



Meetings & Events & Catering⁺



Best Western Plus Hotel Bautzen

Liebe Veranstaltungsorganisatoren,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Best Western Plus Hotel Bautzen.

Das mehrfach ausgezeichnete Best Western Plus Hotel Bautzen ist ein 4-Sterne Hotel und liegt direkt gegenüber der über 1000-jährigen Altstadt, die mit ihren Türmen und verwinkelten Gassen, ihrem Dom, der Burg und der Stadtbefestigung, Bautzen den Namen „Stadt der Türme“ gab.

Mit saisonalen und regionalen Genüssen verwöhnt Sie unser Küchenteam in unserem à-la-Cardé-Restaurant „Lubin“. Dabei können Sie den Blick auf die romantische Altstadt genießen.

Nach gelungener Veranstaltung erholen Sie sich in einem unserer 156 komfortabel eingerichteten Hotelzimmern oder entspannen in unserer Sauna (gegen Gebühr). Zum Energietanken lädt unser Fitnessraum ein.

Profitieren Sie von den Erfahrungen unserer Spezialisten und lassen Sie sich rundum beraten und betreuen. Zusammen mit Ihnen gestalten wir Ihre individuelle Veranstaltung und passen diese Ihren Wünschen und Bedürfnissen an.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit!

Ihre Hotelveranstaltungsorganisation

Julia Merkel
Conference Manager
Telefon: 0049 3591 4923700
E-Mail: julia.merkel@bwbautzen.de

Monique Löchner
Projektleiterin Catering & Event
Telefon: 0049 3591 4924500
E-Mail: monique.loechner@bwbautzen.de

