen ein. Zur Standard-Ausstattung der 35 Nichtraucher-Hotelzimmer gehören u. a. eine kostenlose Flasche Mineralwasser bei Anreise sowie der gratis Internetzugang via LAN oder W-LAN (Bandbreite 50Mbit).

Des Weiteren verfügt unser Haus über 5 Bankett- bzw. Tagungsräume und ein Feinschmecker-Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen. Unsere neue Top-Location, die Scheune 8 bietet Platz für Ihre Tagung oder Feier mit bis zu 180 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	21 km	1 Stunde 30 Minuten
Stuttgart Flughafen	125 km	1 Stunde 15 Minuten

R A U M Ü B E R B L I C K

ca.-Werte	Scheune ⁸	Giebel ⁸	Katharinen- stube	Wilhelm- stube	beide Stuben	Emma- stube
Größe in m ²	EG 165 OG 90	35	45	35	80	18
Raummiete*	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

Bestuhlungsvarianten & -kapazitäten der Bankett- /Tagungsräume

U - Form	50	17	17	12	30	6
Block	64	18	18	12	30	8
Parlamenta- risch	72	22	28	18	45	-
Stuhlkreis	55	20	25	15	40	10
Kino	150	30	38	22	50	6
Bankett	180	20	32	20	64	12

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

T A G U N G S L O C A T I O N "S C H E U N E 8"



Ausgestattet mit modernster Technik – deckenhoher Beamer, Tonanlage und großer Leinwand, die sich hinter Scheunenrolltoren verbirgt

