

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Tagungsinformationen



Alles Wichtige für erfolgreiches Tagen

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und möchten Ihnen mit dieser Tagungsmappe erste Informationen geben.

Ob Besprechung, Klausurtagung oder Kongress, wir haben mit unseren Räumlichkeiten genau den richtigen Rahmen für Ihre Bedürfnisse.

Unsere Mitarbeiterin Frau Schwalb begleitet Sie mit ihrer Erfahrung gerne bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Bläser
Geschäftsführer

Hotel HerzogsPark
Beethovenstrasse 6
91074 Herzogenaurach
Telefon: 0 9132 / 778 – 0
Telefax: 0 9132 / 778 – 778
E-Mail: tagung@herzogspark.de

Unser Angebot für Ihren Aufenthalt in unserem Haus

Gerne bieten wir Ihnen bis zu 116 Zimmer (43 Classic, 16 Comfort, 13 Superior, 3 Suiten, 17 Appartements und 24 Akazie) zu folgenden Sonderpreisen (exklusive Frühstück) an:

Doppelzimmer zur Einzelbelegung
im HerzogsPark / Apartments ab € 105 pro Nacht und Zimmer
- alle Kategorien-

Doppelzimmer zur Einzelbelegung
in der Dependance „Akazie“ ab € 80 pro Nacht und Zimmer

Doppelzimmer
im HerzogsPark / Apartments ab € 145 pro Nacht und Zimmer

Doppelzimmer
in der Dependance „Akazie“ ab € 120 pro Nacht und Zimmer

Frühstück € 20 pro Person



Unsere Tagungsräume – Bestuhlung

	U-Form	Blockform	Kino	Parlamentarisch
Ballsaal	---	---	250 Pers.	160 Pers.
Auditorium / DenkAnstoss	---	---	160 Pers.	120 Pers.
Auditorium	30 Pers.	24 Pers.	90 Pers.	60 Pers.
DenkAnstoss	24 Pers.	20 Pers.	60 Pers.	40 Pers.
Werkstatt	18 Pers.	16 Pers.	60 Pers.	30 Pers.
Motivation	14 Pers.	14 Pers.	25 Pers.	18 Pers.
Ideenschmiede	---	16 Pers.	25 Pers.	---
Bern 54	14 Pers.	14 Pers.	25 Pers.	14 Pers.
Inspiration	---	12 Pers.	20 Pers.	---
Salon Adi Dassler	bis zu 16 Personen			
Salon Käthe Dassler	bis zu 8 Personen			

Unsere Tagungsräume - Raummiete

	Konferenz	Ausstellung
Ballsaal	€ 1200	€ 2500
Foyer	---	€ 1500
Auditorium / DenkAnstoss	€ 1200	€ 1700
Auditorium	€ 850	€ 1000
DenkAnstoss	€ 750	€ 950
Werkstatt	€ 650	€ 850
Motivation	€ 350	---
Ideenschmiede	€ 250	---
Bern 54	€ 200	---
Inspiration	€ 200	---
Salon Adi Dassler	€ 450	
Salon Käthe Dassler	€ 250	



Konferenztechnik

(Unsere Preise gelten pro Tag und Stück)