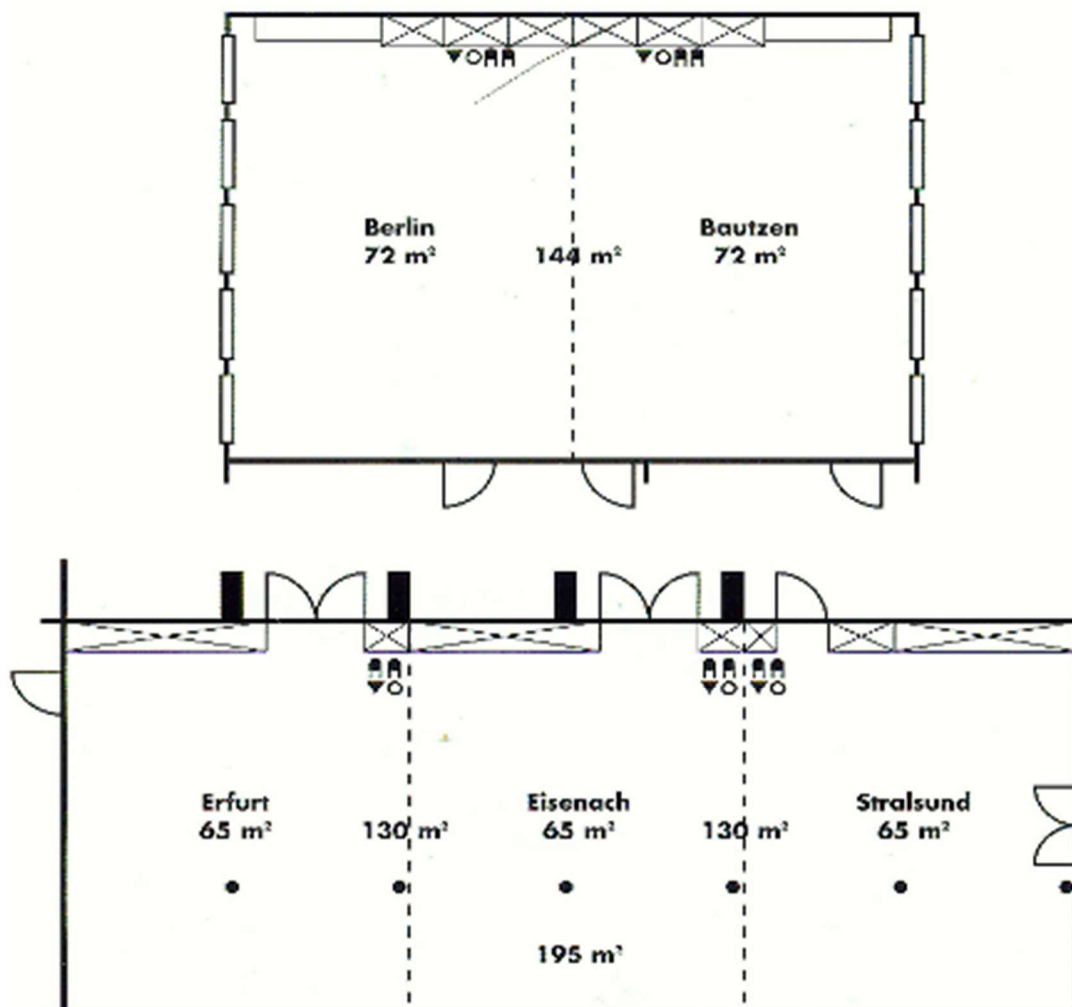
Unsere Tagungsräume

Bei uns finden Sie ideale Voraussetzungen für ein festliches Bankett oder eine Business Tagung – unsere 5 mit Tageslicht durchfluteten Räume auf 65 bis zu 195 qm Veranstaltungsfläche bieten Ihnen Kapazitäten für bis zu 120 Personen.

Moderne Tagungstechnik steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung. Der gesamte Veranstaltungsbereich ist mit kostenfreiem WLAN ausgestattet.

Alle Veranstaltungsräumlichkeiten befinden sich in der ersten Etage und sind auf dem neusten energieeffizienten Stand.

Unsere Tagungsbetreuung steht Ihnen vor Ort tatkräftig und kompetent zur Seite und begleitet Sie gern bei der Durchführung Ihrer erfolgreichen Veranstaltung.



Ausstattungsmerkmale

- ❖ Tageslicht
- ❖ Vollverdunkelung
- ❖ W-LAN
- ❖ spezielle Pausenbereiche
- ❖ einstellbare Raumbeleuchtung

Tagungstechnik

- ❖ Leinwand
- ❖ Flip-Chart
- ❖ Pinnwände
- ❖ Moderatorenkoffer
- ❖ Mobiles Podium/ Rednerpult
- ❖ TV
- ❖ Beamer
- ❖ Mikrofon

	Erfurt	Eisenach	Stralsund	Berlin	Bautzen	Erfurt/ Eisenach/ Stralsund	Erfurt/ Eisenach	Stralsund/ Eisenach	Berlin/ Bautzen	Kronesaal inklusive Rang
Stuhldreihen	40	40	40	40	40	120	80	80	120	693
Parlamentarisch	24	24	24	40	40	80	48	48	80	430
U-Form	20	20	20	25	25	50	30	30	40	
Tafel	22	22	22	24	24	54	34	34	40	
Bankett	32	32	32	32	32	96	64	64	64	338 (rund & Tafeln)





Tagungspauschalen

Mit unseren Halbtages- und Ganztagespauschalen lässt sich Ihre Tagung flexibel planen. Die beiden Varianten enthalten Tagungsgetränke im Raum, eine oder zwei Kaffeepausen sowie Leckeren zum Lunch.

Halbtagespauschale

- ❖ fester Tagungsbetreuer am Veranstaltungstag
- ❖ WLAN-Nutzung
- ❖ 1 Kaffeepause (vormittags oder nachmittags) mit Kaffee/Tee, süßen oder herzhaften Leckereien und Obst
- ❖ Mittagsimbiss
- ❖ Mineralwasser und Fruchtsaft unbegrenzt im Tagungsraum

Preis pro Person 51,50 € zzgl. Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl

Ganztagespauschale

- ❖ fester Tagungsbetreuer am Veranstaltungstag
- ❖ WLAN-Nutzung
- ❖ 2 Kaffeepausen (vormittags/nachmittags) mit Kaffee/Tee, süßen oder herzhaften Leckereien und Obst
- ❖ Lunch als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet (ab 30 Personen)
- ❖ 1 Softgetränk 0,2 l zum Lunch
- ❖ Mineralwasser und Fruchtsaft unbegrenzt im Tagungsraum

Preis pro Person 86,00 € zzgl. Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl

Oder darf es lieber eine Pauschale ganz nach Ihren Wünschen sein? Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Kaffeepausen

Kaffeepause ist nicht gleich Kaffeepause. Bei unseren kleinen Auszeiten ist ganz sicher für jeden Geschmack etwas dabei.

