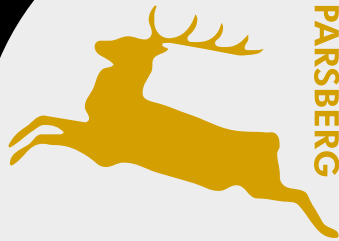


KREATIV TAGEN



ROMANTIK HOTEL
HIRSCHEN
PARSBERG





Unsere Leistungsformel

Leistung = Wissen x Motivation x Kraft

Arbeit und Freizeit gehen ineinander über.



Raum für professionelle Tagungen

Ein riesiger Garten für inspirierende Pausen. Bodentiefe Fensterverglasungen für viel Tageslicht. Ruhe für fokussiertes Denken. In unseren fünf Tagungsräumen weht frischer Wind, um neue Ideen zu finden. Wir bieten Räumlichkeiten, technische Ausstattung und die richtige Verpflegung für helle Geistesblitze und ergiebige Tagungen.

Unser Mehrwert

TOP Tagungsmedien

Projektionswand, 3 Pinnwände und Flipchart, Laserbeamer mit Clickshare, Schreibblock und Kugelschreiber pro Teilnehmer, Neuland Moderationsmaterial, Tagungsraum klimatisiert und verdunkelbar, Klima-Filter-Ausstattung: Luft nach Wunsch: Ob staub-, viren- oder keimfrei, unsere Klimaanlage mit Plasmafiltern sorgen für mehr Sicherheit.

Gruppen-Arbeitszonen im gesamten Areal

Lerngarten und viele Rückzugszonen – ideal für aktive Entspannung und Gruppenarbeit

70 Parkplätze, direkt vor der Tür

Möglichkeit für Hybride-Tagungen

Fitnessbereich und für Naturliebhaber: ausreichend Joggingrouten

Synchroner Business-Glasfaser-Anschluss, 600 Mbit

Internet-Zugang per W-LAN oder LAN in den Tagungsräumen

Flächendeckender W-LAN Zugang im gesamten Areal

Duftende Kaffeespezialitäten

„Denknahrung“ und Candy Bar zum Naschen

Obstgarten zum Selbstpflücken

Teebar mit verschiedenen, offenen Teesorten



Unsere Preisliste ab 01.01.2023

Firmenbrutto-Preise in Euro. Alle Preise beziehen sich auf pro Person und Tag.

BASIC

Hochspezialisierter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar, Kekse und Apfelkorb

Parsberger Wasser zur Selbstbedienung

Mittagsimbiss mit Suppe

64,-

BUSINESS

Hochspezialisierter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar, Kekse, Apfelkorb, nachmittags Kuchen & Denknahrung

Parsberger Wasser zur Selbstbedienung

Mittagessen mit Suppe bzw. Salat, 3 Hauptgerichte zur Wahl und Dessert

84,-

PROFESSIONAL

Hochspezialisierter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Parsberger Wasser zur Selbstbedienung

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar, Kekse, Apfelkorb, nachmittags Kuchen & Denknahrung

Das Plus am Vormittag: Obstkorb, Croissant, Joghurt und herzhaft Snacks

Tagungsgetränke im Raum (Regionale Saftschorlen, Cola und Mineralwasser)

Mittagessen mit Suppe bzw. Salat, 3 Hauptgerichte zur Wahl und Dessert

94,-



| | | | PROFESSIONAL |
|--|---------------|---------------|---------------|
| | | BUSINESS | |
| | | BASIC | |
| W-Lan Goldticket - bis zu 600 Mbit | | | X |
| Vormittagspause zusätzlich mit süßen & herzhaften Snacks, Obst | | | X |
| Tagungsgetränke im Raum Regionale Saftschorlen, Cola, Mineralwasser | | | X |
| Nachmittagspause mit Kuchen und Denknahrung | | X | X |
| Neuland Moderationsmaterial | | X | X |
| Parsberger Wasser zur Selbstbedienung | X | X | X |
| Kaffeevollversorgung | X | X | X |
| Mittagessen | X (Imbiss) | X (3-Gang) | X (3-Gang) |
| Vormittagspause mit Apfelkorb & Keksen | X | X | X |
| Teebar mit offenen Sorten | X | X | X |
| Candy Bar | X | X | X |
| Block mit Kugelschreiber | X | X | X |
| W-Lan Standardticket | X | X | X |
| 3 Pinnwände | X | X | X |
| 1 Flip Chart & Neuland Trainermarker | X | X | X |
| Laserbeamer & Click Share Technik | X | X | X |
| Top Tagungsraum | X | X | X |
| | 64,- | 84,- | 94,- |

Firmenbrutto-Preise in Euro. Alle Preise beziehen sich auf pro Person und Tag.

