



LAND
HAUS

AM
SEE



LANDHAUS AM SEE

3

Mitten im Grünen, direkt am Berenbosteler See gelegen & dennoch keine 20 Autominuten vom Zentrum Hannovers entfernt, bieten wir Ihnen einen schönen Rahmen für kreative Denkpausen.

Insgesamt 5 helle Tagungsräume in unterschiedlichen Größen sind ausgelegt für 2 bis 130 Teilnehmer. Mit moderner Technik, kostenlosem W-LAN & individueller Verpflegung schaffen wir Ihnen eine perfekte Arbeitsatmosphäre.

Nach getaner Arbeit lädt unser Hotel mit 47 liebevoll eingerichteten Zimmern & einem Saunabereich zum Entspannen ein. Besuchen Sie unser Restaurant & lassen Sie sich von den Kreativitäten des Küchenteams kulinarisch begeistern.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Erste Anregungen dafür finden Sie auf den folgenden Seiten.

Wir freuen uns darauf, Sie, Ihre Kollegen & Ihre Mitarbeiter begrüßen zu dürfen.

LANDHAUS AM SEE

Seeweg 27 - 29 • 30827 Garbsen

T 05131 / 46 86 0 • F 05131 / 46 86 66

info@landhausamsee.de

www.landhausamsee.de



MOTIVIERENDES MITEINANDER

5

Eine Tagung, ein Seminar oder eine Fortbildung in unseren hellen Räumen ist für unsere Gäste eine schöne Auszeit von den meist sterilen Büroräumen & Kantinen.

Hier können Sie beispielsweise Ihren Ideen freien Lauf lassen, Teambuildingmaßnahmen durchführen & die Konzepte von morgen entwickeln.

Der Seehof hat hohe Wände, eine große Glasfront, einen eigenen Gartenbereich & ist umgeben von riesigen Pappeln, die ihm Geborgenheit geben.

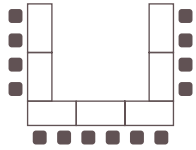
Die beiden Kaminzimmer im Reethaus sind gemütlich & ländlich eingerichtet. Auf der windgeschützten Terrasse können Sie Ihre Kaffeepause mit Blick auf den See genießen.

Charmant versteckt & etwas abgeschieden liegt der **Weinkeller** mit Blick auf die kleine Terrasse. Hier können in kleiner Runde die nächsten Schritte besprochen werden & im Angesicht der präsentierten Weine steigt zugleich die Vorfreude auf das Abendessen.

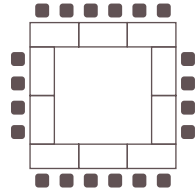
In den Pausen wirkt ein kleiner Spaziergang um den See Wunder. Alternativ können unsere Gäste auch durch den Garten flanieren, einen privaten Plausch halten oder ein Stückchen hausgebackenen Blechkuchen probieren.

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN

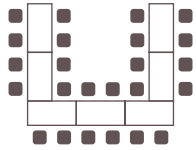
U-Form



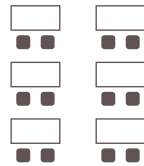
Geschlossene U-Form



U-Form innen & außen



Parlamentarisch



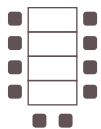
Stuhlreihen



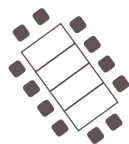
Stuhlhalbkreis



Breite Tafel gerade



Breite Tafel diagonal
(kein Blick auf Leinwand)





SEEHOF

Größe	Raummiete
Seehof I+II 150 m ²	€ 1.300,00
Seehof I 106 m ²	€ 950,00
Seehof I 62 m ²	€ 600,00
Seehof II 44 m ²	€ 350,00
Seehof II 88 m ²	€ 700,00

Die Gesamtfläche des Seehofs kann nach Bedarf (siehe Tabelle oben) durch eine mobile Trennwand aufgeteilt werden.

Auf Wunsch verteilen wir die Raumiete gleichmäßig auf die Tagungspauschalen, sobald uns die endgültige Personenzahl vorliegt.

