

EVENTS SEMINARE BOOTS CATERING



Stand: September 2024

INHALTSVERZEICHNIS

Seminarräume im Waldhotel am See	3
Eventräume im Waldhotel am See	4
Zubuchbare Leistungen	5
Verpflegung & Pauschalen	6
Verpflegung & Buffet	7-8
Verpflegung & Fingerfood	9
Verpflegung Buffet individuell	10
Getränkepauschalen	11
Boote am Zeuthener See	12
Boots catering	13
Detailinformation aller Eventräume	14 - 23
Gut zu wissen	24

SEMINARRÄUME

Sie möchten einen Workshop durchführen, bei dem sich die Teilnehmer voll und ganz auf Ihre Inhalte konzentrieren können? Wir bieten den passenden Rahmen und sind Ihnen gerne bei der Planung und Umsetzung behilflich.

Unsere Seminarpauschalen können problemlos mit weiteren Leistungen ergänzt werden. Wählen Sie für Sie passenden Räumlichkeiten aus unserem breiten Portfolio, auf Seite 14 finden Sie detaillierte Beschreibungen aller unserer Event- & Seminarräume.

Flexräume sind in der Regel von Haus aus mit der Beispielbestuhlung eingerichtet, können jedoch ohne große Umstände nach Ihren Wünschen umgestellt werden.

Alle Räume mit fester Bestuhlung (Festraum) bestehen durch Ihre hochwertigen Konferenzmöbel, eine Änderung der Einrichtung ist gegen Gebühr dem Aufwand entsprechend möglich.

Alle Preise inklusive WLAN und Endreinigung.



Raum 1: Waldesruh (Yoga, 70m²)
Miete (bis zu 10h): 190 €
1. Etage im Seminarhaus
Bis zu 25 Personen, Flexraum



Raum 2: Bertolt's Lesezimmer (38m²)
Miete (bis zu 10h): 130 €
1. Etage im Seminarhaus
Bis zu 12 Personen, Festraum



Raum 3: Birkenblick (70m²)
Miete (bis zu 10h): 190 €
1. Etage im Seminarhaus
Bis zu 24 Personen, Festraum



Raum 4: Lernraum (30m²)
Miete (bis zu 10h): 110 €
1. Etage im Seminarhaus
Bis zu 12 Personen, Festraum



Raum 5: Dolmetscherloft (75m²)
Miete (bis zu 10h): 190 €
1. Etage im Seminarhaus
Bis zu 30 Personen, Flexraum



Raum 6: Sonnenwonne (70m²)
Miete (bis zu 10h): 190 €
1. Etage im Hauptgebäude
Bis zu 30 Personen, Flexraum



Raum 7: Abendrot (40m²)
Miete (bis zu 10h): 140 €
1. Etage im Hauptgebäude
Bis zu 15 Personen, Flexraum



Raum 8: Waldpalast (300m²)
Miete (bis zu 10h): 1900 €
Erdgeschoss im Seminarhaus
Bis zu 220 Personen, Flexraum



Raum 9: Kaminzimmer (130m²)
Miete (bis zu 10h): 1400€
Erdgeschoss im Seminarhaus
Bis zu 70 Personen, Flexraum

EVENTRÄUME

Vom Familienfest bis zum Firmenessen – gerne sind wir Ihre Gastgeber! Genießen Sie saisonale Speisen aus der Region, welche Ihnen von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Im Waldhotel am See stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten, welche auch kombiniert werden können, zur Verfügung. Alle Preise inklusive WLAN und Endreinigung.



Kaminzimmer (130m²) + 5 Terrassentische
Miete (bis zu 10h): 1400 €, 40-75 Personen
Beste Aussicht auf den See, mit direktem Terrassenzugang



Waldpalast (300m²) + 6 Terrassentische
Miete (bis zu 10h): 1900 €, bis zu 200 Personen
Festsaal mit Kronleuchtern & Mosaiken



Restaurant Biberblick (Wintergarten)
Miete (bis zu 10h): 500 €, Bis zu 40 Personen
Tischreservierung mit Blick zum See und direktem Terrassenzugang



Restaurant Biberblick (Brasserie)
Miete (bis zu 10h): 900 €, Bis zu 130 Personen
Zentraler Speisesaal mit Holzvertäfelung und öffentlicher Restaurantbereich



Seeterrasse
Miete (bis zu 10h): 600 €, Bis zu 100 Pers.
Öffentlicher Bereich mit Seeblick & Urlaubsambiente



Imbiss & Wiese am See mit Anleger (300m²)
Miete (bis zu 10h): 400 €, Bis zu 65 Personen
Im Winter mit Glühwein, Suppen und Feuerstelle, im Sommer mit Liegestühlen, Eis und Bootsverleih

