**Tagen im Westerwald…**

Das Team der Alten Landratsvilla Hotel Bender, unter der Leitung von Frau Verena Krämer-Bender, versteht sich als Gastgeber mit Herzlichkeit und Freundlichkeit.

Wir freuen uns, dass Sie unser Haus für Ihre erfolgreiche Tagung ausgesucht haben.

**Gute Gründe bei uns zu tagen:**

• schnell hier, erfolgreich weiter...

• tagen in angenehmer Atmosphäre mit persönlichem Ansprechpartner

• inhabergeführtes Hotel

• variable Konferenzräume für 10 bis 40 Personen

• leistungsfähige Tagungstechnik

• perfekte Organisation, Besprechungsecken für Workshops

• Frischluftoase und guter Fullservice

• kostenfreie Parkplätze, kostenfreies WLAN

• Resataurant im Haus mit kulinarischen Highlights zu jeder Saison

•5 komfortable Einzelzimmer, 13 komfortable Doppelzimmer und

4 Suiten

Mit unserer Erfahrung unterstützen wir Sie von der Planung über die Bereitstellung modernster Tagungstechnik bis hin zur perfekten Umsetzung in unserem Haus.

Machen Sie aus Ihrer Tagung ein „Highlight“ im Westerwald, an das sich die Teilnehmer noch lange positiv erinnern werden.

Für Fragen, Wünsche, Anregungen und Planung, stehen Ihnen Frau Verena Krämer-Bender und das Team der Alten Landratsvilla jederzeit gerne unter 02663-911690 zur Verfügung.

Alte Landratsvilla Hotel Bender

Wilhelmstraße 28

56457 Westerburg

Homepage: [www.hotel-bender-westerburg.de](http://www.hotel-bender-westerburg.de)

E-Mail: info@hotel-bender-westerburg.de

Telefon: 02663-911690

**Unsere Tagungspauschalen**

**Pauschale Konferenz**

* Bereitstellung des Konferenzraumes (ab 5 Personen) mit Standardtechnik
* Kaffeepause am Vormittag (Kaffeepausenangebot nach Wahl) mit Kaffee, Tee
* 2-gängiges Mittagessen (Vorspeise, drei Hauptgänge zur Wahl )
* Kaffeepause am Nachmittag „Omas Blechkuchen“ mit Kaffee- und Teebar
* 3-Gängiges Abendessen (Vorspeise, drei Hauptgänge zur Wahl und Dessert)
* inklusive Tagungsgetränke Apfelsaft und Mineralwasser, auch zum Mittagessen

 **89,90 Euro pro Person**

**Pauschale Westerburg**

* Bereitstellung des Konferenzraumes (ab 5 Personen) mit Standardtechnik
* Kaffeepause am Vormittag (Kaffeepausenangebot nach Wahl) mit Kaffee, Tee
* 2-gängiges Mittagessen (Vorspeise, drei Hauptgänge zur Wahl )
* Kaffeepause am Nachmittag „Oma’s Blechkuchen“ Kaffee und Teebar
* inklusive Tagungsgetränke Apfelsaft und Mineralwasser auch zum Mittagessen

**69,50 Euro pro Person**

**Pauschale Seminar 1/2 Tag:**

* Bereitstellung des Konferenzraumes (ab 5 Personen) mit Standardtechnik
* Kaffeepause am Vormittag (Kaffeepausenangebot nach Wahl) mit Kaffee, Tee
* 2-gängiges Mittagsmenü (Vorspeise, drei Hauptgänge zur Wahl )
* inklusive Tagungsgetränke Apfelsaft und Mineralwasser auch zum Mittagessen

 **52,50 Euro pro Person**

**Standarttechnik:**

Flipchart, Stifte, Pinnwand, Leinwand, und kostenfreies WLAN

**Zusatz-Buchungsmöglichkeiten:**

* Moderatorenkoffer 30,00 Euro
* Beamer: 60,00 Euro
* Zur Tagung Getränkeboxen mit alkoholfreien Getränken (Cola, Fanta, Traubensaft usw.) Berechnung von 2,80 Euro pro Getränk, Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.

