



Hotels

Garten Hotel Hirschenhof

Marktstraße 2
D-92331 Parsberg

Romantik Hotel Hirschen

Marktstraße 1a
D-92331 Parsberg

Kontakt Zentral für beide Hotels

Hirschenhotels Parsberg GmbH

Tel. +49(0)9492/606-0

Fax +49(0)9492/606-222

info@hirschenhotels.com

www.hirschenhotels.com



Pressemeldung

„Grenzenlos Tagen“

Alternatives Arrangement erhöht Tagungseffizienz

Parsberg, 15. März 2011 - Starre Essenszeiten, vorgeschriebene Erholungspausen – wer intensiv arbeitet, empfindet einschränkende Rahmenbedingungen als störend. Ein alternatives Tagungs-Arrangement bietet deshalb das Garten Hotel Hirschenhof in Parsberg an: „Grenzenlos Tagen“ versorgt die Teilnehmer zwischen 9 und 19 Uhr in einer eigenen Pausenzone, mit frisch gebrühtem, belebenden Kaffee, frischen Getränken, leckeren Snacks und Fingerfood, ohne den kreativen Arbeitsprozess länger zu unterbrechen. „Arbeiten, Pausen, schnabulieren, diskutieren – an einem produktiven Seminartag geht alles fließend ineinander über“, erklärt Hirschenhof-Inhaberin Andrea Ferstl. Statt eines ausgedehnten Mittagessens sollen ihre Seminargäste selbst entscheiden, wann sie kurze Denk- und Essenspausen benötigen.

Der Hirschenhof ist ein auf kreative Tagungen spezialisiertes Haus, das seinen Kunden einen ganzheitlichen Ansatz des Lernens vermittelt. Ganz bewusst ordnet Ferstl deshalb ihre gastronomischen Bedürfnisse dem Arbeitsrhythmus ihrer Seminargäste unter: „Besonders Gruppen, die konzeptionell und ergebnisoffen Tagen, folgen gerne ihrem individuellen Rhythmus“, so Ferstl. Solche Kunden können mit der alternativen „Non-Stop-Verpflegung“ ihre Tagungseffizienz deutlich erhöhen.

Kulinarische Abstriche müssen sie dabei nicht befürchten: Die Küche der Hirschenhotels vereint Oberpfälzer Traditionen und junge kreative Moderne und ist damit zum kulinarischen Ziel der Oberpfalz geworden. Das Arrangement „Grenzenlos Tagen“ bietet zahlreiche Leckereien, die aus der Hand gegessen werden können: Vitaminreiche Obstplatten und Gemüsesticks, Joghurt, Trockenfrüchte und Knabber-Cerealien. Mittags stehen Tapas, verschiedene Suppen, Weißwürste, Müsliriegel und Wellness-Getränke zur Auswahl. Rund um die Uhr stehen frisch gebrühter, wohltunender Kaffee, heißer Tee von der Teebar sowie das Parsberger Wasser vom Brunnen zur Verfügung. Abschluss dieses intensiven Arbeitstages ist ein Verwöhn-Abendessen mit mehrgängigem Romantik-Menü oder Oberpfälzer Köstlichkeiten aus der Karte mit ausgewählten Produkten aus der Region.

Weitere Informationen unter www.hirschenhotels.com.