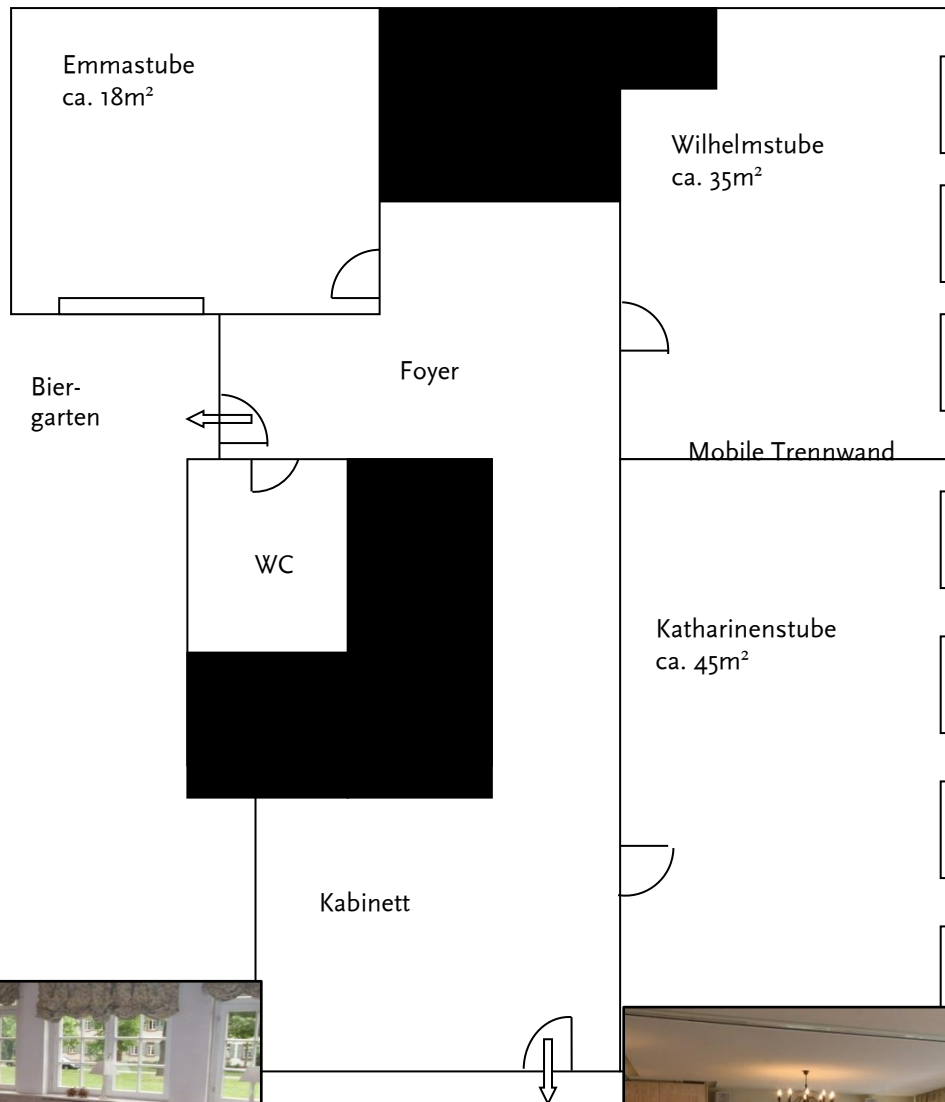


So tagen Sie
in stilvollem Ambiente

je nach Bestuhlung
mit bis zu 180 Personen



T A G U N G S R Ä U M E I M H A U P T H A U S

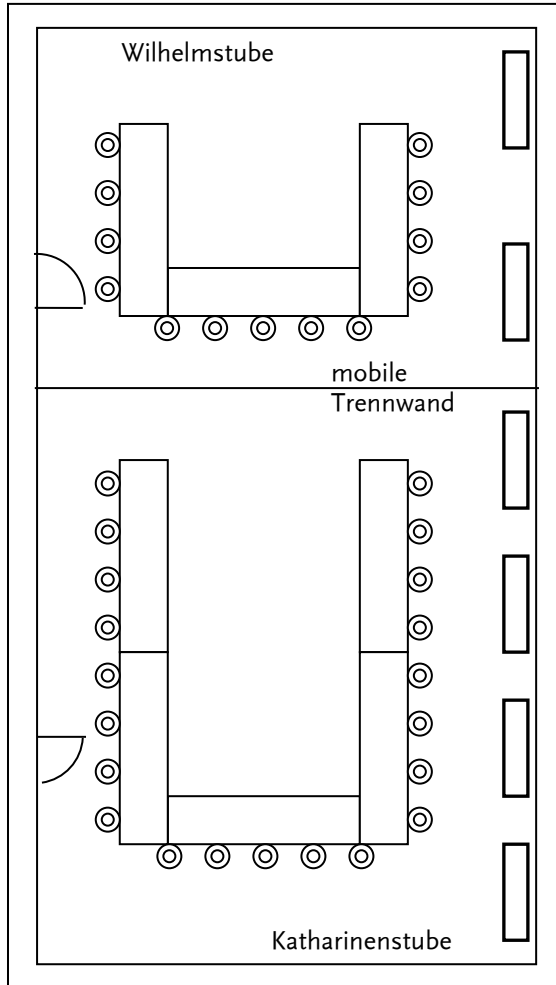


Stilvoll ausgestattet mit Projektionsfläche, Lautsprecheranschluss, Klimatisierung, Tageslicht, verdunkelbar

