



# PROFESSIONELL TAGEN IM BIRKE

## IHR ERFOLG IST UNSER ZIEL.

Norddeutsche Lebensart, gesunde und feinheimische Küche, einen mehrfach ausgezeichneten Tagungsbereich und herzliche, professionelle Betreuung - all das bieten wir Ihnen in unserem familiengeführten Hotel Birke. Schnell erreichen Sie uns vom nahe gelegenen Autobahnzubringer oder ICE Bahnhof. Im Grünen gelegen, direkt an einem ruhigen Wald. Weniger als 10 Minuten entfernt sind Innenstadt, Hafen, Universität, Uniklinikum, Wissenschaftspark und Institut für Weltwirtschaft Kiel sowie das Meeresforschungszentrum GEOMAR.

Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen und alles nach Ihren Vorstellungen professionell umzusetzen ist unsere Stärke. Gern helfen wir Ihnen bei der Planung und den Vorbereitungen Ihrer Tagung mit viel Leidenschaft, Kreativität und Freude. So können Sie Ihre ganze Aufmerksamkeit Ihrem Erfolg widmen.

Wir freuen uns auf Sie

Cornelia Helwig & Team

*Hotel Birke, Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel  
[www.Hotel-Birke.de](http://www.Hotel-Birke.de), [veranstaltung@Hotel-Birke.de](mailto:veranstaltung@Hotel-Birke.de), Tel. 0431 5331-442*



## UNSER A-Z WÄHREND CORONA

### ALLGEMEIN

Sollten Sie Krankheitssymptome aufweisen, welche auf eine eventuelle Corona-Infektion schließen könnten, ist ein Aufenthalt bei uns leider nicht möglich. Sie sind verpflichtet uns dies unverzüglich mitzuteilen.

### DESINFEKTION

In den öffentlichen Bereichen finden Sie Desinfektionsspender. Häufig berührte Objekte und Oberflächen im Hotel werden mehrfach täglich desinfiziert. Jeder Tagungsraum ist ebenfalls mit Desinfektionsmittel ausgestattet.

### HYGIENEKONZEPT

Aktuelle Informationen finden Sie unter [www.hotel-birke.de/tagen](http://www.hotel-birke.de/tagen).

### LÜFTUNG

Alle Tagungsräume werden durch unsere Lüftungsanlage jederzeit gut be- und entlüftet. Zusätzlich empfehlen wir 2x pro Stunde für 5 Min. stoßzulüften mit weit geöffneten Fenstern und Türen. Zusätzlich haben wir nun in unseren großen Tagungsräumen „**AIR-PURIFIER**“, die Viren und Bakterien zu über 99% aus der Luft filtern, so dass Sie zusätzlichen Schutz und stets reine Luft haben.

### MINDESTABSTAND

Wir bieten Ihnen großzügige Tagungsräume, in denen der Abstand zwischen den Teilnehmern mindestens 1,5 m beträgt. Bitte beachten Sie trotz Mund- und Nasenschutz die Mindestabstände zu anderen Gästen.

### MUND- UND NASENSCHUTZ

Alle Mit-Gastgeber tragen in allen Bereichen im Hotel einen qualifizierten Mund- und Nasenschutz und halten den Mindestabstand von 1,5 m ein. Unsere Gäste tragen in allen Bereichen ebenfalls Mund- und Nasenschutz. Am Sitzplatz während der Tagung oder des

Mittagessens kann diese/r abgenommen werden.

### PAUSEN

Damit wir alle Abstandsregelungen einhalten können, werden wir mit Ihnen feste Uhrzeiten für Ihre Kreativpausen und das Mittagessen vereinbaren, so dass zu keinem Zeitpunkt zu viele Gäste im Foyer oder im Restaurant sind. Bitte halten Sie sich stets an die abgesprochene Uhrzeit!

### REGISTRIERUNG

Aufgrund der aktuellen Bestimmungen müssen sich alle Tagungsteilnehmer und Referenten vor Ort registrieren, wenn vorab keine Teilnehmerliste mit den oben genannten Daten übermittelt wurde. Hierzu haben wir die **LUCA-App** im Hotel installiert.

### STORNO-REGELUNG

Bis vorerst den 30. Juni 2021 haben wir unsere Stornierungsfristen bis zwei Wochen vor Beginn Ihrer Veranstaltung verlängert.

### TRENNWÄNDE

Zusätzlich können Sie unsere neuen Trennwände aus Plexiglas für mehr Schutz zwischen den Teilnehmern kostenfrei dazu buchen.



### VERPFLEGUNG

Je nach Verordnung servieren wir Ihnen die Kreativpausen im Raum am Platz oder bei uns im Foyer.

