



Veranstaltungsinformationen

Unsere Räume

Platz für Ideen, für Kreativität und für Querdenker.

Größe, Bestuhlungsbeispiele und Preise:

Raum	Länge	Breite	Fläche	U-Form	Parlament	Kino	Block	runde Tische	Preis pro Tag (8:00-18:00 Uhr) inkl. Beleuchtung & Reinigung
Coburg	8,30 m	8,50 m	70 m ²	20	28	50	24	40	200,00 €
Bamberg	8,30 m	8,50 m	70 m ²	20	40	60	24	40	200,00 €
Kronach	5,90 m	8,50 m	50 m ²	14	20	30	20	20	150,00 €
Bamberg/ Kronach	14,20 m	8,50 m	120 m ²	36	60	120	44	60	250,00 €
Bamberg/ Kronach/ Coburg <small>(inkl. Vorraum)</small>	14,20 m	17,20 m	218 m ²	48	120	210	64	140	300,00 €
Banz	8,30 m	8,20 m	68 m ²	20	40	50	24	40	200,00 €
Séparée	7,00 m	4,00 m	28 m ²	-	-	16	12	-	Auf Anfrage
Weinstube	8,20 m	8,00 m	66 m ²	-	-	30	20	-	Auf Anfrage

Unsere Veranstaltungsräume verfügen alle über Tageslicht (ausgenommen Weinstube und Séparée), sind verdunkelbar und passen sich durch mobile Trennwände flexibel Ihren Bedürfnissen an.

Wir auch! Gerne sind wir Ihnen bei der Raumauswahl behilflich und stehen Ihnen zur Seite, um die optimale Umgebung für Ihre Veranstaltung auszuwählen und auszustatten.

Ausstattung, Technik und Dienstleistungen:

