

TAGUNGSARRANGEMENTS

Fragen Sie auch
nach unseren
Incentives!



Erfolgreich tagen. Norddeutsch stärken.

Ein erfolgreicher Tagungsabschnitt liegt hinter Ihnen. Der Kopf raucht, der Magen knurrt. **Zeit für eine kreative Pause.** Das Küchenteam aus unserem Fischers Fritz Restaurant bereitet Ihnen dafür vollwertige Snacks und Speisen zu.

Unser Fischers Fritz Restaurant gehört zu den Gründungsmitgliedern von „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“. Ziel des Vereins ist es, die schleswig-holsteinische Ess- und Küchenkultur zu stärken sowie das Wissen über regionale Qualitätsprodukte und deren Verarbeitung zu verbreiten. Mitgliedsbetriebe sind dazu verpflichtet mindestens 60 % der Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen und frisch zu verarbeiten. Höchste Qualität für höchsten Genuss – das ist unsere Devise. So findet man auf der Speisekarte des Fischers Fritz aus schleswig-holsteinischen Produkten gefertigte typisch norddeutsche Spezialitäten, die wir direkt von unseren befreundeten Produzenten und Lieferanten in der Nachbarschaft ordern oder selbst abholen. Wir weichen nur dann auf Produkte aus nahe gelegenen Regionen aus, wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht angeboten wird.

Alle Lebensmittel werden von unserem Küchenteam aus frischen Zutaten, handwerklich, nach den Regeln der Kochkunst, zu leckeren Speisen verarbeitet, egal, ob zu Ihren Kreativitätspausen, zum Mittag- oder zum Abendessen.

Unsere Tagungsarrangements bestehen aus den Leistungen, die bei unseren Gästen am beliebtesten sind. Wir haben sie so gestaltet, dass für jedes Budget etwas dabei ist. Sollte dies nicht der Fall sein, fragen Sie bitte bei unserer Veranstaltungsleitung nach.

Wir werden auch für Ihre individuellen Wünsche etwas finden.

„WIE ÜBERALL“ inklusive folgender Leistungen:

- Tagungsraum mit Basistechnik
- kostenloser Parkplatz
- Professionelle Konferenzbetreuung vor Ort
- Kreativpause am Vormittag mit:
 - Kaffee und ausgewählten Teesorten, soviel Sie möchten, frischem Obst und Gebäck aus unserer hauseigenen Bäckerei
- Mittagessen **:
 - Hier haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgängen sowie einer Dessertauswahl von unserem Lunchbuffet mit frischen Produkten der Region
- 10minütige Bewegungspause nach dem Mittagessen zur Förderung Ihrer Konzentration
- Kreativpause am Nachmittag mit:
 - Kaffee und ausgewählten Teesorten, soviel Sie möchten, und frischem Blechkuchen aus unserer hauseigenen Bäckerei

EUR 47,50 pro Person / Tag

Auch als Ganztagespauschale buchbar:

bis 19:00 Uhr inklusive Abendessen: unser beliebtes 4-Gänge-Vital-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl, einer davon vegetarisch

Für das Abendessen berechnen wir zusätzlich **EUR 29,00 pro Person**

DIESE ERGÄNZUNG IST MIT ALLEN TAGUNGSARRANGEMENTS KOMBINIERBAR!

„TYPISCH NORDDEUTSCH“ inklusive folgender Leistungen:

- Tagungsraum mit oben genannter Basistechnik
- kostenloser Parkplatz
- Professionelle Konferenzbetreuung vor Ort
- Kreativpause am Vormittag mit:
 - Kaffee und ausgewählten Teesorten, soviel Sie möchten, sowie köstlichen Fisch- und Käsebrötchen
- Mittagessen **:
 - Hier haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Vorspeisen, Suppe, 2 Hauptgängen sowie einer Dessertauswahl von unserem Lunchbuffet mit frischen Produkten der Region
- 10minütige Bewegungspause nach dem Mittagessen zur Förderung Ihrer Konzentration
- Kreativpause am Nachmittag mit:
 - Kaffee und ausgewählten Teesorten, soviel Sie möchten, frischen Blechkuchen und Waffeln aus unserer hauseigenen Bäckerei mit einem Kompott aus saisonalem und regionalem Obst

