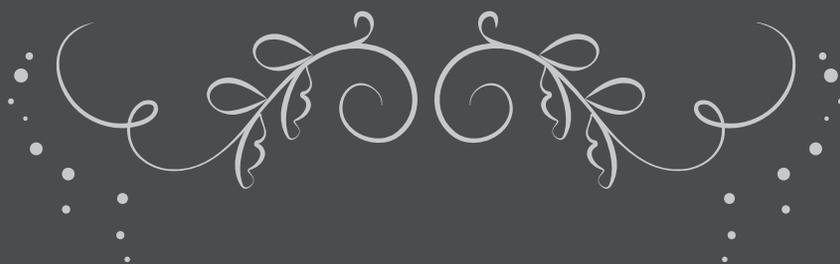


RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND

HOCHZEITSMAPPE





PLATZ FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT

Der Hochzeitstag ist ein einmaliges Ereignis für jedes Brautpaar. Damit dies der schönste Tag im Leben wird, braucht es nicht nur den besten Ehepartner der Welt, sondern auch den richtigen Ort für die Hochzeitsfeier!

Herzlich Willkommen im Restaurant und Golfpark DER BACHGRUND! Wir bieten Ihnen eine ideale Hochzeitslocation im Raum Darmstadt-Dieburg und im Rhein-Main-Gebiet. Einzigartig gelegen an einem malerischen See direkt neben grünen Golfwiesen haben Sie einen Anblick, den Sie von den Terrassen im Außenbereich aus genießen können.

Um freie Parkplätze brauchen sich Ihre Gäste keine Sorgen machen, wir haben 300 kostenlose Parkplätze vor dem Golfressort.

Unser Ziel ist es, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung. Ob Sie eine intime Zeremonie oder eine große Feier planen, unsere Hochzeitslocation am See ist der perfekte Ort für Sie. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihrer besonderen Erinnerungen zu werden.





VIEL PLATZ ZUM FEIERN

Unsere Veranstaltungsräume sind getrennt vom Gastronomiebereich nutzbar, dort haben insgesamt bis zu 300 Gäste Platz. Der Saal „Happy Luck“ bietet Raum für ca. 190 Personen. Der „Saal Nessi“ hat Platz für ca. 80 Personen. Beide Säle verfügen über eine eigene Terrasse mit einem traumhaften Blick über die Golfanlage. Die Terrasse bietet sich auch an für freie Trauungen unter freiem Himmel.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS NACH IHREM GESCHMACK

Ihre Hochzeitsfeier könnte starten mit einem prickelnden Sektempfang und köstlichem Fingerfood auf der Terrasse. Danach geht es weiter mit ausgesuchten Vorspeisen und Hauptspeisen, die nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Sie haben auch die Auswahl aus verschiedenen Hochzeits-Menüs oder Buffets. Sie lieben Ge-grilltes? Unser Restaurantchef grillt gern persönlich für Sie.





ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Von Blumenschmuck über Livemusik bis zu Traufahrzeugen können wir Ihnen unsere Partner empfehlen, mit denen wir lange Jahre zusammenarbeiten. Zusätzliche Ausstattung wie Lampen, eine Musikbox für Hintergrundmusik oder eine Motorrad-Bar können Sie auf Anfrage mieten.

PROFESSIONELLER SERVICE

Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Traumhochzeit zu helfen. Von der Auswahl des Menüs bis zur Dekoration, wir kümmern uns um alle Details, damit Sie sich zurücklehnen und Ihre Feier genießen können.

SIE WOLLEN SICH IM FREIEN TRAUEN?

Unsere Außenbereiche können Sie so separieren, dass Sie auch freie Trauungen vornehmen können. Die Terrassen können durch Markisen so abgeschirmt werden, dass Sie völlig ungestört in den Bund der Ehe reinfeiern können.

PROFITIEREN SIE VON UNSERER ERFAHRUNG

Ob Sie eine intime Zeremonie oder eine große Feier planen, unsere Hochzeitslocation am See ist der perfekte Ort für Sie. Wir sind stolz darauf, ein Teil Ihrer besonderen Erinnerungen zu werden.





