

Tagungsunterlagen 2024



RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben



- Direkte Verkehrsanbindung über die A81 (2 km entfernt)
- S-Bahn Stuttgart S1 (500 m entfernt)
- 96 hauseigene Parkplätze direkt am Hotel
- Professioneller persönlicher Tagungsbetreuer
- Klimatisierte, moderne Tagungsräume mit Tageslicht
- Neue Tagungstechnik mit Touchdisplays von Kindermann
- Pro Active Air Geräte gegen Viren und Keime

Mitglied 2023 | 2024

TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN
TAGUNGS
HOTELS
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de


CERTIFIED
CONFERENCE HOTEL

Hotel-Gasthof HASEN
Familie Nölly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
e-mail: post@hasen.de
<http://www.hasen.de>

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben



Geehrter Geschäftsfreund,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Informations- Paket bei der
Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren
Tagungsteilnehmern den Aufenthalt bei uns so erfolgreich und
angenehm wie nur irgend möglich zu gestalten.

Seit über 40 Jahren arbeiten wir nun anerkannt im Tagungsbereich
mit regionalen und internationalen Firmen zusammen. Ganz
besonders würden wir uns freuen, wenn wir auch Sie zu unseren
zufriedenen Kunden zählen dürften. Nutzen Sie unsere
vollklimatisierten Tagungsräume mit modernster Konferenztechnik.

Wir haben Ihnen einige unserer Veranstaltungsangebote
aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen
Anlass eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof Hasen
Familie Arnold und Gerhard Nölly



CERTIFIED
BUSINESS HOTEL

WIR ÜBER UNS



SO ERREICHEN SIE UNS:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes Parkhaus mit 96 Stellplätzen.

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg * 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	36 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

SO WOHNEN SIE BEI UNS:

Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gässchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

Alle 66 Nichtraucherzimmer des Hauses verfügen über Air Condition, kostenloses W-Lan, Kaffee- und Teestation, Selbstwahltelefon, Föhn, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

3 Zimmer haben 220 cm lange Betten und sind behindertengerecht ausgestattet. 4 Allergikerzimmer und 1 Suite mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Raucherbalkon auf jeder Etage.

DASHÄLTFIT:

Ein anspruchsvoller Fitnessparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt, erwartet Sie ein modernes Frei- und Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung befinden sich Golf-, Reit-, Tennis- und Squash-Möglichkeiten. Außerdem finden Sie in nächster Nähe einen Klettergarten.

RAHMENPROGRAMME & AUSFLÜGE:

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Für individuelle Ausflüge beraten wir Sie gerne!



MODERNSTE TAGUNGSTECHNIK:

Kindermann Touch-Displays mit Whiteboard-Funktion, die dank Click-Share eine kabellose Verbindung zum Endgerät ermöglichen und Präsentationen mit Sound in höchster Qualität wiedergeben, machen das Arbeiten zum Vergnügen. Zubuchbar ist für alle Räume eine hybride Tagungstechnik mit Videokonferenzsystem von Cisco, die Meetings via Zoom, Microsoft Teams, Webex, etc. ermöglichen. Zudem steht in jedem Tagungsraum ein Gerät von ProActiveAir, das durch Ionisierung und aktivierten Sauerstoff 99,9% aller Viren, Partikel und Schadstoffe im gesamten Raum beseitigt.

ESSEN & TRINKEN:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen unsere anerkannt gute Küche ebenso aus wie die kreative Monatskarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen. Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett- Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