Mittagessen findet im Restaurant „Fischers Fritz“ statt - entweder servieren wir Ihnen ein 3-Gang Menü oder wir bieten ein Lunchbuffet an, wenn die Verordnung es zulässt.

## INFORMATIONEN ZU UNSEREN RÄUMEN

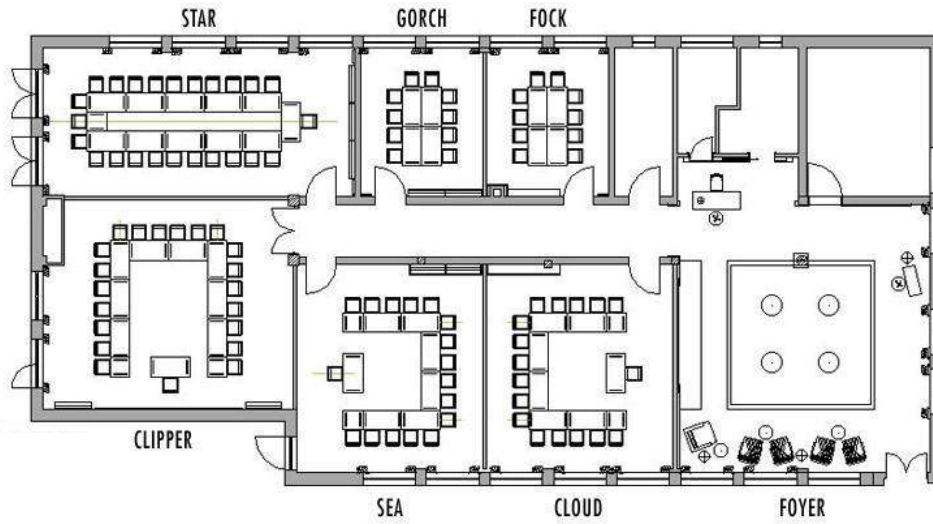
### HIER NEHMEN SIE KURS AUF IHR ZIEL

Sie erreichen das Birke Business Center durch einen separaten, barrierefreien Eingang direkt vom Parkplatz aus, im Erdgeschoss. Eine Rampe für bequemes Herantragen von Displaymaterial erleichtert Ihnen die Vorbereitung. Unsere Räume zeichnet aus: flexible und schalldichte Trennwände zum Unterteilen, Tageslicht und frische Luft durch große Fensterflächen, Lüftungs- und Klimaanlage.

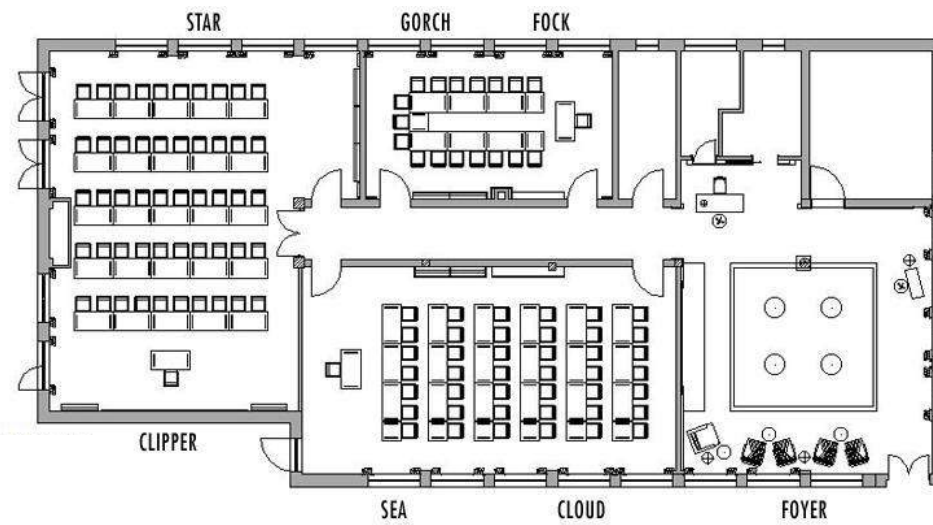
Raum	m <sup>2</sup>	Höhe m	U-Form	Parl.	Stuhl.	Block	Bankett & World Café	
<b>SEA / CLOUD</b>	44	2,8	14	20	30	18	32	
<b>STAR</b>	52	2,8	22	30	40	24	32	
<b>CLIPPER</b>	59	2,8	18	30	50	24	40	
<b>GORCH / FOCK</b>	21	2,8	6		12	8	8	
Bei Bedarf besteht die Möglichkeit die Räume wie folgt zu verbinden:								
<b>SEA + CLOUD</b>	88	2,8	32	50	70	40	72	
<b>STAR + CLIPPER</b>	111	2,8	34	52	100	46	72	
<b>GORCH + FOCK</b>	42	2,8	16	16	24	18	16	
Oder die Kombination aus den Räumen <b>SEA + CLOUD + CLIPPER:</b>								
<b>REGATTA</b>	147	2,8	50	86	120	60	96	
Oder die Kombination aus den Räumen <b>SEA + CLOUD + STAR + CLIPPER:</b>								
<b>WINDJAMMER</b>	199	2,8		99	200		128	
<b>FOYER</b>	80	2,8	für die Kreativitätspause					
- NEBENGEBÄUDE -								
<b>WALDESRUH</b>	120	3	34	50	80	40	112	
<b>RESTAURANT WALDESRUH</b>	70	2,8	18	20	30	26	50	

