

Kreativität und Konzentration

in musealem Ambiente

Der Hessenpark ist ideal für Seminare, Tagungen und Meetings aller Art, denn fernab vom Lärm der Stadt ist hier der ideale Ort neue Ideen zu finden und Lösungen zu schaffen.

Das angenehme Ambiente unterstützt auf natürliche Weise die Konzentration. In den Pausen verwöhnen wir Sie mit allem für Gaumen und Sinne – Ausrüstung und Technik sollten Sie schon bei der Buchung im Detail mit uns besprechen, damit alles da ist, was Sie brauchen.

Unsere lichtdurchfluteten Konferenzräume im Landhotel stehen Ihnen für Ihre Tagung zur Verfügung. Ausreichend Parkmöglichkeiten sind vorhanden.



UNSERE TAGUNGSPAKETE

Tagungs-Paket 1

ENTHALTENE LEISTUNGEN:

Beginn mit einem Mittagessen als 3-Gang-Menü (ab 30 Personen Buffet)
Nach Absprache in unserem Restaurant

Raummiete und Bereitstellung des Tagungsraumes
inkl. Tagungstechnik & Equipment nach Verfügbarkeit

Mineralwasser und Apfelschorle während der Veranstaltung unlimitiert

Kaffee, Tee und Kuchenbuffet nachmittags

Zusatzgetränke während des Mittagessens werden separat berechnet.

PREISE: 59,00€ PRO TAG UND PERSON

(DIE PAUSCHALE GREIFT AB 10 TEILNEHMER)

Außerhalb unserer regulären Geschäftszeiten berechnen wir 95,00€ pro Stunde

Tagungs-Paket 2

ENTHALTENE LEISTUNGEN:

Raummiete und Bereitstellung des Tagungsraumes
inkl. Tagungstechnik & Equipment nach Verfügbarkeit

Empfang mit Filterkaffee, Tee & Feingebäck sowie belegten Brötchen

Mineralwasser und Apfelschorle während der Veranstaltung unlimitiert

Mittagessen als 3-Gang-Menü (ab 30 Personen Buffet)
Nach Absprache in unserem Restaurant

Kaffee, Tee und Kuchenbuffet nachmittags

Zusatzgetränke während des Mittagessens werden separat berechnet.

PREISE: 69,00€ PRO TAG UND PERSON

(DIE PAUSCHALE GREIFT AB 10 TEILNEHMER)

Außerhalb unserer regulären Geschäftszeiten berechnen wir 95,00€ pro Stunde

Tagungs-Paket 3

ENTHALTENE LEISTUNGEN:

Raummiete und Bereitstellung des Tagungsraumes
inkl. Tagungstechnik & Equipment nach Verfügbarkeit

Empfang mit Filterkaffee, Tee & Feingebäck

Mineralwasser und Apfelschorle während der Veranstaltung unlimitiert

Mittagessen als 3-Gang-Menü (ab 30 Personen Buffet)
Nach Absprache in unserem Restaurant

Kaffee, Tee und Kuchenbuffet nachmittags

Zusatzgetränke während des Mittagessens werden separat berechnet.

PREISE: 64,00€ PRO TAG UND PERSON

(DIE PAUSCHALE GREIFT AB 10 TEILNEHMER)

Außerhalb unserer regulären Geschäftszeiten berechnen wir 95,00€ pro Stunde

Abendessen

**Ein Abendessen bieten wir gerne nach Rücksprache in unserem Restaurant an.
Hierbei rechnen wir Speisen und Getränke nach Verzehr ab.**

HINWEIS FÜR ALLERGIKER/-INNEN:

FALLS SIE SPEZIELLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE ODER ALLERGIEN HABEN,
SENDEN SIE UNS BITTE EINE LISTE MIT DEN UNVERTRÄGLICHKEITEN UND WIR BEREITEN IHNEN
GERNE DIE AUF SIE ABGESTIMMTEN SPEISEN ZU.

Unsere Zimmerraten für Ihre Seminarteilnehmer

Einzelzimmer p.P./Nacht inkl. Frühstück 99,00€

ab 12 Zimmern 89,00€ p.P.N. inkl. Frühstück

ab 15 Zimmern 79,00€ p.P.N. inkl. Frühstück

Doppelzimmer auf Anfrage

Kleingedrucktes

UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

RESERVIERUNGEN KÖNNEN SIE BIS 60 TAGE VOR VERANSTALTUNGSTERMIN KOSTENFREI STORNIEREN. DANACH MÜSSEN WIR 50% UNSERES ANGEBOTS IN RECHNUNG STELLEN. DER VERTRAGLICH VEREINBARE BETRAG BERECHNET SICH NACH DER ANZAHL DER VEREINBARTEN TEILNEHMERZAHL.

AB 2 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG BERECHNEN WIR 100% DER GEBUCHTEN LEISTUNGEN. DIE TEILNEHMERZAHL KANN BIS 48 STUNDEN VORHER KOSTENFREI GEÄNDERT WERDEN. DANACH MÜSSEN WIR DEN VOLLEN PREIS FÜR DIE RESERVIERTE TEILNEHMERZAHL BERECHNEN.

FÜR ZIMMERBUCHUNGEN GELTEN DIE STORNIERUNGSFRISTEN IHRER BUCHUNGSBESTÄTIGUNG.

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER. DIE STEUERN UND LOKALEN ABGABEN, DIE BEIM VERTRAGSABSCHLUSS GELTEN, SIND IN DEN VEREINBARTEN PREISEN INBEGRIFFEN. BEI ÄNDERUNG DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER ODER DER NEUEINFÜHRUNG, ÄNDERUNG ODER ABSCHAFFUNG LOKALER ABGABEN NACH VERTRAGSABSCHLUSS WERDEN DIE PREISE ENTSPRECHEND ANGEPASST. DIE GENANNTEN PREISE WURDEN FÜR DAS JAHR 2020 KALKULIERT. WIR BEHALTEN UNS VOR, EINE PREISERHÖHUNG VON 3-5% FÜR DAS JAHR 2021 VORZUNEHMEN. DIESES ANGEBOT BASIERT AUF UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN.

Ihre Ansprechpartner

IM HESSEN PARK

Geschäftsführung

Claudia & Peter Stürtz

Gastronomische Leitung

Janina Vetter

j.vetter@hepa-gastro.de

Bankettleitung

Ivica Baric

i.baric@hepa-gastro.de

Hotelleitung

Hedda Ludwig

h.ludwig@hepa-gastro.de

Küchenleitung

Markus Traband

m.traband@hepa-gastro.de



HESSEN PARK GASTRONOMIE