Teresa Hirschel • www.teresahirschelfotografie.de

KOMPLETTANGEBOTE

GOLFPARKHOCHZEIT für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine Primitivo, Pinit Grigio, Bardolino Chiaretto
- Mediterrane Vorspeisenetagere nach Absprache
- Hauptspeise und Dessert in Buffetform nach Absprache

121,00 € pro Person (ab 40 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)

BACHGRUNDHOCHZEIT für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Stoff-Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Erweiterte Getränkepauschale, Hugo, Aperol Spritz, Gin Tonic
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine Primitivo, Pinit Grigio, Bardolino Chiaretto
- „Happy Luck“ Buffet als Beispiel
- Blumenschmuck (hier werden Ihre Wünsche berücksichtigt)
- Stuhlhussen weiß

162,00 € pro Person (ab 40 Personen zzgl. Raumbereitstellungskosten)

VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

FINGERFOOD ZUM SEKTEMPFANG

Canapées mit:

rosa Roastbeef	4,80 €
geräuchertem Lachs	5,10 €
geräucherter Forelle	4,90 €
Riesengarnele	5,90 €
rohem Schinken	4,80 €
Kräuter-Frischkäse	4,50 €
Bruschetta mit Tomatenragout	4,90 €

Im Schälchen oder als Spieß:

Frühlingsrolle mit Dip	4,60 €
Rösti mit Räucherlachstartar	5,50 €
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	4,90 €
Räucherlachs-Crêpe-Röllchen mit Frischkäse	5,50 €
Melonenkugeln mit Serranoschinken	5,10 €
Räucherlachstartar auf Kräuter Röstbrot	5,50 €
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum	4,90 €
Satespieße mit süßer Chilisoße	5,10 €
Champignon Pumpernickelcreme (Vegi)	4,90 €
Falafel mit Hummus (Vegi)	4,90 €
Kalte Gurken-Chilisuppe im Shotglas (Vegi)	4,90 €

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:

gebratenen Speckstreifen	6,50 €
geräucherten Lachsstreifen	8,30 €
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblätter	8,50 €
Antipastivariation	11,50 €
Bruschetta an Salatbukett	7,50 €
Satéspeieße mit Erdnußsauce an Salatbukett	8,50 €
Rotholzachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) mit Dillmayonaise	13,30 €
Matjestatar auf mariniertem Rote-Bete Carpaccio	11,50 €
gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Honig-Senf-Dip	9,50 €
Lachstartar auf Rösti mit Dillmayonnaise	12,50 €
gebratene Garnelen in Knoblauch Olivenöl	13,50 €
Charentais Melonenspalten mit original spanischem Serranoschinken	10,90 €
Etagère mit Mediterraner Vorspeise nach Absprache ab	15,50 €

zu allen kalten Speisen servieren wir Baguette

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	6,50 €
Rinderkraftbrühe „Royal“	7,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Pesto	6,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum	6,30 €
Cremsuppe von gartenfrischer Kresse	6,70 €
Karotten Ingwer Suppe mit gebratener Garnele	6,90 €
Fischsuppe mit Kokossahne	7,90 €
Zucchinisuppe mit Parmesankäse und Pesto	6,50 €
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (nach Saison)	6,50 €
Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen (nach Saison)	7,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (nach Saison)	6,70 €

HAUPTSPESIEN

Wir stellen nach Ihren Wünschen einen Hauptgang zusammen, den wir auf Platten servieren. Hier berücksichtigen wir saisonale sowie regionale Speisen.