Mikrofonanlage	€ 330.00
Funkmikrofon	€ 75.00
Techniker pro angefangene Stunde	€ 75.00
Konferenztelefon	€ 35.00
Beamer / Flachbildschirm	€ 85.00
Ballsaal-Beamer	€ 180.00
e-Board	€ 85.00
Flachbildfernseher	€ 85.00
ClickShare für bis zu 8 Personen	€ 150.00
Leinwand	€ 50.00
Presenter	€ 15.00
Laserpointer	€ 5.00
Fotokopie s/w ab 100 Kopien € 0,30/St.	€ 0.35
Fotokopien farbig	€ 0.50
Flipchart mit Papier und Stiften	€ 12.00
Flipchartpapier Block	€ 10.00
Pinnwand mit Pinnnägeln und Papier bespannt	€ 12.00
Pinnwandpapier pro Blatt	€ 2.00
Moderationskoffer	€ 35.00
Moderationskarten 50 Stück	€ 7.00
Moderationsmarker pro Stück	€ 4.80
Trainer Marker pro Stück	€ 12.00
Podium	€ 100.00
Rednerpult	€ 50.00
Zimmerbestückung pro Zimmer	ab € 4.50
Sekretariatsarbeiten pro angefangener Stunde	€ 75.00
Mitarbeiter für Mehraufwand pro Person & angefangene Stunde (gültig von Montag bis Freitag zw. 8.00 und 17.00 Uhr; außerhalb dieser Zeiten wird ein Aufschlag von 100% fällig)	€ 75.00

Unsere Tagungspauschalen

(bei weniger als 10 Personen erheben wir Raumbereitstellungskosten)

Standardpauschale

- Geeigneter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik bestehend aus Leinwand, Flipchart und zwei Pinnwänden
- Blöcke und Stifte
- WLAN Zugang
- Individuelle Betreuung während Ihrer Veranstaltung
- Kaffeepause vormittags z.B. mit hausgemachtem Teegebäck und Laugengebäck mit Auberginencreme mit getrockneten Tomaten
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs:
 - 2-Gang Menü / Lunchbuffet oder ab 10 Personen saisonaler Fingerfoodimbiss (kalt, warm, Dessert) im Tagungsbereich (auf Wunsch)
- Kaffeepause nachmittags z.B. mit Frenchoast
- Obst und Knabbereien stehen durchgehend zur Verfügung
- 3 alkoholfreie Getränke im Haupttagungsraum

€ 60 pro Person

€ 54 pro Person mit nur einer Kaffeepause

Vitalpauschale

- Geeigneter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik bestehend aus Leinwand, Flipchart und zwei Pinnwänden
- Blöcke und Stifte
- WLAN Zugang
- Individuelle Betreuung während Ihrer Veranstaltung
- Kaffeepause vormittags z.B. mit Dinkel-Clafoutis sowie Rindersaftschenken auf Brokkoli und Haselnüssen
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs:
 - 2-Gang Menü / Lunchbuffet oder ab 10 Personen saisonaler Fingerfoodimbiss (kalt, warm, Dessert) im Tagungsbereich (auf Wunsch)
- 1 kleines Softgetränk zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags z.B. mit Mandel-Fruchtshake und Haferblinis mit Tête de moine
- Obst und Knabbereien stehen durchgehend zur Verfügung
- 3 alkoholfreie Getränke im Tagungsraum

€ 63 pro Person

€ 57 pro Person mit nur einer Kaffeepause

HerzogsPark Pauschale

- Geeigneter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik bestehend aus Leinwand, Flipchart und zwei Pinnwänden
- Blöcke und Stifte
- WLAN Zugang
- Individuelle Betreuung während Ihrer Veranstaltung
- Kaffee und Tee steht durchgehend im Tagungsfoyer bereit
- Kaffeepause vormittags z.B. mit Mini-Schokobrioches und belegten Vollkorn-Crostini
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs:
 - 2-Gang Menü / Lunchbuffet oder ab 10 Personen saisonaler Fingerfoodimbiss (kalt, warm, Dessert) im Tagungsbereich (auf Wunsch)
- 1 kleines Softgetränk zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags z.B. mit selbstgemachten Macarons und Baiser-Pralinen sowie Mini-Fladenbrotten mit Putenragout
- Obst und Knabbereien stehen durchgehend zur Verfügung
- Alle Tagungsgetränke im Haupttagungsraum

