



## *Tagen in der Gutsstube*

### *Die Veranstaltungsräume*

*Im Hause befinden sich 2 Tagungsräume, die als zwei separate Einheiten oder zusammengeschaltet als ein großer Saal genutzt werden können.*

*Die Räume verfügen über Tageslicht und sind mit Standardtagungstechnik ausgestattet:*

*- 1 Overheadprojektor, 1 TV-Gerät, 1 Flipchart inkl. 5 Blatt Papier, Beamer*



*Seminarraum 1+2*



*Seminarraum 1*

*Die Kosten für die Veranstaltungsräume pro Tag inkl. der Standardtagungstechnik:*

<i>Seminarraum 1</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Seminarraum 2</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Seminarraum 1+2</i>	<i>100,00 €</i>



*Für die Tagungspause stehen in Buffetform für Sie bereit:*

<i>kleine Pause</i>	<i>2 Tassen Kaffee/ Tee, 1 Wasser (0,2l), 1 Saft (0,2l)</i>	<i>6,50 €/ Pers.</i>
<i>Standard</i>	<i>2 Tassen Kaffee/ Tee, 1 Wasser (0,2l), 1 Saft (0,2l) und Gebäck</i>	<i>8,00 €/ Pers.</i>
<i>Kuchen</i>	<i>2 Tassen Kaffee/ Tee, 1 Wasser (0,2l), 1 Saft (0,2l) Obstkorb, 1 Stück hausgebackener Blechkuchen</i>	<i>11,50 €/ Pers.</i>
<i>Brotzeit</i>	<i>2 Tassen Kaffee/ Tee, 1 Wasser (0,2l), 1 Saft (0,2l) Obstkorb, 3 belegte Schnittchen</i>	<i>12,50 €/ Pers.</i>
	<ul style="list-style-type: none"><li>○ <i>Schnittkäse, Camembert, Trauben und Cracker</i></li><li>○ <i>Kochschinken, Schwarzwälderschinken und Melone</i></li><li>○ <i>Bratenaufschnitt mit Essiggemüse</i></li><li>○ <i>Salami und Schinken vom Wild</i></li><li>○ <i>Lachs, mariniert und geräuchert, Dillsenfsoße</i></li></ul>	

*jede weitere Tasse Kaffee oder Tee* *1,80 €*

*jede weitere Flasche (0,2l) Wasser oder Saft* *1,60 €*



## *Mittag- oder Abendessen*

<i>2-Gang-Menü</i>	<i>14,50 €/Person</i>
<i>3-Gang-Menü</i>	<i>17,50 €/Person</i>

*Bitte wählen Sie Ihr Menü aus folgenden Bausteinen:*

### *Suppen/ Vorspeise*

- Flädlesuppe mit Kräutern*
- Tomatensuppe mit Pesto*
- Wildbouillon mit Maultasche*
- Minestrone von märkischem Gemüse*
- Kleiner gemischter Salat mit Croutons*

### *Hauptgänge*

- Schaufelbraten vom Frischling mit märkischem Ratatouille und Serviettenknödel*
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei dazu Spaghetti und Tomatensugo*
- Schweinefilet im Speckmantel mit Gemüse der Saison und Kartoffelpaunzen*
- Welsfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise gratiniert auf Kartoffelrisotto*
- Rumpsteak „Stroganow“ mit Rote Bete auf Berner Rösti*



### *Dessert*

- *Vanilleeiskrem und Orangensalat*
- *Geschäumte Creme Brûlée*
- *Zitronenkrem mit Himbeermark*
- *Griefflammeri mit warmen Zwetschgen*
- *Apfeltarte aus dem Steinbackofen*

## *Übernachten*

*Sechs komfortable Nichtraucher-Doppelzimmer mit Dusche/ WC stehen für ein erholsames Entspannen fernab vom Großstadttrubel zur Verfügung.*

*Preise pro Nacht und Zimmer mit Frühstück:*

*Doppelzimmer* 75,00 €

*DZ als Einzelzimmer* 55,00 €

*Bei der Buchung eines Golf-Kurses erhalten Sie eine Ermäßigung auf den Zimmerpreis.*



*Gerne arrangieren wir auch weitere Aktivitäten als Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung, zum Beispiel Schnuppergolfkurse oder geführte Waldspaziergänge.*

*Wir sind Ihr Ansprechpartner und stehen Ihnen für ein persönliches Gespräch gern zur Verfügung.*