No money, no honey . . .

MODERNE FREISCHWINGER

Mit diesen Stühlen sind auch lange Besprechungstermine kein Problem mehr. Komfortabel und mit breiten Armlehnen in schlichten, jedoch edlem Design.

GROSSE ARBEITSFLÄCHE

Egal ob für Trainer oder für die Teilnehmer. Gute Arbeit erfordert einen guten Arbeitsplatz. Große moderne, 80cm tiefe Tische mit perfektem Stand bieten für alle Beteiligten das optimale Arbeitsumfeld.

BRILLIANTE SCHÄRFE

In den Räumen Oberpfalz, Eggenthal, Pfaffenleite und Wieselbruck erwarten Sie exklusiv unsere BenQ Laserbeamer. Mit brillianter Schärfe, detailgetreuer Farbwiedergabe und einem niedrigem Geräuschniveau sticht Ihre Präsentation besonders hervor.

VIEL TAGESLICHT

Große Fensterfronten in allen Tagungsräumen lassen die Sonne und ihre Energie in den Raum gelangen. So bleiben die Teilnehmer energetisch und motiviert.

ZUGANG ZUM GARTEN

Um frische Luft zu schnappen, ein Gespräch draußen zu führen, mit der Gruppe nach draußen gehen, sich zurückzuziehen, den Blick ins Grüne abschweifen lassen...

Für was auch immer Sie unseren Garten nutzen wollen, er ist immer in der Nähe.

NEULAND® EQUIPMENT

Arbeiten Sie mit hochwertigstem Equipment der Firma Neuland, nachhaltig und in Deutschland hergestellt.

BESTE VERBINDUNG

Mit dem Barco Clickshare System verbinden Sie jegliches Endgerät in Sekunden mit unseren Beamern, egal ob Windows PC, Mac oder Linux System. Sie haben wichtige Details auf Ihrem Smartphone? Mit nur wenigen Klicks wird alles auf die Wand projiziert. Mehrere Geräte gleichzeitig anzeigen um Vergleiche zu ziehen? Alles kein Problem!



Ergänzende zubuchbare Leistungen

Firmenbrutto-Preise in Euro. Alle Preise beziehen sich auf pro Person und Tag.

Brezenbar

Frisch gebackene Brezen mit verschiedenen Aufstrichen, unserer Leberwurst und Butter

6,90

Wenn Sie mögen gerne auch mit kesselfrischen Weißwürsten aus unserer Hirschenmanufaktur, süßem Händlmeier Senf und frisch gebackene Brezen

pro Paar 8,90

Belegte Semmeln

pro Stück 3,90

Tagungsgetränke-Pauschale klein (Mineralwasser und Apfelschorle)

im Tagungsraum pro angefangener Tag 12,-

Tagungsgetränke-Pauschale groß (Regionale Saftschorlen, Cola, Mineralwasser)

im Tagungsraum pro angefangener Tag 13,90

Essensgetränke-Pauschale

(Apfelsaft aus unseren Gartenäpfeln und Parsberger Wasser am Tisch eingestellt - soviel Sie mögen)