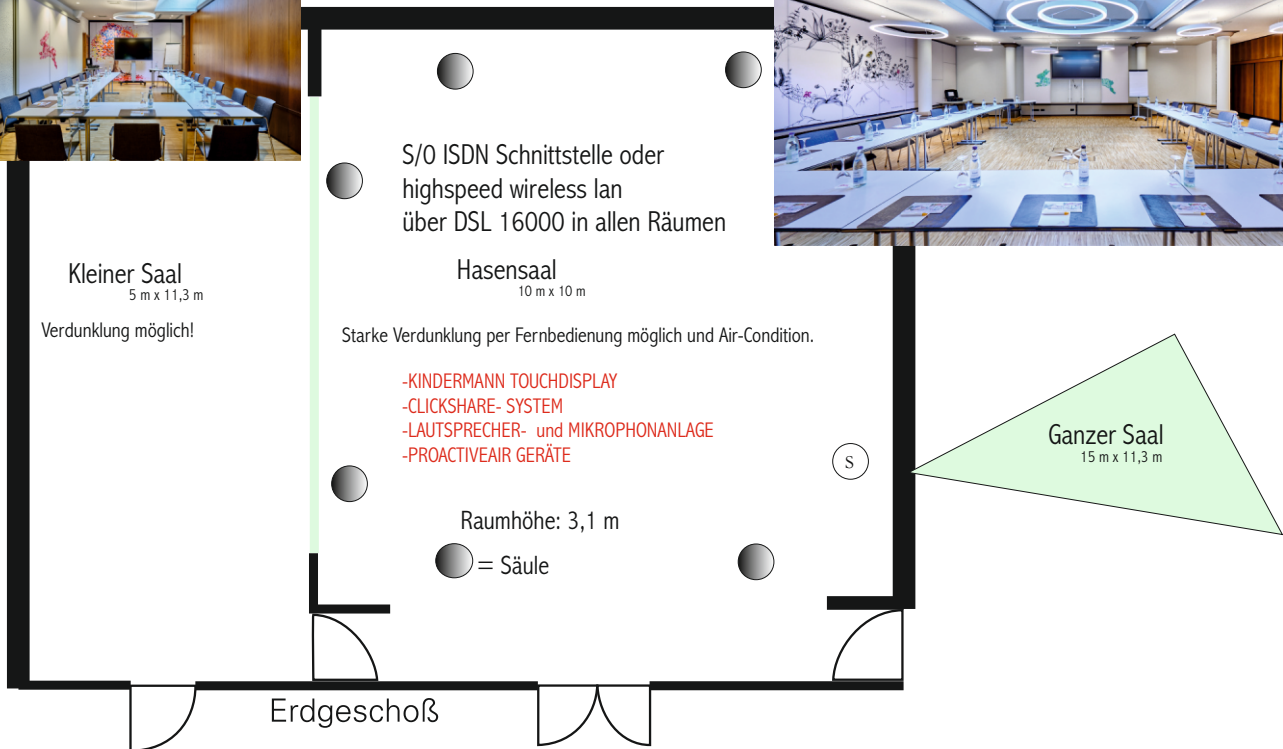
GARTENLAUBE:

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 22.00 Uhr mit gemüthlicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

GROTTE - FÜR FESTE /FEIERN UND SONDERVERANSTALTUNGEN:

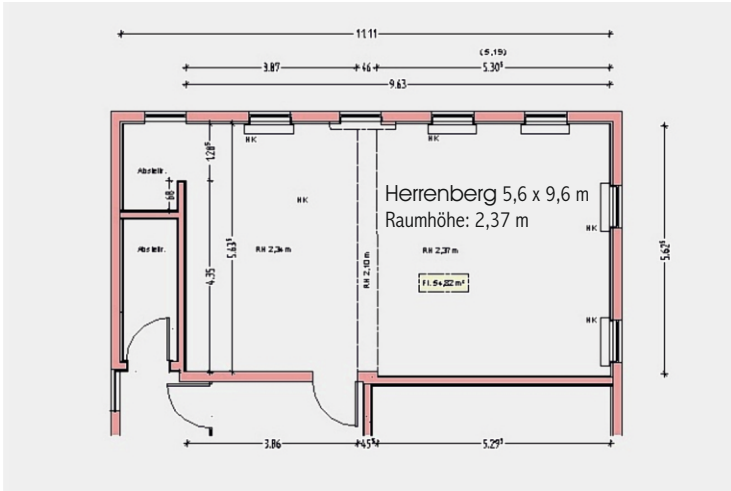
Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Boccacino. Ideal für gemüthliche Feste.

