

Tagen mit ambiente

Inhaltsverzeichnis

Seite 3	Anfahrt
Seite 4	Tagungskapazitäten und Bestuhlungsmöglichkeiten
Seite 5	Grundrisse der Tagungsräume
Seite 8	Raumbeschreibungen
Seite 9	Tagungstechnik und Serviceleistungen
Seite 10	Tagungspauschalen
Seite 12	Tagungsgetränke und Kaffeepausen
Seite 13	Canapés & Co.
Seite 14	Menüs
Seite 16	Buffets
Seite 22	Freizeitvorschläge/Ergänzungen

*Bei Fragen oder Buchungswünschen stehen wir
Ihnen jederzeit gern zur Verfügung:*

VITALHOTEL ambiente
Dr.- Wilhelm-Külz-Straße 5a
19336 Bad Wilsnack

Telefon 038791 760
Telefax 038791 76 400
info@vitalhotel-ambiente.de
www.vitalhotel-ambiente.de

Ankommen. Wohlfühlen. Kraft sammeln.

Inmitten des brandenburgischen Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe liegt im einstigen Wallfahrtsort Bad Wilsnack unser VITALHOTEL ambiente. Um 1900 wurde die Heilkraft der hiesigen Moorerde entdeckt und Bad Wilsnack entwickelte sich zum beliebten Kurort. Zudem verfügt die Stadt der heißen Quellen über eine Kristall Kur- und Gradietherme.

Tagen Sie bei uns im Grünen. Sie suchen einen ruhigen Ort für Tagungen und Konferenzen? Dann sind Sie im VITALHOTEL ambiente genau richtig! Die Ruhe, die Sie hier finden, ist ideal für konzentrierte Besprechungen und erfolgreiche Seminare.

Unsere vier hellen Veranstaltungsräume bieten reichlich Platz für Ihre Vorträge, Workshops und geschäftliche Tagungen. Alle Räume sind auf dem technisch neuesten Stand und auf Wunsch mit Laptops, Flatscreen und Rednerpult ausgestattet.

Anfahrt mit dem Auto

Aus Richtung Berlin:

- A 24 Abfahrt Neuruppin
- Richtung Kyritz
- zwischen Kyritz und Perleberg (B5) links abbiegen
nach Kletzke und Bad Wilsnack.

Aus Richtung Hamburg:

- B 5 bis hinter Perleberg
- zwischen Perleberg und Kyritz rechts abbiegen
nach Kletzke und Bad Wilsnack
oder
- A 24 bis Abfahrt Pritzwalk
- B 103 durch Pritzwalk
- kurz vor dem Ortsausgang rechts auf die B 107 abbiegen
- die B 107 bis zur B 5 fahren
- an dieser Einmündung rechts abbiegen
(Richtung Perleberg)
- und an der nächsten Einmündung links nach
Kletzke und Bad Wilsnack

Anfahrt mit der Bahn

- RE 2 Wismar - Cottbus,
direkter Stopp in Bad Wilsnack
oder
- ICE 1507 Hamburg – Leipzig
bis nach Wittenberge, von dort weiter mit dem
RE 2 Richtung Cottbus nach Bad Wilsnack

Ausstattung

Tagungskapazitäten auf einen Blick

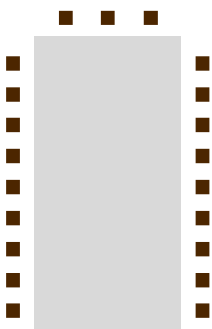
Tagungsräume	Harnisch	Hansen	Bibliothek
Etage	EG	EG	1. OG
Verdunklungsmöglichkeit	ja	nein	nein

Maximale Gästezahl

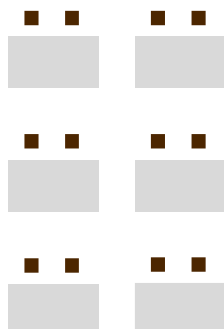
Block-Tafel	22	12	8
U- Tafel	22	10	-
Bankett	30	16	-
Stehempfang	50	15	15
Parlamentarisch	25	8	-
Theaterbestuhlung	35	15	15