EUR 50,50 pro Person / Tag

„VOLLWERTIG UND GESUND“ inklusive folgender Leistungen:

- Tagungsraum mit oben genannter Basistechnik
- kostenloser Parkplatz
- Professionelle Konferenzbetreuung vor Ort
- Alle Leistungen des Arrangements „WIE ÜBERALL“
- Zusätzlich zur Kreativpause am Vormittag:
 - Ein alkoholfreier Powercocktail, Joghurt, Gemüsesticks mit Dip sowie verschiedene Müsli und Cerealien
- Zusätzlich zur Kreativpause am Nachmittag:
 - Milchshakes aus frischer Landmilch und regionalem Obst

EUR 53,50 pro Person / Tag

„POWERSTÄRKUNG“ inklusive folgender Leistungen:

- Tagungsraum mit oben genannter Basistechnik
- kostenloser Parkplatz
- Professionelle Konferenzbetreuung vor Ort
- Alle Leistungen des Arrangements „WIE ÜBERALL“
- Ergänzend servieren wir einen Begrüßungskaffee mit frischen Butterbrezeln oder Muffin
- Zusätzlich zur Kreativpause am Vormittag:
 - Ein alkoholfreier Powercocktail und mit Holsteiner Landspezialitäten belegte Brötchen
- Zusätzlich zur Kreativpause am Nachmittag:
 - Milchshakes aus frischer Landmilch, regionales Obst und eine Bio- Fruchtschnitte

EUR 58,50 pro Person / Tag

**Ab 20 Personen servieren wir Ihnen unsere Lunchbuffets, damit Sie keine wertvolle Zeit verlieren. Finden weitere Tagungen bei uns statt, so bereiten wir für Sie ebenfalls unser Lunchbuffet vor. Anderenfalls servieren wir Ihnen ein leckeres 3-Gänge-Menü mit verschiedenen Hauptgängen zur Wahl.*

Ihre KREATIVITÄT braucht Erholungspausen

Fühlt sich gut an und mit Kollegen macht es doppelt Spaß – eine Fitnesspause! Unsere qualifizierten Mitarbeiter aus dem Birke Spa nehmen Sie und Ihre Mannschaft nach dem Mittagessen mit auf eine 10-minütige Bewegungseinheit mit Koordinations- und Atmungsübungen zur Steigerung der Kreativität und Aufmerksamkeit.

BIRKE

DAS BUSINESS & WELLNESS HOTEL IN KIEL



BLITZ-IMBISS:

Sollten Sie wenig Zeit haben und einen Fingergerechten-Imbiss anstatt eines Mittagessens bevorzugen, bereiten wir Ihnen eine schmackhafte, kräftige Suppe und kleine, per Hand hergestellte Köstlichkeiten zu. Diese fertigen wir tagesaktuell, aus regionalen Produkten, für Sie an.

EUR 2,90 Fertigungszuschlag pro Person

WEITERE BAUSTEINE

Alle Tagungsarrangements sind durch weitere Bausteine mit erfrischenden, pikanten und süßen Leckereien ergänzbar. Wie wäre es mit einem Hauch norddeutschen Luxus, wie z.B. Forellen-Kaviar mit saurer Sahne auf frisch geröstetem Toast oder Ciabatta mit Hummer.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.Hotel-Birke.de

Gerne steht Ihnen in unserem Birke Business Center zur Verfügung:

Frau Sissy Düring	Telefon	+49 431 5331-442
	Fax	+49 431 5331-443
	E-Mail	Veranstaltung@Hotel-Birke.de

*Preise gelten ab dem 01.01.2012;
bei Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.*

HOTEL BIRKE MARTENSHOFWEG 2-8 D-24109 KIEL INH. RAINER BIRKE e.K.
Telefon +49 (0)431-5331-442 Fax +49 (0)431-5331-443 Veranstaltung@Hotel-Birke.de www.Hotel-Birke.de