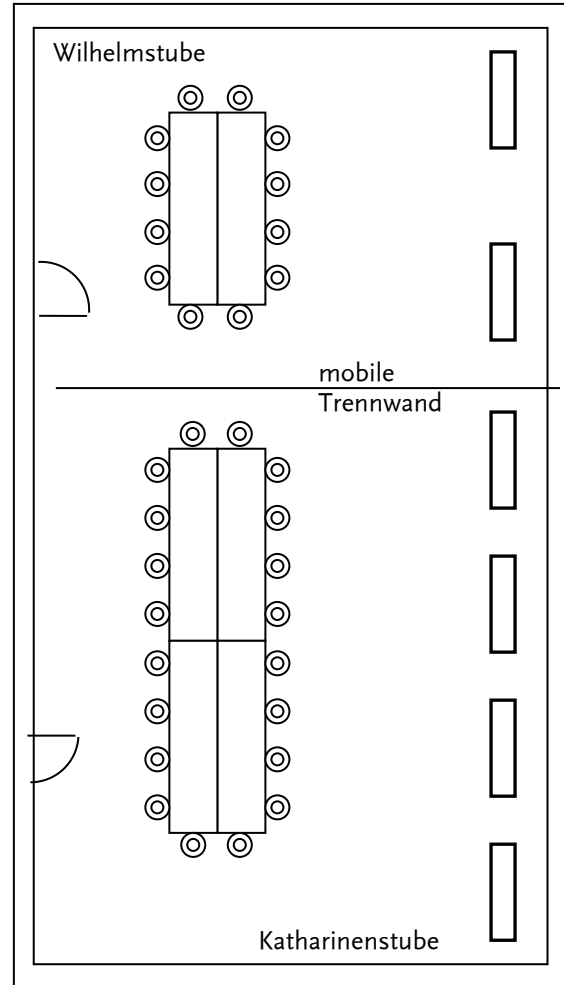


je nach Bestuhlung mit bis zu 50 Personen

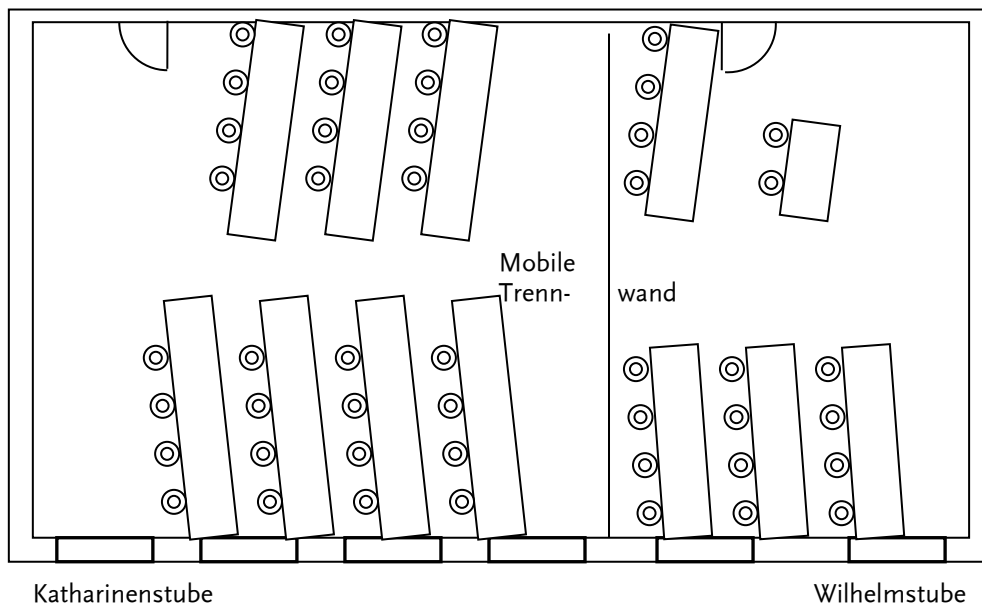
U- Form



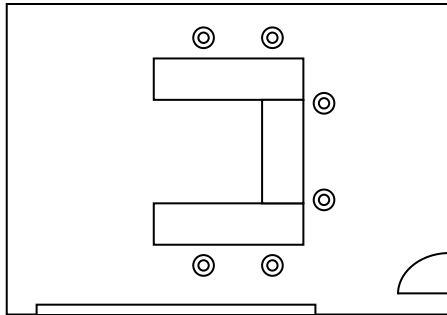
Block



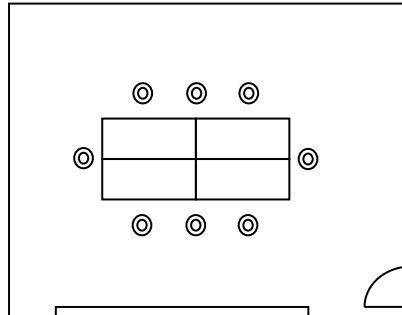
Parlamentarisch



GRUPPEN- BESPRECHUNGSRÄUME



z. B. 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	25,00 Euro pro Stück / Tag (1 Stück im Pauschalpreis inklusive)
Pinnwand	25,00 Euro pro Stück / Tag (1 Stück im Pauschalpreis inklusive)
Leinwand	25,00 Euro pro Stück / Tag (Projektionsfläche inkl.)
Konferenztelefonanlage	30,00 Euro pro Tag
Fernseher	30,00 Euro pro Tag
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 / Bandbreite 50Mbit

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, bunt 0,80 Euro
Telefax pro Seite	0,40 Euro
Telefoneinheit	0,25 Euro

V E R P F L E G U N G

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

B e g r ü ß u n g s k a f f e

Lassen Sie sich von uns mit einem frisch gebrühten, herrlich duftenden Cappuccino oder Latte Macchiato mit cremiger Milch begrüßen. Eine Willkommensrunde mit Heißgetränken können Sie gern auf Wunsch zur Tagungspauschale dazu bestellen.



K a f f e e p a u s e am Vormittag und / oder Nachmittag



Zur Kaffeepause am Morgen bieten wir Ihnen Joghurt oder Smoothie, frisches Obst der Saison, kleiner herzhafter Snack 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. Gern können Sie auf Wunsch einen kleinen Snack buchen (z. B. Butterbrezeln, Plunderteilchen oder einen Obstkorb).

G e t r ä n k e i m T a g u n g s r a u m

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.

L u n c h b u f f e t

inklusive Getränke (Wasser und Apfelsaft)

zwischen 12:00 und 14:30 Uhr à 31,00 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 Vorspeisen Auswahl, teilweise Suppe, Hauptgerichten und Dessert laut Küchenchef.

TAGUNGSPAUSCHALEN

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Tagungsangebot zusammen.

Hierfür nennen Sie uns folgende „Eckdaten“ Ihrer Tagung:

- ☼ Personenanzahl, Datum und Zeiten für Beginn & Ende der Tagung