Steaks von Rind / Kalb / Pute / Schweinelende
mit frischen Champignons / Sauce Hollandaise
Kroketten / Pommes frites / Gemüse garnitur 34,50 €

Schweinefilet am Stück gebraten / Kalbsrahmbraten
mit frischen Champignons / Bratensauce / Rahmsauce
hausgemachte Eierspätzle / gebackener Blumenkohl 28,90 €

Rinderfilet am Stück gebraten
Cognac - Pfefferrahmsauce / Herzoginkartoffeln / Speckbohnen 36,50 €

Schweinebraten im Rotweinsud / gekochter Tafelspitz mit grüner Soße
Kartoffelknödel / Petersilienkartoffeln / bunte Gemüseauswahl 25,50 €



BUFFETANGEBOTE

„HAPPY LUCK“ BUFFET

Vorspeisen:

Scampi mit Kurkuma-Datteln, Paprika-Chili, Zaziki / gekochter kalter Tafelspitz mit Grüner Soße / Melone mit Serranoschinken / Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / eingelegtes Gemüse in Kräuter Olivenöl / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing
dazu reichen wir eine Brotauswahl

Hauptspeisen:

Hähnchenbrust, Marsalasoße / Schweinefilet Pfefferrahmsauce / Rinderfilet am Stück / Tranchen vom frischen Lachs in Zitronensauce
als Beilage reichen wir
gratinierte Kartoffeln / Butterreis / Couscous / bunte Gemüseauswahl

Dessert im Gläschen:

frischer Obstsalat / hausgemachte rote Grütze mit Sahne / Apfelweincreme / Käse vom Brett, garniert mit Obst

70,50 € pro Person



„NESSIE BUFFET“

Vorspeisen:

Heiß geräucherter Lachs Sahnemeerrettich / Matjestatar mit Rote Bete Carpaccio / Rindfleischscheiben im Balsamico Sud / Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / Auswahl an Antipasti / bunte Frischsalatplatte - Balsamicodressing
dazu reichen wir eine Brotauswahl

Hauptspeisen:

Schweinelende Champignonsoße / rosa gebratenes Roastbeef „Strindberg“ mit Apfel Zwiebeln Senf Kruste / Doradenfilet auf Knoblauch und Rosmarin
als Beilage reichen wir
hausgemachte Spätzle / Drilling Kartoffeln mit Kräutern / Rahm Gnocchi / bunte Gemüseauswahl

Dessert im Gläschen:

Himbeertiramisu / Amarettini Frischkäsecreme mit Amaretto / frischer Obstsalat / Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

61,50 € pro Person

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen:

Vitello Tonnato / Grillgemüse mit Pestofrischkäse / karamellisierter Ziegenkäse / Auswahl von Anti-Pasti / Melonenspalten mit Serranoschinken / bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing dazu reichen wir Ciabatta und Baguette

Hauptspeisen:

Hähnchen in Pestosoße / geschmorte Lammkeule mit Kräutern / Wolfsbarsch mit Oliven, Tomaten und Rucola

als Beilagen reichen wir

Risotto / Rahm Gnocchi / Rosmarinkartoffeln / gebratene Zucchini mit Parmesankäse

Dessert im Gläschen:

Panna Cotta Himbeersauce / Mascarponecreme mit Amaretto

55,50 € pro Person

GRILL BUFFET

Unser Chefkoch grillt für Sie

Rumpsteaks / Schweinekammsteaks / Putenbrustfilets / Lachs / Bratwürstchen vom Schwein dazu reichen wir

Kräuterbutter / Knoblauchdip / BBQ-Sauce / Brotauswahl aus der Küche

Gemüsespieße / Maiskolben / Folienkartoffel mit Kräuterquark

Salatbuffet

Cole slaw / Tomatensalat / Kartoffel-Gurkensalat / Nudelsalat / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing

Dessert

Halbe Orange mit Schokokuchen gefüllt und gegrillt, Vanilleeis / Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

62,50 € pro Person



BBQ BUFFET

Vorspeisen:

Zwiebelsuppe mit Knoblauch / Räucherlachs mit Knoblauch Creme / Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / Shrimps mit Melone / Falafel mit Hummus