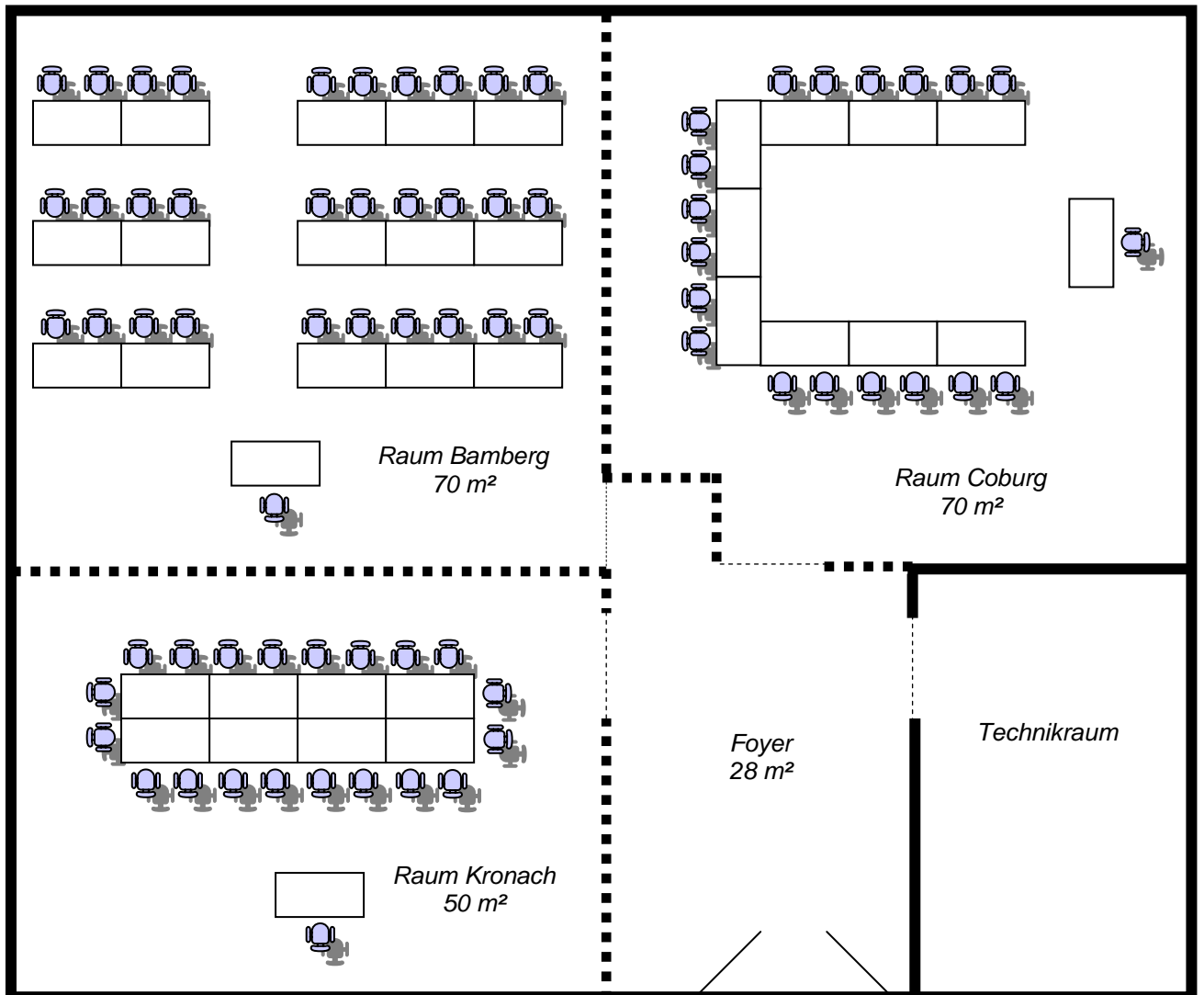
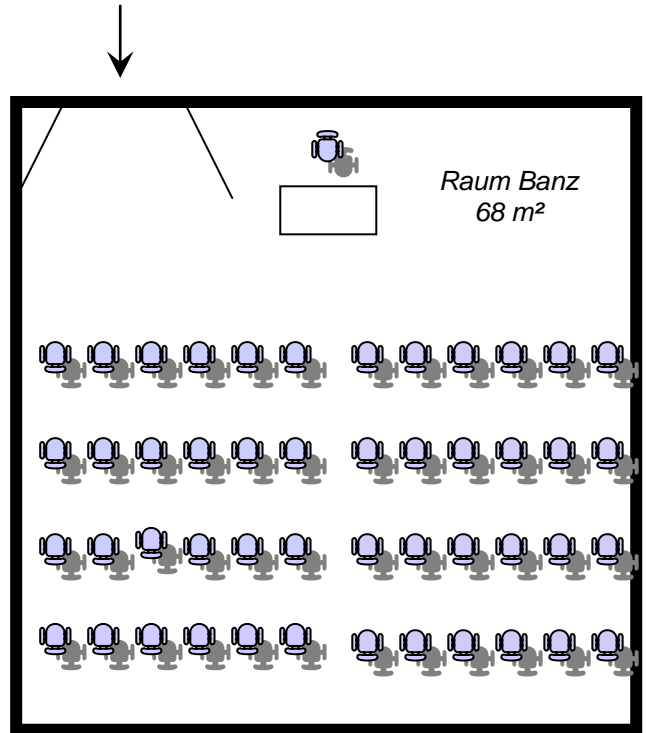
Unsere Räume verfügen über Telefonanschluss und Internetzugang (High-Speed-DSL) und werden Ihren Wünschen entsprechend ausgestattet. Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, Overheadprojektor, Headset – Funkmikrofon, TV, Video, DVD/CD-Player, Laptop, Rednerpult, und vieles mehr...

Kurhotel**** an der Obermaintherme GmbH & Co KG
Am Kurpark 7 – 96231 Bad Staffelstein – Telefon 09573/333 0 Fax 09573/333 299
info@kurhotel-staffelstein.de www.kurhotel-staffelstein.de

Raumskizzen

*alle gestrichelten Wände
sind beweglich!*

*Unsere Tagungsräume verfügen
alle über Tageslicht und sind
mit Deckenleinwänden
ausgestattet*



Unsere Tagungspauschalen

Das wird ein gutes Seminar.