€ 72 pro Person

€ 64 pro Person mit nur einer Kaffeepause

Komfortpauschale

- Geeigneter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik bestehend aus Leinwand, Flipchart und zwei Pinnwänden
- Beamer
- Blöcke und Stifte
- WLAN Zugang
- Individuelle Betreuung während Ihrer Veranstaltung
- Kaffee und Tee steht ganztags für Sie im Tagungsfoyer bereit
- Kaffeepause vormittags z.B. mit selbst gebackenen Waffeln und Kräutercrêpe mit gebeiztem Zander
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs:
 - 2-Gang Menü / Lunchbuffet oder ab 10 Personen saisonaler Fingerfoodimbiss (kalt, warm, Dessert) im Tagungsbereich (auf Wunsch)
- Softgetränke, Kaffee und Tee zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags z.B. mit Eclairs und Mini-Wraps mit Avocado
- Obst und Knabbereien stehen durchgehend zur Verfügung
- Alle alkoholfreien Getränke im Tagungsraum

€ 78 pro Person

€ 70 pro Person mit nur einer Kaffeepause

**Lassen Sie den Tag bei einem Abendessen ausklingen.
Wir bieten Ihnen folgende Möglichkeiten:**

- Abendessen à la carte (bis maximal 9 Personen)
- 3-Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs zu € 42 pro Person (mit drei Hauptgängen zur Wahl)
- Gerne unterbreiten wir Ihnen auch saisonale Menü- oder Buffetvorschläge und beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen.

Unser Angebot für Ihre Kaffeepause

Early bird

Kaffee & Tee

Frisch gepresster Orangensaft und Mini-Sandwiches

€ 10.00 pro Person

Frühstückspause

Kaffee & Tee

Mini-Buttercroissants mit hausgemachten Marmeladen und Obst

€ 10.50 pro Person

Die Süße Pause

Kaffee & Tee

Verschiedene Tartes und Obst

€ 12.00 pro Person

Die Herzhafte Pause

Kaffee & Tee

Überbackene Laugensandwiches und gebackene Wachteleier mit Wurzelgemüsesalat

€ 12.00 pro Person

Fitnesspause

Kaffee & Tee

Frisch gepresster Karotten-Apfelsaft

Gemüse-Omelette und Hirsemüsli

€ 12.00 pro Person

Genießen Sie die Sommerabende bei einem Barbecue in entspannter Atmosphäre auf der Terrasse

Vorschlag I

(buchbar ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet

Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Bohnensalat, Kartoffelsalat und Krautsalat
Pastasalate und allerlei angemachte Gemüsesalate
Rucola und Melone mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

Frisch vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel (am Spieß)
Fränkische Bratwurst und Nürnberger Rostbratwürstchen
Truthahnbrust in Kräutermarinade
Kabeljau in der Folie gegrillt

Beilagen

Auswahl an Dips
Gebratenes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Dessertbuffet

Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis
Schokoladenmousse mit gelben Früchten
Mascarponeparfait mit Amarettinis
Beeren in Weingelee
Lavendelcrème brûlée

ab € 44 pro Person



Barbecue

Vorschlag II

(buchbar ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet

Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Bohnensalat, Kartoffelsalat und Krautsalat
Pastasalate und allerlei angemachte Gemüsesalate
Antipasti Gemüse mit Parmesan
Frischkäse-Kräuterterrine mit Tomatenragout
Parmaschinken mit Melone
Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette
Törtchen vom gebeizten Zander mit Dillschmand

Frisch vom Grill

Rinderhüfte vom Franken Angus
Poulardenbrust
Fränkische Rostbratwürstchen
Riesengarnelenspieße
Lachsfilet in der Folie gegrillt