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

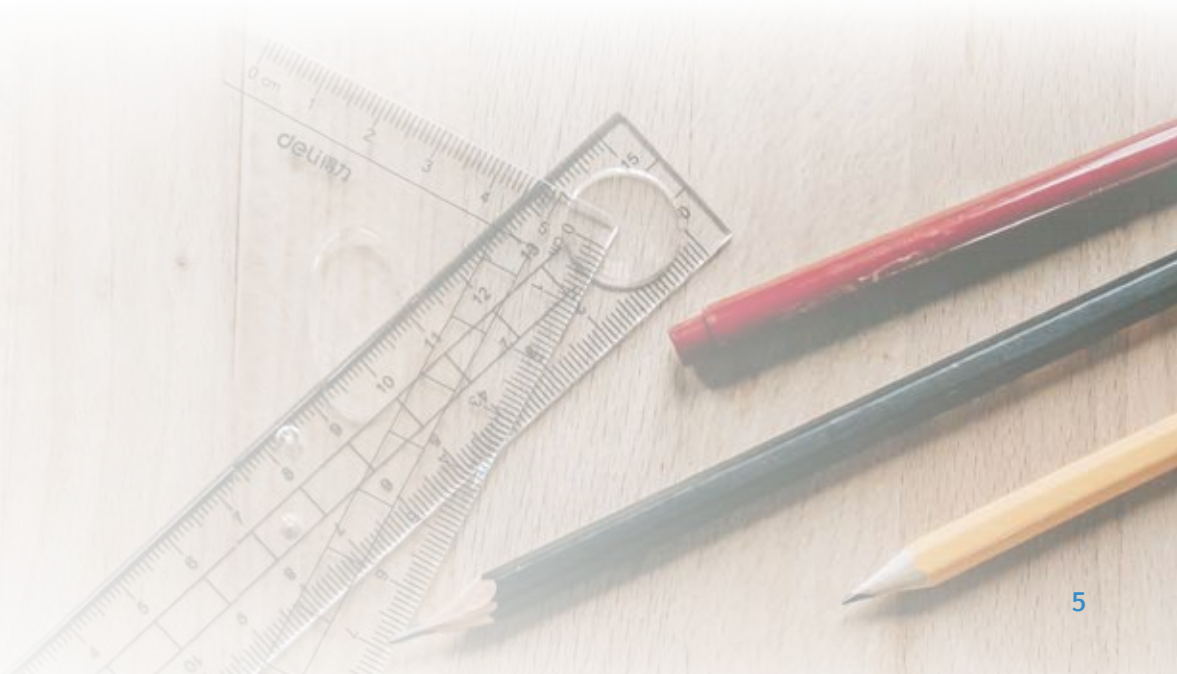
Für Ihr Seminar oder Event bieten wir eine Vielzahl technischer Zusatzleistungen und Optionen an, die gebucht werden können. Wir sorgen für eine reibungslose technische Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Die Preise gelten für eine Nutzung pro Verabstaltungstages.

Zusätzliche Technik

Flipchart	15 €
Pinnwand	15 €
Beamer & Leinwand	50 €
Mikrofon	25 €
Moderationskoffer	25 €
Stehpult	20 €
Mobiler PC	40 €
Bühne Waldpalast (3x6m)	300 €

Weitere Leistungen

Kaminfeuer (Oktober - März)	60 €
DJ & Veranstaltungstechnik	auf Anfrage
Musikanlage	30 €
Mikrofon	25 €
Hüpfburg	100 €



VERPFLEGUNG & PAUSCHALEN

Sie Tagen, wir sorgen dafür, dass es Ihnen an nichts fehlt. Unsere Seminarpauschalen können wir auch ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten. Durch unsere langjährige Erfahrung sind uns die gängigen Bedürfnisse bekannt, daher haben wir Pauschalen für Sie vorbereitet:
Für private Events und Veranstaltungen bieten wir Verpflegungspakete vor, die auch nach Wunsch individualisiert werden können.

Das Waldhotel am See bietet eine optimale Umgebung für entspannende und produktive Retreats und ist natürlich auch bestens als Basis für Ihre Gruppenreise geeignet. Um einen gemeinsamen Versammlungs- & Unterrichtsort zu gewährleisten, bieten wir Ihnen Pauschalen inklusive einem unserer Seminarräume sowie mit Verpflegung an. Bei schönem Wetter können Sie nach Absprache auch unsere weitläufigen Außenflächen nutzen.

SEMINARPAUSCHALEN (Minimum 10 Personen)

Full day focus – 65,00 € pro Person

- WLAN, Stuhlstellung & Beschilderung nach Ihren Vorgaben
- 2-Gang Mittagessen (Vorspeise & Hauptgericht, Tafelwasser) alle Speisen in Bio Qualität
- 5-10h Verpflegung
Bionade, Wasser, 2 Pausen mit Kaffee, Tee, vormittags Joghurt & Obst / nachmittags mit Kuchenauswahl

All you need – 85,00 € pro Person

- WLAN, Stuhlstellung & Beschilderung nach Ihren Vorgaben
- 2-Gang Mittagessen (Vorspeise & Hauptgericht, Tafelwasser) alle Speisen in Bio Qualität
- 3-Gang Abendessen (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) alle Speisen in Bio Qualität
- 5-10h Verpflegung
Bionade, Wasser, 2 Pausen mit Kaffee, Tee, vormittags Joghurt & Obst / nachmittags mit Kuchenauswahl

RETREATPAUSCHALE (Minimum 10 Personen, inkl. eines Seminarraums)

Sweet Retreat – 65,00 € pro Person

- Raummiete entsprechend Personenzahl
- WLAN & Beschilderung nach Ihren Vorgaben
- Bionade & Wasser im Raum
- Vitales Mittagessen inklusive Tafelwasser alle Speisen in Bio Qualität
- Pause mit Tee, Gebäck & Obstkorb
- Vitales Abendessen inklusive Tafelwasser alle Speisen in Bio Qualität

VERPFLEGUNSPAKET

- | | |
|--|------|
| • 2-Gang Menü (Vorspeise & Hauptgang) | 24 € |
| • 3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) | 29 € |
| • Kaffee & Kuchenauswahl | 9 € |
| • Eisbombe (Minimum 20 Personen) | 8 € |

Preise pro Person, Speisen nach Auswahl unseres Küchenchefs.