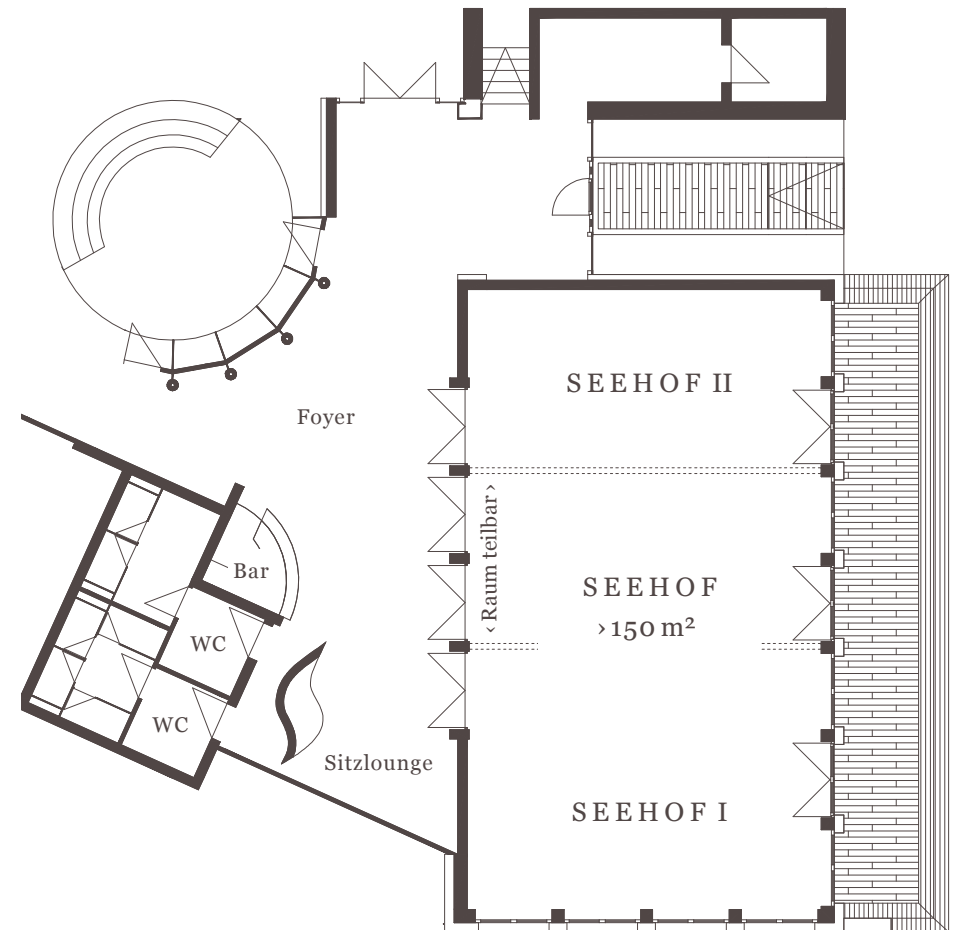
Deckenhöhe: 3,55 m

Tischgrößen: 1,80 m x 0,70 m | 1,20 m x 0,70 mww

Leinwand SH I: Hoch 3 m + Breit 5 m, integrierte Leinwand

Leinwand SH II: weiße Wand

Größe	U-Form	geschlossenes U	U-Form innen & außen bestuhlt	Parlamentarisch	Stuhlreihen	Stuhlkreis	Breite Tafel gerade	Breite Tafel diagonal
SH I II 150 m ²	48	54	90	80	145	52	32	46
SH I: 106 m ²	32	42	60	50	96	36	24	32
SH I: 62 m ²	20	28	34	20	36	24	10	20
SH II: 44 m ²	15	22	23	-	20	14	6	18
SH II: 88 m ²	28	38	50	40	84	34	18	26





KAMINZIMMER I+II

	Größe	Raummiete
Kaminzimmer I	60 m ²	€ 450,00
Kaminzimmer II	35 m ²	€ 300,00

Auf Wunsch verteilen wir die Raummiete gleichmäßig auf die Tagungspauschalen, sobald uns die endgültige Personenzahl vorliegt.

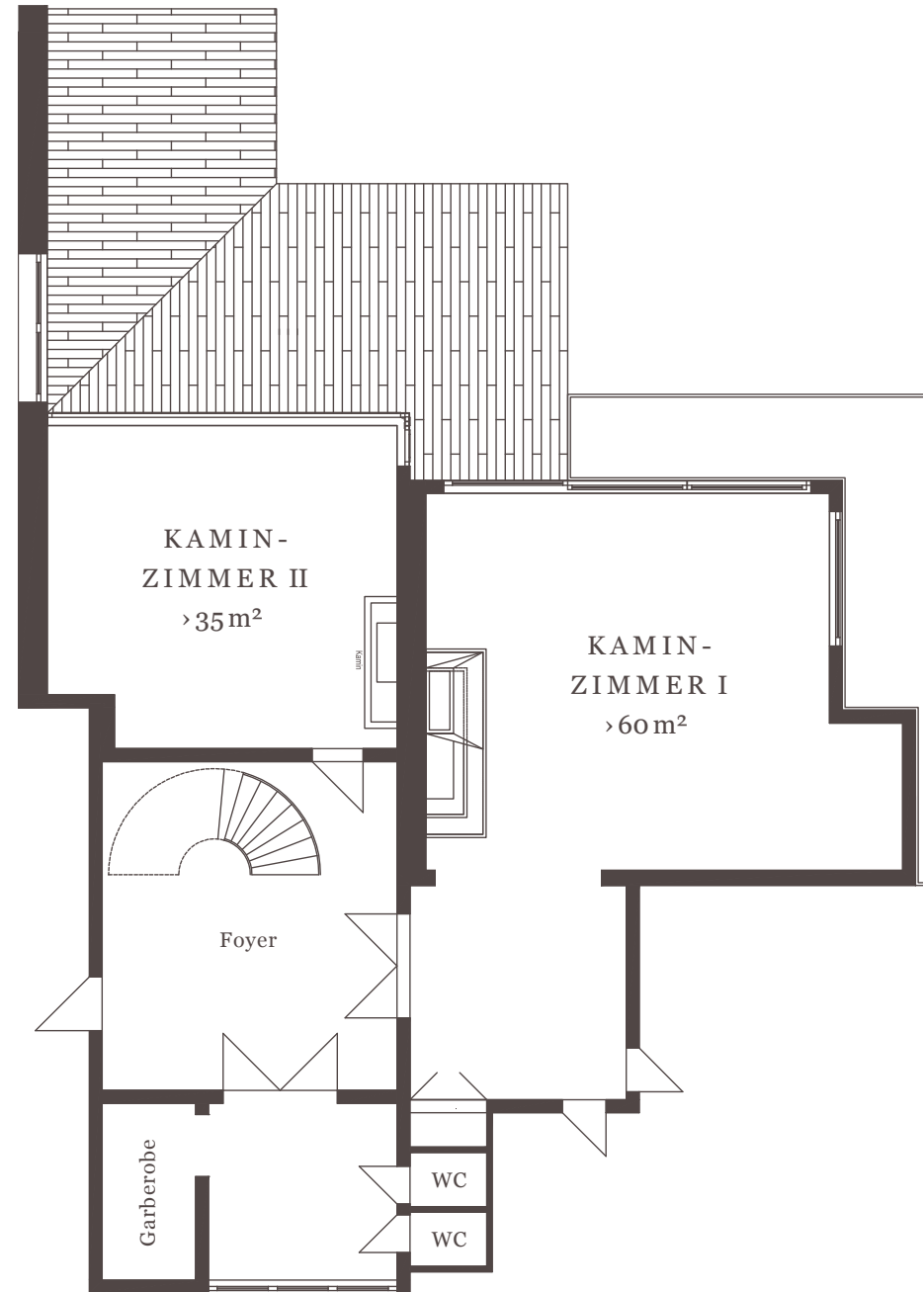
	U-Form	geschlossenes U	Parlamentarisch	Stuhlreihen	Stuhlkreis	Breite Tafel gerade	Breite Tafel diagonal
K I	20	26	24	40	20	14	30
K II	12	16	16	20	14	10	14