Beilagen

Auswahl an Dips
Maiskolben
Mediterranes Gemüse
Gefüllte Kartoffeln
Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Quarkmousse mit Grenola
Parfaitvariationen
Crème brûlée
Crêperoulade mit Himbeeren und Sauerrahm
Mousse von der Vollmilchschokolade mit marinierten Kirschen
Eiskaffee mit Vanilleschaum

ab € 56 pro Person



Fränkischer Abend

(ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet

Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Allerlei angemachte Gemüsesalate
Kartoffelsalat, Krautsalat, Radieschensalat
Stadtwurstsalat mit Roten Zwiebeln
Fränkischer Bratwurstsalat
Sülze von der Ochsenbrust mit Radieschenvinaigrette
Gepökelter Braten mit marinierten Wurzeln
Gekochtes Kalbsfleisch in Meerrettichsauce
Gebeizte Höchstetter Lachsforelle
Geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Hauptgang wird serviert

Fränkisches Schäufele mit Kartoffelkloß und Rahmwirsing

Dessert wird am Tisch eingesetzt

Apfelkühle mit Vanillesauce
Rahmcreme mit Fruchtputee
Schlotfeger mit eingelegten Beeren

ab € 45 pro Person



Bayrischer Abend

(ab 20 Personen)

Brotzeitbretter auf den Tischen

Radi und Radieschen
Kleine Schnittlauchbrote
Obazda und Griebenschmalz
Kleine Gehäckbrote
Landjäger
Bauernschinken und Schwarzgeräuchertes
Geräuchertes Saiblingsfilet
Brezen und Brotauswahl

Hauptgang wird serviert

Geschmorter Kalbsbraten, buntes Gemüse und kleinem Kartoffelknödel

Beilagen werden am Tisch eingesetzt

Bayrischkraut und kleine Semmelknödel

Dessert wird am Tisch eingesetzt

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ab € 48 pro Person



Italienischer Abend

(ab 20 Personen)

Vorspeisen auf den Tischen eingesetzt

Salat von weißen Bohnen und getrockneten Tomaten
Salat von Strauchtomaten und Roggenbrot mit Kapern
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Gebackene Auberginen mit eingelegten Pimento und Oliven
Vitello Tonnato
Rindertafelspitz mit Petersiliesauce und Sardellen
Auswahl von Culatello, Bresaola, Coppa und Cacciatore
mit Feigen und Melone

Zwischengang wird serviert

Gnocchi mit Garnelen, Kräutersauce und Salsiccia

Hauptgang wird serviert

Involtini von der Kalbshüfte mit Artischocken und Safranrisotto

Dessert wird serviert

Semifreddo vom Milchkaffee mit Ricotta-Cannelloni

ab € 58 pro Person

ab € 50 pro Person ohne Zwischengang

Sport, Spaß und Gesundheit – als Rahmenprogramm für Ihr Seminar



www.balance-fitness.eu

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine Auszeit und integrieren Sie die Angebote des „Balance - Sport und Gesundheitszentrums“ in Ihre Veranstaltung.

Kay Bittner, Fitness-Manager der adidas AG, Dipl. SpOec. und Rückenschulleiter, ist seit 1995 im Hotel HerzogsPark tätig.

Für Seminargruppen bietet er die unterschiedlichsten Sportrahmenprogramme und Sportevents an, mit dem Ziel, Spaß an der Bewegung zu vermitteln.

Alle Vorträge und Workshops orientieren sich an den aktuellen medizinischen und sportwissenschaftlichen Erkenntnissen.

Gerne erstellt Ihnen Herr Bittner für Ihre Seminargruppen und Gäste ein individuelles Angebot.



www.mazani.de

Gemeinsame Erlebnisse verbinden und schaffen Emotionen, die die Beziehung zu Kunden und Mitarbeitern sowohl vertiefen als auch stärken.

MAZANI unterstützt Sie bei der Gestaltung eines auf Sie zugeschnittenen Rahmenprogramms für Ihre Veranstaltung bei uns im Haus.

Hotel
HerzogsPark



Wohlfühlen

Genießen

Entspannen

Aktiv sein

Tagen



Weitere Informationen:
Telefon 0 91 32 / 778-307

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel HerzogsPark
Beethovenstraße 6
91074 Herzogenaurach
tagung@HerzogsPark.de

www.HerzogsPark.de