Ein kleiner Einblick zeigt Ihnen unsere Möglichkeiten:

Die „Gesunde“ oder „Süße“ Brotdose

- ❖ 1 halbes Sandwich
- ❖ Obst
- ❖ 1 Actimel oder 1 Fruchtsaft
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Eiskalt

- ❖ Eis am Stiel
- ❖ Süße Minis
- ❖ Obst
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Klassisch Süß

- ❖ Oberlausitzer Blechkuchen
- ❖ Süße Minis
- ❖ Obst
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Der „Fitmacher“

- ❖ Mundgerechtes Frischobst oder Gemüsesticks mit Kräuterdip
- ❖ Knusprige Müsliriegel
- ❖ Joghurtdrink
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Aus der Region

- ❖ Kleine regionale Würstchen mit Bautzner Senf
- ❖ Saures Spreewälder Gemüse
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Oberlausitz meets Amerika

- ❖ Mini-Amerikaner und Mini-Donuts
- ❖ Verschiedene Shakes
- ❖ Kaffee & verschiedene Teespezialitäten

Selbstverständlich können Sie alle Kaffeepausenbestandteile ganz nach Ihren Wünschen erweitern, kürzen oder außerhalb einer Tagungspauschale buchen.



Raummiete

Bei der Anmietung unserer Tagungsräume erheben wir folgende Raummieten (zzgl. gastronomische Leistungen):

Raumname (Größe):

Miete:

halbtags /ganztags

Stralsund (65 qm)

170,- / 230,-

Eisenach (65 qm)

170,- / 230,-

Erfurt (65 qm)

170,- / 230,-

Berlin (72 qm)

170,- / 230,-

Bautzen (72 qm)

170,- / 230,-

Stralsund & Eisenach (130 qm)

250,- / 360,-

Stralsund, Eisenach & Erfurt (195 qm)

360,- / 490,-

Berlin & Bautzen (144 qm)

250,- / 360,-

In jedem Veranstaltungsraum stehen Ihnen kostenfrei eine Leinwand, Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Moderatorenkoffer, Papier & Stift, Verlängerungskabel sowie WLAN zur Verfügung.

Zusätzliche Bereitstellungskosten:

Beamer

65,- € pro Tag

Mikrofonanlage (1 Handmikrofon)

95,- € pro Tag

Zusätzliche Technik, die nicht in der o.g. Standardtechnik enthalten ist, können wir entsprechend Ihren Wünschen bereitstellen bzw. in Ihrem Auftrag über externe Partner anfragen.



Restaurant „Lubin“

Das Restaurant bietet Ihnen das ideale Frühstücksbuffet in hochwertiger Qualität für den perfekten Start in Ihren Tag. Am Abend finden unsere Kongressgäste eine vielfältige Speisenauswahl.

Frühstückzeiten Montag bis Freitag

06.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Frühstückszeiten Samstag bis Sonntag

06.30 Uhr bis 10.30 Uhr

Abendessen

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr
(Küchenschluss 21.00 Uhr)

Unser Restaurant „Lubin“ bietet Ihnen eine bodenständige, kreative, junge Küche unter Verwendung regionaler Produkte und einem einzigartigen Blick auf die belebte Innenstadt. Entfliehen Sie dem „Altstadtgewusel“ und lassen Sie sich von unserer Service- und Küchenmannschaft verwöhnen.



Unsere „WunderBar“

In der „Wunder-Bar“ des Hauses können Sie von 17:00 - 23:00 Uhr den Abend bei Ihrem Lieblings-Cocktail ausklingen lassen.

Neben einer großen Auswahl an klassischen und modernen Cocktails sowie ausgefeilte Eigenkreationen bieten wir Softdrinks, Bier, Wein und Spirituosen an.