Bestuhlungsmöglichkeiten

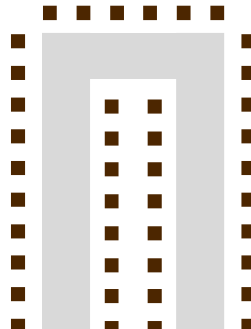
Block Tafel



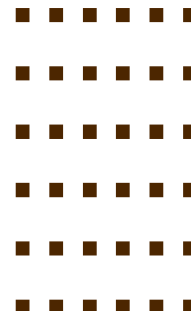
Parlamentarisch



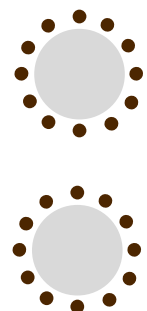
U-Form



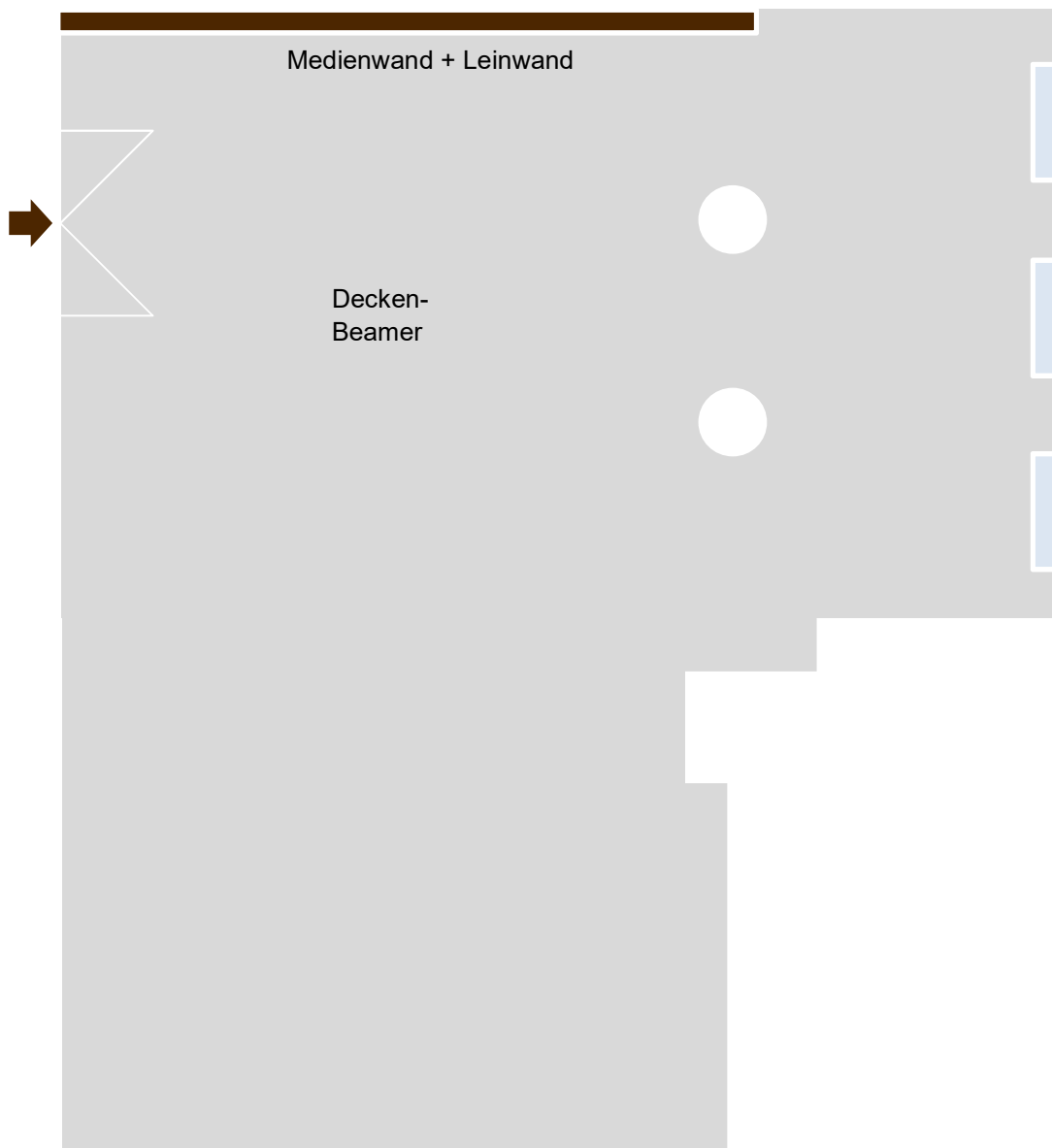
Theater



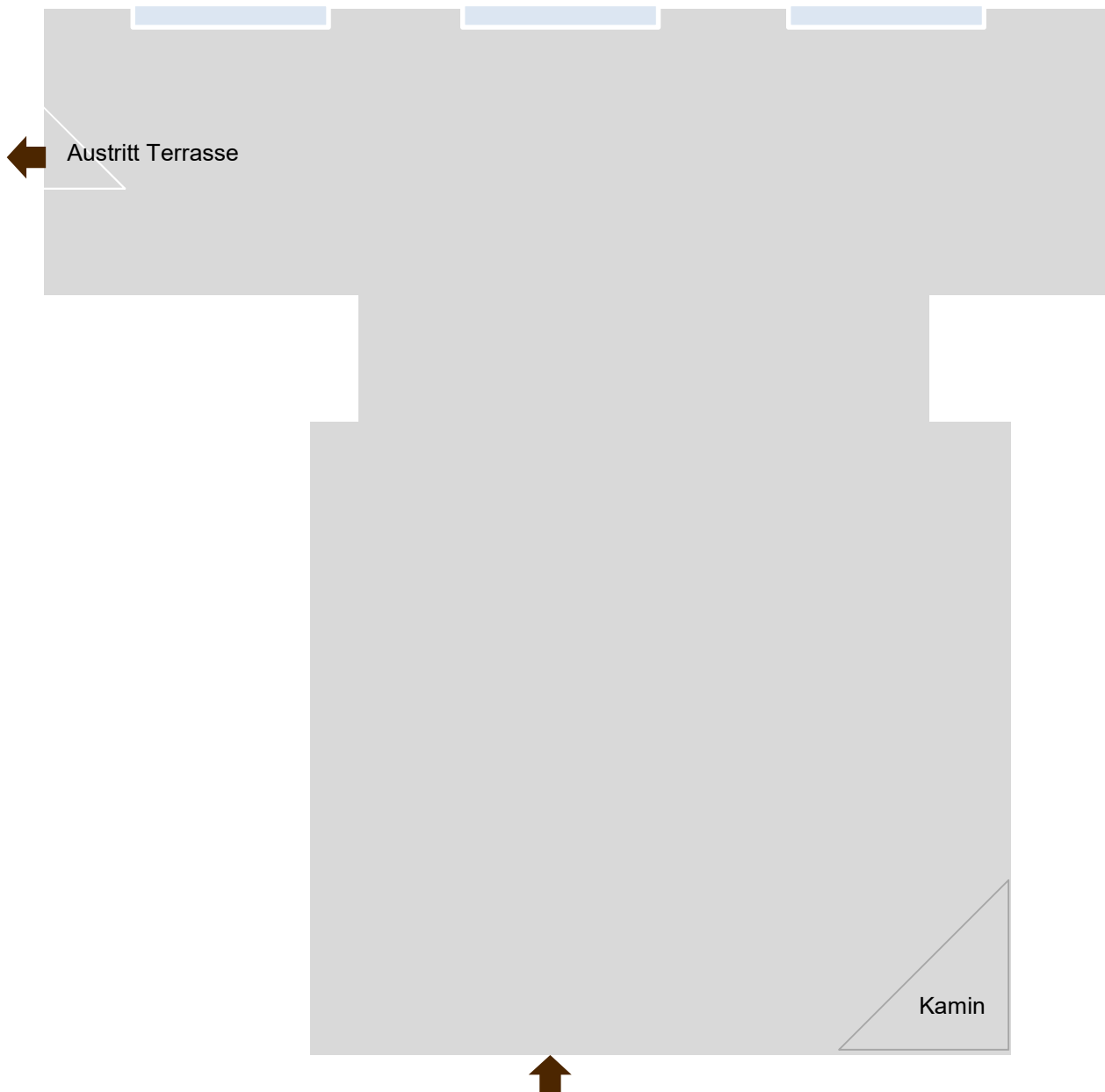
Bankett