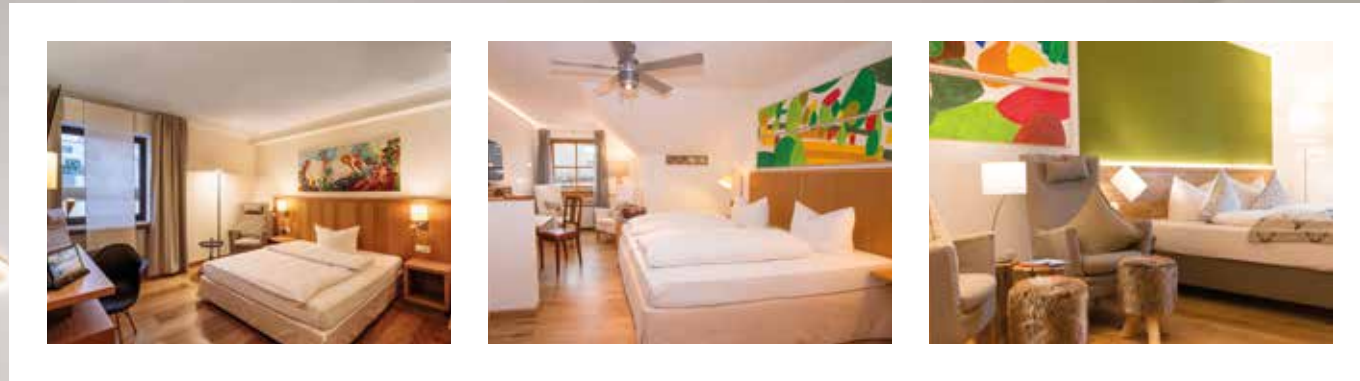
zum Mittag- oder Abendessen 5,80

WÄHLBAR - 1 Getränk zum Essen

(alkoholfreie Getränke zur Wahl, Parsberger Wasser, Biere vom Faß und Tischwein 0,1Ltr.)

zum Mittag- oder Abendessen 6,80





Übernachten

Wo sich Hirsch und Gast Gute Nacht sagen, ist Ihr wohlverdienter Schlaf ganz nah. In einem unserer 80 Zimmer, Suiten und Apartments kommen selbst die Wildesten einmal zur Ruhe. Die Zimmer befinden sich im Stammhaus, Gartenhaus oder Suitenhaus. Alle Häuser befinden sich auf dem Hirschenareal.

WÄHLEN SIE IHREN MEHRWERT

Business (18 qm²)

Unsere Business-Kategorie bietet eine gemütliche Atmosphäre in komfortabler Größe und sind mit einem französischen Bett ausgestattet. Zudem findet man hier einen großzügigen Schreibtisch und Sitzgelegenheit.

ab 113,-

Business Plus (21-25 qm²)

Hier muss man auf Komfort nicht verzichten – im Gegenteil: Der traditionelle Stil mit gemütlichen Holzmöbeln und klassischem Doppelbett mit komfortablem Topper, macht die Übernachtung in Parsberg erst so richtig gemütlich und authentisch.

ab 133,-

Business Deluxe (25-40 qm²)

In unserer Business Deluxe Kategorie wartet ein gemütliches Doppelbett mit Schramm-Schlafsystem (Made in Germany!). Ein großzügiger Wohnbereich mit Sitzgelegenheiten, eine Klimaanlage für die heißen Monate und eine zimmereigene Kaffee- & Teestation.

ab 194,-

Trainer erhalten von uns ein jeweils kostenloses Upgrade in die nächst höhere Kategorie, zur optimalen Vor- und Nachbereitung Ihres Seminars.



Frühstück

Zum Start in einen erfolgreichen Tag. Von 07.00 bis 10.30 Uhr gibt es jeden Tag das bombastische Oberpfälzer Landfrühstück im Stammhaus. Was es so besonders macht? Beste Zutaten!

Duftender Kaffee und Cappuccino, selbstgebackene Brote und Kuchen, regionales und saisonales Obst und Gemüse, Würste und Schinken aus der eigenen Schinken- und Fleischmanufaktur, hausgemachte Aufstriche, selbst gemachte Weißwürste, ofenfrischer Leberkäse, Käse von der Bio-Hofkäserei, frisch zubereitete Rühreier, mit Liebe hausgemachte Marmeladen, Honig vom Parsberger Imker und vieles mehr!

12,50



Parken & E-Lade-Station

Keine Parkplatzsuche nötig! (Einfahrt über die Bärenstraße 1)

Wir verfügen über 70 eigene Parkplätze direkt vor dem Hotel.

4,-

Bei uns können Sie Strom tanken.

Während Sie sich im Seminar befinden, können Sie Ihr E-Auto direkt am Hotel laden.

je nach Pauschale

Inklusivleistungen

- Bei Buchung einer der Zimmerkategorien

- Synchroner Business-Glasfaser-Anschluss (600 Mbit)
- Nutzung des Saunabereichs im Stammhaus, mit Voranmeldung
- Nutzung des Fitnessbereiches
- Nutzung der Pools im Gartenhaus von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr
- Kostenloser Transfer vom Bahnhof zum Hotel von 07.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Abendessen

Wir haben viele Traditionen. Eine davon ist, dass wir alle gerne und sehr gut essen. Aus diesem Grund kochen wir nur das, was uns schmeckt mit viel Liebe, hervorragenden Zutaten und Zeit. Wir kochen alles frisch und wie es sich gehört - selbst.

