

# Tagungspauschalen und Verpflegung

Für Ihre Veranstaltung im klimatisierten und mit modernster Technik ausgestatteten Tagungsraum „Tüftlerstätte“ bieten wir Ihnen Ganztages- und Halbtagespauschalen an. Mit der Halbtagespauschale können Sie den Rest des Tages nutzen, um gemeinsam den Park oder ein zusätzliches Rahmenprogramm zu erleben. Beide Pauschalen beinhalten folgende Leistungen:



- Raummiete für den Tagungsraum
- Zugang zum Erlebnispark und Wildparadies
- Auswahl an süßem und salzigem Gebäck
- Verschiedene Kuchenvariationen (nur in Ganztagespauschale)
- Getränke während der Tagung (Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Coca-Cola, Fanta)
- VIP-Fahrt mit der Katapult-Achterbahn „Karacho“ um 9.50 Uhr\*

	Sommersaison (27.03. – 07.11.21)	Wintersaison (08.11.21 – 01.04.22)
Ganztagespauschale 9.00 – 17.00 Uhr	€ 51,43	€ 43,37
Halbtagespauschale 9.00 – 13.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr	€ 42,91	€ 35,02

Preise pro Person zzgl. MwSt.\*\*



## Varianten für das Mittagessen:

Variante 1: Wir servieren Ihnen im Gasthaus zur Altweibermühle\* frische Salate der Saison und wahlweise:

- Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und hausgemachten Spätzle
- Nudel-Wokpfanne mit Gemüse und saftig gebratenem Hühnerfleisch
- Putenmedaillons in feiner Rahmsoße mit frischen Champignons und Kartoffelkroketten
- Hausgemachte Kürbis-Gemüse-Kartoffeltaschen mit Tomaten-Basilikum-Soße (vegan)

Pro Person € 12,62 zzgl. MwSt.\*\* (Getränke werden nach Verbrauch berechnet)



Variante 2: Im Selbstbedienungsrestaurant „Zur Werksküche“ stehen folgende Burger-Menüs zur Auswahl (inkl. Pommes frites, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm oder buntem Salat und 0,5 l alkoholfreiem Getränk):

- Karacho – der Klassiker
- Vogelnest – gegrillte Hähnchenbrust
- Gemüsegarten – vegetarischer Bratling
- Gezupfter Ochs – saftig gegartes Rindfleisch

Pro Person € 11,45 zzgl. MwSt.\*\*

\* Nur buchbar während der Sommersaison vom 27. März bis 7. November 2021; In der Wintersaison wird das Mittagessen im Restaurant „Zur Werksküche“ serviert.

\*\* Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt., je nach Leistung 19 %, 7 % und /oder 0 % – gültig bis 1. April 2022. Preis-/Programm-Änderungen vorbehalten.

# Abwechslungsreiche Rahmenprogramme – ideal in Kombination mit Buchung der Halbtagespauschale

## HAUSGEMACHTE SPÄSSLE-TOUR\*

Urige Charaktere entführen Sie auf einen humorvollen Rundgang durch den Erlebnispark Tripsdrill und seine über 90-jährige Geschichte.

Buchbar ab 10 Personen. Dauer ca. 1,5 Stunden.

plus Tripsdrill-Magazin

Preis pro Person € 7,98 zzgl. MwSt.\*\*



## HINTER DEN KULISSEN\*

Eine informative Führung für alle, die sich für Technik interessieren: Wie entstand die einzigartige Doppelanlage der beiden Achterbahnen „Hals-über-Kopf“ und „Voll dampf“? Wie funktioniert die Badewannen-Fahrt zum Jungbrunnen? Wie wird die „Karacho“ beschleunigt?

Buchbar ab 10 Personen. Dauer ca. 1,5 Stunden.

Preis pro Person € 7,98 zzgl. MwSt.\*\*

## AUF ABWEGEN

Spaß und Abenteuer abseits der eingefahrenen Wege erleben Sie bei den verschiedenen Angeboten auf unserem Outdoor-Parcours - ideal auch als Teambuilding:

Programmbeispiele:

- Katapult- oder Seifenkisten-Bau
- Geländewagen-Fahrt
- Hufeisenwerfen
- Bogenschießen
- GPS-Tour

Buchbar ab 10 Personen.

Preis auf Anfrage.



## WEINPROBE\*

Stilvoll geht es zu bei einer Weinprobe im Gewölbekeller des Vinariums im Erlebnispark. Genießen Sie eine Auswahl verschiedener regionaler Weine.

Große Weinprobe buchbar ab 5 Personen.

Inkl. 5 Sorten Wein, Käsewürfel und Brot.

Preis pro Person € 10,46 zzgl. MwSt.\*\*

Kleine Weinprobe buchbar ab 5 Personen.

Inkl. 3 Sorten Wein und Brot.

Preis pro Person € 6,54 zzgl. MwSt.\*\*

\* Nur buchbar während der Sommersaison vom 27. März bis 7. November 2021; In der Wintersaison wird das Mittagessen im Restaurant „Zur Werksküche“ serviert.

\*\* Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt., je nach Leistung 19 %, 7 % und /oder 0 % – gültig bis 1. April 2022. Preis-/Programm-Änderungen vorbehalten.