**Kaffeepausenangebot zur Wahl vormittags:**

**Fitness**

* Kaffee und Tee
* Müsliriegel
* Frisches Obst
* Vollkornbrot mit Quark und frischem Schnittlauch
* Gemüsesticks mit selbstgemachten Frischkäse Dipp

**Westerwälder Vesper**

* Kaffee und Tee
* Bender´s haugeräucherter Landschinken und Räucherkäse
* Mettwurstigel
* deftiges Westerwälder Landbrot und Butter

**Klassische Pause**

* Kaffee und Tee
* Belegte Brötchen (mit Wurst,-und Käseaufschnitt)
* Croissants mit hausgemachter Marmelade

**Süße Verführung:**

* Kaffee und Teebar
* Kekse und Cookies
* Schoko Croissants
* Croissants mit hausgemachter Marmelade
* Haribo Bar

**Kaffeepausenangebot nachmittags:**

* Kaffee und Teebar
* Oma’s Blechkuchen (nach Saison)

**Fingerfood**

**(oder Zusatzbuchungsmöglichkeiten)**

**Frisches Baguette schön garniert mit:**

hausgebeiztem Lachs mit Meerrettichsahne 2,30 Euro pro Stück

Parmaschinken 2,00 Euro pro Stück

gekochtem Schinken 1,80 Euro pro Stück

Lyonerwurst 1,80 Euro pro Stück

Putenbrust 1,80 Euro pro Stück

Hausgemachter Frischkäse 2,00 Euro pro Stück

Schwarzwälderschinken 2,00 Euro pro Stück

Camembert 2,00 Euro pro Stück

Goudakäse 1,80 Euro pro Stück

**Herzhafte warme Snacks**

Blätterteigtaschen gefüllt mit Wienerwurst 2,20 Euro pro Stück

kleine Pizzateilchen bunt belegt 2,20 Euro pro Stück

Mini Frikadellen mit Frischkäse 2,30 Euro pro Stück

Mini Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip 2,20 Euro pro Stück

**….ein Süppchen geht immer**

Kartoffelsuppe mit Mettenden 4,80 Euro pro Portion

Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube 4,50 Euro pro Portion

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 4,80 Euro pro Portion

(Zu allen Suppen servieren wir Brot und Butter.)

**… und noch was Süßes**

Frischer Obstsalat mit Sahne 4,50 Euro pro Portion

Oma’s Blechkuchen 2,80 Euro pro Portion

**Hotel Zimmer**

Wie man sich bettet…

... hat uns bei der Neugestaltung unseres Hauses lange beschäftigt.

Ergebnis sind 22 moderne und dennoch gemütlich gestaltete H*o*telzimmer.

So ist jedes Zimmer individuell, in Manier des Jugendstils, hergerichtet worden.

Einzelzimmer Comfort: 87,00 €

Doppelzimmer Comfort (zur Einzelnutzung): 95,00 €

Doppelzimmer First Class(zur Einzelnutzung): 104,00 €

Kleine Suite (zur Einzelnutzung):: 117,00 €

**Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer/pro Nacht und beinhalten**

**das reichhaltige Frühstücksbuffet nach Landratsart.**

**Ausstattung unserer Hotelzimmer**

* Schreibtisch,
* Zimmersafe,
* Dusche,
* Haarfön,
* Handtuchwärmer
* Kosmetikspiegel,
* Selbstwahl-Telefon,
* SAT-Flatscreen-TV
* Weckdienst,
* Kostenfreies WLAN
* Parkplätze direkt am Haus
* teilweise Gartenseite

**Unser Referentenbonus!**

Zusatzleistungen für den Referenten bei Buchung einer Übernachtung:

• Obstteller und eine Flasche Mineralwasser zur Begrüßung im Zimmer