4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, 3 Hauptgerichte zur Wahl* und Dessert
Immer frisch, immer saisonal und mit Liebe gekocht.

49,-

3-Gang-Menü mit Vorspeise, 3 Hauptgerichte zur Wahl* und Dessert
Immer frisch, immer saisonal und mit Liebe gekocht.

45,-

Oberpfälzer Vesper (woanders heißt das Brotzeit)

Köstliches aus unserer Hirschenmanufaktur mit unserer selbst hergestellten Wurst und Schinken, Käse vom Käsemann, verschiedene Chutneys, Sauergemüse und natürlich unser selbst gebackenes Brot. Für die Süßen gibt es Nachtisch.

32,-

Tischlein deck dich

Viele kleine Köstlichkeiten, nacheinander in den Tisch gestellt, zum nehmen was einem gefällt, zum genießen und schlemmen, zum plaudern und teilen.

Vorspeise, Suppe, Hauptgerichte und Dessert

68,-

* Auch Vegetarier & Veganer kommen bei unseren Menüs in den Genuss.



Wirtsstuben



Das Highlight

7-Gang Gourmet-Menü für maximal 10 Personen an unserer Königstafel

Kreativ, natürlich, regional, echt – so kochen wir Gourmet.

Ohne Schnick und Schnack, gut zu erkennen, was auf dem Teller liegt ohne Schäumchen und Träumchen. Kein Besteck-Wirrwarr, keine Gläseransammlung, keine Tischdecken.

Die Konzentration auf das, was viele Hände mit Liebe und Begeisterung geschaffen haben.

Die handgefertigten Tische, mundgeblasenen Gläser, Weine, mit viel Hingabe gekeltert, und natürlich das von uns gekochte Essen.

Aus besten Zutaten und mit dem, was die Saison hergibt, zubereitet.

Das ist der Hirschkönig – unser Gourmetrestaurant in Parsberg. Von Falstaff ausgezeichnet.

Preise, je nach Menü * und auf Anfrage

Hirschkönig

* Gerne auch mit Weinbegleitung

So liebevoll geschaffene Gerichte brauchen einen Begleiter – in Rot oder weiß gekleidet – denn hinter jedem guten Essen steht ein guter Wein.

Wir laden ein zur Entdeckungsreise durch die Weingebiete Europas.



Der noch MEHRwert am Abend

SOMMER- ODER WINTERGRILLEN

Sommer, Sonne und Biergarten ODER Winter, Schnee und gemütliche Hütte.

Grillen klappt bei uns zu jeder Jahreszeit.

BASIC

Leckeres Salatbuffet, Grillstation mit Grillspezialitäten aus der Hirschenmanufaktur
Fisch, Vegetarisches und ein kleines Nachspeisenbuffet

Sie haben einen eigenen Grillexperten in der Gruppe? Los gehts, ran an den Grill!
Natürlich bereiten wir Ihnen alles vor.

bis 10 Personen 590,-
jede weitere Person 49,-

DELUXE

Leckers Vorspeisen- und Salatbuffet, Grillstation mit Fleisch und Würschtl aus der Hirschenmanufaktur
Fisch, Vegetarisches und ein Nachspeisenbuffet.
Und oben drauf gibt es im Sommer unser süffiges Blobb-Bier (1,5 Ltr. Blobbkrug pro 3 Personen) und
im Winter gibt es für jeden ein Haferl wärmenden Glühwein, auf Wunsch auch alkoholfrei.

Wir bereiten alles vor, kümmern uns um den Service und unser Koch zaubert am Grill.

bis 10 Personen 790,-
jede weitere Person 69,-

WÜRSCHTL-FEST: DAS BESTE AUS DER VORRATSKAMMER!

Von uns für alle Würschtliebhaber kreiert, mit Suppe und kleinem Dessert.

Zwischendrin das Menü * mit selbstbackenem Brot aus unserer Natursauerteig-Backstube.

