Tagen im Fürstenfelder

Liebe Gäste,

Sie interessieren sich für uns, die Fürstenfelder Veranstaltungsgastronomie, und das Veranstaltungsforum Fürstenfeld? In den ehemaligen Wirtschaftsgebäuden des Klosters finden Sie optimale Voraussetzungen für Kongresse, Tagungen, Seminare, Messen, Präsentationen und Incentives aller Art und Größe.

Historische Gebäude kombiniert mit moderner Architektur und Technik, das wunderschöne Ambiente in einer traumhaften Umgebung und unser gastronomischer Service stellen die höchsten Ansprüche zufrieden. In dieser Mappe finden Sie einen Überblick über unser Angebot, das wir selbstverständlich gerne auf Ihre Anforderungen abstimmen.

Als Ihr Partner für alle kulinarischen Wünsche liegt unser Schwerpunkt auf hoher Qualität und Nachhaltigkeit. Wir sind bio-zertifiziert, arbeiten ressourcenschonend und verwenden vorzugsweise regionale und saisonale Produkte. Gerne beraten wir Sie, wie auch Ihre Veranstaltung zu einem nachhaltigerem Ereignis wird.

Wir freuen uns, zusammen mit dem Veranstaltungsforum Fürstenfeld als Ansprechpartner für die Raumvergabe und Verwaltung, Sie bald vor den Toren Münchens zu begrüßen.

Ihr Fürstenfelder Team

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Räume des Veranstaltungsforums

Drei multifunktionale Säle, attraktive Foyers, ein zweigeschossiges Tennengebäude und ein autark nutzbarer Seminarbereich bieten über 3.000 Quadratmeter attraktive Veranstaltungsfläche.
Gemeinsam mit den parkähnlichen Außenflächen bilden diese ein ideales Forum für Veranstaltungen. Weitere Informationen über die jeweiligen Räume erhalten Sie unter www.fuerstenfeld.de/raeume_flaechen

Raum	qm	Parlamentarisch	Bankett	Reihe
Stadtsaal mit Empore	692	338	654	924
Neues Foyer	140	70	100	130
Altes Foyer	300			
Säulensaal	196	100	174	238
Kleiner Saal	240	138	232	270
Tenne EG	600	224	ca. 400	700
Tenne OG	1150		ca. 550	

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Für die Disposition der Räumlichkeiten wenden Sie sich gerne an Andreas Habersetzer vom Veranstaltungsforum:
Tel. 08141-6665130 oder andreas.habersetzer@fuerstenfeld.de

Selbstverständlich können Sie Ihre Anfrage auch an uns richten. Wir leiten sie gerne für Sie weiter.

Unsere Seminarräume

Zusätzlich zu den Räumen des Veranstaltungsforums Fürstenfeld stehen vier Räume der Fürstenfelder Gastronomie zu Ihrer Verfügung – ob für Tagungen, Seminare, Workshops oder Teambuilding.

Sie befinden sich ebenfalls auf dem Klostergelände im ersten Stock über dem Fürstenfelder Restaurant.

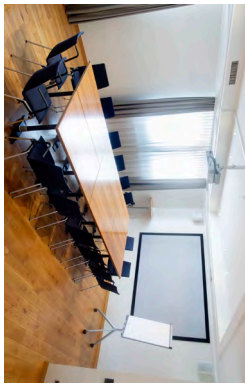
Alle Räume sind barrierefrei zugänglich. Sie verfügen über Tageslicht, regelbares Raumlicht, Klimaanlage und lassen sich komplett abdunkeln (Ausnahme: Raum 4).

Raum	qm	U-Form	Block	Parlamentarisch	Reihe	Raummiete pro Tag
Fürstenfelder 1	42	16	16	16	30	€ 300,00
Fürstenfelder 2	63	20	24	32	50	€ 300,00
Fürstenfelder 3	51	20	24	24	40	€ 300,00
Fürstenfelder 2/3	114	30	34	50	90	€ 450,00
Fürstenfelder 4	114	30	34	46	90	€ 450,00

In der Raummiete ist ein Flipchart inkl. Papier und Stiften, sowie der W-Lan-Zugang enthalten.

Diese Räume mieten Sie über uns:

Torsten Franke und Sylvie Fischer | info@fuerstenfelder.com | 08141-88875401/-400



Naturnah und nachhaltig

Die Fürstenfelder Gastronomie und Hotellerie ist ein im Brucker Land verwurzelter Familienbetrieb. Die wunderschöne Natur unserer Region spiegelt sich in der zauberhaften Lage am Fuß des Klosters Fürstenfeld wieder. Wir wollen sie auch für künftige Generationen erhalten.

