



TAGUNGEN

Gerne würden wir für Sie Ihre Tagungsveranstaltung ausrichten !

KRONENSCHLÖSSCHEN

Eines der 10 schönsten deutschen Landhotels (BUNTE),
das ideale Haus für besondere Anlässe

und für Ihre Tagung

GRAND RESTAURANT*
BISTRO * WEINSTUBE * BAR
Restaurant-Terrasse und Bistro-Terrasse

Veranstaltungsetage im 1. Obergeschoß
mit **RHEINSAAL** und eleganten Salons (**ROTER SALON * GELBER SALON**)
PARK mit Pavillon und Liegewiese

Sebastian Lühr leitet die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche.
Sein Kochstil: Saisonale, mit vorwiegend regionalen Spitzenprodukten ausgestattete
Gerichte, raffiniert und köstlich zubereitet.

Im Restaurant „Große Küche“ (Michelin-Stern, Drei Hauben im Gault-Millau)
Im Bistro kleine regionale Gerichte bester Qualität.

Service-Chef **Helge Hagen** ist mit seinem Team für einen perfekten und zugleich herzlichen
Service verantwortlich. Bei der Weinkarte – ausgezeichnet vom Gault Millau als „Beste Weinkarte
Deutschlands“ – kann unser Chef-Sommelier **Florian Richter** auf einen geradezu unermesslichen
Bestand im Weinkeller zurückgreifen.

18 wunderschöne Zimmer und Suiten in ruhiger Lage, nur 20 Minuten zum Flughafen Rhein-Main.
Große und elegante Tagungsräume, alle mit Tageslicht und Blick auf den Park.
Luxuriöse Behaglichkeit und excellenter Service.

Transfers:	
Wiesbaden / Mainz	12 km
Rhein-Main-Flughafen	35 km
Frankfurt	55 km

Erfolgreich Tagen im Kronenschlößchen

Willkommen im *Kronenschlösschen*, dem 4-Sterne Hotel im Rheingau. Wunderschön im Grünen gelegen, mit Blick auf den Rhein. In wenigen Minuten auf der Autobahn und nur 10 Minuten von Wiesbaden, 20 Minuten vom Flughafen und 30 Minuten von Frankfurt entfernt.

Das *Kronenschlösschen* zählt zu den schönsten Landhotels in Deutschland. Es wurde mit einem Millionen-Aufwand renoviert und luxuriös ausgestattet. Genießen Sie seine wohltuend entspannte Atmosphäre.

Das *Kronenschlösschen* ist Veranstalter und Veranstaltungsort für das **RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL**, weltweit die Nr. 1 der Gourmetfestivals.

Luxuriös wohnen, in aller Ruhe entspannen

18 Zimmer und Suiten in einer Ausstattung, wie Sie gerne auch zu Hause leben: Alle Zimmer mit Marmorbad (z.T. mit Whirlpool), Kabel-TV, LCD-Fernsehgeräten und BOSE-Stereoanlagen, Minibar, Safe und Hosenbügler; sie sind großzügig geschnitten und elegant ausgestattet. Für Ihren PC steht Ihnen ein Internet-Zugang zur Verfügung. Die Turmsuite hat einen offenen Kamin und einen Balkon zum Park.

Kreative, große Küche

Sebastian Lühr hat die klassischen Stationen absolviert: Nach seiner Ausbildung arbeitete er bei *Scherrer* in Hamburg und *Bomke* in Wadersloh, danach beim Zwei-Sterne-Koch *Hans-Stefan Steinheuer*** und beim Drei-Sterne-Koch *Joachim Wissler****, bevor er 2007 ins Kronenschlösschen kam. Die Küche wird in den Restaurantführern hoch dekoriert und ausgezeichnet (Stern im Michelin, Drei Hauben und 17 Punkte im Gault Millau, Kochmütze im VARTA, hohe Bewertungen in allen anderen Guides).

Zum **Lunch** bieten wir leichte, kreative und genußvolle 2-Gang-Menüs an. Sebastian Lühr verwöhnt Sie mit seinem individuellen Küchenstil, der mediterrane mit asiatischen Elementen verbindet und auch die regionale Küche – leicht gekocht – hoch schätzt. Bitte nennen Sie uns Ihren *Zeitraumen*: wir servieren Ihnen den Lunch innerhalb von 30 Minuten.

Große Küche im **Restaurant**, kleine rustikale Gerichte im **Bistro**. Bei schönem Wetter servieren wir auf der **Restaurant-Terrasse** und auf der **Bistro-Terrasse**. Zum Beginn des Tages gibt es ein formidables, gesundes Frühstücksbuffet, das alle Wünsche erfüllt.