* Je nach Herstellung: geräucherte Bratwürschtl, Käsekrainer, Bratwürschtl gebraten,
saure Bratwürschtl

bis 10 Personen 290,-
jede weitere Person 24,90

LAGERFEUER MIT GLÜHWEIN

Perfekt für die kalte Jahreszeit, zur Einstimmung in einen gemeinsamen Abend, vorab.

Selbst gemachter Glühwein und Früchtepunsch.

Das i-Tüpfelchen, unsere Plätzchen aus der Hirschen-Backstube.

bis 10 Personen 199,-
jede weitere Person 15,90

FEIERABENDBIER-SCHUBKARRE

In der Oberpfalz sagen wir „Schubkaan“ und der wird nach getaner Arbeit in den Blobb Garten
gefahren und mit Eis und Bier gefüllt, zum Start in einen geruhsamen Abend.

pro Person 6,90



1. Bayerische Weißwurstakademie

JA, SIE KOMMT TATSÄCHLICH AUS PARSBERG!

Bei uns können Sie Ihren erfolgreichen Seminartag mit einem typischen, Oberpfälzer Abend ausklingen lassen. Erfahren Sie mehr über die Wurstkunst und wie die Weißwurst in der Oberpfalz zelebriert wird. 1999 wurde die 1. Bayerische Weißwurstakademie eingerichtet und bis heute gab es schon unzählige lehrreiche Abende mit unserem, mittlerweile Seniorchef und Metzgermeister Lorenz Ferstl. Standardgemäß gehört zu diesem Abend auch die allbekannte Hochzeitsfliege, die er nach wie vor bei seinen Vorträgen heute noch trägt.

Wird Sie geschnitten oder gezuzelt, wirklich vor Zwölf verspeist und was darf tatsächlich mit hinein – um die Weißwurst ranken sich zahlreiche Fragen und Mythen. Nach einer kurzen Vorlesung durch Herrn Lorenz Ferstl füllen Sie Weißwurstbrät selbst in die Därme ab und „kochen“ diese auf einem alten Holzofen. Dazwischen gibt es viel Wissenswertes über die Herstellung, die Rohstoffe, die Weißwurstkultur, Sitten und Bräuche.

Für Sie heißt das: Rein in die Schürze, an das Brät und wursten! Sie packen mit an und nur dann gibt es am Ende das Weißwurst-Diplom, nicht nur für das erfolgreiche Wurstmachen, sondern auch für das Umsetzen ein Stückchens Oberpfälzer LebensArt. Der Spaß kommt nicht zu kurz!

bis 10 Personen 625,- *
jede weitere Person 44,90 *

* inklusive Suppe vorab, Vortrag, Weißwurstessen mit Brezen, als Dessert Oberpfälzer Zwetschgenbavesen und Käse.