Seit 2003 sind wir bio-zertifiziert und Naturland-Partner. Wir sind im Slow Food Genussführer empfohlen und wurden von Michelin mit dem Bib Gourmand für gutes Essen zu einem fairen Preis ausgezeichnet.

Unsere moderne Heimatküche verwendet regionale und saisonale Produkte aus fairem Handel. Daher variiert das Angebot saisonal. Tierische Produkte beziehen wir aus nachvollziehbarer Herkunft. Dabei arbeiten wir teils seit Jahren mit unseren Partner*innen aus der Region zusammen. Diese Prinzipien berücksichtigen wir auch in unserem Unternehmensbereich Veranstaltungsgastronomie.

Wir wirtschaften ressourcenschonend und energieeffizient.
Unser Team ist unsere wichtigste Ressource. Wir arbeiten auf Augenhöhe, kümmern uns als Ausbilder um die Mitarbeiter*innen von Morgen und sind über die Jahre zu einem tollen, diversen, familiären und eigenverantwortlichem Team herangewachsen. Darüber hinaus übernehmen wir in verschiedenen Projekten soziale Verantwortung.

Gerne beraten wir Sie, wie Ihre Veranstaltung zu einem nachhaltigerem Erlebnis wird - etwa mit einem Bio-Menü oder Buffet. Sprechen Sie uns gerne an.

Wir sind bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Von A–Z

Allgemeine Geschäftsbedingungen Diese erhalten Sie von uns mit der Reservierungsbestätigung zugeschickt. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl.

Ansprechpartner Bitte teilen Sie uns eine Person mit, der oder die für die Fürstenfelder Gastronomie Ansprechpartner vor Ort ist.

Ablauf Um Ihre Veranstaltung optimal planen und durchführen zu können, teilen Sie uns bitte bei Vertragsabschluss den vorgesehen Zeitablauf mit.

Anfahrt / Geländeplan Siehe Seite 9 + 10.

Bewirtung Wir, die Fürstenfelder Gastronomie & Hotel GmbH, sind auf dem gesamten Areal des Veranstaltungsforums für die gastronomische Versorgung der Gäste zuständig. Vorschläge dafür erhalten Sie in dieser Mappe. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Cateringpauschale In der Cateringpauschale sind enthalten; Auf- und Abbau, Tischwäsche, Gedeck (Geschirr, Gläser, Besteck), Menükarten oder Buffetschilder, Standardbuffetdekoration, sonstiges Equipment und der Service (bis 150 Personen).

Raum	Cateringpauschale p.P. tagsüber	Cateringpauschale p.P. abends
Kleiner Saal	ab € 7,00	ab € 9,00
Säulensaal	ab € 7,00	ab € 9,00
Tenne EG	ab € 9,00	ab € 10,00
Tenne OG	ab € 10,00	ab € 12,00
Stadtsaal	ab € 7,00	ab € 10,00

Entfernungen Flughafen München: 50 km | Hauptbahnhof München: 25 km
S-Bahnhof Fürstenfeldbruck: 1 km | A8 Ausfahrt Fürstenfeldbruck: 10 km
A96 Ausfahrt Fürstenfeldbruck: 10 km

Hotel Das Fürstenfelder 4*-Hotel liegt fußläufig nur fünf Minuten entfernt in den Amperauen. Weitere Informationen zum Hotel unseres Familienbetriebs finden Sie unter www.fuerstenfelder.com/hotel
Kontakt: 08141-88875500 oder rezeption@fuerstenfelder.com

Parkplätze An der Fürstenfelder Straße, gegenüber dem Veranstaltungsforum, stehen ca. 600 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Parken innerhalb des Geländes ist verboten. (Fußgängerzone)

Preise Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Technik Fürstenfelder Räume

Beamer*	€ 140,00 pro Tag	**Pinwand ohne Papier**	€ 25,00 pro Tag
Flipchart	€ 35,00 pro Tag	**Pinwandbespannung beidseitig**	€ 10,00 pro Tag
Moderationskoffer	€ 35,00 pro Tag	**Blöcke/Stifte**	€ 2,00 pro Person
Funkmikrofon (Handmikro o. Headset, nicht in R1 und R2 mgl.)	€ 95,00 pro Tag	**Click Share BARCO Wireless Präsentationssystem** (2 Dongles, nicht in R1 und R2 mgl.)	€ 50,00 pro Tag
Videokonferenzsystem Logitec inkl. separater Kamera im Raum, 2 Tischmikrofonen, Anbindung über eigenen Laptop am Teilnehmertisch und Spezialverkabelung (HDMI/USB) - (nur in R2/3 oder R3 mgl.).			€ 290,00 pro Tag

***Sony 6.400 ANSI Laser 3LCD Projektor - Anschluss HDMI**
inkl. Leinwand (290cm*181cm) Bildformat 16:10
inkl. Tonanlage (Anschluss HDMI) mit 2 Lautsprechern

In der Raummiete ist ein Flipchart, sowie WLAN inkludiert.