Deckenhöhe: K I: 2,65 m
K II: 2,30 m

Tischgrößen: 1,20 m x 0,70 m | 1,80 m x 0,70 m

Leinwand K I: Höhe 2,00 m x Breite 2,00 m – mobile Leinwand

Leinwand K II: Höhe 1,80 m x Breite 1,80 m – integrierte Leinwand





WEINKELLER

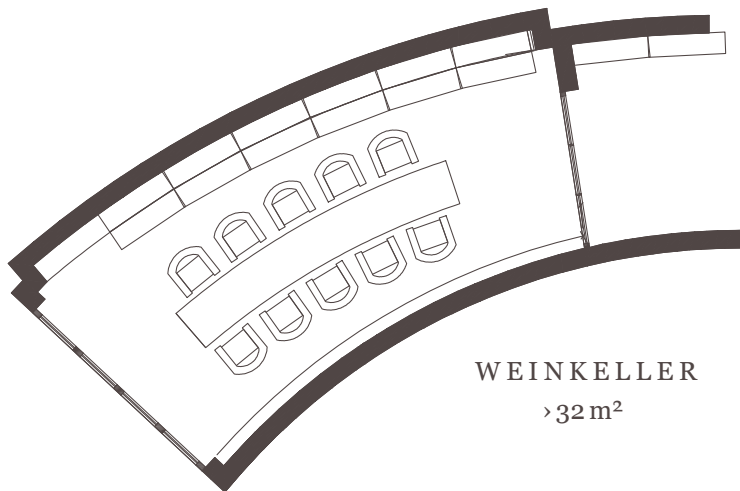
Größe	Raummiete
30 m ²	€ 300,00

Auf Wunsch verteilen wir die Raummiete gleichmäßig auf die Tagungspauschalen, sobald uns die endgültige Personenzahl vorliegt.

U-Form	Block	Parlamentarisch	Stuhlreihen
-	13	-	-

Deckenhöhe: 2,50m

Leinwand: Höhe: 1,75 m x Breite: 2,40 m – integrierte Leinwand



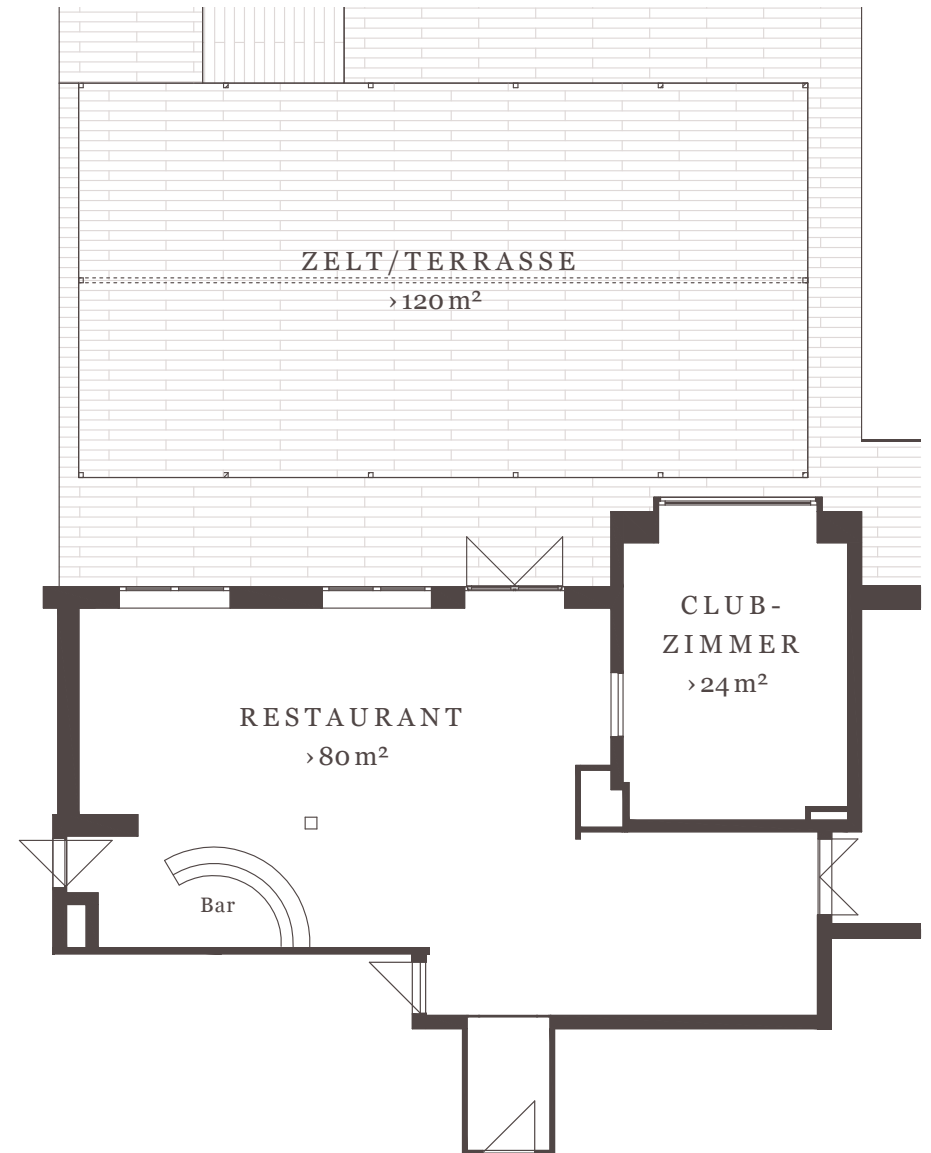


RESTAURANT

Hier wird, wenn nicht anders vereinbart, das Mittag- & Abendessen stattfinden..

Größe	Grundfläche	Personenanzahl
Restaurant	ca. 80 m ²	ca. 50 Gäste
Restaurant & Zelt	ca. 80 m ² Restaurant + 120 m ² Zelt	ca. 100 Gäste

Tischgrößen: 0,80 m × 0,80 m
1,20 m × 0,80 m
1,40 m × 0,80 m



CLUBZIMMER

Ist nur als Separée zu den Mahlzeiten buchbar.
Das Clubzimmer grenzt direkt an unser belebtes Restaurant.

Größe	Raummiete
24 m ²	€ 150,00

U-Form	Block	Stuhlkreis
12	16	12

Deckenhöhe: 2,40 m

Tischgrößen: 0,80 m x 0,80 m
1,20 m x 0,80 m
1,40 m x 0,80 m



TAGUNGSPAUSCHALEN

Alle weiteren Getränke im Raum & alle Getränke zu den Mahlzeiten werden nach Verbrauch berechnet. Beide Pauschalen sind ab 5 Personen buchbar.