- ☼ 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:

T a g u n g s p a u s c h a l e „ K o m f o r t I “ :
ohne Übernachtung à 69,00 Euro

- ☼ zwei servierte Kaffeepausen: am Vormittag mit Joghurt oder Smoothie, 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 Standard-Tagungstechnik
(1x Beamer + Projektionsfläche, 1x Flipchart, 2x Pinnwand, Moderatorenkoffer)

T a g u n g s p a u s c h a l e „ K o m f o r t II “ :
ohne Übernachtung à 118,00 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 EUR 98,00

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 die Zimmer 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

E m p f a n g u n d A p e r i t i f

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.

G o u r m e t - M e n ü u n d - B u f f e t

Zu jeder Jahreszeit kreiert unser Küchenteam ideenreiche Menükompositionen. Da wir ausschließlich auf frische Produkte aus der Region zurückgreifen, bitten wir bei Gruppen ab zehn Personen um eine einheitliche Speisenfolge. Die Komponenten unserer Menüvorschläge, 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.

Ü b e r r a s c h u n g s - M e n ü

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 49,00 Euro pro Person, das 4-gängige Menu zu 58,00 Euro pro Person, exklusive Getränke.

T h e m e n - M e n ü

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.

G e s e l l i g e s T a f e l n :

D i e „ G r e n z h ö f e r T a f e l “

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.

F l y i n g D i n n e r

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 - 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.

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

K ä s e - W e i n S e m i n a r

(auch buchbar als Weinseminar ohne Käse)



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 Wein Seminare auch zu anderen Themen realisierbar. Sprechen Sie uns einfach an und wir helfen wir Ihnen Ihre Wünsche zu verwirklichen.

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.



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.