## BESTUHLUNGSBEISPIELE BIRKE BUSINESS CENTER:

1.

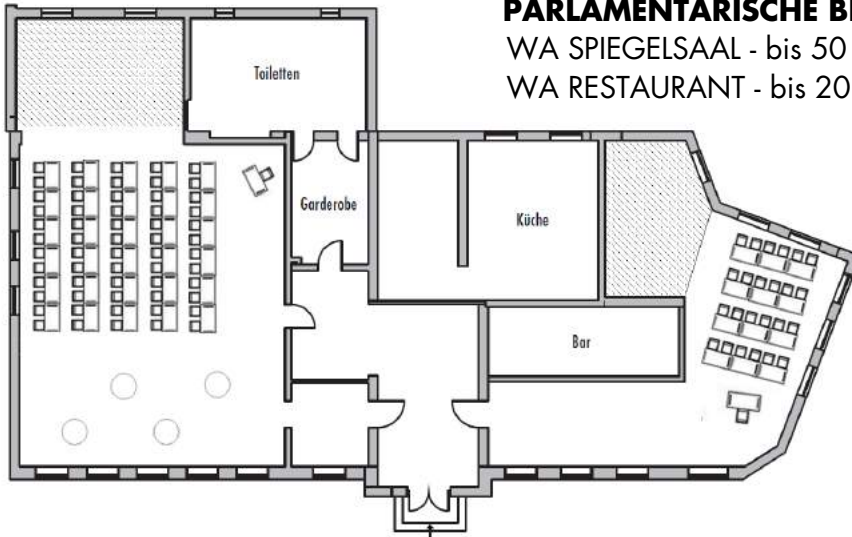


2.



## BESTUHLUNGSBEISPIELE WALDESRUH:

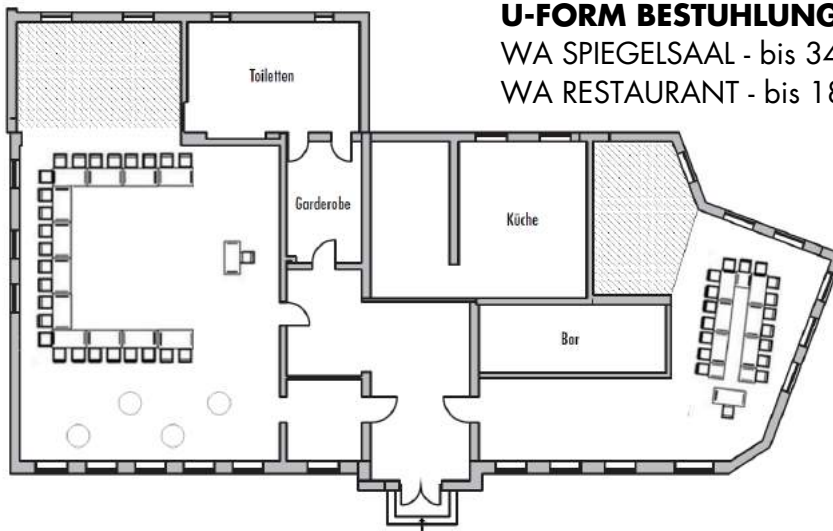
1.



### PARLAMENTARISCHE BESTUHLUNG

WA SPIEGELSAAL - bis 50 Personen  
WA RESTAURANT - bis 20 Personen

2.