Unsere Standard-Tagungspauschale zu € 39,00 p.P. beinhaltet:

Raum- und Bereitstellungskosten, eine Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst, Joghurt & Actimel, ein Mittagessen in Form eines 3-Gang-Auswahl-Menüs oder eines Lunchbuffets, eine Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Obst, hausgemachten Gebäck/Kuchen sowie die Standardtechnik (Flipchart, Pinnwand, Overhead, Leinwand).

zu dieser können Sie folgende Bausteine hinzu buchen:

Tagungsgetränke unlimited Mineralwasser 0,75l und Säfte 1,0l unbegrenzt	€ 5,00 pro Person
Kaffee Flat Rate Ganztags Kaffee im Tagungsraum	€ 5,00 pro Person
zusätzliche Kaffeepause mit Joghurt, Gebäck oder einem ½ bel. Brötchen	€ 6,00 pro Person
Abendessen ein fränkisches 3-Gang-Menü ein fränkisches 4-Gang-Menü ein 4-Gang-Gourmet-Menü	€ 18,00 pro Person € 24,00 pro Person € 32,00 pro Person
Premium Upgrade Ganztags eine Kaffee Flat Rate, einen Obstkorb und eine Schokoladenauswahl im Tagungsraum	€ 10,00 pro Person

Kurhotel**** an der Obermaintherme GmbH & Co KG
Am Kurpark 7 – 96231 Bad Staffelstein – Telefon 09573/333 0 Fax 09573/333 299
info@kurhotel-staffelstein.de www.kurhotel-staffelstein.de

Snacks

für Zwischendurch

<i>Plundergebäck</i>	€ 1,20/Stück
<i>Butterbrezel</i>	€ 2,10/Stück
<i>Halbes belegtes Brötchen</i>	€ 2,20/Stück
<i>Hausgemachter Kuchen</i>	€ 2,30/Stück
<i>Hausgemachte Torte</i>	€ 2,50/Stück

Schöpfgerichte

<i>Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen und Brot</i>	€ 5,50 pro Person
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 6,50 pro Person

Canapés

Ofenfrische Baguettescheiben belegt mit:

<i>Frischkäse mit Kräutern</i>	
<i>Gekochter Schinken mit Mixed Pickels</i>	
<i>Camembert mit Wallnuss</i>	
<i>Roher Schinken mit Gürkchen</i>	
<i>Schnittkäse mit Trauben</i>	€ 2,20/Stück

<i>Räucherforelle mit Sahnemeerrettich</i>	
<i>Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße</i>	
<i>Parmaschinken mit Melonenkugeln</i>	
<i>Roastbeef mit Remouladensoße</i>	€ 3,10/Stück

Fingerfoods

Alle Speisen reichen wir Ihnen mit korrespondierenden Soßen oder Dips und ofenfrischem Baguette.

<i>Mini-Frühlingsrolle</i>	€ 1,50/Stück
<i>Party Frikadelle</i>	€ 1,50/Stück
<i>Mozzarella Stick</i>	€ 1,50/Stück
<i>Mini-Schnitzel</i>	€ 1,50/Stück
<i>Chicken Wing</i>	€ 1,90/Stück
<i>Mini-Pizza</i>	€ 1,90/Stück
<i>Garnele im Knusperteig</i>	€ 2,50/Stück
<i>Hähnchenspieß Yakitori</i>	€ 2,50/Stück

Ab 40 Stück möglich!

Empfohlene Stückzahl pro Person:

- 4 Stück kleiner Snack*
- 6 Stück kleiner Imbiss*
- 6 Stück und ein Schöpfgericht großer Snack*
- 10 Stück und ein Schöpfgericht großer Imbiss*

Unsere Menüvorschläge

Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch*

*Pfefferspießbraten vom Schwein mit Rahmwirsing
in Butter geschwenkte Spätzle*

Bayerische Creme mit Himbeersauce

€ 28,- pro Person

Menü II

Karotten-Ingwercremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

*Fränkisches Schäufele in Altenkunstadter Dunkelbiersauce mit Weinsauerkraut
und abgeschmelstem Karoffelkloß*

Marinierte Beerenfrüchte mit Vanilleeis

€ 29,- pro Person

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

*Saftig gebratene Schweinelendchen mit Rahmpilzen,
Mandelbrokkoliröschen und Röstitaler*

*Erfrischende Quarkterrine mit
Salat von Früchten*

€ 31,- pro Person

Menü IV

Fränkische Brotsuppe

*Pochiertes Wallerfilet im Frankenwein – Wurzelsud mit
Gemüstreifen und Petersiliekartoffeln*

Bayerische Creme mit Himbeersauce

€ 33,- pro Person

Menü V

*Geräuchertes Forellenfilet aus der Fischzucht Ellner Bad Staffelstein
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter*