Pauschale I:

Unsere Standardtechnik inklusive Block & Stift

Filterkaffee & Tee so viel Sie wünschen sowie eine Wasserflasche pro Person (0,75 l) im Seminarraum

Zur Kaffeepause am Vormittag hausgebackene Mini-Brownies im Raum

Zum Mittagessen eine Suppe & drei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl nach Empfehlung des Küchenchefs

oder

Ein Lunchbuffet mit Blattsalaten & zwei verschiedenen Hauptgerichten nach Empfehlung des Küchenchefs (ab 25 Personen). Gespeist wird im Foyer an Stehtischen.

Zur Kaffeepause am Nachmittag hausgebackener Blechkuchen im Raum

————— Pro Person € 63,00 —————

Pauschale II:

Unsere Standardtechnik inklusive Block & Stift

Filterkaffee & Tee so viel Sie wünschen sowie eine Wasserflasche pro Person (0,75 l) im Seminarraum

Zur Kaffeepause am Vormittag hausgebackene Mini-Brownies im Raum

Zum Mittagessen eine Suppe & drei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl nach Empfehlung des Küchenchefs

oder

ein Lunchbuffet mit Blattsalaten & zwei verschiedenen Hauptgerichten mit Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs (ab 25 Personen).

Gespeist wird im Foyer an Stehtischen.

Zur Kaffeepause am Nachmittag hausgebackener Blechkuchen im Raum

Zum Abendessen drei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl & ein Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs

oder

Ein Dinnerbuffet mit Blattsalaten & zwei verschiedenen Hauptgerichten nach Empfehlung des Küchenchefs (ab 25 Personen). Gespeist wird im Foyer an Stehtischen.

————— Pro Person € 99,00 —————

TAGUNGSTECHNIK

In unserer Tagungspauschale ist die Nutzung der folgenden Standardtechnik jeweils 1 x enthalten: Flipchart mit mindestens 10 Blättern, Pinnwand beidseitig bespannt, Moderationskoffer, Leinwand, Beamer mit VGA- & HDMI-Anschluss, Beamertisch & WLAN.

Folgende Zusatztechnik & Leistungen können wir Ihnen anbieten:

Zusatztechnik	Preis pro Tag / pro Stück
Flipchart inkl. 10 Blatt Papier	€ 15,00
Flipchartpapier	€ 0,50
Pinnwand, beidseitig bespannt	€ 15,00
Pinnwandpapier	€ 2,00
Moderationskoffer Edding 800 in mind. 4 Farben, Edding 500 in mind. 4 Farben, Prittstift, Bleistift-Anspitzer, Nadelkissen, ca. 40 Pinnadeln, Kreppband, Klebepunkte (zwischen ø 12 mm – ø 19mm), Schere, ca. 2 Moderatoren-Wolken 42 cm x 25 cm, rechteckige Moderationskarten in unterschiedlichen Farben 20 cm x 10 cm, runde Moderationskarten in unterschiedlichen Farben ø 10 cm, ø 14 cm & ø 19 cm	€ 25,00
Fernseher inkl. Installation	€ 50,00
DVD-Player	€ 20,00
Faxversendung pro Seite	€ 0,30
DIN A4 Kopie schwarz/weiß	€ 0,15
DIN A4 Kopie farbig	€ 0,30
Mehrfachsteckdosen	€ 0,00
kleine Lautsprecherboxen für Laptop	€ 15,00
Laserpointer	an der Rezeption erhältlich



BESCHALLUNGSANLAGEN

Tonanlage Seehof bis 88m ²	Tonanlage Seehof bis 160m ²
2x Lautsprecher auf Stativ Geeignet für die klare Sprachbeschallung & Wiedergabe leichter Musikanwendungen	Lautsprecher-Säulensystem Separater Bass mit hoher Schallreichweite (statt 2x Lautsprecher auf Stativ) Geeignet für die klare Sprachbeschallung & Wiedergabe druckvoller Musik
1x Analoges Mischpult Max. 6 Mikrofone Max. 2 Stereo-Zuspieler	
1x Handmikrofon Inkl. Mikrofonstativ & Ablagekissen	
1x Stereo-Tonabgriff des Beamersignals	
1x Desinfektionsgerät für Mikrofon	
€ 540,00 pro Tag inkl. Auf- & Abbau	€ 600,00 pro Tag inkl. Auf- & Abbau
+ € 80,00 Veranstaltungsbetreuung (pro Stunde) Beginn: 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn	

Stornierungskonditionen:

Ab 4 Wochen vor Leistungsbeginn 20% der Auftragssumme

Ab 7 Tage vor Leistungsbeginn 40% der Auftragssumme

Ab 72 Stunden vor Leistungsbeginn 80% der Auftragssumme



MENÜBEISPIELE

MENÜVORSCHLAG I

Cremesüppchen von der Strauchtomate

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Parmesansauce,
Blattspinat & kleinem Salat
oder

Köhlerfilet mit Champagnerbutter
& Gemüsegrauen
oder

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterjus,
Wurzelgemüse & Schwenkkartoffeln

Hausgemachtes Mousse mit Obstsalat



MENÜVORSCHLAG II

Karotten-Chilirahmsuppe mit Crôutons

Salatherzen mit Caesardressing,
Antipastigemüse & Bruschetta

oder
Pochiertes Seehechtfilet mit Senfsauce,
Gemüse & Kartoffeln

oder
Poulardenbrust mit Pilzen in Rahmsauce,
Gemüse & Butterspätzle

Panna Cotta mit eingelegten Kirschen



MENÜBEISPIELE

VITALER MENÜVORSCHLAG

Gemüseessenz mit Kräutern,
Tomatenwürfeln & Graupen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
& mediterranem Gemüse
oder

Edelfisch mit pikanter Thai-Currysauce,
knackigem Wokgemüse & Wildreis
oder

Gebratene Poulardenbrust mit Avocado,
Linsengebäck & Blattsalaten

Gegrillte Ananas mit Sesamhonig
& Kokoseis



BUFFETBEISPIELE

————— buchbar ab 25 Personen im Seehof —————

BUFFETVORSCHLAG I

Blattsalat mit Kartoffeldressing
Couscoussalat mit orientalischen Gewürzen & Karottenstreifen
Brot & Butter