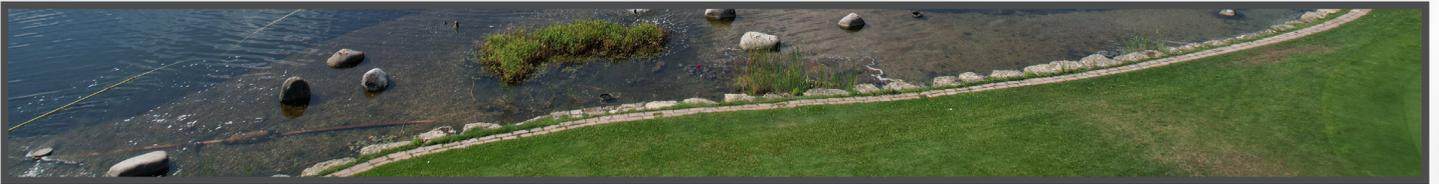
Hauptspeisen:

Burger individuell zusammengestellt / Spare Rips / Chicken Wings / Pulled Pork / versch. Dips / Süßkartoffel Pommes / Wedges / Folienkartoffel mit sour Creme / Cole Slaw / Maiskolben mit Butter / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing

Dessert:

Schokoladenkuchen

54,50 € pro Person



HOCHZEITSMENÜ

Vorspeisen:

bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse umlegt und Zwiebelmarmelade

Hauptspeisen:

Rindersteak mit Marsalasoße und Schweinelende mit Kräuter Champignons, Herzogin-kartoffeln / Speckbohnen

Dessert:

schwarzes und weißes Schokoladenmouse mit Himbeersoße

39,50 € pro Person

MEDITERRANES MENÜ

Vorspeisen:

Vitello tonato / Kapern / Thunfisch

Hauptspeisen:

Steinpilz Tortellini / Trüffelöl / Rinderfilet mit Barolosoße / Rahm Gnocchi / Zucchini Gemüse

Dessert:

Tiramisu mit Amaretto und Sambuca

75,00 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE für 8 Stunden

Softgetränke / Kaffee und Heißgetränke / Hausweine / alle Bierspezialitäten / Prosecco
(Spirituosen sind nicht im Paket enthalten)

56,00 € pro Person

Nach 8 Stunden wird der Verbrauch wie im Restaurant und das Personal mit 48,00 € / Std. und Person berechnet (normalerweise 3 Personen) oder 390,00 € pro Stunde inkl. Personal und Getränke.

VERANSTALTUNGEN OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE

Sollte die Feier über 2:00 Uhr hinausgehen, wird zusätzlich Personal mit 48,00 € pro Stunde und Person (normalerweise 3 Personen) berechnet.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir für alle Veranstaltungen 120,00 € die Stunde, bis der Gastgeber oder der letzte Dienstleister das Haus verlassen hat.

KINDER WERDEN WIE FOLGT BERECHNET

Kinder 6-14 Jahre 50 %

Kinder unter 6 Jahre 0 %

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN FÜR HOCHZEITEN

Raum „Nessie“:

Bei einem Verbrauch von mehr als 6.500 € entfallen die Raumkosten. Von 4.500 € bis 6.500 € werden 400 € und unter 4.500 € werden 700 € berechnet

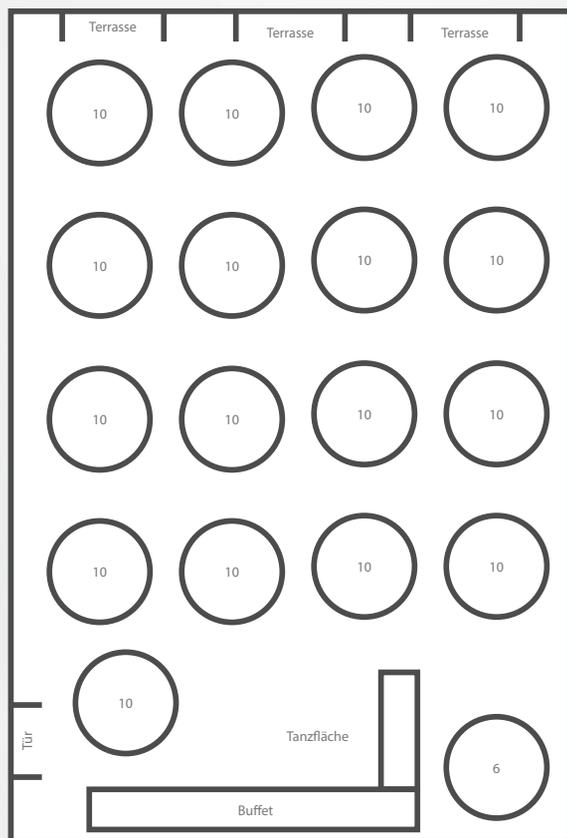
Raum „Happy Luck“:

Bei einem Verbrauch von mehr als 9.500 € entfallen die Raumkosten. Von 8.000 € bis 9.500 € werden 500 € berechnet. Von 6.000 € bis 8.000 € werden 700 € berechnet und unter 6.000 € werden 1.000 € berechnet.