Passierte Kartoffelsuppe mit Majoran und Speck

*Gebrautes Zanderfilet auf Altenkunstadter Steinbiersauce,
Kartoffel – Apfelgemüse und Speckkrusteln*

Mohnmousse mit Orangensauce

€ 34,- pro Person

Menü VI

*Leichte Zander-Garnelenterrine im Mangoldkleid auf Friseésalat, umlegt
mit marinierten Mangostückchen und rosa Pfeffer*

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

*In Silvaner gedämpftes Lachsfilet auf einer Safransauce
im Gemüsereisrand*

Sorbet von der Blutorange, aufgefüllt mit Sekt

*Gebratene Rindermedaillons vom Grill auf einer grünen Pfeffersauce,
Butterbohnen im Speckmantel und Dauphinkartoffeln*

Fränkische Weincrème mit Zimtsauce

Kleine Käseauswahl mit frischem Baguette

<i>4-Gang-Menü ohne Zwischengericht, Sorbet, Käse</i>	<i>€ 45,- pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü ohne Sorbet, Käse</i>	<i>€ 60,- pro Person</i>
<i>6-Gang-Menü ohne Sorbet</i>	<i>€ 68,- pro Person</i>
<i>7-Gang-Menü komplett</i>	<i>€ 75,- pro Person</i>

Unsere Buffetvorschläge

Vorliegende Buffets sind Vorschläge, gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen und sind Ihnen bei der Gestaltung Ihres ganz persönlichen Buffets behilflich!

Buffet I

*Bamberger Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse
Staffelsteiner Räucherforellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Garniertes Rippchen
Rot- und Weißgelegter in Essig-Öl-Zwiebelmarinade
Fränkische Wurstplatte*

*Krautsalat mit Kümmel
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Rettichsalat in Sahne
Kümmerlesalat*

Silvanerschaumsüppchen mit Schinkenstreifen

*Schweinekrustenbraten in Kellerbiersauce
Nürnberger Rostbratwürstchen
Sauerkraut, Sahnepüree, Kartoffelklöße
Gebratenes Mainzanderfilet auf Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln*

*Käseauswahl mit:
Gerupftem
Butterkäse
Bavaria blu*

*Obstkuchen vom Blech
Wein- und Biercreme
Gedämpfte Birnen in Zimtsauce*

*Brot- und Brötchenauswahl
Butter*

€ 34,- pro Person

Buffet II

*Gekochte Rinderbrust mit Frankfurter Sauce
Badische Kalbsfleischterrinen mit Johannisbeersauce
Mousse von Räucherfischen
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone*

*Karottensalat mit Honig
Rote Bete Salat
Gurkensalat in Dillrahm
Selleriesalat mit Croutons
Tomatensalat mit Zwiebeln
Verschiedene Blattsalate und Dressings*

Schwäbische Flädlesuppe

*Kalbsrahmgulasch mit Karottengemüse und Spätzle
Rinderschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

*Große Käseauswahl mit:
Harzer Roller mit Musik
Butterkäse
Limburger
Grüntaler*

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Badischer Nußzopf
Bayerische Creme mit Fruchtmark
Pfälzer Mandelparfait*

*Brot und Brötchenrad,
ofenfrisches Baguette,
Butter*

€ 38,- pro Person

Buffet III

*Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade
Vitello tonnato
Italienische Antipasti in Kräuterolivenöl
Marinierter Fischsalat mit Oliven
Eingelegter Ziegenkäse*

Minestrone „Italienische Gemüsesuppe“

*Karottensalat mit Pinienkernen
Zucchinsalat mit Crevetten
Tomatensalat mit Zwiebelwürfel
Paprikasalat mit Mais und Bohnen
Reissalat mit Gemüse
verschiedenen Blattsalaten und Dressings*

*Gebratene Edelfische auf Gemüsejulienne, Pilawreis mit Safran
Kalbsschnitzel mit Mozzarella überbacken, auf Ratatouille mit grünen Nudeln
Penne in Salbeibutter geschwenkt mit Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan*

*Große Käseauswahl mit:
Bavaria Blu
Gorgonzola
Bresso
Bress bleu*

*Mit Obst garnierte Eisbombe serviert mit Feuerwerk
Creme Caramel
Tirami Su
Marinierte Früchte mit Amaretto*

*Brot und Brötchenrad,
ofenfrisches Baguette,
Ciabatta,
Butter*

€ 42,- pro Person