Trinkgeld Ob und wie viel, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wollen Sie uns Trinkgeld geben, überweisen Sie es bitte gerne mit der Rechnung. Wir sagen Danke!

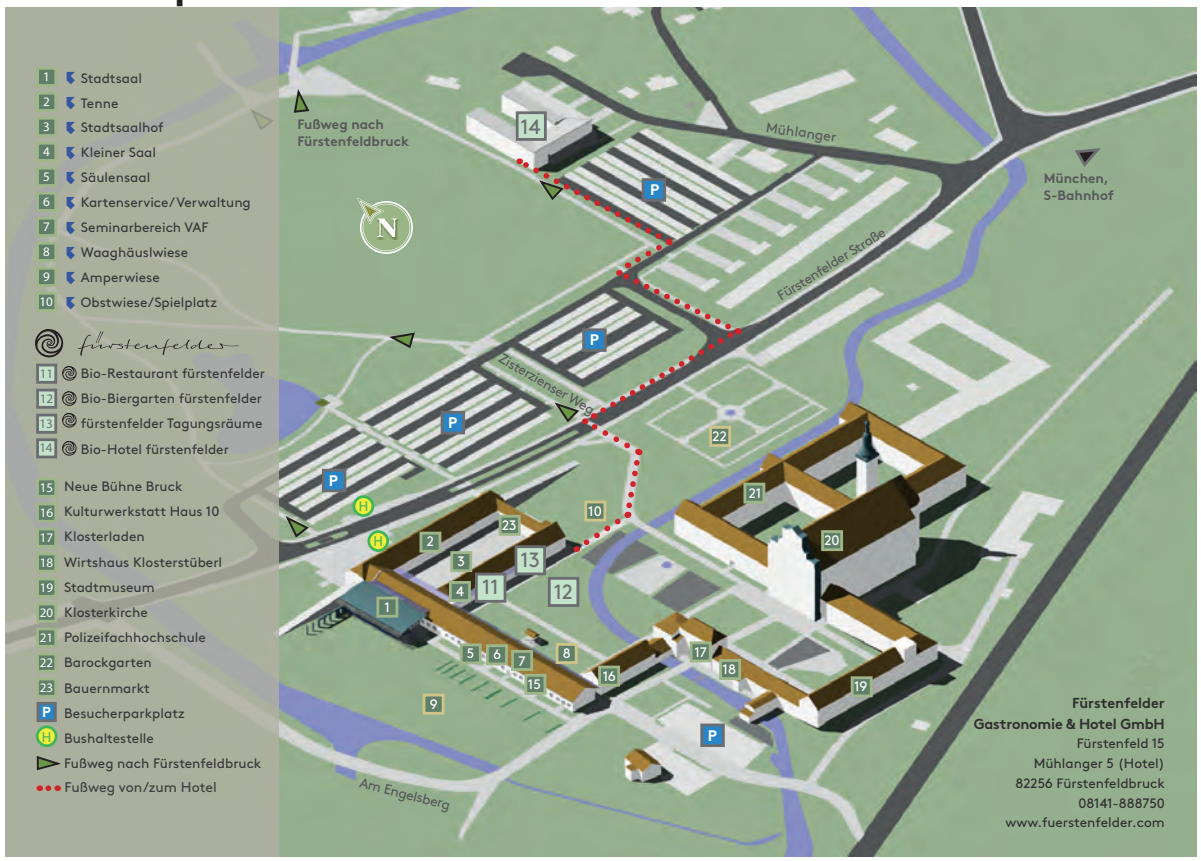
Zahlungsmodalitäten Bei Veranstaltungen ab 100 Personen berechnen wir 50% des geschätzten Gesamtumsatzes bei Vertragsabschluss, jedoch bis spätestens 3 Wochen vor der Veranstaltung. Bitte teilen Sie uns immer die genaue Rechnungsadresse mit.

Anfahrt

Auto Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Anfahrtsadressen:
Navi-Adresse für **Tagungen/Veranstaltungen**: Zisterzienserweg (Besucherparkplatz)
Navi-Adresse für **Hotel**: Mühlanger 5

S-Bahn Mit der Linie S4 erreichen Sie die Haltestelle Fürstenfeldbruck, ca. 25 Min. Fahrt vom Hauptbahnhof München. Unser Hotel erreichen Sie anschließend zu Fuß in etwa 10 Min., den Veranstaltungsbereich in etwa 13 Min.