TAGUNGS-RÄUME



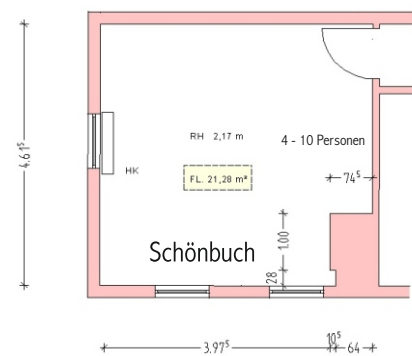
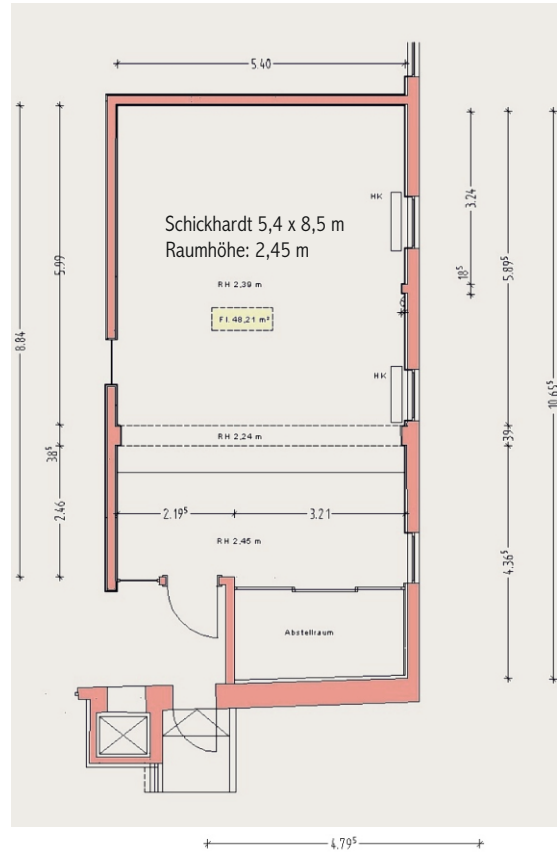
Bestuhlung	U-Form	Parlament	Stuhlkreis	Stuhldreihe	Block
Ganzer Saal 156 m ²	----	60	----	80	----
Hasensaal (Innenbestuhlung) 100 m ²	30 (48)	40	35	70	28
Kleiner Saal (Innenbestuhlung) 56 m ²	24	24	20	40	22
Herrenberg (Innenbestuhlung) 51 m ²	20	22	15	35	18
Schickhardt (Innenbestuhlung) 52 m ²	20	22	15	35	18
Schönbuch 21 m ²	----	----	----	----	8

1 . Obergeschoß Raum “Herrenberg”, “Schickhardt” und “Schönbuch” mit Air Condition und Pro Active Air Geräten (Luftreinigung)



Raum Schickhardt mit CO₂ Messer

Schickhardt 5,4x8,5 m
Raumhöhe 2,45 m



Raum Herrenberg mit CO₂ Messer

Herrenberg 5,6x9,6 m
Raumhöhe 2,37 m



Raum Schönbuch

Herrenberg 4,71x4,61 m
Raumhöhe 2,17 m

Unsere Tagungspauschalen gelten je Veranstaltungstag. Der Aufbau der Tagung am Vorabend ist ab 19.00 Uhr gegen Aufpreis und nach Verfügbarkeit möglich.

Raummiete in Verbindung mit einer Essens- Pauschale

Gruppenraum- Miete

Raum	Zu- Abluft	Ganztags 9 Std.	Halbtags 4 Std.
Ganzer Saal 156 m ²	ja	auf Anfrage	auf Anfrage
Hasen Saal 100 m ²	ja	ab 450 €	ab 400 €
Kleiner Saal 56 m ²	ja	ab 200 €	ab 150 €
Herrenberg 51 m ²	ja	ab 200 €	ab 150 €
Schickhardt 52 m ²	ja	ab 200 €	ab 150 €
Schönbuch 21 m ²	nein	ab 60 €	ab 50 €

auf Anfrage
auf Anfrage
ab 220 €
ab 220 €
ab 220 €
ab 90 €

Sie bestimmen die Größe vom Tagungsraum und stellen sich Ihre Tagungspauschale selbst zusammen. Die Standardtechnik ist in der Raummiete enthalten.