Seehechtfilet mit Paprikasauce & mediterraner Gemüse-Reispfanne
In Bergheu gegarter Schweinebraten
mit Rotweinjus, Wurzelgemüse & gebratenen Pellkartoffeln

BUFFETVORSCHLAG II

Feldsalat mit Landhausdressing
Gurken- & Tomatensalat
Brot & Butter

Rotbarschfilet mit Champagner-Senfsauce, Gemüsestreifen & Kartoffeln
Poulardengeschnetzeltes mit Wirsing & Spätzle

BUFFETVORSCHLAG III

Salatherzen mit Frenchdressing
Hirtensalat mit Fetakäse & Oliven
Brot & Butter

Lachsfilet im Pergament gedämpft mit Zitronen-Petersilienbutter
& Gemüsepuffer mit Sauerrahm
Schmorbraten von der Ochsenschulter mit Rahmwirsing
& Schwenkkartoffeln

Bitte beachten Sie, dass in den Standardpauschalen zum Mittag- & Abendessen jeweils nur ein 2-Gang-Menü/-Buffet vorgesehen ist. Sollten Sie dieses zum 3-Gang-Menü/-Buffet erweitern wollen (Suppe oder Dessert), so berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von € 9,00 pro Person / pro Mahlzeit.

Bitte informieren Sie uns spätestens 10 Tage vorab, ob ein spezielles Menü/ Buffet gewünscht wird. Sollten wir keine Nachricht von Ihnen erhalten, so wird der Küchenchef am Tag der Veranstaltung die Speisen empfehlen.

FINGERFOODBEISPIELE

———— buchbar ab 15 Personen ————

VORSCHLAG I

Ziegenkäsecroûton mit Lavendelhonig
Tramezinirolle mit Tomaten-Olivenfrischkäse
Lauwarme Lauchquiche mit Sauerrahm
Blätterteiggebäck mit Zwiebeln & Speck

Warmer Gemüsesalat mit Croûtons & Rucola
Crabcake mit Kräuterstampf & Dip
Schnitzelchen mit Kartoffelsalat

Crème Brûlée mit Früchten
Mokkacreme mit getränktem Biskuit

———— Pro Person € 48,00 ————

VORSCHLAG II

Kichererbsen Falafel mit Currydip
Blätterteiggebäck mit Frischkäse & Spinat
Bruschetta mit Tomatenwürfeln
Bruschetta mit Apfel-Lauchsalat & Schinkenstreifen

Edelfisch mit Gemüsegrauen
Filetspitzen mit Senfmarinade, Sauerrahm & Pellkartoffel
Geflügelspieß mit pikantem Dip

Quarkschaum mit Obstsalat
Schokoladenbrownie mit Vanillesahne

———— Pro Person € 48,00 ————

WIR RECHNEN MIT JE EINEM TEILCHEN PRO PERSON & SORTE

(Preisanpassung vorbehalten)



SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

buchbar ab 10 Personen

WINTERMENÜ

(vom 01. November bis 28. Februar)

Feldsalat mit Feigen-Senf vinaigrette,
Hirschschinken & Gemüsechips

Steckrübensüppchen mit Trüffelöl
& gerösteten Kernen

Rosa gebratene Entenbrust mit Dörrobstjus,
gebackener Schwarzwurzel & Kartoffel-Wirsingstampf

Feiner Apfelstrudel
mit Sabayone & Nusseis

4-Gang-Menü € 92,00

3-Gang-Menü mit Vorspeise € 84,00

3-Gang-Menü mit Suppe € 79,00



(Preis Anpassung vorbehalten)



SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLINGSMENÜ (vom 01. März bis 31. Mai)

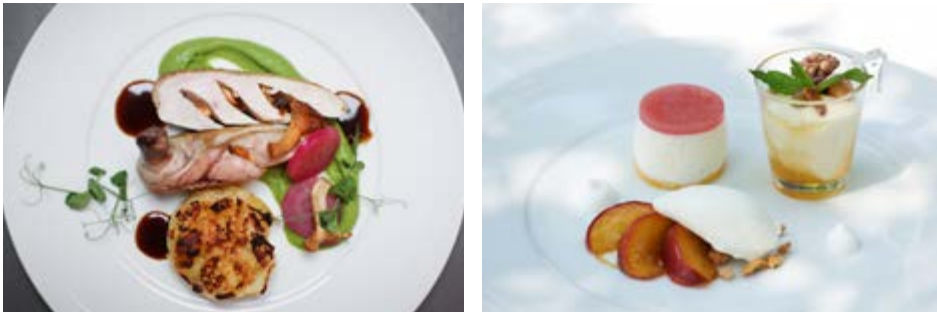
Frühlingsalat mit pochierem Ei,
grünem Spargel & Radieschen

Gemüseessenz mit Kräuternocken

Mit Pilzen gespickte Poulardenbrust mit Madeirajus,
Erbsenpüree & Kohlrabi-Kartoffelgratin

Topfenmousse mit eingelegten Beeren & Biskuitbrösel

4-Gang-Menü € 87,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 79,00
3-Gang-Menü mit Suppe € 74,00



(Preisanpassung vorbehalten)

SOMMERMENÜ (vom 01. Mai bis 24. Juni)

Confiertes Spargel
mit Wildkräutern & Holunderessig

Spargelschaumsüppchen

Kalbsrückensteak mit Sauce Béarnaise,
Spargelgemüse & Neuen Kartoffeln

Erdbeeren mit Vanilleeis & Mandelgebäck

4-Gang-Menü € 99,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 94,00
3-Gang-Menü mit Suppe € 88,00



(Preisanpassung vorbehalten)

SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

SPÄTSOMMERMENÜ (vom 01. Juni bis 31. August)

Ziegenkäsestrudel mit Kerbelvinaigrette,
Kopfsalat, eingelegten Kirschen & schwarzem Pfeffer

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Petersilienbutter
& Spinatgrauen

Grillsteak von der Hochrippe mit Senf-Kräuterjus,
Bohngemüse, Karotten & Kartoffelstrudel

Crème Brûlée mit Beerenmix & Schokoladensorbet

4-Gang-Menü € 102,00
3-Gang Menü mit vegetarischer Vorspeise € 88,00
3-Gang Menü mit Fisch als Vorspeise € 91,00