VERPFLEGUNG | BUFFET

Unser Angebot umfasst eine exquisite Auswahl an Fingerfood und Buffet-Menüs, die Ihre Veranstaltung kulinarisch bereichern werden. Von delikatsten Canapés bis hin zu opulenten Buffetvariationen – lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren. Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen ausschließlich am Abend oder Wochenende.

Frühling & Sommer – 58,00 € pro Person

Vorspeisen

- Strauchtomaten-Cremesuppe
- Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce
- Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette & Thymian-Croûtons
- Tomate-Mozzarellasalat mit grünem Pesto
- Kräuterbutter mit frischen Baguette & Bauernbrot

Hauptgang

- Rindsfiletstreifen in Sahnesauce
- Zitronenhuhn auf Paprikagemüse
- Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken
- Frische Gemüselasagne vegetarisch
- Tagliatelle, Wildreismix, Drillingskartoffeln

Vorspeisen

- New York Cheesecake
- Fruchtiger Obstsalat

Herbst & Winter – 62,00 € pro Person

Vorspeisen

- Kürbis-Kokossuppe
- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons
- Vitello Tonnato – Kalbsfleisch in Thunfischsauce
- Fischvariation aus unserem Räucherofen
- Geschlagene Butter, Baguette & Bauernbrot

Hauptgang

- Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsauce
- Kräftiger Hirschgulasch mit Waldpilzen
- Lachsfilet auf würzigem Rahmblattspinat
- Kartoffel-Brokkoli-Gratin vegetarisch
- Frische Balsamico-Gemüsepfanne vegan
- Semmelknödel, Drillings- Kräuterkartoffeln

Vorspeisen

- Apfelstrudel mit Bourbon Vanillesauce
- Nougatmousse

VERPFLEGUNG | BUFFET

Unser Bio Fleisch erhalten wir von der regional ansässigen Ludwigluster Fleischfabrik von Tieren aus biologischer Haltung in Mecklenburg Vorpommern, Brandenburg und Schleswig-Holstein. Natürlich bieten wir auch als alternativ vegetarische und vegane Buffets an.

Vegan/Vegetarisches Buffet – 49,00 € pro Person

Vorspeisen

- Apfel –Selleriesuppe vegetarisch
- Antipastigemüse mit eingelegtem Hirtenkäse & Oliven vegan
- Hummus, Kräuterquark vegan
- Mozzarellakugeln in Basilikumpesto mit Kirschtomaten & Rucola vegetarisch
- Käseauswahl mit Grissini`s & Feigensenf vegetarisch
- Knoblauchbutter, Baguette & Körnerbrotauswahl

Hauptgang

- Frische Gemüselasagne vegan
- Falafelbällchen auf Tomaten- Paprikagemüse vegan
- Gefüllte Paprikaschoten mit Sonnenblumenhack vegan
- Gemüse- Kokoscurry mit „Chicken Chunks“ vegan
- Drillingskartoffel- Broccolipfanne
- Rosmarinkartoffeln, Wilddreismix

Vorspeisen

- Brownie mit Haselnüssen vegan
- Fruchtgrütze mit Vanilleschaum vegan

Grillbuffet – 59,00 € pro Person

Vorspeisen

- Nudelsalat
- Weißkrautsalat
- Tomatensalat
- Grüner Gurkensalat
- Matjeshäckerle
- Kartoffelsalat

Vom Grill

- Ganzer Lachs in Folie
- Rindersteaks in Pfeffermarinade
- Marinierte Hähnchenbrust
- Thüringer Rostbratwurst
- Halloumi Käse
- Gegrilltes Gemüse (Augergine, Zucchini, Paprika)

Beilagen

- Backkartoffeln, div. Saucen BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf, Mayonnaise, Butter, Baguette & Bauernbrot

VERPFLEGUNG | FINGERFOOD

Mundgerechte Snacks, die mit höchstens zwei Bissen ohne Besteck verzehrt werden können. Unsere ausgewählten Fingerfoods eignen sich für eine lockere Atmosphäre und bieten Ihren Gästen die Möglichkeit, viele verschiedene Kleinigkeiten zu probieren. All unsere Fleischkomponenten sind in Bio Qualität! Pro Person zwei Teile.

Der Klassiker – 32,50 € pro Person (buchbar ab 15 Personen)

- Kaltes Gurken-Dill Süppchen
- Hähnchen-Frischkäse-Wraps mit Rucolasalat
- Mozzarella-Kirschtomaten-Panchetta Spieße
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme & Kapernäpfeln
- Rindsbouletten auf Kartoffelsalat
- Lachsrollchen gefüllt mit Forellenkaviar & Schnittlauchcreme
- Rauchmatjeshäppchen auf Apfel-Gurkenremoulade
- Cheesecake mit Zwetschgenröster

Das Exotische – 36,50 € pro Person (buchbar ab 15 Personen)

- Kokos-Curry Creme im Glas mit gebratener Riesengarnele
- Paprika-Linsencremesuppe mit Balsamicoschalotte
- Hähnchen Teriyakispieße auf marinierten Sprossen
- Crostini mit Peperonipaste & Kresse
- Avocado Guacamole mit Koriander & Tortillachips
- Talipafilet auf Mango-Kokos Chutney
- Passionsfruchtcreme im Gläschen

Das Fleischlose – 26,50 € pro Person (buchbar ab 15 Personen)