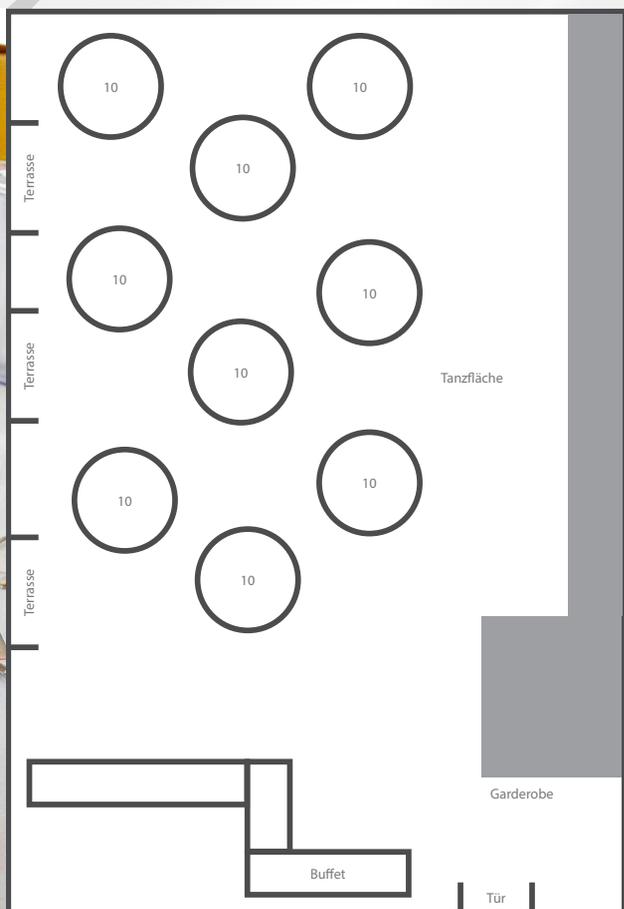
Die Raummiete bei Tagesveranstaltungen beträgt 350,00 € und wird mit dem Umsatz verrechnet.



BESTUHLUNG RAUM „HAPPY LUCK“



BESTUHLUNG RAUM „NESSIE“



WICHTIGE INFORMATION RUND UM IHRE FEIER

Die Hochzeitspauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Diese ist für 8 Stunden berechnet, danach werden die Getränke sowie das Personal gesondert berechnet.

Zum Sektempfang servieren wir Prosecco DOC Tenuta Ca Bolani, Spumante, Brut. Auf Wunsch wird dieser mit unterschiedlichen Likören angeboten. Dazu reichen wir kleines Gebäck nach Absprache.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Sie beinhaltet Softgetränke, Kaffee und Heißgetränke, Weine nach vorheriger Absprache, alle Bierspezialitäten sowie Prosecco. In der „Die Bachgrund Hochzeit“ sind die zusätzlich aufgeführten Getränke enthalten.

Das Buffet kann unterschiedlich serviert werden. Wir können die Vorspeise servieren und den Hauptgang sowie Dessert als Buffetform anrichten. Beim Menü muss auf Grund des Ablaufes mehr Personal einkalkuliert werden. Dies wird vorher abgesprochen.

Sollten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen beginnen, werden wir einen Kaffeegedeckpreis von 4,50 € pro Person berechnen. Den mitgebrachten Kuchen schneiden wir und stellen ihn in Buffetform bereit. Ab 12 Uhr am Vortag können die Kuchen gebracht werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese in abgeschlossenen Behältern geliefert werden. Eine Pauschalerweiterung für Getränke sowie Kaffee in großen Kannen wird im Vorfeld abgesprochen.