(Preisanpassung vorbehalten)

HERBSTMENÜ (vom 01. September bis 11. November)

Gebratene Jakobsmuscheln mit Nussbutter-schaum,
Kürbis & Feldsalat

Pastinakenrahmsuppe mit Quittenwürfeln & Pilzen

Rosa gebratener Hirschrücken mit Portweinjus,
Wirsing & Süßkartoffelpüree

Pochierte Birne mit Rotweineis & Brownie

4-Gang-Menü € 109,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 96,00
3-Gang-Menü mit Suppe € 85,00



(Preisanpassung vorbehalten)

SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

WEIHNACHTSMENÜ
(vom 11. November bis 31. Dezember)

Gebeizter Landhauslachs
mit Gurkensalat & schwarzem Brioche

Kürbisrahmsuppe mit kandierter Garnele

Gänsebraten mit Beifußjus,
Rotkohl & Kartoffelkloß

Orangensud mit warmen Schokoladenküchlein
& Mandeleis

Preis & Verfügbarkeit
nach Anfrage



(Preisanpassung vorbehalten)

MEDITERRANES MENÜ
(ganzjährig)

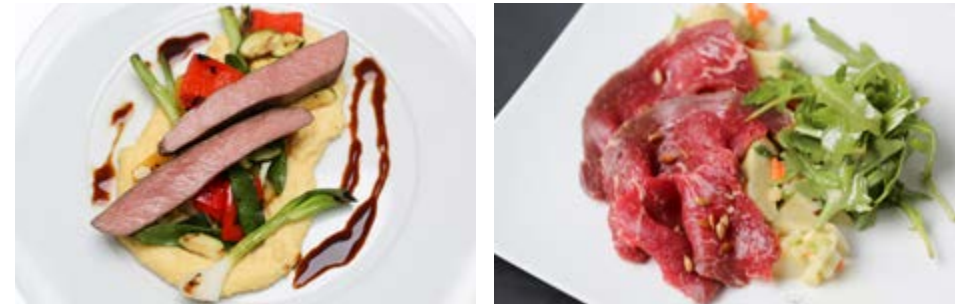
Artischockensalat mit gebeiztem Rinderrücken,
Rucolapesto & Pinienkernen

Landhaus Minestrone mit Olivenbruschetta

Lammrücken in Salbeibutter gebraten
mit Grillgemüse & rahmiger Polenta

Karamellisierte Prosecco-Limonenflan
mit Trauben & Amarettinikrümel

4-Gang-Menü € 104,00
3-Gang-Menü mit Vorspeise € 94,00
3-Gang-Menü mit Suppe € 87,00



(Preisanpassung vorbehalten)

BAUSTEINE FÜR TAGUNGSPAUSCHALEN

Sie möchten die Tagungspauschale durch weitere Leistungen ergänzen?
Gerne bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten an:

Zusätzliche Getränkeleistung	Preis pro Gast
Alkoholfreie Kaltgetränke im Tagungsraum & zum Mittagessen	€ 25,00
Alkoholfreie Kaltgetränke free im Tagungsraum sowie zum Mittag- & Abendessen (Dauer: 3 Stunden)	€ 45,00
Alkoholfreie Kaltgetränke im Tagungsraum sowie zum Mittag- & Abendessen + alkoholische Getränke (Bier, offene Hausweine & Prosecco) zum Abendessen (Dauer: 3 Stunden)	€ 55,00

Zusätzliche Packages (ab 10 Personen buchbar)	Preis pro Portion
NERVENNAHRUNG Schokoladenmuffins Studentenfutter Obstsmoothie	€ 10,00
BRAIN FOOD Frisches Birchermüsli à la Landhaus Brownie mit Grenadinsahne & Chili Landhaus-Eistee: Grüner Tee mit Kombucha, Himbeer, Limette & Minze	€ 10,00
BE VEGGIE (VEGAN) Karamellisierte Ananas mit Kokosgelee Reiswaffeln mit Ahornsirup „Cold brew Coffee“ aufgeschäumt mit Sojamilch	€ 10,00
SOMMERPAUSE Kugel Eis im Gläschen Eistee	€ 6,00
WINTERPAUSE Stollen Warmer Früchtepunch (mit & ohne Alkohol möglich)	€ 10,00

Zusätzliche Speisenleistung	Preis pro Portion
hausgebackene Mini-Brownies	€ 8,00
Hausgebackener Blechkuchen	€ 8,00
Hausgemachte süße Blätterteigteilchen	€ 8,00
Hausgemachte pikante & herzhafte Blätterteigteilchen	€ 8,00
Gemüsesticks mit Kräuterdip	€ 5,00
Müsliriegel	€ 2,00
Obstplatte (geschnitten)	€ 7,00
Handobst, je nach Saison Äpfel, Trauben, Bananen, etc.	€ 4,00
Joghurt	€ 3,00
Belegtes, halbes Brötchen (mit Käse und/oder Wurstaufschnitt)	€ 3,50
Canapé (z.B. mit Räucherlachs, Rohmilchbrie, Roastbeef, etc.)	€ 6,00
Brezel	€ 3,00
Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs	€ 9,00
Studentenfutter	€ 5,00
Zwiebelkuchen (ab 10 Personen buchbar)	€ 6,00
Quiche Lorraine (ab 10 Personen buchbar)	€ 6,00
Obstsmoothie (nach Saison)	€ 7,00
verschieden belegte Minipizzen (ab 10 Personen buchbar)	€ 7,50
Minifrikadellen mit Landhaussenf (ab 10 Personen buchbar)	€ 8,00
Chili con Carne mit Baguette (ab 10 Personen buchbar)	€ 9,50
Gulaschsuppe (ab 10 Personen buchbar)	€ 10,00
Teilnahme am Frühstücksbuffet im Restaurant	€ 30,00

BAUSTEINE FÜR TAGUNGSPAUSCHALEN

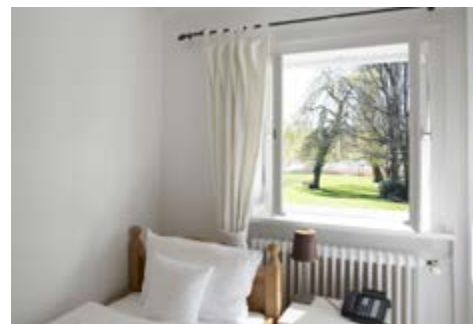
Lunchpakete to go (buchbar ab 10 Personen)	Preis pro Portion
Obst, Müsliriegel, Schokoladenriegel, Clubsandwich mit Poularde & Speck, Laugengebäck, Wasser oder Saft	€ 20,00
Obst, Müsliriegel, Frikadellenbrötchen mit Röstzwiebelsenf, Käsestange, Wasser oder Saft	€ 20,00
Obst, Müsliriegel, Fitnessriegel, Schnitzelbrötchen mit Rucola & Tomate, Plunderteilchen, Wasser oder Saft	€ 20,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für die Vorbereitung der Speisen ab 10 Personen eine Vorlaufzeit von 3 Werktagen benötigen.