- Kaltes Strauchtomatensüppchen mit Croutons
- Ziegenkäse-Grießtaler mit Preiselbeermarmelad
- Griechische Olivenauswahl mit Kräuterfetawürfeln
- Süß-saurer Glasnudelsalat mit Wakame Algen
- Couscoussalat mit mariniertem Tofu
- Knusprige Falafelbällchen auf Hummus

VERPFLEGUNG | BUFFET INDIVIDUELL AB 29 €

Unsere Buffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen ausschließlich am Abend oder Wochenende.
Wählen Sie Ihre persönlichen Favoriten:

Buffetkomponenten (Preise pro Person & nach Auswahl)

Vorspeisen

- Deftige Käsevariation mit blauen und weißen Trauben - 5 €
- Serranoschinken mit verschiedenen Melonen - 4 €
- Mozzarellakugeln in Basilikumpesto mit Kirschtomaten & Rucola - 3,50 €
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Meerrettich - 7 €
- Fischspezialitäten aus dem Räucherofen - 6 €
- Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen & Knoblauch-Rosmarin Öl - 7,50 €
- Vollkorn- & Weizenbaguettes mit hausgemachter Tomaten- & Kräuterbutter - 3,50 €

Suppen

- Tomatencremesuppe mit Pesto-Croûtons - 4,50 €
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Chiliflocken - 5 €
- Pilzcremesuppe mit Croutons - 6,50 €

Hauptgang

- Schweinebraten - 5,50 €
- Entenbrust in Orangenjus - 9 €
- Gebratene Maispouardenbrust in Rosmarinjus - 6 €
- Lachsfilet auf Rahmblattspinat - 8 €
- Burgunderbraten vom Rind - 8 €
- Gedünsteter Rotbarsch - 6 €
- Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten - 15 €

Gegrilltes (April - Oktober, Minimum 2 Komponenten)

- Halloumi auf fruchtigem Mango-Chutney - 8 €
- Haferbouletten auf Grillpaprika - 6 €
- Original Thüringer Rostbratwurst - 7 €
- Bio Bratwurst von der Biogut Ludwigslust - 8 €
- In Schwarzbier marinierte Schweinenackensteak - 7 €
- Allerlei Grillsaucen & Dips - 3,50 €

Beilagen

- Semmelknödel - 4 €
- Spätzle - 3,50 €
- Gemüse-Pilz-Spätzle - 6 €
- Kartoffelgratin - 5,50 €
- Lauwarmer Kartoffelspecksalat 5 €
- Rosmarinkartoffeln - 4,50 €
- Ofenkartoffel mit Knoblauch und Pesto - 5 €
- Bunter Wildkräutersalat mit Oliven & getrockneten Tomaten - 5 €
- Griechischer Salat mit Feta & Oliven - 6 €
- Pikanter Bulgursalat - 4,50 €
- Couscous mit Honig-Senf-Dressing - 4 €
- Saisonales Gemüse aus der Region - 6 €

Dessert

- Duett von der Mousse au Chocolat - 5,50 €
- Panna Cotta mit Himbeermousse - 5 €
- Frischer Obstsalat mit veganer Ceme mit Hafercrunch - 5 €

GERÄNKEPAUSCHALEN

Sie suchen nach einer festen Getränkepauschale für Ihre Bankettveranstaltung?
Wir haben die folgenden Auswahlmöglichkeiten für Sie erstellt:

Standardmäßig Feiern – 49,00 € pro Person (Minimum 10 Personen, 17-23 Uhr)

- alkoholfreie Getränke wie Softdrinks, Bionade, Saft & Mineralwasser
- Bier vom Fass & alkoholfreies Flaschenbier
- Rotwein Hausmarke
- Weißwein Hausmarke
- Verlängerungsstunde 10,00 € pro gebuchter Person / angefangener Stunde

Prickelnde Versuchung – 55,00 € pro Person (Minimum 10 Personen, 17-23 Uhr)

- alkoholfreie Getränke wie Softdrinks, Bionade, Saft & Mineralwasser
- Bier vom Fass & alkoholfreies Flaschenbier
- Rotwein Hausmarke
- Weißwein Hausmarke
- Sekt Hausmarke
- Verlängerungsstunde 13,00 € pro gebuchter Person / angefangener Stunde

Vollversorgung – 69,00 € pro Person (Minimum 10 Personen, 17-23 Uhr)

- alkoholfreie Getränke wie Softdrinks, Bionade, Saft & Mineralwasser
- Bier vom Fass & alkoholfreies Flaschenbier
- Rotwein Hausmarke
- Weißwein Hausmarke
- Sekt Hausmarke
- Spirituosen laut unserer Getränkekarte
- Verlängerungsstunde 15,00 € pro gebuchter Person / angefangener Stunde

Kinder unter 6 Jahren in Begleitung der Eltern werden nicht berechnet.
Kinder 6 - 15 Jahre werden zum halben Preis berechnet.

BOOTE AM ZEUTHENER SEE

An unserem hauseigenen Anleger findet sich eine Vielzahl verschiedener Boote, welche Sie chartern können. Im Rahmen dessen bieten wir für geeignete Boote ein Catering für Speisen & Getränke Ihrer Wahl.