Kinderessen wird im Vorfeld abgeklärt und im Normalfall zur Vorspeise gereicht. Gerne können wir dies auch zu einem anderen Zeitpunkt servieren. Sollten Kinder nach dem Essen noch am Buffet oder Menü mitspeisen, so ist dies kein Problem.

Für einen Sitzplan können wir eine Staffelei zur Verfügung stellen. Bitte denken Sie daran, dass wir alle Informationen brauchen, wer einen Sitzplatz benötigt. Das bedeutet, Kinderstühle, Rollstühle oder Ähnliches müssen vorher mitgeteilt werden. Ein späteres Eindecken oder Dazustellen von Stühlen wäre nicht empfehlenswert für den Ablauf Ihrer Feier. Tischnummern, Namensschilder und Menükarten bitten wir selbst zu organisieren und aufzustellen. Die genaue Personenzahl und Tischplanung benötigen wir eine Woche vorher.

Getränke werden bei Dienstleistern, wie DJ, Fotografen nach Verbrauch berechnet. Sollten diese beim Buffet oder beim Menü mitspeisen, so berechnen wir 70 % des vorher abgesprochenen Preises. Beim Buffet wird im Vorfeld mehr kalkuliert, damit das Personal mitspeisen kann. Die Buffetreste werden von uns verpackt und im Kühlhaus gelagert. Diese können Sie am nächsten Tag mitnehmen. Bitte an Behältnisse denken, da wir unsere in Rechnung stellen müssen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass keine Feuerwerke erlaubt sind. Im Freien sind Konfetti aller Art verboten. In den Räumen bitten wir Sie, auf Grund der Unfallgefahr, darauf zu verzichten oder nur in geringem Maße. Sollten Sie weitere Tische benötigen, so sind diese nach Absprache vorhanden.

Fotos dürfen auf dem Gelände gemacht werden. Wir bitten dabei um Ruhe, damit die Golfspieler nicht gestört werden. Die Spielfläche darf nicht betreten werden. Drohnen dürfen ohne Genehmigung nicht benutzt werden.

Die Musik soll die Lautstärke von mehr als 80-84 dB nicht überschreiten. Die Lautstärke ist erfahrungsgemäß ausreichend. Das ist eine Lautstärke, bei der normales Unterhalten nicht mehr möglich ist.

Für die Raumbereitstellungskosten stellen wir Ihnen den Raum einen Tag vor Ihrer Feier mit eingedeckten Tischen zur Verfügung. Dieser steht Ihnen bis einen Tag nach der Feier zur Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ausräumen können. Sollte am Vor- oder Folgetag der Feier ein Turnier oder Ähnliches stattfinden, wird dies vorher besprochen.

Es gelten die AGB's des Restaurants Der Bachgrund. Diese sind auf der Internetseite zu lesen.

UNSERE PARTNER FÜR IHRE FEIER ODER VERANSTALTUNG

Fotografen:

www.wedding-punk.com

www.k7-hochzeitsphotography.com

Kosmetik / Brautstyling:

www.jc-unique.de

www.spiegelliebe.com

Ballonkünstlerin:

www.rita-ballon.de

Kinderbetreuung:

www.steffis-hit4kids.de

Dekoration:

www.einfachschoen-eventdesign.de

Blumen:

www.blumengalerie-pfungstadt.de

Oldtimerservice:

www.traumhochzeitsoldtimer.de

Brautmode:

www.amend-white-and-night.de

Trauringe:

www.diaoro.de/filiale/241-1/

juwelier-peter-becker-reinheim

Torten:

www.ihr-guter-liebig.de

Fotografen:

www.hotel-traumfabrik.de

Gesang:

www.ankehaas.de

DJ:

www.getadeejay.com

www.stui.com

Band:

www.r3lounge.de



Der Experten-Tipp von unserem GOLF absolute Team

Gemeinsam als Team Erlebnisse schaffen: Seminare mit Aktivprogramm & Golf als Incentive- oder Teambuilding-Event