*Sie erreichen uns telefonisch unter: 03341/ 33 09 -10 oder 33 09 -20, per E-Mail an [info@gutsstube.de](mailto:info@gutsstube.de) und finden uns in der Prötzeler Straße 1 in 15345 Altlandsberg/ GT Wilkendorf.*

*Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich willkommen!*

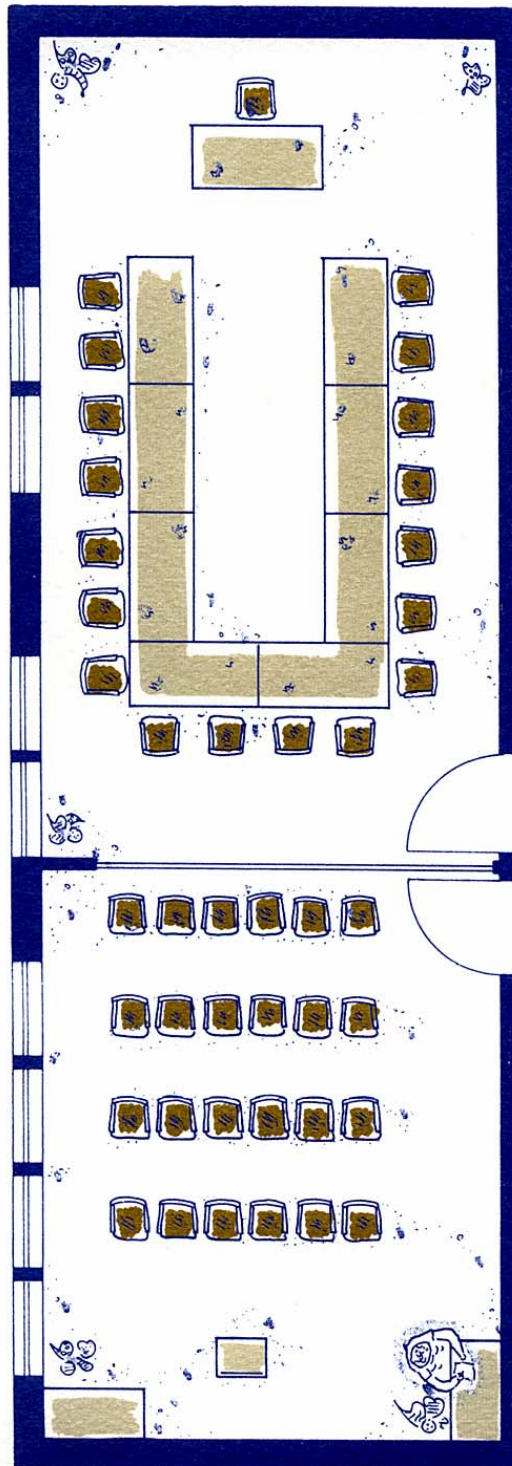
*Das Team der Gutsstube*



## *Sitzpläne Seminarraum*



Variante 1

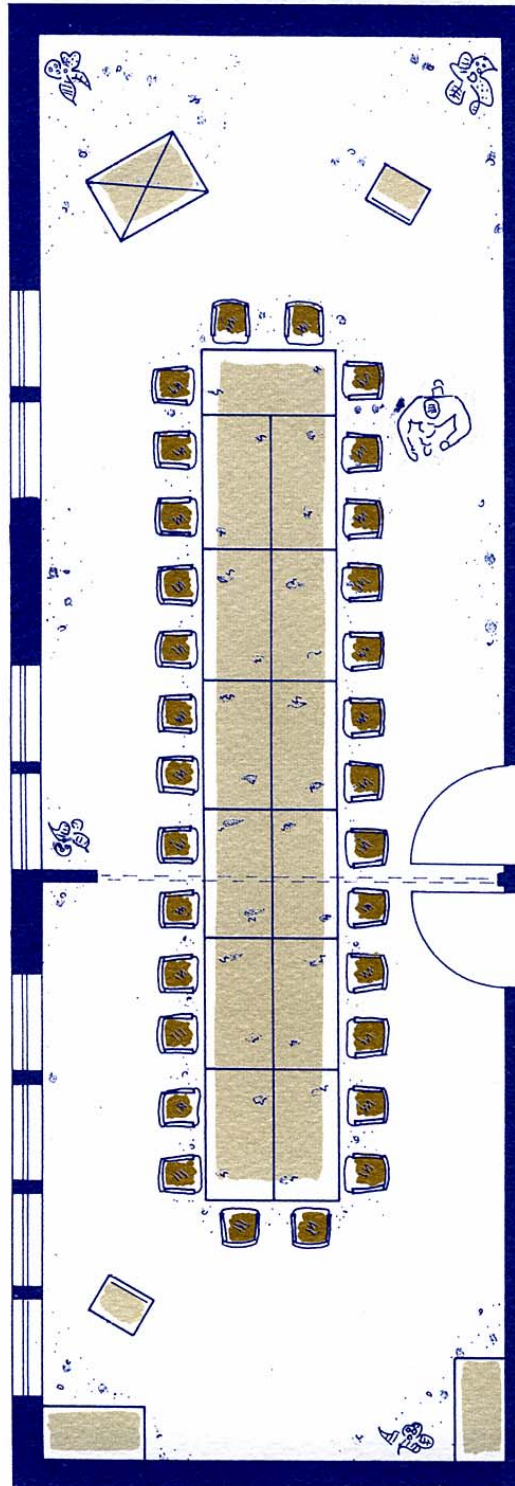


18 Personen

24 Personen



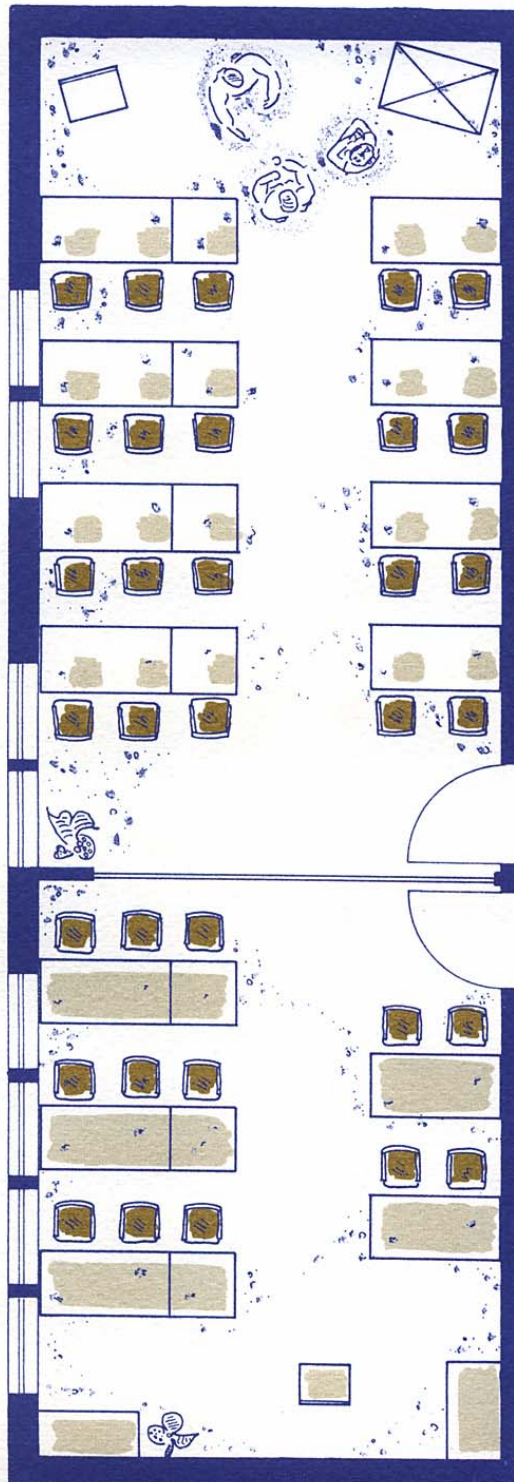
( Variante 2 )



