



WEITBLICK MIT WALDBLICK

HIER DENKT MAN ANDERS.

WORKSHOPS, TAGUNGEN & SEMINARE
IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE

WALDHOTEL- UND RESTAURANT ZEITREISE
AM RENZENBRINK 25 | 49565 BRAMSCHÉ



BAUMKRONE

(SAAL-1TEIL)

Der Raum „Braumkrone“ ist ein heller, offener Tagungsbereich mit direktem Bezug zur Natur. Lichtdurchflutet und flexibel nutzbar, ideal für Meetings, Workshops und kreative Formate in mittlerer Gruppengröße.

Große Fenster öffnen den Blick ins Grüne und schaffen eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

Einsatzbereiche:

- Workshops und Seminare
- Projekt- und Teammeetings
- Strategietage und Kreativformate
- Präsentationen und Schulungen
- Gemeinsames Essen, ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen

Bestuhlung & Kapazität



24 Pers.



24 Pers.



16 Pers.



16 Pers.



24 Pers.

Eckdaten

- Fläche: ca. 50 m²
- Ausstattung: 1 Flipchart und 1 Pinnwand, Beamer und kleine Leinwand (Projektionsfläche: 1,95 x 1m)

Raummiete:

- Ganztags: 250 €
- Halbtags: 150 €

(bis 4 Std. halbtags, ab 4 Std. ganztags)



ZUSÄTZLICHE TAGUNGS-TECHNIK

Flipchart

20,00€

Präseniter

10,00€

Pinnwand

20,00€

Große Leinwand

100,00€

Medienkoffer

20,00€

Portabler Smart TV

90,00€

Ihr plant eine hybride Tagung oder benötigt zusätzliche Technik für euer Vorhaben?

Sprecht uns einfach an, wir sind flexibel, realisieren eure Wünsche individuell und arbeiten dabei mit erfahrenen Kooperationspartnern zusammen.



KULINARIK, DIE MITDENKT

Gutes Denken braucht Energie.

Und gute Energie kommt nicht zufällig.

Wer konzentriert arbeitet, debattiert, entscheidet und gemeinsam neue Wege sucht, merkt schnell:

Der Geist braucht Nährstoffe und Teams brauchen gemeinsame Momente, um in Verbindung zu bleiben.

Unsere Kulinarik für Workshops und Tagungen ist deshalb bewusst anders gedacht.



Gemeinsame Mahlzeiten schaffen Austausch, stärken das Miteinander und fördern genau das, was gute Teamarbeit ausmacht:

Aufmerksamkeit, Offenheit und soziale Kompetenz.

Ob herzhaft, mediterran oder vital – unsere Kulinarik-Konzepte sind Inspiration und Unterstützung zugleich.

Und natürlich bleiben wir flexibel: Wir realisieren eure Wünsche gern und passen alles an das an, was euer Workshop, euer Team und euer Tag brauchen.

GETRÄNKE

Getränkepauschalen

Entspannt, planbar, ohne Nachrechnen.

Die Getränke stehen euch während der gesamten Tagungszeit im Raum zur Verfügung.
(Preise inkl. MwSt & pro Person)

STARTE DURCH

Kaffee & Tee Flat
Frisch gebrühter Kaffee in Kannen und eine breite Auswahl an Tee

halbtags 7€ | ganztags 12€

KLARER KOPF

Wasser Flat
Gerolsteiner medium & still

halbtags 7€ | ganztags 12€

FRISCH GEDACHT

Soft & Wasserflat
Apfelsaft und -schorle, Orangensaft, Rhabarberschorle, Wasser medium & still