Unser professionelles Team hinter der Bar hat mit Sorgfalt eine Auswahl bekannter Drinks zusammengestellt.

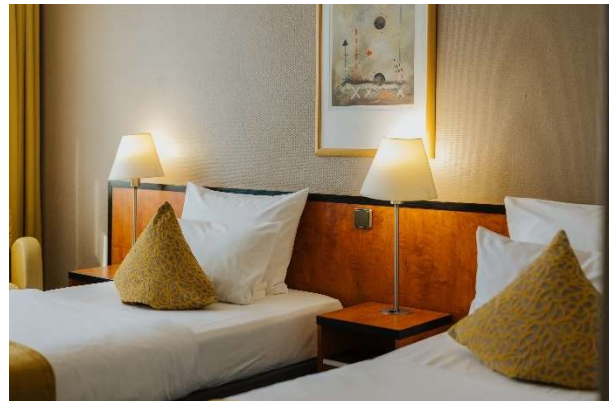
Genießen Sie unseren Cocktail des Monats oder darf es doch lieber ein Whiskey sein?

Wir beraten Sie gern.

Unsere Hotelzimmer

Das Best Western Plus Hotel Bautzen verfügt über 156 komfortabel eingerichtete Zimmer, davon 5 Suiten, 8 Komfortzimmer und 1 behindertengerechtes Zimmer.

Alle unsere Zimmer sind mit Kingsize-Betten, Safe, Minibar, Haartrockner, Badewanne / Dusche, Farbfernseher, Telefon, Wecker, kostenfreiem WLAN und einer kleinen Kaffee- und Teebar ausgestattet.



Frühjahr-Sommer-Buffet

Vorspeise

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten mit zweierlei Dressing,
Beiwerk wie: gebratene Hähnchenstreifen, Käse, Thunfisch und Schinken

Italienischer Landschinken an Melonenspalten und Trauben
Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
Fruchtiger Melonen-Avocado-Cocktail

Ravioli-Pfifferlings-Salat
Salat von Spargelspitzen und Garnelen

Auswahl an Brot, Baguette und Butter

Suppe

Bärlauchsuppe mit Serranoschinken

Hauptgerichte

Kalbsragout mit Spargel
Schweinelendchen in Morchelsauce
Hähnchen-Paprikaspieße auf Mangosalsa
Lachsfilet auf Limonen-Buttersauce

Saisonale Gemüseauswahl

Mini-Rösti-Taler
Mini-Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Pasta Tricolore

Dessert

Quarkcrème mit frischen Himbeeren
Kokosmousse mit marinierter Ananas
Cherry Trifle

Herbst-Winter-Buffet

Vorspeise

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten, mit zweierlei Dressing,
Beiwerk wie: gebratene Hähnchenstreifen, Käse, Thunfisch und Schinken

Pflaumen im Schinkenspeck-Mantel gebraten
Gebeizter Lachs mit mariniertem Feldsalat und Sahnemeerrettich
Ziegenkäse im Kräuter Öl mit getrockneten Tomaten

Pilz-Rosenkohlsalat mit Walnüssen und Katenschinken
Herbstlicher Bohnensalat mit Feta und roten Zwiebeln

Auswahl an Brot, Baguette und Butter

Suppe

Steinpilzcrèmesuppe mit Kartoffelwürfeln und frischen Kräutern

Hauptgerichte

Wildbraten mit Backpflaumensauce
Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Rind
Zander in Safransauce

Saisonale Gemüseauswahl

Spitzkohl-Kartoffelauflauf
Pilz-Risotto
Gnocchi mit Kürbis und Walnuskerne

Dessert

Marzipan-Mohnmousse
Karamellmousse mit roten Johannisbeeren und Walnüssen
Ricottacrème mit Heidelbeeren und Streusel

Selbstverständlich bieten wir noch weitere Buffetvarianten an. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Best Western Plus Hotel Bautzen

Obotritia Hotel Bautzen Betriebsgesellschaft mbH

Wendischer Graben 20 · 02625 Bautzen

Tel.: + 49 (0) 3591 492 0

Fax: + 49 (0) 3591 492 100

info@bwbautzen.de

www.bwbautzen.de