



Tagungsleitfaden *- 2017 -*

Jagdschloss Mönchbruch

Mönchbruch 1
64546 Mörfelden
Tel: 06105 / 92430
Fax: 924340

Email: info@jagdschloss-moenchbruch.de
Internet: www.jagdschloss-moenchbruch.de



Herzlich willkommen auf Mönchbruch ...

Sehr verehrte Gäste,

ganz herzlich bedanken wir uns für Ihr Interesse an unserem Haus, und möchten Ihnen mit dem folgenden Tagungsleitfaden einen kurzen Überblick über unser breites Angebot für Seminare, Meetings, Tagungen und Besprechungen geben.

In gemütlicher Atmosphäre und umgeben von Hessens zweit größtem Naturschutzgebiet, können Sie Ihre Veranstaltung nicht nur in Ruhe, sondern auch durch das historische Ambiente der Mühle und des barocken Jagdschlusses stilvoll durchführen.

Auch haben Sie die Möglichkeit bei uns, nach einem anstrengenden Meeting oder einer Tagung, zu übernachten. Hierzu stehen Ihnen 19 individuell eingerichtete Hotelzimmer in unserer Mühle und fünf großzügige Suiten im Schloss mit modernem Komfort zur Verfügung.

Gastronomisch haben Sie die Wahl zwischen unserem Restaurant „Mönchbruchmühle“, einem Restaurant der gehobenen Klasse mit einer traumhaften Gartenterrasse, oder der rustikalen „Müllerstube“ mit einem Biergarten für 300 Personen, sowie unserem mediterranen Innenhof für ungestörtes Tagen und Genießen im Freien. Und natürlich steht Ihnen auch das Jagdschloss selbst zur Verfügung.

Unsere beiden Tagungsräume „Kaminzimmer“ und „Hubertuszimmer“ bieten Platz für Teilnehmerzahlen von fünf bis 50 Personen.

Aber auf Mönchbruch ist noch einiges mehr möglich. Von Führungen in den Mönchbruch oder durch das Schloss, entspannenden Wohlfühl- Pausen, Personal-Training, Teambuilding-Events, Incentives und Vieles mehr.

Gerne unterstützen und beraten wir Sie, damit Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen erfolgreich abläuft.

Damit wollen wir „mehr“ sein, als nur ein Restaurant und Vermieter von Räumlichkeiten. Bei uns erfahren Sie eine Rund- Um- Betreuung.

Wir sind der starke Partner an Ihrer Seite, auf den Sie sich verlassen können!



Unsere Tagungspauschalen

Die einfachste Art zu buchen. Die Pauschale beinhaltet Tagungsraum, Kaffeepause, Tagungsmenü und ggf. Übernachtung. Die Pauschale ist buchbar ab mind. sechs Tagungsteilnehmern.

Tagungspauschale 1 :

Tagungsraum: 1 Tag, inkl. Beamer, Leinwand, Metaplanwand, Stiften
Verpflegung: Kaffee, Mineralwasser, Apfelsaft
1x Tagungsmenü (2 –Gang)
1x Kaffeepause

Preis pro Person: € 65,00

Tagungspauschale 2

Tagungsraum: 1 Tag, inkl. Beamer, Leinwand, Metaplanwand, Stiften
Verpflegung: Kaffee, Mineralwasser, Apfelsaft
2x Tagungsmenü (2 –Gang)
2x Kaffeepausen

Preis pro Person: € 94,00

Tagungspauschale 3:

Tagungsraum: 1 Tag, inkl. Beamer, Leinwand, Metaplanwand, Stiften
Verpflegung: Kaffee, Mineralwasser, Apfelsaft
1x Tagungsmenü (2 –Gang)
1x Kaffeepause
1x Übernachtung in der Mühle, inklusive Frühstücksbüffet

Preis pro Person: € 121,00
(davon 7% Mwst. Übernachtung € 51.-
und 19% Mwst. Frühstück € 5.- und Tagungsanteil € 65.-)

Tagungspauschale 4:

Tagungsraum: 2 Tage, inkl. Beamer, Leinwand, Metaplanwand, Stiften
Verpflegung: Kaffee, Mineralwasser, Apfelsaft
2x Tagungsmenü (2 –Gang)
2x Kaffeepausen
1x Übernachtung in der Mühle, inklusive Frühstücksbüffet

Preis pro Person: € 186,00
(davon 7% Mwst. Übernachtung € 51.-
und 19% Mwst. Frühstück € 5.- und Tagungsanteil € 130.-)

Weitere Kaffeepause € 4.- p.P



Die gute Kaffeepause

Was gibt es besseres als in einer Tagungspause neue Kraft und Energie zu tanken. In unserem Haus haben Sie die Möglichkeit, sich Ihren Pausensnack individuell zusammen zu stellen.

Zu allen Pausen servieren wir Ihnen wahlweise Kaffee oder Eiskaffee, Tee oder Eistee und jeweils eine Schale mit knackig frischen Land-Äpfeln oder gesundem Obst der Saison.

Im Sommer steht Ihnen für ihre Pausen oder Gruppenarbeiten auch unser Innenhof oder der Garten gerne zur Verfügung.

