

Kurhaus Bernau

Tagungen & Workshops



Im Herzen unseres schönen Bernauer Hochtals direkt am Kurpark befindet sich unser Kurhaus Bernau. Unser modern und hell gestalteter Kurhaus-Saal bietet genügend Platz für Wandergruppen, Festlichkeiten und auch Tagungen, Workshops oder Meetings.

Ob halbtags oder ganztags, wir betreuen, bewirten und bekochen Sie und Ihre Teilnehmer gerne. Der Kurpark lädt während den Pausen zum Entspannen und Durchatmen ein.

Wir freuen uns Sie im Kurhaus Bernau begrüßen zu dürfen und Ihre Veranstaltung betreuen zu dürfen.

1

Termin

Bitte reservieren Sie bzw. fragen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin an.

2

Detailplanung

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – wir beraten Sie gerne persönlich.

3

Letzten Informationen

Falls sich an der Personenanzahl oder am Ablauf etwas ändert bitten wir Sie uns zu informieren. Ein kurzer Anruf genügt.



Snack am Vormittag

Kleine Stärkung am Morgen nach Wahl.



Stärkendes Mittagessen

Ein leckeres & leichtes Mittagessen - unser Team möchte Sie rundum verwöhnen.



Kaffeepause

Frisches Obst und/oder eine feine Kuchen- und Tortenauswahl mit Kaffee und Tee.

Verpflegung halbtags oder ganztags



Frühstückspaket (als Buffet zur Selbstbedienung)

Preise pro Person

Kaffee und Tee, Butterlaugenstange, Becher Fruchtjoghurt und frisches Obst	9,50 €
Kaffee und Tee, belegte Brötchen, Becher Fruchtjoghurt und frisches Obst	10,50 €

Mittagessen (serviert von unserem Team)

Vorspeisen

Bunter Salatteller	4,00 €
Kraftbrühe mit Flädle	3,80 €

Vesper

Wurstsalat mit oder ohne Käse und Brot	5,90 €
Käsesalat mit Brot	8,90 €

Hauptgänge

Hausmacher Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,50 €
„Vegi Rösti“ Kartoffelrösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken	8,80 €
Bunte Salatplatte mit Putenstreifen	9,40 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,50 €
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Champignon á la crème und hausmacher Spätzle	11,80 €
Gulasch vom Bernauer Weiderind mit hausmacher Spätzle	12,90 €
Zanderfilet mit Schwenkkartoffeln und Kräutersauce	19,90 €

Kaffee & Kuchen-Paket (als Buffet zur Selbstbedienung)

Kaffee oder Tee mit einem Stück Kuchen (Bienenstich, Donauwelle, Pfirsichkuchen)	5,00 €
---	--------

Lunch-Paket (als Buffet zur Selbstbedienung)

Kaffee und Tee, Butterlaugenstange, Becher Fruchtojoghurt und frisches Obst	9,50 €
Kaffee und Tee, belegte Brötchen, Becher Fruchtojoghurt und frisches Obst	10,50 €

Tagungsgetränke (in Flaschen zur Selbstbedienung im bereitgestellten Kühlschrank)

Mineralwasser „Classic“	0,5 l	1,80 €
Mineralwasser „Still“	0,5 l	1,80 €
Cola/Fanta/Sprite	0,33 l	2,20 €
Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33 l	2,20 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	2,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,5 l	2,50 €

Unser Kurhaus-Saal



Unser heller Kurhaus-Saal eignet sich wunderbar für Anlässe jeder Art bis zu 500 Personen. Je nach Veranstaltung und Saison berechnen wir eine Vorbereitungsgebühr von 1 – 5 € pro Person. Die Gebühr enthält das Heizen, die Bestuhlung, das Gedeck pro Person und die Reinigung.

Die Saalmiete wird halbtags oder ganztags berechnet. Die unten aufgeführte Veranstaltungstechnik ist in der Saalmiete inkludiert. Diese beträgt halbtags 100,00 € und ganztags 200,00 €.

Veranstaltungstechnik

- Rückwand-Beamer mit fester Leinwand
- Rednerpult
- Mikrofon und/oder Head-Set
- Beschallungsanlage
- W-LAN

Bestuhlungsmöglichkeiten

In unserem geräumigem Kurhaus Saal haben wir diverse Bestuhlungsmöglichkeiten für Ihre Tagung/Workshop/Weiterbildung/Kurs. Zur Verfügung haben wir rechteckige Tische (1,80 x 0,65 m) sowie runde Tische (Ø 1,6 m). Einige Beispiele zur Bestuhlung erhalten Sie in der PDF-Datei „Bestuhlungsmöglichkeiten“.

Für Ihre
persönlichen Notizen



Anlass & Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Veranstaltungstechnik:

Bestuhlung:

Getränke & Speisen:

Miete & Vorbereitungsgebühr:

Gut zu wissen! - AGB



Folgende Punkte helfen Ihnen und auch uns einen reibungslosen und harmonischen Ablauf zu gewährleisten. Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

Absprachen und Termine

Fragen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin per Mail oder Telefon bei uns an. Halten Sie einen eventuellen Ausweichtermin frei, falls unsere Räumlichkeiten bereits belegt sind.

Personenzahl

Bitte geben Sie uns Änderungen der Gästeanzahl bis einen Tag vor Ihrem Termin an uns weiter. Eine Änderung der Ankunftszeit können Sie uns am Veranstaltungstag telefonisch mitteilen.

Stornobedienungen

Wird eine Veranstaltung storniert ist folgende Stornostaffelung gültig:

- bis 90 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei.
- 90 bis 60 Tage vor der Veranstaltung 30 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 60 bis 30 Tage vor der Veranstaltung 60 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 30 bis 1 Tag vor der Veranstaltung 90 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.

Die Prozentzahl bezieht sich auf die Saalmiete bzw. auf den Speisenumsatz pro vereinbarten Gast.

Unverträglichkeiten/Allergien

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über Lebensmittelallergien, gerne kochen wir für Ihre Teilnehmer mit bestimmten Anforderungen.

Mitgebrachte Speisen & Getränke

Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke mitgebracht werden dürfen.

In Sonderfällen von Allergien und Unverträglichkeiten kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschalen für mitgebrachten Kuchen/Torten berechnen wir ein Tellergeld von 1,00 € pro Person.

Das Tellergeld beinhaltet: das Kühlen der Kuchen/Torten, das Aufschneiden und das Spülen des bereitgestellten Gedecks (Teller, Gabel).

Korkgeld für Weine und Sekte: 12,00 € pro Flasche
Korkgeld für Schnäpse: 35,00 € pro Flasche

Falls es mal etwas länger wird

Von Sonntag bis Freitag gilt eine Sperrstunde ab 03:00 Uhr. In der Nacht von Samstag auf Sonntag beginnt die Sperrstunde um 04:00 Uhr. Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Stunde und benötigtes Personal 25,00 €.

Zahlungsbedienungen

Die Rechnung können Sie vor Ort in Bar, mit EC-Karte oder per Überweisung bezahlen.