30 Personen



Variante 3

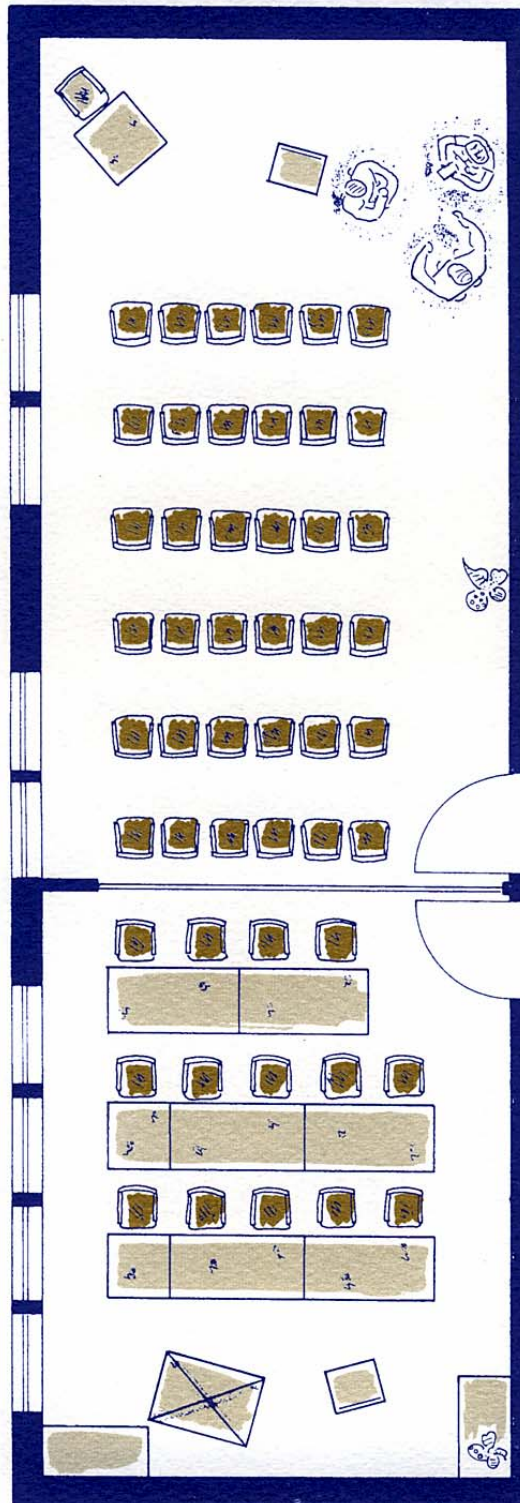


20 Personen

13 Personen



( Variante 4 )

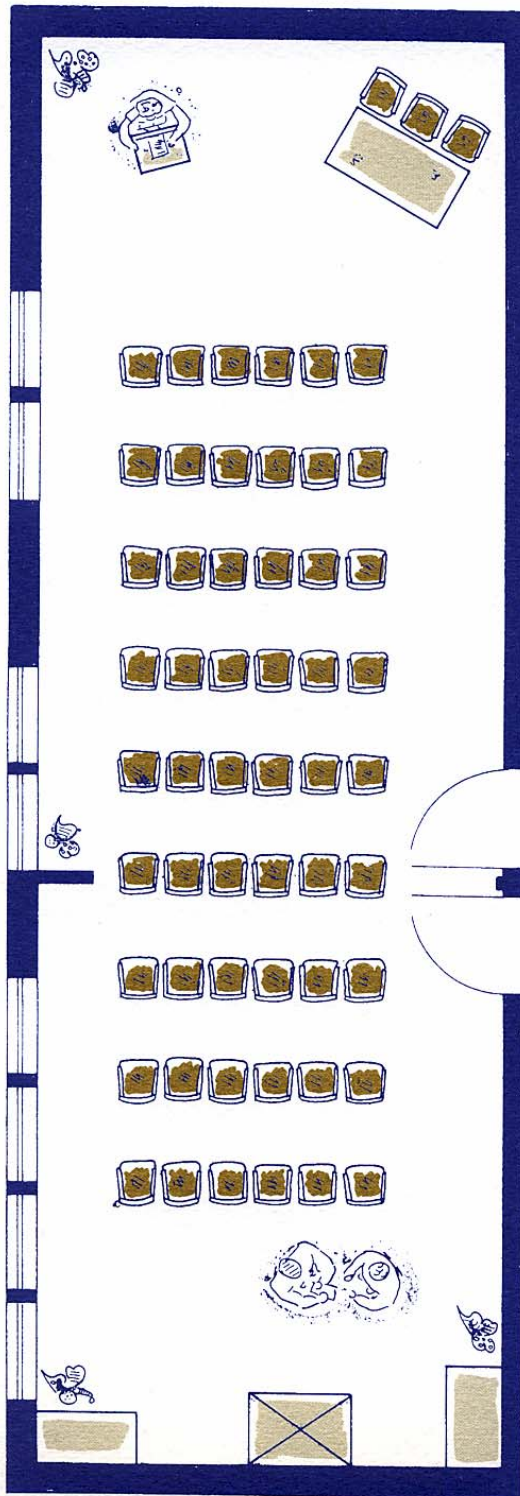


*36 Personen*

*14 Personen*



Variante 5



54 Personen