Die Buchung der Boote erfolgt direkt über den Eigner
www.bootsverleih-waldhotel.de
www.eventfloss-berlin.de
www.boot-schmoeckwitz.de



Kajaks, Kanadier & Motorboote

Auch für Gruppen gut geeignet, der Bootsverleih am Waldhotel hilft Ihnen gerne weiter:



White Pearl & Blue Pearl & Red Pearl

Floss mit Grill und Platz für bis zu 12 Personen. Auch bestens für Junggesellenabschiede oder ein Geschäftsessen auf dem Wasser geeignet:



SUPs und Tretboote

Die komfortablen Tretboote sind für maximal 4 Personen + 1 Kleinkind ausgelegt.



Eventfloss Poseidon

Party- & Eventfloss mit rollstuhlgerechter Toilette, großem Grill und Platz für bis zu 50 Personen.



MY Schmöckwitz

Original DDR-Motoryacht – im Stil von Harry Tisch mit bis zu 19 Personen die Seen erkunden. Kapitän Gunnar beantwortet gerne Ihre Anfrage.

BOOTSCATERING

Da jedes Boot unterschiedliche Möglichkeiten und Platz bietet, sind nicht alle Speisen überall möglich. Die Preise und Verfügbarkeit für die jeweiligen Boote finden Sie auf der Homepage des Eigners.

VERPFLEGUNSPAKETE

- Kaffee & Kuchenauswahl 9 €
 - Obstkorb 8 €
 - Lunchpaket 12 €
 - Fingerfood siehe Seite 9
 - Buffet siehe Seite 7,8 & 10
- Preis pro Person, Auswahl unseres Küchenchefs

BOOT

Ruderboot

White Pearl, Blue Pearl, Red Pearl

Motoryacht Schmöckwitz

Eventfloss Poseidon

MÖGLICHKEITEN

Getränke | Obstkorb

Getränke | Obstkorb | Fingerfood | Grillgut | Kaffee & Kuchen

Getränke | Obstkorb | Fingerfood | Kaffee & Kuchen

Getränke | Obstkorb | alle buffets & Fingerfood | Grillgut | Kaffee & Kuchen

Recycling-Plastikbecher, Besteck & Geschirr im Rahmen Ihrer Bestellung ist inklusive und wird nur bei Verlust berechnet. Sollten Sie zusätzliches Geschirr benötigen, können wir dies gegen eine Miete zur Verfügung stellen.

Alkoholfreie Getränke

		Preis
Mineralwasser	0,7l	5 €
Vita Cola	1l	9 €
Cola Zero	1l	9 €
Säfte	1l	12 €
> Apfel, Orange, Kirsche, Banane		
Ostmost diverse Sorten	0,33l	3 €
Proviant Rhabarberlimonade	0,33l	3 €

Alkoholische Getränke

		Preis
Hauswein weiß	0,75l	15 €
Hauswein rot	0,75l	20 €
Rotkäppchen Sekt	0,75l	15 €
Geldermann Sekt	0,75l	27,5 €
Crémant	0,75l	35 €
Quartiermeister Bier diverse Sorten	0,33l	3 €
Fass Quartiermeister gekühlt	50l	300 €
Zapfanlage zur Miete		50 €

KAMINZIMMER & SALON

Der Raum

ist mit drei Fensterfronten, Ausblick auf unseren Hafen und eigenem Terrassenzugang unser beliebtester Veranstaltungsraum. Der anliegende Salon bietet Platz für ein großzügiges Buffet, Geschenketisch, Empfang oder Fotobox.



Maße Kaminzimmer

Fläche 130m²

Länge 14,50m

Breite 9,10m

Höhe 2,90m

Maße Salon

Fläche 54m²

Länge 6,00m

Breite 9,10 m

Höhe 3,75 m

Bestuhlung fest

runde Tische - 70 Personen

30 - 70 Personen

Ausstattung

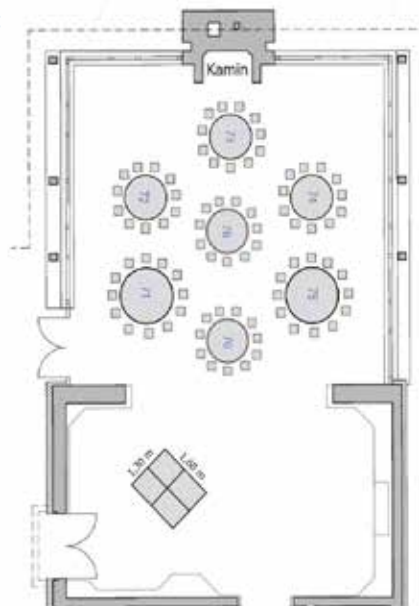
Kamin

Musikanlage

Leinwand

5 Terrassentische

Bestuhlung:



RESTAURANT BIBERBLICK - WINTERGARTEN

Der Raum

Besticht durch seine großflächige Fensterfront in Richtung Zeuthener See. Hier besteht die Möglichkeit in einem Teil des Raumes eine Tafel für Sie zu stellen, gerne auch in Kombination mit offenen Türen und Tischen auf der Terrasse. Die Reservierung erfolgt über unser Restaurant. www.waldhotelamsee.de/restaurant



Maße

Fläche 120m²

Länge 29,4m

Breite 4,08m

Höhe 3,70m

Bestuhlung fest

nur Restaurantreservierung

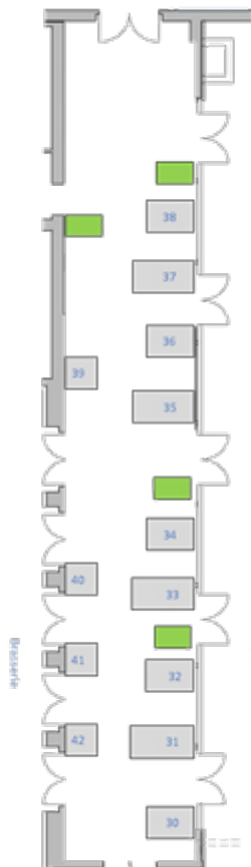
2 - 20 Personen

Ausstattung

Terrassenzugang

Restaurantmusik

Bestuhlung:



WALDDPALAST

Der Raum

besteht durch seine Holzvertäfelung mit Mosaiken aus Hauptstädten der Welt und einer großen Fensterfront in Richtung See. Ob Konferenz, rauschende Party oder Galadinner, durch die flexible Bestuhlung ist hier vieles möglich.