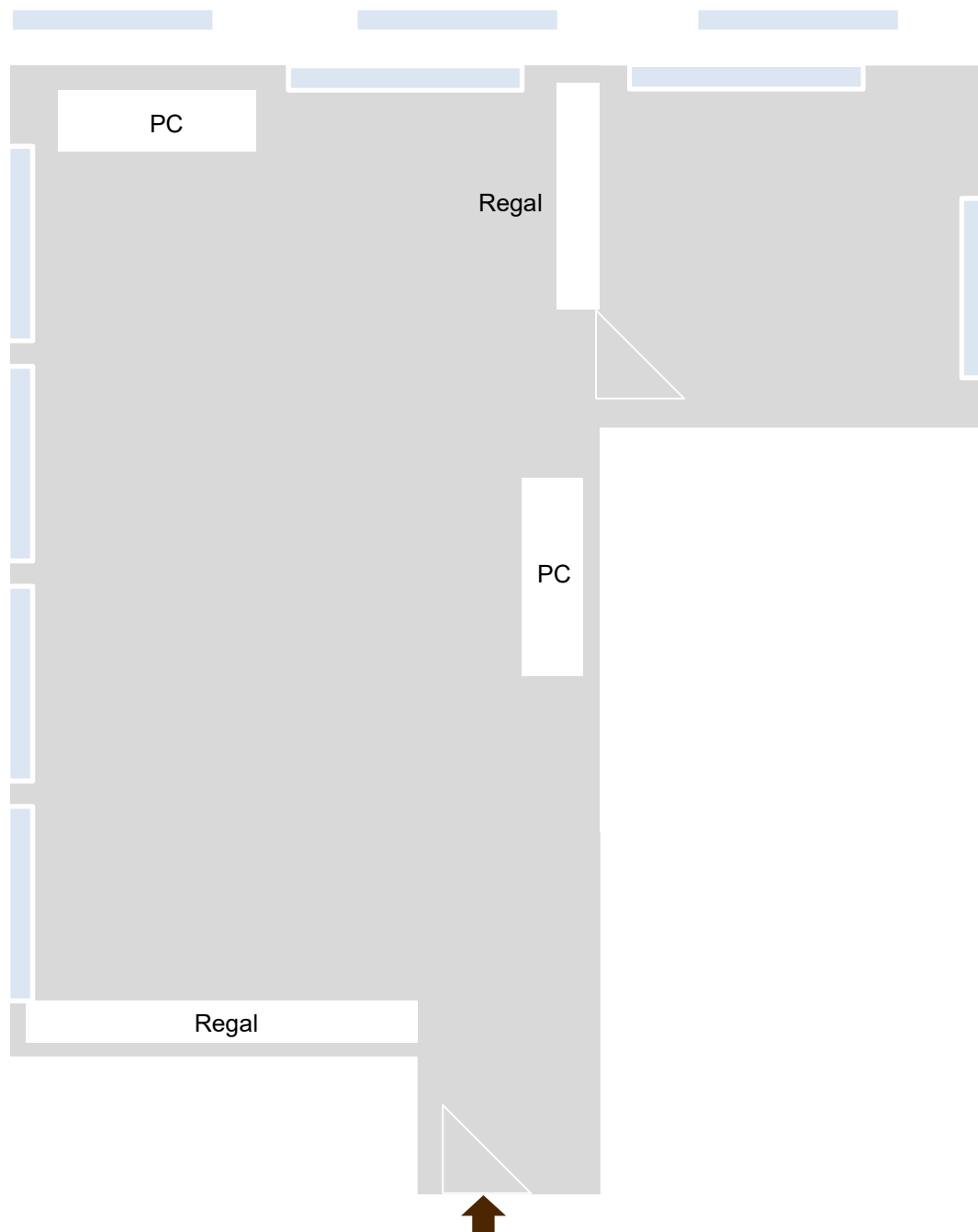
Raumgrundriss
für den Veranstaltungsraum
Harnisch



Raumgrundriss
für den Veranstaltungsraum
Hansen



Raumgrundriss
für den Veranstaltungsraum
Bibliothek mit separatem Besprechungszimmer



Räume

Tagungsraum Harnisch

Mit 80m² Tagungsfläche einem freundlichen Ambiente: So zeigt sich unser Konferenzraum Harnisch. Ausgestattet mit einer umfangreichen Medienwand, einer fest installierten Großleinwand sowie einem an der Decke befestigtem Kurzdistanz-Beamer schafft der helle und freundliche Raum, mit Blick auf den Kurpark, eine Wohlfühlatmosphäre als Grundstock für ein gutes Gelingen Ihrer Veranstaltungen.