### U-FORM BESTUHLUNG

WA SPIEGELSAAL - bis 34 Personen  
WA RESTAURANT - bis 18 Personen



## BIRKE TAGUNGSPAUSCHALE 2021

### inkl. folgender Leistungen:

- Professionelle Konferenzbetreuung vor Ort
- WLAN, Basistechnik und Schreibmaterial
- Kleine Überraschungs-Leckereien und frisches Obst während Ihrer Tagung
- Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten ganztägig verfügbar im Foyer vor den Tagungsräumen
- Mineralwasser und regionaler Apfelsaft im Tagungsraum
- Kreativpause vormittags mit Kaffeespezialitäten und Tee sowie täglich wechselnden Snacks im Foyer vor den Tagungsräumen (wie z. B. warme Croissants mit Marmelade, Butterbrezeln, Obstsalat und Joghurt u. ä.)
- Mittagessen\* im Fischers Fritz Restaurant
- Fit after lunch\*\* im Tagungsraum
- Kreativpause nachmittags mit Kaffeespezialitäten und Tee sowie täglich wechselnden Snacks im Foyer vor den Tagungsräumen (wie z. B. hausgebackener Kuchen, frische Waffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce u. ä.)



<b>Preis pro Person/ Tag</b>	<b>EUR</b>	<b>62,00</b>
------------------------------	------------	--------------

<b>BEGRÜßUNGSKAFFEE</b>	Inkl. Kaffeespezialitäten und Tee, dazu 2 halbe, FEINheimisch bunt belegte Brötchen	
<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>EUR</b>	<b>9,00</b>

<b>ZUSÄTZLICHE TAGUNGSGETRÄNKE</b>	Zusätzlich gemischte Softs (Limonaden, Säfte) in 0,2 l - Flaschen, so viel Sie wünschen, während Ihrer Veranstaltung im Raum	
<b>Aufpreis pro Person</b>	<b>EUR</b>	<b>6,50</b>

<b>GANZTAGESPAUSCHALE</b>	Im Fischers Fritz Restaurant servieren wir Ihnen am Abend ein 3- oder 4-Gänge Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl (Fisch, Fleisch, vegetarisch)	
<b>3-Gänge Menü pro Person</b>	<b>EUR</b>	<b>34,00</b>
<b>4-Gänge Menü pro Person</b>	<b>EUR</b>	<b>40,00</b>

\* Wir servieren Ihnen zum Mittagessen ein FEINheimisches 3-Gänge Menü oder je nach Teilnehmerzahl ein FEINheimisches Lunchbuffet.

\*\* 10-minütige Bewegungseinheit mit unseren qualifizierten Mit-Gastgebern aus dem Birke Spa.

Die Preise beinhalten die gesetzl. gültige MwSt..

## RAUMMIETE & TECHNIK

Erreichen Sie die Umsatzerwartung, berechnen wir keine Raummiete. Sollte die Umsatzerwartung nicht erreicht werden (durch Speisen und Getränke), berechnen wir die entsprechende Raummiete prozentual.

Raum	Umsatzerwartung	Basis-Raummiete	Raummiete entfällt ab*
<b>SEA</b>	650,00 EUR	250,00 EUR	11 Pers.
<b>CLOUD</b>	650,00 EUR	250,00 EUR	11 Pers.
<b>STAR</b>	750,00 EUR	280,00 EUR	12 Pers.
<b>CLIPPER</b>	800,00 EUR	300,00 EUR	13 Pers.
<b>GORCH</b>	320,00 EUR	120,00 EUR	6 Pers.
<b>FOCK</b>	320,00 EUR	120,00 EUR	6 Pers.
<b>SEA + CLOUD</b>	1.200,00 EUR	480,00 EUR	20 Pers.
<b>STAR + CLIPPER</b>	1.400,00 EUR	560,00 EUR	23 Pers.
<b>GORCH + FOCK</b>	560,00 EUR	220,00 EUR	9 Pers.
<b>WINDJAMMER</b>	2.500,00 EUR	1.000,00 EUR	41 Pers.
<b>REGATTA (SEA + CLOUD + CLIPPER)</b>	1.900,00 EUR	750,00 EUR	31 Pers.
<b>WALDESRUH</b>	2.100,00 EUR	800,00 EUR	34 Pers.
<b>RESTAURANT WALDESRUH</b>	500,00 EUR	200,00 EUR	8 Pers.

\* Bei Buchung unserer BIRKE Tagungspauschale

<b>Basistechnik:</b> Höhenverstellbarer Beamtisch, Beamer und Leinwand, 1 Flipchart mit einem Block Papier und 4 Stiften, 2 Pinnwände, Moderatorenkoffer	INKLUSIVE
<b>Weitere Flipcharts, Pinnwände usw.</b>	10,00 EUR pro Stück pro Tag
Unsere hauseigene <b>Beschallungsanlage</b> (Deckenlautsprecher) verfügt über verschiedene Mikrofone: 01 Funk-Head-Set, 01 Funk-Handkeule, 02 kabelgebundene Handkeulen	300,00 EUR inkl. 2 Mikrofonen pro Tag
Ein <b>erhöhtes Podium</b> können wir für Sie aufbauen (Maße 1m x 1,90m x 0,22m pro Teil, 6 Bühnenteile vorhanden)	Pauschal 180,00 EUR
<b>Weitere Technik-Anforderungen</b> und Wünsche bearbeiten wir gerne und sind Ihnen behilflich bei der Organisation – sprechen Sie uns an.	