Beleben Sie ihre Firmenveranstaltung mit einem Golf Aktivprogramm oder schweißen Sie Ihr Team zusammen, indem Sie gemeinsam etwas Neues lernen. Egal, ob Sie eine, zwei oder drei Stunden Zeit für Ihr firmenspezifisches Aktivprogramm zur Verfügung haben: Spaß, Lernerfolg und eine positive Gruppendynamik sind auf jeden Fall gewährleistet. Unsere Golftrainer achten bei der Zusammenstellung der Gruppen auf die sportliche bzw. golferische Erfahrung, so dass Spaß und Lernerfolg garantiert sind. Unser Team stellt alles, was benötigt wird. Das Einzige, was sie mitbringen sollten, sind bequeme Kleidung und Sportschuhe.

Wir bieten mehr als nur einen Tagungssaal. Räumlichkeiten mit modernem technischem Equipment, gepaart mit einer Klasse Gastronomie in einer 5-Sterne Superior Golfanlage.

Wir realisieren ihr nächstes Firmenevent! Unser Team steht ihnen für Anfragen mit individuellen Angeboten zur Seite.

Golfpark Bachgrund • Tel.: 06152 - 807900 • Email: bachgrund@golf-absolute.de

TAGUNGSARRANGEMENTS

„BIRDIE“ von 8.00 bis 13.00 Uhr

2 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck und 1x mit Obst und Butterbrezel

1 x Mittagessen mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

39,50 € pro Person

„BOGEY“ von 14.00 bis 19.00 Uhr

2 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Joghurt, Obst, Powerriegel und Actimel und 1x mit süßen Gebäckteilen

1 x Abendessen mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

69,50 € pro Person

„HOLE IN ONE“ von 8.00 bis 19.00 Uhr

3 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck, 1x mit Obst und süßen Gebäckteilen und 1 x mit Joghurt, Obst, Powerriegel und Actimel

1 x Mittagessen mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten

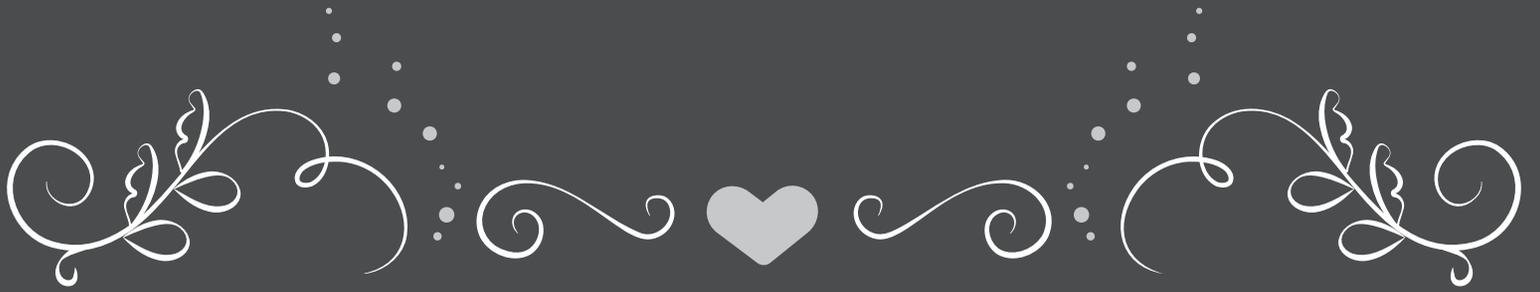
1 x Abendessen mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Mittag- und Abendessen)

105,00 € pro Person

Alle Arrangements sind inklusive Tagungsgetränke wie Softgetränke und Mineralwasser, Leinwand, Beamer, Flip Chart, Moderatorenkoffer.

Die Raummiete beträgt 350,00 € und wird mit den Tagungsarrangements verrechnet.





RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND

Im Bachgrund 1
64572 Büttelborn-Worfelden
06152-8583033
info@der-bachgrund.de



restaurant_der_bachgrund



Restaurant Der Bachgrund

www.der-bachgrund.de