Gemütliche **Hotelbar** in unserem Bistro.

Raum für Ihre Ziele

Unsere drei Tagungsräume bieten Ihnen jede Möglichkeit für Tagungen, Konferenzen und Meetings. Modernste Tagungstechnik garantiert den professionellen Ablauf jeder Veranstaltung. Wir kümmern uns um Organisation und Abwicklung – ganz nach Ihren Wünschen. Nutzen Sie unseren Service, von der Tagungstechnik bis zur Pausengestaltung. Für besondere Anlässe kann das *Kronenschlößchen* auch im Ganzen gebucht werden.

INCENTIVES

Der Rheingau ist eine alte Kulturlandschaft – ausgezeichnet als UNESCO-Weltkulturerbe. Kloster Eberbach (Drehort für den Film „Im Namen der Rose“), Schloß Vollrads und Schloß Johannisberg sind einzigartig. Wir organisieren für Sie **Besichtigungen, Schlenderweinproben, Weinbergs-Wanderungen mit Picknick, Bootsfahrten auf dem Rhein, Mountainbike-Touren** und **Gourmet-Events jeder Art**.

Kochschule mit Sebastian Lühr: Motivation & Entspannung

Eine-Stunde-Schnupperkurs in unserer professionellen Kochschulküche mit einem Glas frischen Rheingauer Riesling. Ideal für: Gemeinschaftsgefühl. Motivation. Erfolgserlebnis.

Käse & Wein

Eine spannende Degustation mit unserem Restaurantchef und Käse-Spezialisten Helge Hagen (ca. 45 min)

Weinproben mit Moderation

In unseren Kellern liegen 50.000 Flaschen mit Raritäten aus aller Welt. Wir bieten Weinproben in jeder Preiskategorie. Spannende Blindproben mit Rebsorten-Spiel. Kulinarische Weinproben: Menüs mit integrierter Weinprobe.

Veranstaltungsräume im 1. Obergeschoß

Größe, Personenzahl und Preise pro Tag

Raum	qm	Höhe	U-Form	Parlament	Bankett	Miete
------	----	------	--------	-----------	---------	-------

Rheinsaal	120	4.0 m	30	70	86	400 €
-----------	-----	-------	----	----	----	-------



Roter Salon	40	4,0 m	14	20	14	200 €
-------------	----	-------	----	----	----	-------



Gelber Salon	36	2,80	12	20	20	180 €
--------------	----	------	----	----	----	-------



„Rheinsaal“ und „Gelber Salon“ können miteinander verbunden werden.

Alle Räume haben Tageslicht (große Fenster zum Park), der „Rote Salon“ verfügt über zwei große Terrassen.

Die Preise gelten pro Tag, sie enthalten die Standarttechnik, Service und 19 % MWSt.

Alle weiteren Kosten, wie Getränke und sonstige Technik, werden nach Verzehr bzw. Gebrauch berechnet.

Die Raummiete wird nicht berechnet, wenn die Teilnehmer - (Mindestzahl 8 Personen für „Roter Salon“ und „Gelber Salon“ sowie Mindestzahl für „Rheinsaal“ 15 Personen) - im Haus wohnen und die Tagungspauschale gebucht haben.

Tagungstechnik (Preise pro Tag)

Video – Beamer	150.00 €
Zusätzliches Flipchart mit 1 Block Papier (20 Blatt)	20.00 €
Flipchartpapier (1 Block mit 20 Blatt)	5.00 €
Pinwand mit 1 Bogen Pinwandpapier	20.00 €
Overheadprojektor mit Leinwand	30.00 €
Diaprojektor mit Leinwand	30.00 €
Mikrofonanlage mit Stand- und Funkmikrofon und Beschallung	60.00 €

Jede weitere Technik ist auf Bestellung verfügbar.

Unser TAGUNGS-PAUSCHALPREIS

- Übernachtung im luxuriösen und mit allem Komfort ausgestatteten Zimmer (Alle Kategorien zum Einheitspreis: Standard / Superior / Juniorsuite / Suite)
- Großes Frühstücksbuffett
- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl
- Mineralwasser und Softgetränke (im Raum)
- Im Tagungsraum steht eine große Auswahl von Tee-Sorten zur Verfügung, die mit kleinen Wasserkochern selbst frisch aufgebriht werden können. Stilvoll mit elegantem Bone-China Porzellan von Villeroy & Boch.
- Schreibmaterial und Block
- Standart-Tagungstechnik (Overheadprojektor mit Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinwand)
- Zwei-Gang-Mittagsmenü oder Buffett. Schneller Service