halbtags 10€ | ganztags 15€

Getränke während der Tagung

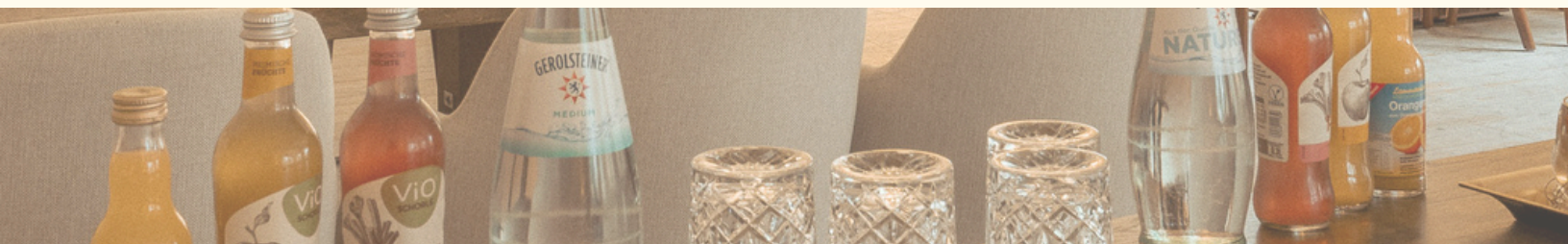
Jede Tagung ist anders.

Deshalb entscheiden bei uns nicht wir, sondern ihr, wie und mit welchen Getränken wir euch kulinarisch betreuen dürfen.

Lieber ganz frei?

Abrechnung nach Verbrauch:
so flexibel wie euer Format.

Ihr zahlt nur das, was tatsächlich verzehrt wird.



THEMA „EICHE“ INSPIRIERT VON OMA'S KÜCHE



Frühstückspause

Frisches Bauernbrot mit Landleberwurst und Gewürzgurke
Frisches Bauernbrot mit Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch

Rührei

Handobst

Vitalwasser mit Gurke und Minze

16,00€



Mittagessen

Buffet oder Menü laut Küchenchef im Stil „Oma's Kulinarik“
(Je Teilnehmer wahlweise Fleisch, Fisch oder vegetarisch)

2-Gang

30,50€

3-Gang

38,50€

Nachmittagspause

Oma's Apfel- und Käsekuchen

7,00€



THEMA „OLIVE“ MEDITERRANE LEBENSFREUDE

Frühstückspause

Frisch gebackenes Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Rucola

Frisch gebackenes Ciabatta mit Landschinken

Frische Obstplatte

Vitalwasser mit Zitrone und Minze

18,50€

Mittagessen

Buffet oder Menü laut Küchenchef im Stil „Mediterrane Lebensfreude“

(Je Teilnehmer wahlweise Fleisch, Fisch oder vegetarisch)

2-Gang

30,50€

3-Gang

38,50€

Nachmittagspause

Italienisches Gebäck

Eis

Espresso

10,50€



THEMA „MOOS“

VITALE KULINARIK FÜR KLARE GEDANKEN

Frühstückspause

Joghurtbowl mit frischen Beeren, Samen & Kernen

Frisches Obst

Ingwershot

Vitalwasser mit Ananas & Basilikum

19,50€



Mittagessen

Buffet oder Menü laut Küchenchef im Stil „Vitale Kulinarik“
(Je Teilnehmer wahlweise Fleisch, Fisch oder vegetarisch)

2-Gang

30,50€

3-Gang

38,50€

Nachmittagspause

Fruchtsmoothie

Hausgebackene Müsliriegel

10,50€





GUTER MORGEN. GUTES MITEINANDER. GEMEINSAM FRÜHSTÜCKEN

Ein gemeinsames Frühstück bringt Teams
raus aus dem Alltag
und zusammen an einen Ort,
an dem Gespräche entstehen dürfen.

**Ohne Programm.
Einfach gemeinsam genießen.**

Weizenbrötchen & Körnerbrötchen
Croissants
Brownies

Butter & Margarine
Nutella | Honig | Marmelade
Wurstauswahl & Schinken
Schnittkäse | Weichkäse | Frischkäse

Tomate | Gurke | Paprika
Gekochte Eier | Rühreier | Spiegeleier
Speck
Jogurt
Obst
Verschiedene Cerealien
Milch

Orangensaft & Multivitaminsaft
Filterkaffee & Teeauswahl

24,50€ pro Person

Darf es etwas Meer sein?

Räucherlachs & Räucherforelle für 4,50€ pro Person

NOCH FRAGEN? ZEIT ZU SPRECHEN!

Eure Zeitreise.
Unser Service.



Am Renzenbrink 25 - 49565 Bramsche
+49 176 60944892 - +49 5461 9081601
kontakt@zeitreise.gold

www.zeitreise.gold