HOTELZIMMER

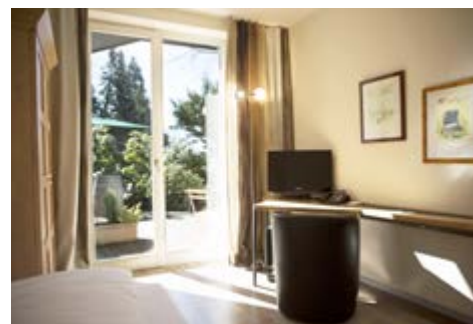
Zimmerkategorie		Preis pro Zimmer inkl. Frühstück
3 Sterne	Einzelzimmer kleines Zimmer über dem Restaurant, Zimmergröße ca. 14 m ²	€ 80,00
3 Sterne	Doppelzimmer zur Einzelnutzung Zimmer über dem Restaurant Zimmergröße ca. 16 m ²	€ 100,00
3 Sterne	Doppelzimmer kleines Zimmer über dem Restaurant Zimmergröße ca. 20 m ²	€ 140,00
4 Sterne	Einzelzimmer Zimmergröße ca. 16 m ²	€ 115,00
4 Sterne	Doppelzimmer zur Einzelnutzung Zimmergröße ca. 25 m ²	€ 135,00
4 Sterne	Doppelzimmer Zimmergröße ca. 25 m ²	€ 180,00
4+ Sterne	Doppelzimmer zur Einzelnutzung Zimmergröße ca. 25 m ²	€ 145,00
4+ Sterne	Doppelzimmer Zimmergröße ca. 25 m ²	€ 190,00
Komfort	Doppelzimmer zur Einzelnutzung Zimmergröße ca. 35 m ²	€ 155,00
Komfort	Doppelzimmer Zimmergröße ca. 35 m ²	€ 200,00
Juniorsuite	Doppelzimmer zur Einzelnutzung Zimmergröße ca. 50 m ²	€ 175,00
Juniorsuite	Doppelzimmer Zimmergröße ca. 50 m ²	€ 220,00



1. EZ 3 Sterne



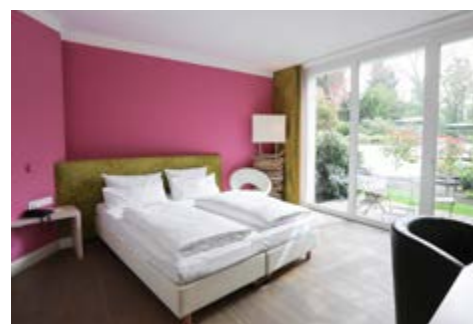
2. EZ/DZ 3 Sterne



3. EZ 4 Sterne



4. EZ/DZ 4 Sterne



5. EZ/DZ 4+ Sterne



6. EZ/DZ Komfort



7. EZ/DZ Komfort



8. Juniorsuite



SONSTIGES

ZIMMERPREISE

Die Zimmerpreise verstehen sich außerhalb der Messezeiten. Der Übernachtungspreis beinhaltet pro Tag die Teilnahme am Frühstücksbuffet & die Nutzung des Saunabereiches (montags bis samstags von 17:00 Uhr – 21:00 Uhr).

Bitte informieren Sie uns 30 Minuten, bevor Sie die Sauna nutzen möchten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in den Sommermonaten an den Wochenenden aufgrund von Großveranstaltungen in der Regel kein ruhiges Zimmer anbieten können.

Die Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 14:00 Uhr & am Abreisetag bis 10:00 Uhr zur Verfügung. Sonntags können die Hotelzimmer bis 11:00 Uhr genutzt werden.

PARKPLÄTZE

Parkplätze sind vor dem Haus verfügbar. Sollten diese besetzt sein, so können unsere Gäste auch die Parkplätze des Campus Handwerk der Handwerkskammer Hannover auf der gegenüberliegenden Straßenseite nutzen.

ZAHLUNGSARTEN

Wir akzeptieren: EC-Cash, AMEX, Master, Visa, Eurocard, AirPlus & Bar.

REZEPTION

Montag bis Samstag:	07:00 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntag:	07:00 Uhr – 15:00 Uhr

FRÜHSTÜCK

Montag bis Samstag:	06:15 Uhr – 10:00 Uhr
Sonntag:	07:15 Uhr – 11:00 Uhr

RESTAURANT

Die Küche ist von 12:00 – 14:00 Uhr sowie von 18:00 – 21:30 Uhr für Sie geöffnet. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch vorab. Unser Restaurant ist sonntags geschlossen.

Die Nutzung von Computern, das Telefonieren & Hunde sind bei uns leider nicht erlaubt!

MATERIALANLIEFERUNG

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine Materialanlieferung nur nach vorheriger Absprache möglich ist. Notieren Sie Bitte folgende Angaben auf dem Paket:

- Firmenname
- Datum der Veranstaltung
- Name des Empfängers, an den das Paket ausgehändigt werden darf

TEAMEVENTS & ABENDPROGRAMM

TEAMGEIST

Egal ob als kurze Tagungsunterbrechung (ab 15 Minuten) oder mehrtägiges Event: Teamgeist plant & realisiert das Programm für die von Ihnen genannten Probleme & Ziele. Gruppen von 10 – 1.000 Personen, an Land & zu Wasser, indoor & outdoor können Sie durch die unterschiedlichsten Teamevents den Zusammenhalt Ihrer Mitarbeiter stärken & die Kommunikation verbessern.

