



---

# **WEITBLICK MIT WALDBLICK**

## **HIER DENKT MAN ANDERS.**

---

WORKSHOPS, TAGUNGEN & SEMINARE  
IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE

WALDHOTEL- UND RESTAURANT ZEITREISE  
AM RENZENBRINK 25 | 49565 BRAMSCHÉ



# WIESENGLANZ

(SAAL – 2 TEILE)

Unser „Wiesenglanz“, bestehend aus zwei Saalelementen, bildet einen großzügigen Tagungsbereich mit viel Fläche und noch mehr Licht. Große Fenster öffnen den Raum nach draußen und lassen viel Blick ins Grüne zu. Hier erwartet euch Atmosphäre, in der Konzentration leicht fällt und Gespräche in Bewegung kommen.

## Einsatzbereiche:

- Workshops und Seminare mit größerer Gruppe
- Teamtage, Strategiemeetings und Klausuren
- Impulsformate, Vorträge und Moderationen
- Veränderungs- und Entwicklungsprozesse
- Gemeinsames Essen, ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen

## Bestuhlung & Kapazität



48 Pers.



64 Pers.



30 Pers.



32 Pers.



64 Pers.

## Eckdaten

- Fläche: ca. 90 m<sup>2</sup>
- Ausstattung: 1 Flipchart und 1 Pinnwand, Beamer und kleine Leinwand  
(Projektionsfläche: 1,95 x 1m)

## Raummiete:

- Ganztags: 500 €
- Halbtags: 300 €  
(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

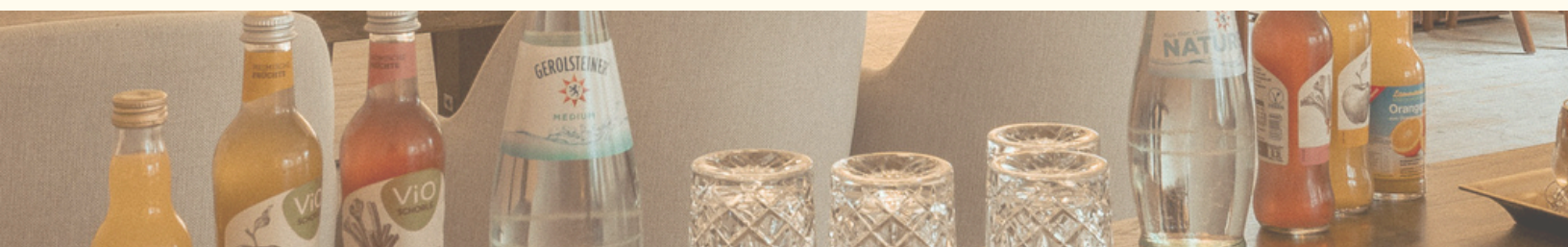
Jede Tagung ist anders.

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](http://www.zeitreise.gold)

