



Lind

HOTEL AN DER EMS



SUPERIOR

T A G U N G S P A U S C H A L E N

Lind Hotel GmbH
Am Nordtor 1
33397 Rietberg

Tel. 0 52 44 / 700 10-45
veranstaltung@lind-hotel.de
www.lind-hotel.de

TAGUNGEN

Ruhe und Konzentration. Unser Konferenz- und Seminarbereich bietet mit Räumen zwischen 30 und 250 Quadratmetern und der Kombination benachbarter Räume besonders flexible Lösungen für Ihre Veranstaltung. In ruhiger Atmosphäre können Sie sich ganz auf die Inhalte Ihres Treffens konzentrieren. Highspeed-Internet und leistungsfähige Tagungstechnik können auf Wunsch genutzt werden.

Professionell präsentieren. Ein neues Produkt, ein neues Serviceangebot oder die Vorstellung Ihres Unternehmens - all das gelingt besonders gut im richtigen Rahmen, der Ihren Gästen und Kunden mit einem guten Service und der stilvollen Umgebung die Wertigkeit Ihres eigenen Engagements unterstreicht.

Genussvoll Tagen. Um Ihre Verpflegung kümmert sich unsere hervorragende Küche aus dem Restaurant Mauritz und unser erstklassiger Service. Mit täglich wechselnder Auswahl wird auch ein mehrtägiger Aufenthalt zu einem kleinen kulinarischen Ausflug.



TAGUNGSPAUSCHALE BUSINESS

- Während der gesamten Tagungsdauer vor dem Raum:
Kaffee- & Teestation, Obstkorb
- Inklusive Mineralwasser und Apfelschorle unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag mit Obstsalat, Joghurt und verschiedenen Toppings
- Mittagsimbiss vor dem Raum mit Suppe, 2 halben belegten Brötchen pro Person und Dessert*
- Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachtem Kuchen/Gebäck
- Kaffeespezialitäten während der Kaffeepausen (Espresso, Cappuccino)
- Inklusive Standardtechnik und Raummiete
- **Zusätzlich buchbar:** Frisch gepresster Orangensaft (0,1 l pro Person) und/oder selbstgemachter Nussriegel je 2,50 € pro Person

Wir berechnen für diese Pauschale pro Person 39,50 €.

* Suppe und Dessert nach Wahl der Küche. Falls eine vegetarische Suppe gewünscht ist, geben Sie gerne vorab Bescheid.
Kurzfristige Änderungen der Menüauswahl der Gäste vor Ort können nicht garantiert werden und sind ggf. aufpreispflichtig.

TAGUNGSPAUSCHALE MEETING

- Während der gesamten Tagungsdauer vor dem Raum:
Kaffee- & Teestation, Obstkorb
- Inklusive Mineralwasser und Apfelschorle unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag mit Obstsalat, Joghurt und verschiedenen Toppings, dazu eine täglich wechselnde Auswahl von süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als 2-Gang Menü oder Buffet mit unterschiedlichen Hauptgängen zur Auswahl vor Ort * inklusive Mineralwasser
- Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachtem Kuchen/Gebäck, Müsliriegeln und süßer oder herzhafter Nascherei
- Kaffeespezialitäten während der Kaffeepausen (Espresso, Cappuccino)
- Inklusive Standardtechnik und Raummiete

- **Zusätzlich buchbar:** Frisch gepresster Orangensaft (0,1 l pro Person) und/oder selbstgemachter Nussriegel je 2,50 € pro Person

Wir berechnen für diese Pauschale pro Person 49,00 €.

* Verschiedene Hauptgänge nach Wahl der Küche (ein vegetarischer Hauptgang wird garantiert).
Kurzfristige Änderungen der Menüauswahl der Gäste vor Ort können nicht garantiert werden und sind ggf. aufpreispflichtig.

TAGUNGSPAUSCHALE SUPERIOR

- Während der gesamten Tagungsdauer vor dem Raum:
Kaffee- & Teestation, Obstkorb
- Inklusive Mineralwasser und Apfelschorle unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag mit Obstsalat, Joghurt und verschiedenen Toppings, dazu eine täglich wechselnde Auswahl von süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als 2-Gang Menü oder Buffet mit unterschiedlichen Hauptgängen zur Auswahl vor Ort * inklusive Mineralwasser
- Kaffeepause am Nachmittag mit hausgemachtem Kuchen/Gebäck, Müsliriegeln und süßer oder herzhafter Nascherei
- Kaffeespezialitäten während der Kaffeepausen (Espresso, Cappuccino)
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Buffet mit unterschiedlichen Hauptgängen zur Auswahl vor Ort *
- Inklusive Standardtechnik und Raummiete

- **Zusätzlich buchbar:** Frisch gepresster Orangensaft (0,1 l pro Person) und/oder selbstgemachter Nussriegel je 2,50 € pro Person

Wir berechnen für diese Pauschale pro Person 79,00 €.

* Verschiedene Hauptgänge nach Wahl der Küche (ein vegetarischer Hauptgang wird garantiert).
Kurzfristige Änderungen der Menüauswahl der Gäste vor Ort können nicht garantiert werden und sind ggf. aufpreispflichtig.