Technik- und Tagungs- Utensilien im Raum € 00,00

- 1 **Touchdisplay** (Ausnahme Raum Schönbuch)
- 1 Flipchart und 1 Pinnwand
- W-Lan (für alle Teilnehmer)
- Clickshare - kabellose Verbindung
- Pro Active Air Gerät (beseitigt 99,9% aller Viren, Partikel und Schadstoffe im gesamten Raum)
- Schreibunterlagen, Blöcke und Stifte, Moderatorenkoffer (Neuland)
- Pausenspiele

GETRÄNKEOPTIONEN:

Getränkepauschale sorglos € 24,50

- Softgetränke und Tafelwasser im Raum unbegrenzt
- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)
- Vitalsäule
- zum Mittagessen Mineralwasser, Apfelsaft und Johannisbeersaft

Getränkepauschale light € 19,50

- Tafelwasser im Raum unbegrenzt
- zum Mittagessen Mineralwasser, Apfelsaft und Johannisbeersaft
- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)

Kaffee-pauschale ganztags € 13,50

- Kaffee/Tee ganztags unbegrenzt von der Kaffeebar (hausgerösteter Kaffee)



VERPFLEGUNGSOPTIONEN:

Essenspauschale sorglos € 43,00

- Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
- Mittagessen, leichte Küche mit 3 Hauptgängen zur Wahl, 2 Gänge + Dessert im Glas
- Nachmittagspause mit Keksen, süßen Minis und Obstkorb

Essenspauschale light € 36,50

- Mittagessen, leichte Küche mit 3 Hauptgängen zur Wahl, 2 Gänge **ohne** Dessert
- Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
- Nachmittagspause **ohne Beilage**

Essenspauschale Topf € 26,50

- Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
- Kleiner 12.00 Uhr Mittags-Imbiss aus dem Topf oder Cavendish im Stehen mit 1 Produkt
- Nachmittagspause mit Keksen, süßen Minis und Obstkorb

Essenspauschale Snack € 30,00/40,00

- Vormittagspause mit etwas Herzhaftem nach Wahl des Küchenteams
- Kleine Snacks ab 12.00 Uhr im Stehen nach Auswahl (2 oder 4 Snacks)
- Nachmittagspause mit Keksen, süßen Minis und Obstkorb

Genuss-Menü am Abend € 51,00

- edles 3 Gänge- Menü zusammengestellt vom Küchenmeister

Abendessen

- 2 Gänge von der Tagungs- Abendkarte € 32,00

- zusätzlich mit einem Softgetränk oder 1 Bier 0,5 l oder 1 Hauswein 0,1 l zum Essen € 5,00



INDIVIDUELLE TAGUNGEN:

Gerne sind wir bereit Ihnen in Absprache eine eigene Tagungspauschale nach Ihren Wünschen zu kreieren. Bitte fragen Sie unser Rezeptions Team.

DAZU BUCHBARE WÜNSCHE



Hasenplatz 6 71083 Herrenberg Tel. (0 70 32) 2 04-0 Fax 2 04-100
e-mail: post@hasen.de
http: //www.hasen.de

Zusätzlich zur Tagungspauschale bieten wir Ihnen:

Pausenverpflegung

- Gesundes:
 - Obstsalat (in Schüssel) 5,90 / p.P.
 - Frucht- oder Naturjoghurt 4,20 / p.P.
 - Müslibar (3 verschiedene) mit Naturjoghurt 7,00 / p.P.
- Süßes:
 - kleines Eis am Stiel aus der Eistruhe 2,40 / p.P.
 - Schokolade / Schokoriegel 2,70 / p.P.
 - süßes Glas und Popcorn (unlimitiert) 5,30 / p.P.
- Gebackenes:
 - Kuchen vom Konditor 4,90 / Stk.
 - Blechkuchen 2,90 / Stk.
 - Mini's 3 Stk. p.P. (Muffins, Donuts, etc.) 3,50 / p.P.
 - Brezeln 2,20 / Stk.
 - Butterbrezeln 3,20 / Stk.
 - 1/2 Belegte Bauernbrötchen 4,20 / Stk.
 - 1 Bauernbrötchen geschlossen 4,80 / Stk.
 - 1 Baguette am Stück (10-12 cm)geschlossen 6,20 / Stk.