Maße

Fläche 290m²

Länge 23,75m

Breite 12,20m

Höhe 5,50m

Bestuhlung flexibel

runde Tische - 160 Personen

Tafeln - 180 Personen

Stehparty - 220 Personen

Ausstattung

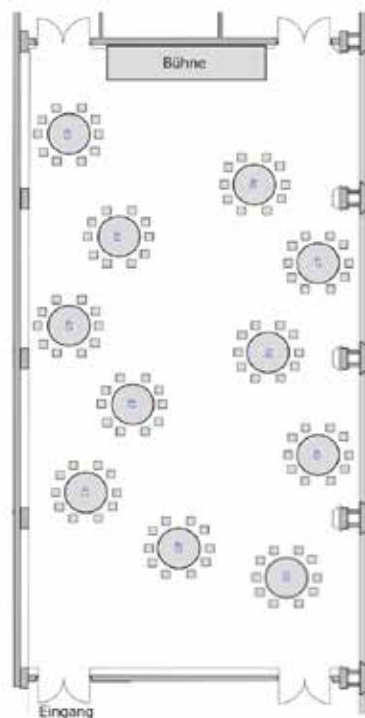
Bühnenelemente

Redepult

professionelle Soundanlage

6 Terrassentische

Bestuhlung



WALDESRUH - RAUM 1

Der Raum

liegt am Ende des Gangs auf der 1. Etage des Seminarhauses und bietet hierdurch eine sehr ruhige Atmosphäre, perfekt geeignet als Bewegungs- Meditations- oder Yoga-Raum.



Maße

Fläche 70m²

Länge 6,2m

Breite 11,6m

Höhe 2,45m

ohne Bestuhlung

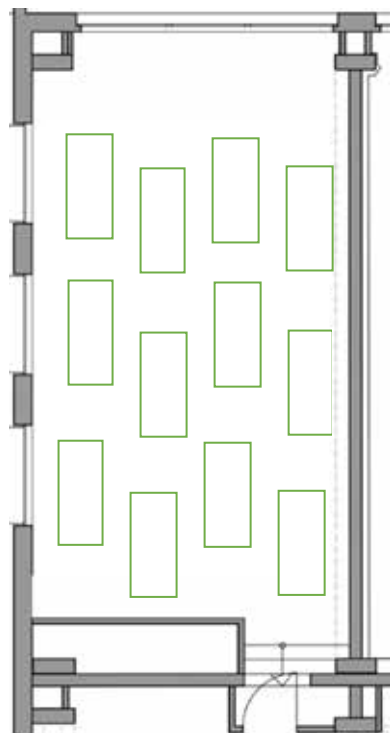
maximal 20 Personen

Ausstattung

Beamer & Leinwand möglich

Yogamatten & Klötze

Beispiel Yogamatten
(maximal 12)



BERTOLT'S LESEZIMMER - RAUM 2

Der Raum

liegt am Ende des Gangs auf der 1. Etage des Seminarhauses und bietet hierdurch eine ruhigere Atmosphäre, mit den gemütlichen Loungemöbeln und Konferenztisch eignet sich dieser Raum bestens für Gruppenarbeiten oder Besprechungen.



Maße

Fläche 70m²

Länge 11,5m

Breite 6m

Höhe 2,45m

Bestuhlung fest

Blocktafel - maximal 26 Personen

Ausstattung

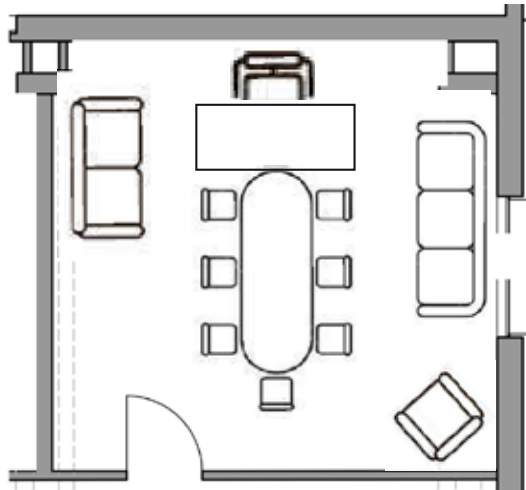
Beamer & Leinwand

Flipchart

Pinnwand

65" Smart TV

Bestuhlung:



BIRKENBLICK - RAUM 3

Der Raum

besteht durch seine breite Fensterfront und stabile Konferenztische, hier lässt es sich vorzüglich präsentieren, abstimmen und durch den großen Bildschirm an zwei Seiten präsentieren oder auch gleichzeitig videokonferieren.