Kaminzimmer und Tagungsraum Hansen

Auf einer Grundfläche von 41 m², im geschmackvollen Ambiente und ausgestattet mit einem Kamin, finden Sie unseren kleinsten Tagungsraum Hansen vor. Besonders eignet sich dieser für kleine Besprechungen oder stimmungsvolle Familien- oder Firmenfeiern.

Bibliothek

Im 1. Obergeschoss befindet sich unsere Bibliothek. Diese ist 37 m² groß und ist ideal für Besprechungen und Meetings im kleinen Rahmen. Angebunden an die Bibliothek ist ebenfalls ein separater Besprechungsraum, welcher 16 m² umfasst.

Tagungstechnik

Flipchart inklusive Papier und Stifte*	€ 15,-
Flipchartpapier zusätzlich (10 Blatt)	€ 10,-
Leinwand*	€ 15,-
Pinnwand*	€ 10,-
Beamer*	€ 50,-
Laptop Bereitstellung	€ 30,-
Drucker inklusive Papier	€ 25,-
Moderatorenkoffer	€ 20,-
DVD-Player	€ 25,-
Videorekorder	€ 20,-
Großbild-TV	€ 30,-
Rednerpult	€ 25,-
W-LAN	kostenfrei
Mikrofon und Verstärker	auf Anfrage

* Standardtechnik in allen Tagungspauschalen enthalten. Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Umsatzsteuer.

Tagungsservice

Fotokopien schwarz-weiß	1-100	€ 0,20 pro Seite	ab 101	€ 0,15 pro Seite
Fotokopien farbig	1-50	€ 0,30 pro Seite	ab 51	€ 0,25 pro Seite
Drucke schwarz- weiß A4		€ 0,25 pro Seite		
Drucke farbig A4		€ 0,35 pro Seite		
Drucke schwarz- weiß A3		€ 0,55 pro Seite		
Drucke farbig A3		€ 0,65 pro Seite		
Laminieren A4		€ 1,50 pro Seite		

Tagungspauschalen

ambiente Pauschale ganztags

€ 36,- pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Kaffee & Tee während der Tagung
- Mineralwasser (still & sprudelnd) während der Tagung

ambiente Pauschale halbtags

€ 20,- pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Kaffee & Tee während der Tagung
- Mineralwasser (still & sprudelnd) während der Tagung

Prignitzer Tagungspauschale ganztags

€ 82,50 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Mineralwasser & Saft während der Veranstaltung
- Eine Erholungspause mit Kaffee, einer erlesenen Teeauswahl, Gebäck und Obst
- Ein Zwei-Gang-Menü laut Küchenchef
- Ein alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- Eine Erholungspause mit Kaffee und einer erlesenen Teeauswahl sowie ofenfrischem Kuchen vom Blech am Nachmittag

Prignitzer Tagungspauschale halbtags

€ 58,50 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Mineralwasser & Saft während der Veranstaltung
- Eine Erholungspause mit Kaffee, einer erlesenen Teeauswahl, Gebäck und Obst
- Ein Zwei-Gang-Menü lt. Küchenchef
- Ein alkoholfreies Getränk zum Mittagessen

Vitalpauschale ganztags

€ 96,50 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Mineralwasser & Saft während der Veranstaltung
- Eine Erholungspause mit Kaffee, einer erlesenen Teeauswahl, Säften, frisch aufgeschnittenem Obst, Müsli und Joghurt am Vormittag
- Ein Zwei-Gang-Vital-Menü lt. Küchenchef
- Ein alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- Eine Erholungspause mit Laugengebäck und Frischkäse, Smoothie und Gemüsesticks mit Dip am Nachmittag

Vitalpauschale halbtags

€ 60,50 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Standardtechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand und Flipchart)
- Mineralwasser & Saft während der Veranstaltung
- Eine Erholungspause mit Kaffee, einer erlesenen Teeauswahl, Säften, frisch aufgeschnittenem Obst, Müsli und Joghurt am Vormittag
- Ein Zwei-Gang-Vital-Menü lt. Küchenchef
- Ein alkoholfreies Getränk zum Mittagessen

Tagungsgetränke

Mineralwasser still, medium, sprudelnd	0,75 l	€ 5,-
Softdrinks Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	0,25 l	€ 2,50
Säfte Apfelsaft, Orangensaft, Trauben-Nektar, Kirsch-Nektar	0,20 l	€ 2,50
Kanne Kaffee	8 Tassen	€ 9,-