## UNSERE RAHMENPROGRAMME

Geben Sie Ihrer Veranstaltung einen besonderen Rahmen und fördern Sie damit die Kreativität und Motivation Ihrer Mitarbeiter! All unsere Angebote können Sie perfekt mit Ihrer Tagung oder Veranstaltung bei uns kombinieren. Sie teilen uns mit, wofür Sie sich interessieren - wir kümmern uns um alles andere und erstellen Ihnen ein ganz individuelles Angebot für Ihr Event.

### PRIVATES WINE & DINE

Freuen Sie sich auf ein FEINheimisches 3-Gänge Menü, begleitet von mehreren harmonisierenden Weinen. Zu jedem Gang werden Ihnen zwei Weine zum Probieren vorgestellt, die Sie unter professioneller Anleitung unseres Sommeliers mit Ihren Sinnen so verkosten, dass der Genuss der Speisen, sowie des Weines sich noch erhöhen.

für 92,00 EUR p. P.  
(ca. 2,5 Stunden)



### WALD YOGA

IM AM HOTEL ANGRENZENDEN WALD

Lassen Sie sich von unseren Mit-Gastgebern aus dem Wellnessbereich in unseren direkt am Hotel angrenzenden Wald begleiten und genießen Sie eine kurze Entspannungseinheit mit Ihrem Team.

für 6,00 EUR p. P.  
(ca. 15 Minuten)

### KIELER SPROTTE

FISCHSPEZIALITÄT UND EDLER TROPFEN

Lassen Sie sich von Küchenmeister Pierre Binder in das Geheimnis des „Kieler Sprotte Essens“ einweihen und erlangen Sie zusätzlich etwas Fachwissen über die Geschichte der geräucherten norddeutschen Spezialität.

für 18,00 EUR p. P.  
(ca. 40 Minuten)



Weitere Informationen und viele weitere Teamevents finden Sie unter [www.hotel-birke.de/rahmenprogramme](http://www.hotel-birke.de/rahmenprogramme). Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!





# BIRKE CATERING

*fein. heimisch. besonders.*

## GENIEßEN SIE UNSEREN 360° CATERING-SERVICE

Ob Kundenveranstaltung, Firmenfeier, Konferenz oder Vorstands- /Geschäftsführersitzung - für jeden kleinen oder großen Anlass kommen wir gerne zu Ihnen ins Büro, in Ihre Geschäftsräume oder an andere Orte.

Ihrem Anlass entsprechend bereitet unser Küchenteam um Chefkoch Pierre Binder für Sie Kuchen- und Brötchenvariationen, vielfältiges Fingerfood oder kalte/warme Buffets. Wir kümmern uns um Anlieferung der Speisen, die Zubereitung vor Ort sowie das gesamte Material vom Geschirr über Besteck bis zu Tischen, Stühlen und passender Wäsche.

Damit Ihre Veranstaltung mit uns erfolgreich wird, stehen Ihnen qualifizierte Mit-Gastgeber aus dem Service und der Küche bereit, um stets für Sie und Ihre Wünsche da zu sein.



Auf Wunsch übernimmt das erfahrene Team des BIRKE die komplette, professionelle Organisation Ihrer Veranstaltung. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Genießen Sie jetzt sorgenfrei und sicher!

Jetzt ein individuelles Angebot anfragen unter der Tel.: 0431 5331-442 oder per Mail an [veranstaltung@hotel-birke.de](mailto:veranstaltung@hotel-birke.de)



### **WIE WÄRE ES MIT EINEM ABENDESSEN ALS ABSCHLUSS IHRER VERANSTALTUNG IM HOTEL?**

Wir empfehlen Ihnen unseren neuen Raum **OPTIMIST** – angrenzend an unser Restaurant „Fischers Fritz“ (für Gruppen zwischen 10 und 16 Personen).

Größere Gruppen begrüßen wir gerne in unserem **Traditionshaus „WALDESRUH“**.

Jetzt anfragen unter der Tel.: 0431 5331-442 oder per Mail an [veranstaltung@hotel-birke.de](mailto:veranstaltung@hotel-birke.de)