

Romantik Hotel Hirschen, Parsberg Kapazitäten & Angebotsschwerpunkte

ein Hotelresort mit 3 Hotelkonzepten
inmitten von Parsberg



Light.Hirsch.Garden.Resort.Parsberg.com

Das Stammhaus

37 Hotelzimmer gesamt,

Kategorien: Standard, Komfort, Superior, Junior-Suite

Zimmerpreise: pro Person 98,- Euro bis 314,- Euro

Restaurant Wirtsstuben

Oberpfälzer Gastlichkeit-Regional bewusst genießen

à-la-carte-Restaurant mit Walter Scheidemandel Stube 25 Sitzplätze, Bräustüberl 20 Sitzplätze,

Wintergarten 25 Sitzplätze, Jagdstube 20 Sitzplätze

Banketträume mit Turmstube/Jagdstube 80 Sitzplätze

Außengastronomie mit Terrasse 20 Sitzplätze, Wirtsgarten 20 Sitzplätze

Restaurant Hirschkönig

Fine Dining Restaurant-Lässig Gourmet

Gourmet auf dem Teller mit einer Prise Lässigkeit

5 Tische 2-4 Personen, Königstafel 10 Personen

Beauty-Sauna-Romantik

mit Umkleidebereich, Sauna, Dampfbad, Kneippbereich, Farblichtstube,

Oberpfälzer Badestube mit Whirlwanne und Himmelbett,

Relaxbereiche, 12 Wellnessliegen

Teebar, Parsberger Wasser vom Brunnen,

3 Massage- und Behandlungsräume

Konferenzetage im 1. OG

Raum Oberpfalz 140qm, Raum Laber 55qm, Raum Spitzberg 55qm, Hirschhausen 15qm

Auslastung der Tagungskapazität: 50 Prozent auf 300 Tage im Jahr gerechnet

Event-Areal

Burg- und Schlossgarten Parsberg

50 000qm im Herzen der Stadt

Burgsaal für Events und Kongresse 190qm

Manufaktur von Schinken, Wurst und Fleisch mit Dorfladen & Oberpfälzer LebensArt Spezialitäten

Präsente- und Mitbringselshop,

aus der Region für die Region und für unsere Gäste und Kunden

Das Gartenhaus

36 Hotelzimmer gesamt,

Kategorien: Economy, Standard, Komfort, Deluxe

Zimmerpreise: pro Person 78,- Euro bis 294,- Euro

Garten Wellness

Hallenbad mit Gegenstromanlage, Saunabereich, Kneippbereich, Eisbrunnen, verschiedene Ruhebereiche mit ca. 20 Wellnessliegen

Liegeterrasse, Liegewiese, Sonnenbalkon, Fitness, Obstgarten,

3 Massage- und Behandlungsräume

FitnessLounge

Teebar, nachmittags Snacks zum Tee, Obst

Parsberger Sauerstoffwasser vom Brunnen

Garten

Garten-Areal ca. 8000 qm,

zahlreiche Rückzugszonen und Sitzgruppen im Garten

überdachte Freisitze in der Gartenlaube,

80 hauseigene Parkplätze

Das Suitenhaus

5 Hotelzimmer gesamt

davon 4 Suiten/Appartements, 1 Komfortzimmer alle mit Balkon/Terrasse

Zimmerpreise: ab 118,- Euro bis 334,- Euro

Familienfreude für Jung und Alt

Miete das ganze Haus: Komplettmietung für

3-Generationen-Familientreffen

Das Wohnzimmer als Treff und Aufenthaltsbereich

Die Gaumenfreude

Das Culinarium mit Landhausküche und großem Esstisch, 16 Sitzplätze

Als Team-Event zum Arbeiten oder als Familienevent.

Gemeinsam Kochen, zum Feiern und Genießen

Der Privat Garten für Auszeiten.

Die Gartenfreude – die Naturfreude – die Lebensfreude.

Das Refugium

Besprechen. Bewegen. Beleben. Bereden.

Die kleine Konferenz. Bewegungsraum, Weindegustation am Abend.

Zeit für mich bei einem Glas Wein.

Rückzug – die Seelenfreude – Zeit für mein Lieblingsbuch.



Das Tagungszentrum
Gelebte Tagungskompetenz
Kreativ Tagen, bewusst erholen



Tagen indoor

Tagungspavillon

5 Tagungsebenen zu den Themenbereichen: Handeln 60qm, Denken 100qm, Fühlen 70qm, Bewegen 60qm. Jede Tagungsebene bildet eine abgeschlossene Funktionseinheit mit jeweils einem Tagungsraum, eigener Pausenzone und Gruppenarbeitszone. Moderne Freischwingerstühle, große Arbeitsflächen, BenQ Laserbeamer, Neuland Equipment und Barco Clickshare System.

Auslastung der Tagungskapazität: 65 Prozent auf 300 Tage im Jahr gerechnet
90 hauseigene Parkplätze

Tagen outdoor

Gruppenarbeitszonen im Außenbereich.
Spiel- und Freizeitgarten, Obstgarten, Lernteich

F&B indoor - Blobb-Bistro

Kneipe, Bistro, Hotelbar & Biergarten

Bayerische Tappas, hauseigenes "Hirschen-Blobb"-Bier, speziell für uns hergestellt
Blobb Bistro mit Buffet-Bereich (ca. 55 Sitzplätze) und Bar-Bereich
Wintergarten mit 12-16 Sitzplätzen,
Empfangsbereich mit Teebar, Wasserbrunnen, Lift
Biergarten/Freisitze 100 Sitzplätze

Event

1. Bayerische Weißwurstakademie

In unserer zünftigen Eventhütte. Bayerische Weißwurstkultur auf höchstem Niveau.
Hier gibt es viel Wissenswertes über die Herstellung,
die Rohstoffe, die Weißwurstkultur, Sitten und Bräuche.