Maße

Fläche 70m²

Länge 11,5m

Breite 6m

Höhe 2,45m

Bestuhlung fest

Blocktafel - maximal 26 Personen

Ausstattung

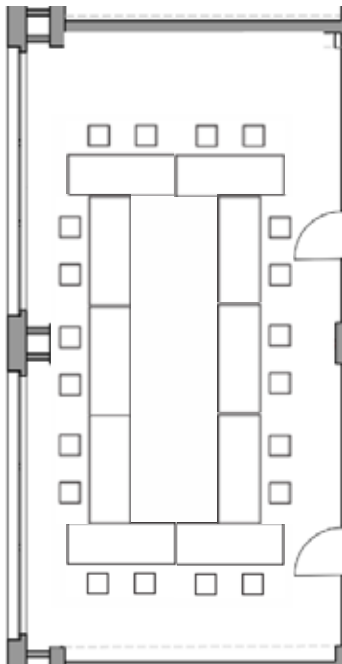
Beamer & Leinwand

Flipchart

Pinnwand

65" Smart TV

Bestuhlung:



LERNRAUM - RAUM 4

Der Raum

ist ein gemütliches Büro mit Tafel und ermöglicht hierdurch konzentrierte Arbeitssessions auch über längere Zeit. Ausgestattet mit großem Smart-TV ist dieser Raum auch bestens geeignet für kleine Videokonferenzen.



Maße

Fläche 30m²

Länge 6m

Breite 5,2m

Höhe 2,45m

Bestuhlung fest

Blocktafel - maximal 8 Personen

Ausstattung

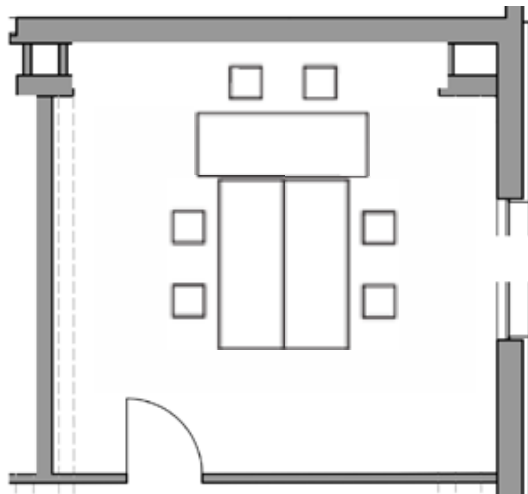
Beamer & Leinwand

Flipchart

Pinnwand

65" Smart TV

Bestuhlung:



DOLMETSCHERLOFT - RAUM 5

Der Raum

hat Geschichte. Hier war zu FDGB-Zeiten ein vollständiges Tonstudio eingerichtet, um Simultanübersetzungen im anliegenden Waldpalast zu ermöglichen. Hier genießen Sie einen Ausblick in den Waldpalast sowie nach außen auf unseren Anleger.



Maße

Fläche 75m²

Länge 12m

Breite 6,2m

Höhe 2,6m

Bestuhlung fest

Parlamentarisch – 40 Personen

U-Form – 24 Personen

Blocktafel – 28 Personen

Stuhlreihen – 50 Personen

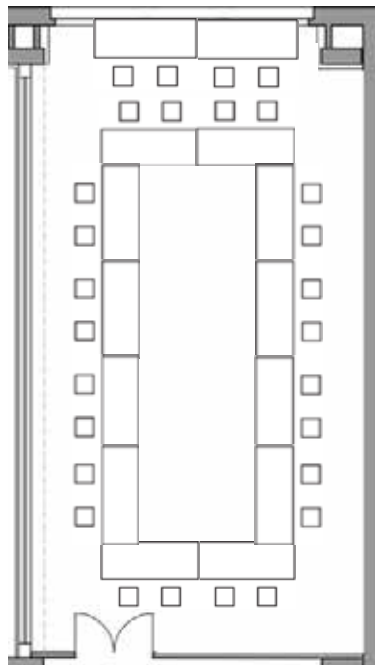
Ausstattung

Beamer & Leinwand

Flipchart

Pinnwand

Bestuhlung:



SONNENWONNE - RAUM 6

Der Raum

liegt auf der 1.Etage unseres Hotels mit direkter Anbindung zu den Zimmerfluren. Zentral oberhalb der Rezeption und mit einer Fensterfront welche den gesamten Tagesverlauf der Sonne durchblicken lässt. Geeignet als Hauptraum neben Abendrot.



Maße

Fläche 70m²
Länge 11,6m
Breite 5,8m
Höhe 2.45m

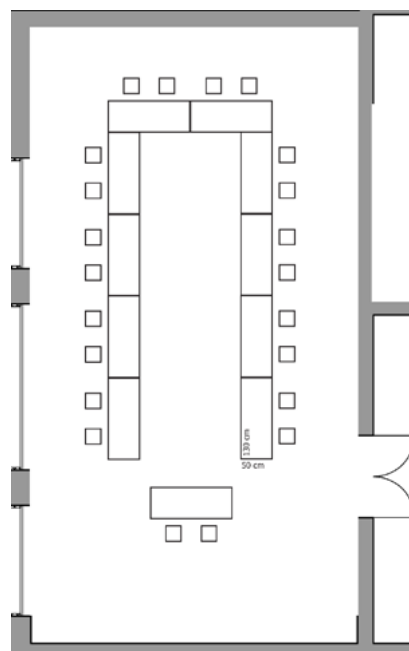
Bestuhlung fest

Parlamentarisch – 45 Personen
U-Form – 28 Personen
Blocktafel – 32 Personen
Stuhlreihen - 60 Personen

Ausstattung

Beamer & Leinwand
Flipchart
Pinnwand
65" Smart TV

Bestuhlung:



ABENDROT - RAUM 7

Der Raum

liegt auf der 1.Etage unseres Hotels mit direkter Anbindung zu den Zimmerfluren. Zentral oberhalb der Rezeption und mit Ausblick in Richtung Zeuthener See und wunderschönen Sonnenuntergängen. Geeignet als Gruppenraum neben Sonnenwonne.