Kaffeepausen

Kleine Auszeit Ofenfrischer Kuchen vom Blech, Kaffee & erlesene Teeauswahl		€ 6,-
Business Kaffeepause Feingebäck, aufgeschnittenes Obst, Kaffee & erlesene Teeauswahl		€ 8,-
Power Pause Müsli, Joghurt, Früchtespieße und Gemüsesticks mit Dip, Kaffee & erlesene Teeauswahl		€ 15,-
Vital Pause Gemüsesticks mit Dip, Obstplatte, Joghurt, Gemüsesmoothie, erlesene Teeauswahl		€ 18,-

Canapés & Co.

Canapés mit:

€ 3,- / Stück

- gekochtem Schinken und Meerrettichsahne
- Edelsalami mit gehobeltem Parmesan
- Käseauswahl mit Trauben
- Schwarzwälder Schinken mit Melone
- Räucherlachs mit Senf-Kräuter-Sauce
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Halbe belegte Brötchen mit:

€ 2,80 / Stück

- Lachs
- Kassler
- Katenrauchschinken
- Salami
- Bratenauswahl
- Käseauswahl
- Tomate-Mozzarella

Deftige Eintöpfe

€ 6,50 / Person

- Erbseneintopf mit Bockwurst
- Linseneintopf mit Bauchspeck
- Bohnensuppe mit Rindfleisch
- Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
- Kesseltulasch

Hausgebackener Kuchen

€ 2,50 / Stück

ofenfrischer Kuchen vom Blech
z.B. Streusel-, Kirsch-, Apfel- Pflaumenkuchen

Torten

Preise und Sorten auf Anfrage

Menüvorschläge

Menü 1

€ 25,-

Süppchen von der Strauchtomate mit Basilikumpesto

~

Schweinemedallions auf Estragonjus mit Gemüse der Saison und Kartoffelkrapfen

~

Waldbeerengrütze mit Vanilleeis

Menü 2

€ 29,-

Süppchen von roten Linsen mit Feta

~

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Zitronenschaum sowie Tomaten- Lauch- Gemüse dazu Butterkartoffeln

~

Panna Cotta mit Beerenauslese

Menü 3

€ 34,-

Tatar vom Wildlachs auf Schwarzbrot an Honig- Senf- Soße

~

Kräuterschaumsuppe mit Garnelenspieß

~

Rinderrückenstück unter der Walnuss-Olivenkruste mit Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln

~

Crème Caramel

auf Carpaccio von blauen Pflaumen

Vegetarisches Menü

€ 22,-

Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Kartoffelkugeln

~

Gratinierter Vollkornpfannkuchen
mit Gemüse- Champignonfüllung und Tomatenwürfeln

~

Erdbeer- Kiwi-Salat mit gerösteten Mandeln

Vitalmenü aus der leichten Küche

€ 23,-

Schinkenquark mit knackigem Eisbergsalat auf Vollkornbrot

~

Gedämpfte Hähnchenbrust mit Petersiliensauce
im Gemüsebett und Tomatenreis

~

Gedünstete Apfel- und Birnenscheiben
mit Rosinen und Nüssen auf Vanillesauce

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge nach Ihren individuellen Wünschen.

Buffet ab 20 Personen

Im Rahmen unserer Tagungspauschalen erwartet Sie in unserem Restaurant unser großes Mittag- bzw. Abendbuffet mit einem vielfältigen Angebot wie z.B.:

Vorspeisen

Fischspezialitäten aus dem Rauch, Schinken- und Wurstausswahl, pikant angemachte Salate, Dips und Marinaden, Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Aus dem Suppentopf

Unsere Tagesempfehlung

Hauptgerichte

Verschiedene Fleisch-, Fisch- oder Nudelgerichte, Gemüse und Beilagen der Saison

Dessert

Frische Früchte, Cremes und Mousses, Käse vom Brett

Selbstverständlich können Sie das Buffet zum Mittag- oder Abendessen auch jederzeit individuell dazu buchen. Ab 20 Personen ist dies buchbar. Der Preis richtet sich je nach Auswahl Ihrer Buffetbestandteile.