Pauschalpreis pro Person und Tag € 180

Winter-Special-Preis (15.11. – 30. März) € 170

Tagungspauschale (ohne Übernachtung)

(Ab 10 Personen, bei geringerer Personenzahl individuelle Abrechnung aller Leistungen)

- Tagungsraum entsprechend der Personenzahl
- Mineralwasser und Softgetränke (im Raum)
- Tee-Sortiment mit Wasserkocher zum frischen Aufbrühen
- Schreibmaterial und Block
- Standart-Tagungstechnik (Overheadprojektor mit Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinwand)
- Zwei-Gang-Mittagsmenü oder Buffett

Pauschalpreis pro Person und Tag € 58

Zusätzliche Leistungen

Der Zeitgeist hat die Ernährung verändert. Wir bieten unseren Tagungsgästen entsprechend veränderte **Kaffee- und Lunchpausen** an. Schluss mit langweiligen Lachs-Brötchen und trockenem Kuchen !

„**Kreativer, gesunder Genuss**“ lautet unser Motto für Tagungspausen. Natur- und sortenreine Säfte, frischer Obstsalat, Crudite´ mit Dips, Joghurts und Cereals sollen die Konzentration der Tagungsgäste stärken.

Wer es traditionell liebt, bestellt Ciabatta-Sandwiches.

Kreative **Fitness -Pause** zur Stärkung der Konzentration: **18 €**

- Joghurt, Quark und verschiedene Cereals
- Frischer Obstsalat
- Crudite´ (rohe Gemüwestreifen) mit Dips
- Sortenreine Natur-Apfelsaft
- Apollinaris Mineralwasser medium & still

Ciabatta – Sandwiches pro Stück **7 €**

Poulardenbrust / Roastbeef / gekochter Schinken /
Parmaschinken / Appenzeller oder Emmentaler

Vier Canapeés pro Person **12 €**

Bündner Fleisch / Roastbeef / Crevetten-Salat / Brie de meaux

Obstkorb je Kilo **10 €**

ZIMMERPREISE, falls keine Tagungspauschale

Alle unsere Zimmer verfügen über jeglichen Komfort, wie zum Beispiel: wunderschöne Marmorbäder (z.T. mit Whirlpool), Kabel-TV, LCD – Fernsehgeräte, BOSE-Stereoanlagen, Hosenbügler, Minibar und Safe. Sie sind elegant ausgestattet und z.T. mit wertvollen Antiquitäten eingerichtet. Die Turmsuite hat einen offenen Kamin und einen Balkon zum Park.

18 Zimmer, davon 10 Suiten und Juniorsuiten.



Doppelzimmer Standart € 150 als EZ 130



Doppelzimmer Superior € 180 als EZ 130



Juniorsuiten € 225 als EZ 190



Suiten € 260 – 280



Maisonette – Suite € 295



Turmsuite € 390

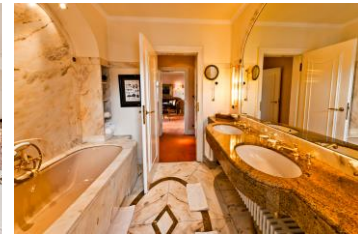
Im „**TAGUNGS – PAUSCHALPREIS**“ ist die Übernachtung im Doppelzimmer zur Einzelnutzung in der Pauschale inbegriffen. Ab 10 Personen sind auch die Kategorien Juniorsuiten und Suiten ohne Aufpreis im Pauschalpreis enthalten.

Für unser reichhaltiges Frühstücksbuffett berechnen wir 20 € pro Person.
 Zustellbett 30 € Kinderbett 15 € Kinder bis 6 Jahre (ohne eigenes Bett) im Zimmer der Eltern sind kostenfrei.

SONNTAGS – SPECIAL (ganzjährig)

Eine Übernachtung Sonntags auf Montags : Pauschalpreis für Doppelzimmer 100 €
 Doppelzimmer zur Einzelnutzung 90 €
 jeweils zuzüglich Frühstück

Diese Konditionen gelten nur bei Vorausbuchung mit schriftlicher Bestätigung



Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Telefon 06723 64 - 0 Fax 06723 7663

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Ihre Ansprechpartner im Kronenschlößchen:

Beate Mayer
Receptionschefin

Ilka Meyer
Reception

Elena Reeh
Reception

Lisa Bader
Servicechefin

Simon Stirnal
Küchenchef

Florian Richter
Chef Sommelier

H.B. Ullrich
Inhaber