Maße

Fläche 40m²
Länge 5,5m
Breite 7m
Höhe 2,45m

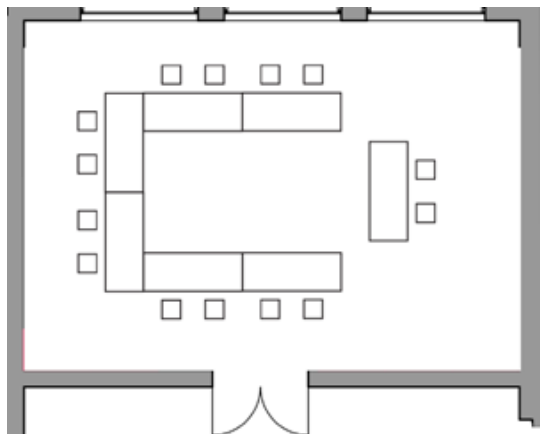
Bestuhlung fest

Parlamentarisch – 20 Personen
U-Form – 16 Personen
Blocktafel – 15 Personen
Stuhlreihen – 25 Personen

Ausstattung

Beamer & Leinwand
Flipchart
Pinnwand

Bestuhlung:



GUT ZU WISSEN



Übernachten

Unser Haus verfügt über 26 Doppelzimmer sowie 8 Einzelzimmer. Im Gästehaus stehen 25 einfache Doppel- und Zweibettzimmer zur Verfügung. Gruppenbuchungen erhalten Sonderpreise nur bei gemeinsamer Buchung, bei Abruflkontingenten wird immer die normale Übernachtungsrate berechnet. Reservierungen ab 10 Zimmern sind bis 14 Tage vor Anreise kostenfrei stornierbar.

Programm

Aktive Entspannung finden Sie bei Freizeitsport, Fitnessraum, Yoga, Bootsverleih. Weiteres Programm oder Aktivitäten vermitteln wir gerne auf Anfrage.

Dekoration

Einfache Tischdekorationen gestalten wir im saisonalen Rahmen ohne Aufpreis mit unserer hauseigenen Dekoration Deko mit Herz. (www.handtgemacht.de) Ihre persönliche Dekoration können Sie innerhalb von 2h vor Veranstaltungsbeginn anbringen.

Kinder

Sind bei uns herzlich Willkommen! Kinder im Alter von 0–5 Jahre sind im Rahmen von Veranstaltungen immer kostenfrei mit dabei und ab 6–15 Jahre jeweils zur Hälfte des Preises. Personenzahl

Die bei Buchung gemeldete Personenzahl gilt als verbindliche Berechnungsgrundlage.

Änderungen der Teilnehmerzahl sind nach Rücksprache bis 10 Werktagen vor Veranstaltung möglich, Änderungen innerhalb dieser Frist können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Feuerwerk

Herkömmliche Feuerwerke sind aufgrund unserer Naturlage nicht empfehlenswert und nur mit Genehmigung gestattet. Gerne vermitteln wir eine aufregende Lichtshow, welche auch in Kombination mit Feuershows möglich ist. Aufgrund der Waldbrandgefahr ist leider kein Lagerfeuer oder selbst grillen auf unserem Gelände gestattet.

Preise & Preisänderungen

Sämtliche von Ihnen gebuchte Leistungen werden von uns schriftlich festgehalten und Ihnen zur Rückbestätigung vorgelegt oder digital per Email gesendet. Sobald Ihre Rückbestätigung erfolgt ist, senden wir eine Vorauszahlungsrechnung von 50%. Preiserhöhungen aufgrund von höheren Rohstoffkosten behalten wir uns vor.

Beginn & Ende der Veranstaltung

Ihre Veranstaltung beginnt zur im Veranstaltungsvertrag vereinbarten Zeit und entsprechend steht ab diesem Zeitpunkt unser Servicepersonal zur Verfügung. Eventräume stehen Ihnen am gebuchten Tag bis 23:00 zur Verfügung. Sollten Sie länger feiern wollen, buchen Sie bitte im Voraus unsere Verlängerungspauschale, sodass wir unsere Dienstplanung entsprechend gestalten können.

Gastronomie

Alle Fleischprodukte auf unserer Speisekarte erhalten wir von der Ludwigluster Fleischfabrik von Tieren aus biologischer Haltung in Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Schleswig-Holstein. Probieren Sie unser Hausbier Quartiermeister – ein soziales Bier, ausgezeichnet mit dem Nachhaltigkeitspreis 2022 – aus der Region oder unsere Zweitbiersorte Heldenblut, diese wird sogar in Schmöckwitz gebraut. Ostmost bietet Saftschorlen gesüßt mit Äpfeln von Fallobstwiesen aus der Region und die Berliner Kaffeerösterei verkauft ausschließlich fairproduzierten Kaffee aus kontrolliertem Anbau. Schmecken Sie den Unterschied!

BIS BALD IM WALD!

Waldhotel Schmöckwitz GmbH
Schmöckwitzer Damm 1G
12527 Berlin-Schmöckwitz
030675040
events@waldhotelamsee.de
www.waldhotelamsee.de