Geländeplan



Die Tagungspauschalen

KLASSISCH

GANZTAGS - Bio-Kaffee, Bio-Tee und Obstkorb im Foyer
Kaltgetränke (now Bio-Limonade, Mineralwasser, Apfelsaftschorle) im Tagungsraum

VORMITTAGS - Herzhafter Snack im Foyer

MITTAGS - Bio-Mittagsbuffet im Restaurant
alkoholfreie Getränke und Bio-Kaffee/Bio-Tee zum Mittagessen

NACHMITTAGS - Süßer Snack im Foyer

ABENDS - 3-Gang-Bio-Menü im Restaurant
Gemeinsame Vorspeise und Dessert, zwei Hauptgänge zur Wahl

€ 105,00 pro Person
€ 66,00 pro Person ohne Abendessen

INDIVIDUELL

Hier stellen wir eine Tagungspauschale nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Die Tagungspauschalen

ENTSPANNT

GANZTAGS - Bio-Kaffee, Bio-Tee und Obstkorb im Foyer
Kaltgetränke (now Bio-Limonade, Mineralwasser, Apfelsaftschorle) im Tagungsraum

VORMITTAGS - Bananen, Müsliriegel vor dem Yogaraum
Yogastunde am Morgen (75 Minuten) im Yogaraum
Bio-Frühstücksbuffet im Frühstücksraum

MITTAGS - Bio-Mittagsbuffet im Restaurant
alkoholfreie Getränke und Bio-Kaffee/Bio-Tee zum Mittagessen

NACHMITTAGS - Süßer Snack im Foyer

€ 89,00 pro Person

Für Gäste die nicht bei uns übernachten, verrechnen wir einen Aufpreis für das Frühstück.
Unsere Yogapauschale ist buchbar ab 10 Personen.
Gerne kann die Yogastunde auch nach der Tagung eingeplant werden.

Zusätzliche Snacks

Was Süßes...

Blechkuchen (bio)	pro Stück	€ 4,00
Mini-Plundergebäck	pro Stück	€ 2,00
Brownie (bio, vegan)	pro Stück	€ 3,50
Müsliriegel	pro Stück	€ 2,50

Was für den Kleinen Hunger...

Breze	pro Stück	€ 2,50
Butterbreze	pro Stück	€ 3,00
Mini-Vollkornsemmel gemischt belegt	pro Stück	€ 3,80
Mini-Kernbeißer gemischt belegt	pro Stück	€ 3,80
Mini-Kaisersemmel gemischt belegt	pro Stück	€ 3,80
Mini-Laugenstange gemischt belegt	pro Stück	€ 3,80
Kaisersemmel gemischt belegt	pro Stück	€ 4,20
Vollkornsemmel gemischt belegt	pro Stück	€ 4,50
Quiche (8x8 cm)	pro Stück	€ 4,90
Knuspriges Focaccia vegetarisch belegt (8x8 cm)	pro Stück	€ 4,90

Was Gesundes...

Green Smoothie	pro Portion	€ 3,50
Obst-Smoothieshot	pro Portion	€ 2,00
Gemüsesticks mit Dip (80 g)	pro Portion	€ 3,50
Obstsalat	pro Portion	€ 3,50
Obstkorb	pro Person	€ 2,50
Bircher Müsli (bio)	pro Portion	€ 3,20

Was zum Mitnehmen...

Proviantpaket befüllt mit:
1 Adelholzener Wasser PET 0,5 l
1 Vollkornsemmel belegt
1 Apfel
1 Müsliriegel — pro Stück € 14,50

Unsere Buffetvorschläge

Snackbuffet I

Brotstation I Bauernbrot I Baguette I Butter
Tagesaufstrich
Salate I Krautsalat I Kartoffelsalat

Fleischpflanzerl
Käsespätzle I Röstzwiebeln
Semmelknödel | Pilzrahmsoße | Kräuter

Bayrisch-Crème I Frucht
Apfelstrudel I Vanillesoße

€ 32,00 pro Person (brutto)
(ab 30 Personen)

Unsere Buffetvorschläge

Snackbuffet II

Brotstation I Bauernbrot I Baguette I Butter
Tagesaufstrich
Salate I Krautsalat I Kartoffelsalat
Gerösteter Blumenkohl I Hummus I Granatapfel (vegan)
Brotsalat I Gegrilltes Gemüse (vegan)