Imbiss Topf-Gerichte -Auswahl

- 1 Paar Saiten Würstle mit Senf und Brezel
- 1 Paar Weisswürste mit Senf und Brezel
- 1 Tasse Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck
- 1 Suppenteller Chili con Carne mit Brot
- 1 Suppenteller Ricotta Ravioli mit Kirschtomate und Käsesauce
- 1 Suppenteller Asiatische Gemüseraispfanne
- 1 Maultasche in der Brühe mit Schmelzzwiebeln
- 1 Leberkäse mit Kartoffelsalat

Snack -Gerichte -Auswahl

- 1 Mini-Schnitzel im Brötchen mit Mayo und Tomate
- 80 gr Fleischkäse auf Kartoffelsalat und Süßer Senf-Mayonnaise
- 1 Räucherlachs-Sandwich mit Ei und Cocktailsauce
- 1 Gewürz couscous mit Gemüse und Ziegenfrischkäsepraline
- 1 Gurkenkaltschale
- 1 Räucherforellenfilet auf Linsensalat mit Meerrettich-Crème
- 1 Toast von Ananas, Avocado und Wasabi-Mayo
- Nichts gefunden? - Gerne bieten wir Ihnen individuelle auf Sie zugeschnittene Vorschläge an.

Tagungstechnik

- Ausstattung für Hybridtagung 140,00
(Kamera mit Gestensteuerung, Mikrophon, Lautsprecher, etc.)
- Pinnwand 7,00
- Flipchart 9,00
- Beamer 40,00
- Digitalfotokamera mit über 12 Mio. Pixel 36,00
- PC Lautsprecher Boxen 10,00
- Media-SCOPE 70,00
- Mikrofonanlage kostenlos
- Rednerpult kostenlos
- Stativ kostenlos
- Telefon 0,30 / Einheit
- Faxgerät 0,30 / Einheit
- Kopie 0,50 / Stk.
- Kopieren beidseitig 0,70 / Stk.

pro Tag:

Zusatzinfo fürs Hotel

- Verantwortliche Ansprechpartner während der Tagung
- Rechnungsadresse bei abweichendem Besteller
- Abrechnungsmodalität
- Zeitplan der Tagung

Wir weisen darauf hin, dass der Besteller bis zum Ausgleich aller Forderungen als Gesamtschuldner haftbar ist.

Einzelzimmer

In Verbindung mit unseren Tagungspauschalen bieten wir Ihnen unsere komfortablen, klimatisierten Zimmer zu absoluten Sonderkonditionen an.

FRAGEN SIE NACH DEN SONDERPREISEN !



1. WEINSEMINAR mit Focus für Wein-Speise-Kombination

Mit unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly erarbeiten Sie im Team Grundregeln für Wein-Speise Harmonie. Das Seminar beinhaltet 5 Weine mit kleinen Essproben, hinzu kommt ein Aromen-Parcour und Arbeitsmaterialien.

ab € 50,50 bei 20 - 25 Teilnehmer
ab € 60,50 bei 12 - 19 Teilnehmer
Zeitdauer 1,5 - 2 Std.

2. GRILLEVENT IM SOMMER

Grillen Sie gemütlich zusammen am Tisch mit dem Lotus Grill. Jeder grillt sein Fleisch und Gemüse selbst. Dazu gibt es verschiedene Salate und Dips. Als Nachtisch erhalten Sie eine Überraschung vom Küchenmeister. Zum Trinken gibt es kühles Hochdorfer Bier und Mineralwasser.

ab € 47,00 p.P ab 4 - max. 12 Teilnehmer

3. STADTRUNDGANG ODER/UND STIFTSKIRCHE

Um den Kopf zu befreien nutzen Sie einen geführten Stadtrundgang oder die Stiftskirche.

Stadtrundgang ab € 60,00 pro Gruppe max. 30 Teilnehmer
Stadtführung + Stiftskirche ab € 90,00
Anmeldung bei der Rezeption im Vorfeld nötig!