Buffetvorschläge

Bad Wilsnacker Buffet

€ 32,- pro Person

Kalte Köstlichkeiten & Salate

- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
- Shrimp Salat mit Pfirsichen mariniert
- Bauernsalat mit Paprika und Fetakäse
- Räucherlachsplatte
- Bratenplatte mit Sahnemeerrettich

Suppe

- Prignitzer Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

- Rinderschmorbraten an Burgunderjus mit Apfelrotkraut und Semmelknödel
- Gebratenes Zanderfilet auf glacierten Gemüsestreifen mit Butterkartoffeln

Dessert

- Joghurt- Terrine mit Beeren
- Mousse au Chocolat

Dieses Buffet ist ab 20 Personen buchbar.

Brandenburger Buffet

€ 34,- pro Person

Kalte Köstlichkeiten & Salate

- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
- Räucherfischmix an Sahnemeerrettich
- Schweinefilet an marinierten Champignons
- Parmaschinken mit Honig- und Galiamelone
- Carpaccio vom Rind

Suppe

- Prignitzer Hochzeitssuppe

Hauptgerichte

- Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Apfelrotkohl und Serviettenkloß
- Lachsfilet im Blätterteig auf Blattspinat und Basmatireis

Dessert

- Französischer Käse mit Trauben und Salzgebäck
- Dessertauswahl im Glas

Mediterranes Buffet

€ 31,- pro Person

Kalte Köstlichkeiten & Salate

- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
- Mozzarella mit Basilikum und Tomate
- Rosa Roastbeef Röllchen mit Spargel
- Hausgemachte Antipasti
- Kabeljau in Orangen-Senf-Sauce

Suppe

- Minestrone

Hauptgerichte

- Schweinerücken mit Schafskäse gefüllt an Pfeffersauce und Kartoffel-Apfel-Gratin
- Süß-saures Hähnchen auf Pfannengemüse und Pasta

Dessert

- Mediterranes Obst
- Tiramisu

Sonstiges

Grill-Arrangement

In allen Monaten der warmen Jahreszeit bieten wir Ihnen gerne zum Ausklang ein Grillbuffet als gemeinsames Abendessen an.

Das Grill-Arrangement umfasst u.a. folgende Auswahl:

Grillgut

Bratwurst, Steaks, würzige Mettspieße, krosser Schweinebauch, Spare Rib's, Burger, Geflügel, frischer Fisch, Gemüsespieße, Maiskolben

Beilagen

Frische Blatt- und Rohkostsalate, Specksalat, Kartoffel- und Nudelsalat, verschiedenen Saucen, selbstgemachte Kräuterbutter, Kräuterquark, Ofenkartoffeln, Country Potatoes, Rosmarinkartoffeln, Anti Pasti, Brot, Pizzabrot und Baguette

Der Preis richtet sich nach Umfang und Auswahl des Speisenangebotes.

Vorschläge zur Gestaltung oder Ergänzung Ihrer Tagung

Waldwanderung

Preise und Dauer auf Anfrage

Stadtbesichtigung

Geführter Rundgang durch das Moor- und Thermalsoleheilbad Bad Wilsnack mit Besichtigung der Wunderblutkirche

Preise und Dauer auf Anfrage

Dampferfahrten

Von Wittenberge oder Havelberg auf der Elbe bzw. Havel

Preis auf Anfrage

Radwandertour

Zum Beispiel: Tour zur Plattenburg (ca. 6 km), die älteste erhaltene Wasserburg Norddeutschlands. Andere Tourenvorschläge erhalten Sie jederzeit gerne auf Anfrage. Leihfahrräder im Hotel erhältlich.

Leihfahrrad € 9,- pro Tag

Kristall Kur- und Gradietherme

Verbringen Sie erholsame Stunden in dem heilenden, solehaltigem Wasser des Thermalbades. Vergünstigte Eintrittskarten erhalten Sie am Hotelempfang.

Wassersportaktivitäten

In Havelberg auf der Campinginsel bzw. vom Yachthafen aus:

- Kanufahrt
- Bootsfahrt mit führerscheinfreien Motorbooten
- Wassertretboot
- Surf Bike

Preise auf Anfrage

Fairway 19

Unser Pub Fairway 19 bietet den perfekten Ausgleich zu Ihrer Veranstaltung. Genießen Sie im Sommer ein frisch gezapftes Bier auf der Terrasse mitten im Kurpark. Gerne richten wir Ihren Grillabend im Biergarten des Fairway 19 aus.