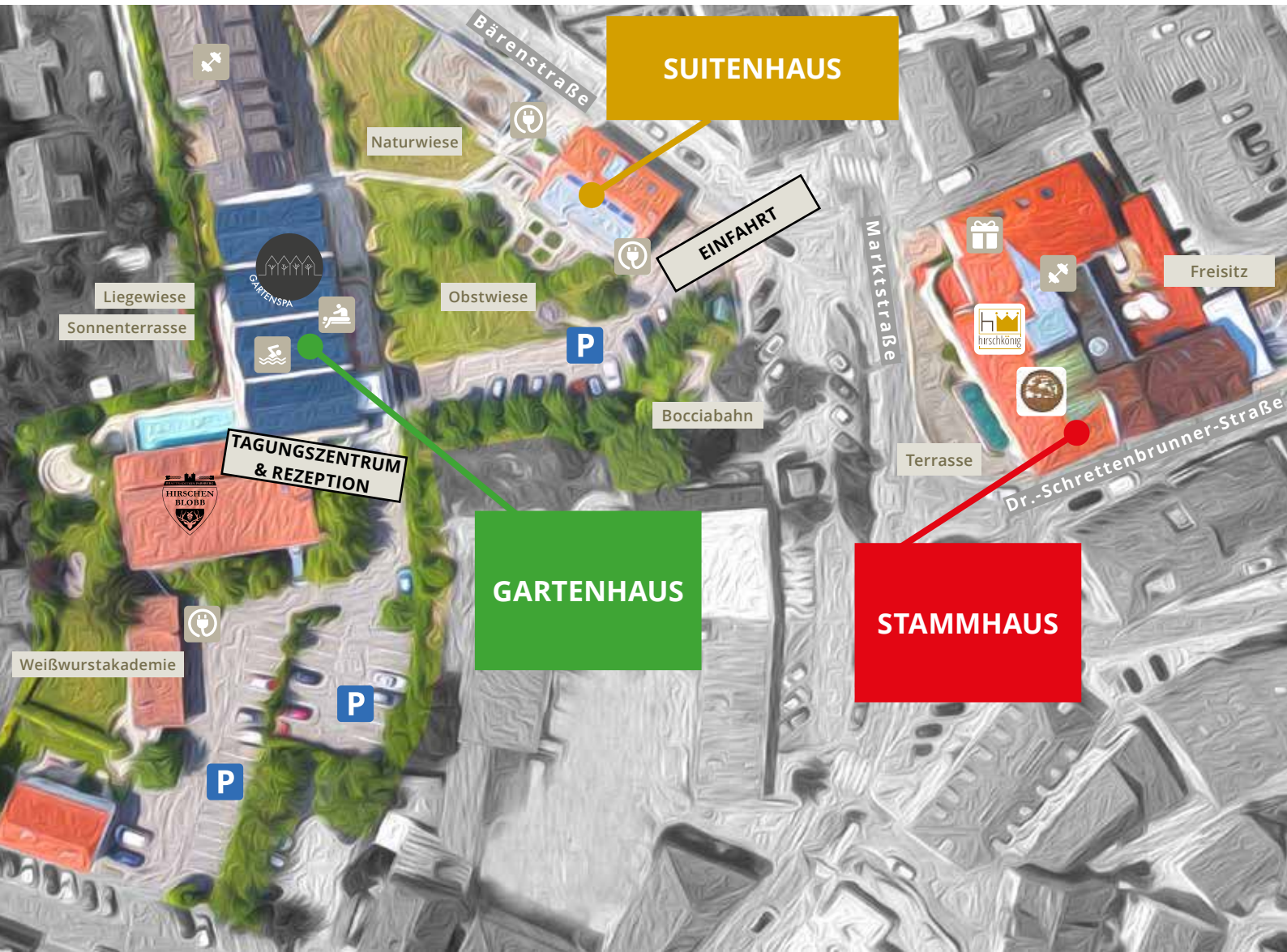
DAS HIRSCHEN AREAL

AUF 10.000m²



- Pools
- Massage
- E-Ladestation bis 22kw
- 70 Parkplätze
- Dorfladen
- Fitness

Flächendeckendes W-Lan im Areal



Tagungskompetenz in Zahlen

Wussten Sie eigentlich, dass ...

... Parsberg fast der **Mittelpunkt** (49°09'36.6"N 11°43'06.1"E) **Bayerns** ist?

... das Romantik Hotel Hirschen auf den **3. Platz der TOP Tagungshotels** gewählt worden ist?

Fazit: Unsere Trainer und Organisatoren schätzen unsere Betreuung vor Ort und freuen sich über den optimalen Buchungsablauf, denn Sie haben uns persönlich bewertet.

... sich **70 lachende Mitarbeiter** täglich um eine liebevolle & professionelle Atmosphäre kümmern?

... **92 % der Gäste** unser **Essen** in den Wirtsstuben und in unserem Gourmetrestaurant Hirschkönig mit **AUSSERGEWÖHNLICH** bewerten?

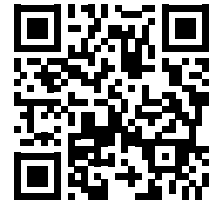
... **98 % unserer Gäste**, dank unserer optimalen Vorbereitung, professionellen Betreuung vor Ort mit vielen Rückzugszonen innen und außen, **besser und effizienter arbeiten können?**

... wir mit **5.000 m² Garten- & Grünfläche**, trotz Lage in der Stadtmitte, der grüne Mittelpunkt in Parsberg sind?

... sich **96 % der langjährigen Tagungsgäste** bei uns sehr wohl fühlen und immer zu uns kommen?

Neugierig? Rufen Sie gleich an, wir freuen uns auf Sie!

Telefon +49 (0) 9492 / 606-0



Romantik Hotel Hirschen
Marktstraße 1a
D-92331 Parsberg

Telefon +49 (0) 9492 / 606-0
tagung@romantikhotelehirschen.de



www.romantikhotelehirschen.de