4. BIERPROBE - VOR DEM ABENDESSEN

Beliebt vor allem bei ausländischen Gästen! Erleben Sie die Vielfalt unserer tollen Biere! Wir bieten Ihnen eine Bierprobe unserer eigenen Biersorten an. Sie probieren aus dem Sortiment ein Pils, ein Export, ein Hefeweizen und ein Bier der Saison - ausgeschenkt im 0,1 L Bierglas. Dazu reichen wir eine ofenfrische Brezel. Das Bierglas dürfen Ihre Tagungsteilnehmer als Andenken mit nach Hause nehmen.

ab € 28,50 p.P ab 8 Teilnehmer

5. WHISKY PROBE IN HERRENBERG

Sie erhalten 3 alternative Whisky's mit fachlichen Informationen rund um die edlen Produkte. Die Degustation findet in der „Alten Brennerei“ der Familie Holz statt.

ab € 33,00 p.P ab 10 - max. 25 Teilnehmer

6. KRÄUTER WANDERUNG - (Optional mit Salbenherstellung)

Wandern Sie mit Kräutereexpertin Ulla Hofmeister im Naturpark Schönbuch und sammeln Sie mit ihr lokale Kräuter. Im Anschluss genießen Sie diese Kräuter z.B. beim Abendessen im Salat. Workshop - Optional: Verarbeiten Sie Kräuter in einer Salbe. Diese können Sie dann mit nach Hause nehmen.

ab € 33,00 p.P ab 5 - max. 10 Teilnehmer
+ Materialkosten für die Salbe / Zeitdauer: ca. 2 Std.

7. KLETTER ERLEBNIS

Stark im Team - Indoor und Outdoor Team-Building Events. Sie fahren zum Hochseilgarten im Schönbuch. Dort werden Sie von einem Führer informiert und angeleitet. Kommunikationsförderung, Konfliktbewältigung, Teambuilding, Motivationstraining, Informationsfluss und Projektmanagement können im Waldseilgarten mittels spezieller Übungen und Problemstellungen trainiert werden. Jedes Thema kann einzeln für sich thematisiert oder übergreifend vernetzt werden.

Fragen Sie direkt an: www.waldseilgarten-herrenberg.de

8. SCHOKOSEMINAR

Werden Sie für ein paar Stunden selbst zum Chocolatier - und lernen Sie vom Deutschen Meister! Genießen Sie nach einem Sektempfang und der Einführung in die Welt der Schokolade eine umfassende Schokoladenverkostung verschiedenster Anbauggebiete. Kevin Kugel (ehemaliger Lehrling) gibt Ihnen einen Einblick in seine feine Handwerkskunst, bevor Sie selbst Ihre eigenen Schokoladenkreationen gestalten, herstellen und verkosten können.

Fragen Sie direkt an: www.kevinkugel.de

9. KOCHSEMINAR

Abendessen mal anders! Nutzen Sie unser Kochseminar in der Volkshochschule, direkt neben dem Hotel. (Reservierung erforderlich) Sie lernen die Grundzubereitungsarten einer modernen Küche kennen, kochen gemeinsam mit dem Küchenchef ein 3 Gänge- Menü und genießen anschließend Ihr Menü mit einem guten Schluck Wein.

Kochseminar+Küchenchef ab € 140,00 p.P ab 6 - max. 10 Teilnehmer



10. SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESSEN

Sie beginnen mit der typischen FLÄDLESUPPE im Weckglas, danach probieren Sie eine GESCHMELZTE MAULTASCHE auf Blattspinat und als Hauptgang reichen wir einen MENÜ- ZWIEBELROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln, Bratensauce, mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle. Um den Magen zu schließen, gibt es ein typisches Dessert - VANILLEEIS (1 Kugel) mit heissen HIMBEEREN und Sahnetupfer!

€ 47,70 p.P ab 5 Personen

11. FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu zwei 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Geflügelfleisch hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu servieren wir Kartoffelgratin und 4 feine Sozialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot.

€ 40,00 p.P ab 20 Personen mit 180 gr. Fleisch
 € 47,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch

12. URCHIGES RACLETTE ZNACHT oder KÄSE FONDUE

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BÜFFET von Edelsalami, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBUFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu zwei 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELLI (Pellkartoffeln) angeboten ODER das berühmte Käse-Fondue nach unserer Hausrezeptur. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, WILDE HILDE und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen KAFFEE SÜCHTIG zu bestellen!