Unter anderem im Angebot individuelle Tabtouren, Rallyes, Bogenschießen, Boßeln, Dominoevents & Lebkuchenwerkstatt.

SCHATTENSPRINGER

Unterstützung für Führungskräfte- & Teamentwicklungsprozesse. Das Teambuilding richtet sich speziell an neue & neu formierte Teams nach Veränderungsprozessen (ab 5 Personen).

In verschiedenen Outdoorsequenzen erleben die Teilnehmer aktiv das Zusammenspiel ihrer Gruppe. Herausforderungen werden so gestaltet, dass die Teams Erfolgserlebnisse haben & so gestärkt in den Berufsalltag zurückkehren. Begleitet durch die Trainer gibt es immer wieder Gelegenheit, das eigene Handeln zu reflektieren & Bezüge zum Arbeitsalltag herzustellen.

Mögliche Teamevents: Team-Challenges, Floßbau & -fahrt, Teamseilgarten, Teamprojekt Kugelbahn, Erlebniswanderung, Bogenschießen, Kanutouren

WEINPROBE

Werden Sie zum Weinkenner!

Für Gruppen bis maximal 13 Personen bieten wir in unserem Weinkeller eine kleine, exklusive Weinreise an. Die geschulten Sommeliers stehen Ihnen für alle Fragen zur Seite. Ein gemütlicher Ausklang nach einem erfolgreichen Seminartag & Zeit für anregende Gespräche.

Sollte das richtige Programm für Sie nicht dabei sein, so sprechen Sie uns einfach an.

Unsere AGB sowie Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte auf unserer Homepage:

www.landhausamsee.de



SONSTIGES

ANFAHRTSBESCHREIBUNG

ca. 15 Autominuten / 17 km zum Flughafen Hannover / Langenhagen

ca. 6 Autominuten / 7,5 km bis zur Autobahnauffahrt A2

ca. 23 Autominuten / 13,5 km bis zum Hauptbahnhof Hannover

KULTURANGEBOT IN DER UMGEBUNG

Hannover Altstadt
 Herrenhäuser Gärten
 Opernhaus
 Ballhof
 Theater am Aegi
 GOP Varieté-Theater
 Historisches Museum
 Wilhelm-Busch Museum
 Kestner Gesellschaft Museum
 Sprengel Museum
 Fürstenhaus Herrenhaus Museum
 TAK (Kabarett-Bühne)
 Cumberlandsche Galerie

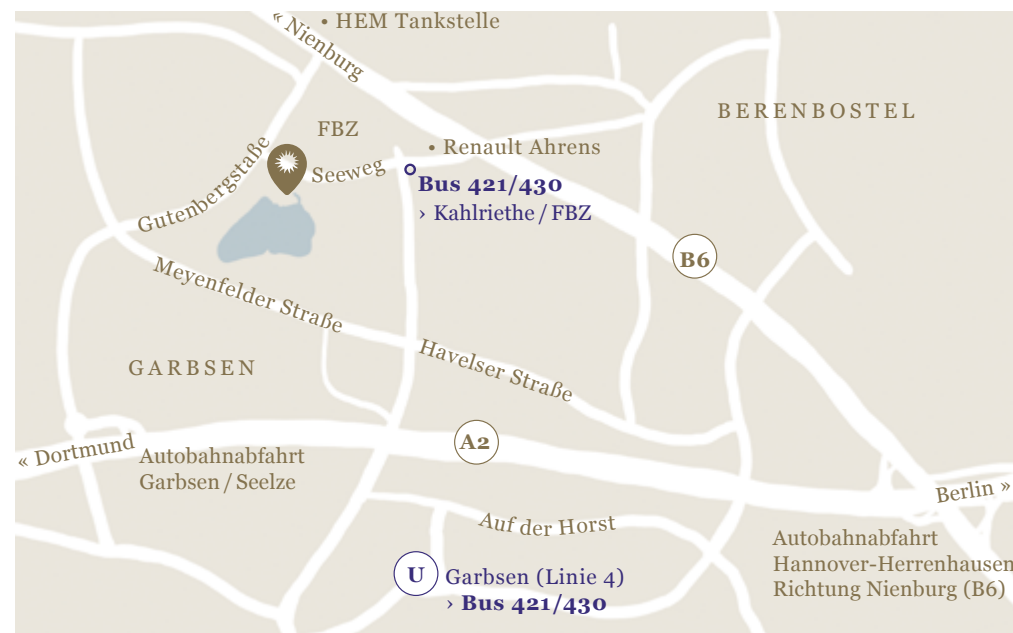
Weitere Informationen rund um Hannover finden Sie unter:

www.hannover.de

www.stadtkind-kalender.de



LANDHAUS AM SEE



ANREISE MIT DEM PKW

Aus Richtung Dortmund / Berlin (A2)

- Abfahrt Herrenhausen Richtung Nienburg / Berenbostel nehmen
- Der B6 bis zur Kreuzung Renault Ahrens folgen
- Links abbiegen in die Berenbosteler Straße
- Nach ca. 300 m fahren Sie geradeaus in den Seeweg
- Nach ca. 700 m liegt auf der linken Seite das **LANDHAUS AM SEE**

Aus Richtung Nienburg (Bundesstraße B6)

- Der B6 Richtung Hannover folgen
- An der Ampelkreuzung HEM-Tankstelle rechts in die Gutenbergstraße abbiegen
- Nach ca. 400 m fahren Sie links in den Seeweg
- Nach ca. 50 m liegt auf der rechten Seite das **LANDHAUS AM SEE**

ANREISE MIT DER BAHN

Aus Richtung Hannover Hauptbahnhof

- Fahren Sie von der Station Kröpcke mit der Stadtbahn Linie 4 bis zur Endstation Garbsen
- Dort nehmen Sie die Buslinie 421/430 Richtung Neustadt / Frielingen bis zur Haltestelle Kahlriethe / FBZ
- Von der Bushaltestelle gehen Sie ca. 650 m den Seeweg entlang bis Sie auf der linken Seite das **LANDHAUS AM SEE** erreichen



LANDHAUS AM SEE

Seeweg 27 – 29 · 30827 Garbsen
T 05131 / 46 86 0 · F 05131 / 46 86 66

info@landhausamsee.de
www.landhausamsee.de

© 2024 / Änderungen vorbehalten