1. Good Morning

*Wie wäre es mit einem zweiten Frühstück?
Unser Frühstücksbüfett von 07⁰⁰ bis 11³⁰ Uhr*

2. Frisch & Fruchtig

*Fruchtjoghurt
Naturjoghurt
Obstsalat der Saison (z.B. Ananas-, Erdbeeren-, Wassermelonen- oder Orangensalat)
Müslibar mit frischer Milch*

3. Fit for Fun

*Verschiedene Gemüsestreifen der Saison
Frischkäse Dipp, Kräuterquark und Spundekäs
Pumpenickel und Knäckebrot
Tomatensaft*

4. Kaffeeklatsch

*Kleine Küchlein in der Papiermanschette
oder warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
oder Waffeln mit Sahne und Kirschen*

5. Deftig

*Frische Ofen-Brezeln
Obazda-Käse
Pfefferbeißer*

6. Couch Potato

*Salzstangen
Chips
Schokolade
Nüsse und Cashews*

*Sie haben ganz besondere Wünsche wie Ihre Pause aussehen soll?
Gerne erfüllen wir diese!*



Unsere Veranstaltungsräume

Das Kaminzimmer

besitzt ca. 60 m², und fast bis zu 40 Personen

Dieses Zimmer ist abschließbar und im Herbst und Winter besteht natürlich auch die Möglichkeit den Kamin anzufeuern.

Das Hubertuszimmer

besitzt ca. 15 m², und bieten eine Kapazität bis 10 Personen (nur Tafelform möglich)

Das Hubertuszimmer befindet sich im hinteren Teil der Mönchbruchmühle und ist nach einer Seite hin offen. Der Raum ist daher nicht abschließbar.

Es besteht ein direkter Zugang zum Innenhof, welcher auf Wunsch geöffnet werden kann.

Der Roter Salon im Jagdschloß

Größe: 22 m² Kapazität bis max. 12 Personen,
befindet sich im neu renovierten Herrenbau

„Kapelle“ im Jagdschloß

Größe: 55 m² für bis max. 45 Personen
befindet sich im neu renovierten Herrenbau

Trauzimmer im Jagdschloß

(nur verfügbar, wenn keine Trauungen des Standesamtes stattfinden)

Größe: 36 m² Kapazität bis max. 25 Personen, befindet sich im neu renovierten Herrenbau

Der rote Salon und das Trauzimmer lassen sich miteinander verbinden, so dass ein größerer Raum mit 58 m² zur Verfügung steht. Es handelt sich hierbei jedoch nicht um eine Trennwand, sondern um eine Doppeltür die geöffnet werden kann.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Räumlichkeiten des Jagdschlusses aktuell noch über keine Telefon- und Internetverbindung verfügen.

Bei gutem und warmen Wetter besteht auch die Möglichkeit die Tagung oder das Seminar in unserem mediterranem Innenhof stattfinden zu lassen, oder auch dem Schlossgarten. Als Alternativen bei Unwetter stehen Zelte und Schirme zur Verfügung.



Tagung Individuell:

Selbstverständlich können Sie Ihre Tagung auch individuell zusammenstellen.
Die Preise betragen im Einzelnen:

Verpflegung:	Kanne Kaffee		€ 12,80
	Apollinaris 0,25 l		€ 2,80
	Säfte 0,2 l		€ 3,50
	Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2l		€ 3,20
	3-Gang Tagungsmenü		€ 38,00
	Kaffeepause (ohne Getränke)		€ 8,50
	Obstschale pauschal		€ 10,50
	halbe belegte Brötchen		€ 2,80
	Kuchenplatten (8 Stücke Kuchen nach Wahl)	€	24,20
	Tortenplatten (8 Stücke Torten nach Wahl)	€	31,60
Übernachtung:	Einzelzimmer		€ 65,00
	Doppelzimmer		€ 94,00
	Suite im Jagdschloss		€ 145,00
	jeweils inkl. Frühstücksbüfett		
Tagungsräume:	Kaminzimmer / Kapelle / Standesamt	je	€ 150,00
	Hubertuszimmer / Roter Salon	je	€ 80,00
Technik:	Leinwand, Flipchart mit Stiften, Metaplanwand Pauschal		€ 60,00
	Beamer		€ 110,00
	Moderatorenkoffer (Leihgebühr externer Partner)		auf Anfrage
	zusätzlicher Flipchart mit Stiften oder zusätzliche Metaplanwand (Leihgebühr externer Partner)		auf Anfrage
	<u>weitere Tagungstechnik und Preise auf Anfrage:</u>		

Fernseher mit DVD
Mikrofonverstärkung
CD und MP3 Player,
Computer u.v.m.





Unser besonderer Tipp für schöne Tage:

Barbecue

im Innenhof
der Mönchbruchmühle
Sie erwartet:

saftige Steaks
feurig scharfe Soßen
und eine Auswahl
knackig frischer Salate

Vom Holzkohlengrill direkt auf Ihren Teller:

-  Würzige Schweinenackensteaks, pikant eingelegt
-  Mit Honigsauce glasierte Spareribs
-  Knusprige Chicken-Wings mit Knoblauch
-  Thüringer Rostbratwürstchen

Als Beilage reichen wir dazu:

Baked Potatoes, Grüne Bohnen mit Rauchfleisch, Westernkartoffeln

Und schließlich erwartet Sie in unserem Zelt ein reichhaltiges Salatbüfett

Rote Kidney Bohnen, Maissalat
Kartoffelsalat mit Speck, Tomatensalat
Bayrischer Kümmelkrautsalat
Karottensalat und knackige Blattsalate

Dazu gibt es:

Perlzwiebeln, rote Zwiebel, Brotcroûtons, Mixed Pickles
saure Gurken, French Dressing und Italian Dressing

Nun das Wichtigste was ein gutes Barbecue erst ausmacht:

Soßen und Dip's

Kräuterbutter und Kräuterquark
Teufelsoße extra scharfe Sambalsoße
Knoblauchmayonnaise
Currysoße, Pfeffersoße, Barbecuesoße

Zu all dem gibt es noch einen großen Brotkorb
mit riesiger Brot- und Brötchenauswahl

€ 36,90 pro Person
(Mindestpreis € 922,50)