Marinierte Hähnchenkeule I Erdnusssoße
Seelachs I Gremolata
Kichererbsencurry | Gemüse | Kokos | Koriander (vegan)
Beilagen I Bunter Reis I Gegrilltes Gemüse

Tiramisu
Vanillecreme (vegan)

€ 36,00 pro Person (brutto)
(ab 30 Personen)

Das Buffet laut Küchenchef

Hier werden die aktuellen Marktangebote berücksichtigt.
Vorspeisen I Salat I Brotstation I Vorspeise laut Küchenchef
Drei verschiedene **Hauptgänge** mit Beilagen I Fisch I Fleisch I Vegan
Zwei verschiedene **Desserts**
€ 39,00 pro Person (brutto) - ab 30 Personen

Unsere Buffetvorschläge

Buffet I

Brotstation I Bauernbrot I Baguette I Butter
Tagesaufstrich
Salate I Krautsalat I Kartoffelsalat
Brotsalat I Gegrilltes Gemüse (vegan)
Marinierte Tafelspitzscheiben I Kürbiskernöl I Kerne

Kartoffelsuppe I Croûtons

Schweinebraten I Jus
Bachforelle I Nussbutter
Käsespätzle I Röstzwiebeln
Die Beilagen I Gegrilltes Gemüse I Ofenkartoffeln

Apfelstrudel I Vanillesoße
Bayerisch Creme I Sauerkirsche
Obstsalat I Marinade (vegan)

€ 53,50 pro Person (brutto) - ab 40 Personen
€ 51,50 pro Person (brutto) ohne Suppe - ab 40 Personen

Unsere Buffetvorschläge

Buffet II

Brotstation I Bauernbrot I Baguette I Butter
Tagesaufstrich
Salate I Krautsalat I Kartoffelsalat
Gerösteter Blumenkohl I Hummus I Granatapfel (vegan)
Vitello Forello | Rosa Kalbfleisch | Forellencreme | Kapern
Marinierte Blattsalate | Gebeiztes Rinderfilet | Sonnenblumenkerne

Rinderkraftbrühe I Flädle I Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Flanksteak am Buffet tranchiert I Jus
Schweinefilet I Pfefferrahm
Seelachs I Gremolata
Kichererbsencurry I Gemüse I Kokos I Koriander (vegan)
Beilagen I Gegrilltes Gemüse I Kräuter-Kartoffelstampf

Tiramisu
Vanillecreme (vegan)
Kirschmichel I Vanillesoße
Obstsalat I Marinade (vegan)

€ 62,00 pro Person (brutto) - ab 40 Personen
€ 59,00 pro Person (brutto) ohne Suppe - ab 40 Personen

Getränke

• Bier

Paulaner Helles/Radler	0,5 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier/Russ	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier leicht	0,5 l	€ 5,20
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Lammsbräu Bio-Pils	0,33 l	€ 4,80
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	€ 4,80

• Heißgetränke mit Bio-Kaffee von der Rösterei Merchant & Friends

Tasse Kaffee Creme	€ 3,20
Sonnentor Tee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,80
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,30

• Säfte vom Ammersee / Softs

Saftschorle/Bio	0,5 l	€ 5,30
Now Bio-Limonade	0,33 l	€ 4,00

- Fresh Lemon
- Sunny Orange
- Cola Orange

• Wasser

Adelholzener Classic/Still	0,25 l	€ 3,30
Adelholzener Classic/Still	0,75 l	€ 7,10

Getränke

• Spirituosen

Stettner Williams	2 cl	€ 3,50
Stettner Obstler	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Grappa Vuisinar Nonino	2 cl	€ 3,50

• Cocktails & Longdrinks

Aperol Sprizz	€ 8,00
Sarti Sprizz	€ 8,00
Cuba Libre	€ 9,00
Gin Tonic	€ 9,00
Lynchberg Lemonade	€ 9,00
Whisky Sour	€ 9,50
Mango Mule	€ 9,50
Munich Mule	€ 9,50

alkoholfrei

Ginger Fruit	€ 9,00
Virgin Spritz	€ 9,00

Getränkepauschalen

Softgetränke (Mineralwasser, Saftschorlen, etc.)
Biere (Helles, Weißbier, etc.)
Weißwein und Rotwein (jeweils 1 Sorte)
Sekt, Aperol Sprizz, Sarti Sprizz
Heißgetränke (Kaffee, Espresso, etc.)

4 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 35,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 42,00 pro Person

6 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 45,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 53,00 pro Person

8 Stunden

- ohne Spirituosen/Cocktails	€ 50,00 pro Person
- mit Spirituosen/Cocktails	€ 58,00 pro Person