€ 53,00 p.P ab 20 Pers.

13. TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches TESSINER BÜFFET. Sie beginnen mit einer KARTOFFELLAUCHSUPPE, danach COPPA UND EDELSALAMI, HIRTENSALAT und GEMISCHTE SALATE, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Meerrettich. Als HAUPTGANG verwöhnen wir Sie mit PICCATA (von Schweinerücken) mit SCHINKENSTREIFEN an feiner Rahmsauce und LAMMHÄXLE in Rotwein mit Cremolata, RATATOUILLE-GEMÜSE, RICOTTA- TORTELLI mit TOMATENWÜRFELN UND SALBEIBUTTER, POLENTA mit KÄSE. Als DESSERT reichen wir Ihnen CARAMELKÖPFLI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 51,00 p.P ab 40 Pers.

14. WEINREISE für Ihr Abendmenü

Genießen Sie Ihr Abendessen mit einer korrespondierenden Weinreise, kreiert von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly. Er beschreibt Ihnen die Weine, deren Herkunft und die Geschmacksnuancen in dem Wein.

ab € 37,00 4 Glas Wein (incl. Dessert-Wein)
 ab € 39,50 5 Glas Wein (incl. Dessert-Wein)
 durchführbar ab 5 Personen

15. BIERMENÜ MIT BEGLEITENDER BIERPROBE

Verkostung der mehrfach ausgezeichneten Hochdorfer Bierspezialitäten, eingebettet in ein 4 Gang DEGUSTATIONS- MENÜ umrahmt mit Informationen und Anekdoten rund um das Thema Bier von einem Sommelier.

ab € 84,00 p.P ab 20 Personen
 ab € 75,00 p.P ab 20 Personen - bei 3 Gang

16. KULINARISCHER - SPAZIERGANG

Geniessen Sie am Abend den saisonalen KULINARISCHEN SPAZIERGANG. Jeden Monat kreiert unser Küchenchef ein mehrgängiges Menü mit saisonalen Produkten, die er vom Markt erhält.

ck. € 55,00 - 85,00 p.P

FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN

**INFORMIEREN SIE SICH BITTE IM INTERNET UNTER WWW.HASEN.DE
ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**



MITGLIED
2023
2024

TOP 250
GERMANY
DIE BESTEN
TAGUNGS
HOTELS
IN
DEUTSCHLAND
www.top250tagungshotels.de

Dieses Haus wurde durch das Autorenteam des Buches „Die besten Tagungshotels in Deutschland“ geprüft und anschließend in die Publikation aufgenommen. Das Hotel zeichnet sich durch eine ausgeprägte Tagungskompetenz aus.

Es ist berechtigt, das Siegel „Mitglied 2023/2024“ zu führen.

Reinhard Peter
Reinhard Peter
Projektfaktor
Würzburg, im Mai 2023

GABAL reipe.com

Auszeichnungen 2023 / 2024



CERTIFIED

HOTELS & LOCATIONS



Mitglied 2023 | 2024

★ ★ ★
TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN

TAGUNGS
HOTELS

IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de



Umweltcheck

Hotel Gasthof Hasen 71083 Herrenberg

hat am Umweltcheck für Hotellerie und Gastronomie in den Bereichen Energie/Klima, Wasser, Abfall und Lebensmittel/Einkauf regionaler Produkte erfolgreich teilgenommen, die festgelegten Anforderungen erfüllt und erhält auf der Grundlage der ausgewerteten Ergebnisse die

Umwelt-Auszeichnung in Gold

Diese Auszeichnung ist gültig bis 3/2025

Geprüft und bewertet durch die adelphi research gGmbH und die Viabono GmbH

Berlin, 21. April 2023

A yellow rectangular box containing a handwritten signature in black ink that reads "Guido Zöllick".

Guido Zöllick
Präsident DEHOGA Bundesverband

A blue handwritten signature in cursive script that reads "Fritz Engelhardt".

Fritz Engelhardt
Präsident DEHOGA Baden-Württemberg

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz