



## HERZLICH WILLKOMMEN ZUM WOHLFÜHLEN

Gerne gestalten wir Ihre Seminartage mit besonderer Aufmerksamkeit, sportlichem Geist und kulinarischen Kreationen im römischen Ambiente.

Sie als Veranstalter sollen sich auf das Wesentliche, eine erfolgreiche Veranstaltung, konzentrieren können,

**wir kümmern uns um alles Weitere.**

In unserem Resort stehen Ihnen, neben 19 lichtdurchfluteten Seminarräumen und modernster Technik, verschiedene Einrichtungen zur Verfügung:

- „**Entspannung pur**“ bietet unsere 2.800 m<sup>2</sup> große römische Bäder- und Saunalandschaft mit ganzjährig beheiztem Außenpool von 50 m Länge und Liquid Sound Pool
- „**Wellness in allen Variationen**“ erleben Sie in der „Wellness-Oase“
- „**Fitness**“ wird in unserem hauseigenen Fitness-Studio mit Kraft- und Cardiogeräten sowie 3 Squashcourts angeboten
- „**Golfvergnügen**“ können Sie auf unserem 9-Loch-Golfplatz mit Driving Range erleben
- „**Kulinarisches**“ bietet Ihnen unser Küchenteam mit ausgesuchten Buffets, exquisiten Menüs und leckeren Pausensnacks.

Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter:

Silke Nürnberger  
Telefon: 09445/ 958 -406  
Telefax: 09445/ 958 444  
E-mail: [veranstaltung@marcaurel.de](mailto:veranstaltung@marcaurel.de)

Larissa Bauer  
Telefon: 09445/ 958 -407  
Telefax: 09445/ 958 444  
E-mail: [seminar@marcaurel.de](mailto:seminar@marcaurel.de)

Wir freuen uns auf Sie!



## ZIMMERRATEN

<b>Einzelzimmer</b> /pro Zimmer und Nacht	<b>99,00 € – 140,00 €</b> je nach Kategorie
<b>Doppelzimmer/</b> pro Zimmer und Nacht	<b>180,00 € – 250,00 €</b> je nach Kategorie

Diese Zimmerpreise enthalten:

- \* Übernachtung inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
- \* Benutzung unserer einmaligen römischen Bäder- und Saunalandschaft
- \* Nutzung des Fitnessstudios
- \* Parkplatz vor dem Haus (nach Verfügbarkeit)
- \* Mehrwertsteuer und Service

Die gebuchten Zimmer stehen am Anreisetag ab spätestens 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Auf Wunsch reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmer mit Klimaanlage.



## **TAGUNGSANGEBOTE** (ab 10 Personen)

**"Piccolo"** (ohne Inklusivgetränke; Getränke nach Verbrauch)

- \* Tagungsraum in entsprechender Größe
- \* Standardtechnik (Flipchart inkl. 1 Block und Stifte, Pinnwand)
- \* Schreibset
- \* Ausschilderung mit Ihrem Logo/ nach Ihren Wünschen
- \* 2 Kaffeepausen mit Kaffee & Tee, frischem Obst und verschiedenen Pausensnacks
- \* Mittag- und/oder Abendessen

**€ 52,00 pro Tag als Halbpensionspauschale (mit Mittagessen)**

**€ 69,00 pro Tag als Vollpensionspauschale (mit Mittagessen und Abendessen)**

**„Grande“** (mit Inklusivgetränken im Tagungsraum und zu den Mahlzeiten)

- \* Tagungsraum in entsprechender Größe
- \* Standardtechnik (Flipchart inkl. 1 Block und Stifte, Pinnwand)
- \* Schreibset
- \* Ausschilderung mit Ihrem Logo/ nach Ihren Wünschen
- \* 2 Kaffeepausen mit Kaffee & Tee, frischem Obst und verschiedenen Pausensnacks
- \* Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum unbegrenzt
- \* Mittag- und/oder Abendessen
- \* Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen unbegrenzt
- \* zwei Getränke zum Abendessen (0,3 l Softdrink bzw. 0,3 l Bier bzw. Kaffee)

**€ 62,00 pro Tag als Halbpensionspauschale (mit Mittagessen)**

**€ 83,00 pro Tag als Vollpensionspauschale (mit Mittagessen und Abendessen)**

Das Mittag- und Abendessen wird nach Entscheidung des Küchenchefs als Buffet oder als Menü mit Hauptgangwahl serviert. Individuelle Büffet- oder Menüvorschläge senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

Für Anreisende wird ein Begrüßungskaffee am Anreisetag immer dankend angenommen.

Die Kosten hierfür wären entweder € 9,20 pro Kanne Kaffee oder Begrüßungskaffee mit Butterbrezen zum Preis von € 7,50 pro Person.

Wir bitten um Verständnis, dass nicht in Anspruch genommene Leistungen aus Tagungspauschalen nicht rückvergütet werden können.



Gerne stellen wir Ihnen auch eine individuelle Tagungspauschale ganz nach Ihren Wünschen aus den folgenden Einzelleistungen zusammen:

<b>Mittagessen:</b>	€ 25,00 pro Person
<b>Abendessen:</b>	€ 28,00 pro Person
<b>Kaffeepause:</b>	€ 7,50 pro Person
<b>Raummiete:</b>	Tagesmiete abhängig von der Größe des Raums
<b>Gruppenraum:</b>	€ 80,00 pro Tag (20 qm, max. 8 Personen)
<b>Konferenzgetränke:</b>	€ 2,20 pro Flasche Softdrink/Mineralwasser (0,2l)
	€ 4,90 pro Flasche Mineralwasser (0,75l)
	€ 8,00 pro Flasche Saft (1,0l)
<b>Lunchpaket:</b>	€ 8,50 pro Paket

#### **Begrüßungsgeschenke für die Zimmer:**

Schokoladentörtchen	€ 3,50
Flasche Prosecco	€ 32,00
Gummibären	€ 3,50
Lederschreibmappe	€ 29,00
Wellness-Pflegeset	auf Anfrage
Entspannungs-CD	€ 17,95

<b>Geschenkverteilung:</b>	nach Aufwand
<b>Blumen:</b>	auf Anfrage
<b>Beflagung:</b>	kostenfrei
<b>Transferdienst:</b>	auf Anfrage
<b>Busfahrten:</b>	auf Anfrage

Im Tagungsbereich des Hauptgebäudes finden Sie einen PC Terminal mit Drucker und kostenfreiem W-LAN, der Ihnen ganztägig zur Verfügung steht.

W-LAN ist im gesamten Hotel- und Tagungsbereich gegen Gebühr verfügbar.



## TECHNIK & MODERATIONSMATERIAL

In unseren Konferenzpauschalen ist 1 Flipchart und 1 Pinnwand standardmäßig enthalten.

Zusätzlich benötigte Technik stellen wir Ihnen gern zur Verfügung:

Beamer	€ 50,00 pro Tag
Bühne	€ 150,00 pro VA
CD - Player	€ 20,00 pro Tag
DVD - Player	€ 25,00 pro Tag
Flipchart inkl. 1 Block	€ 10,00 pro Tag
Flipchartblock	€ 10,00 pro Block
Fotokopien	€ 0,30 je Seite
Interaktives Whiteboard	€ 150,00 pro Tag
Lautsprecher	€ 10,00 pro Tag
Moderatorenkoffer	€ 35,00 einmalig
Pinnwand beidseitig bespannt	€ 10,00 pro Tag
Pinnwandpapier	nach Verbrauch
Rednerpult	gebührenfrei
Soundanlage mit Mikrofon	€ 150,00 pro Tag
Telefon	€ 20,00 pro Tag
Telefonspinne	€ 30,00 pro Tag
TV-Gerät	€ 25,00 pro Tag
Videokamera	€ 45,00 pro Tag

Für weitere Medientechnik unterstützen wir Sie gerne bei der Beschaffung (Preis auf Anfrage).



## RAHMENPROGRAMME

Folgende Freizeitmöglichkeiten bieten wir im und rund ums Haus an:

- **Weinprobe** durch unseren Partner im Restaurant „Forum“
- „**Aqua Balancing**“ im hauseigenen **Liquid Sound Pool**
- „**Schnupper-Golfen**“ oder **Golfturnier** auf dem hauseigenen Golfplatz
- **Nordic Walking Park**, Verleih von Stöcken im Hotel

Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Unsere Kooperationspartner organisieren gerne folgende interessante Programme für Sie:

- **Erlebnisführungen in Regensburg** ([www.stadtmaus.de](http://www.stadtmaus.de))
- **Floßbau, Geocoaching, Segway, Bogenschießen uvm.** ([www.hoelzl-top-events.de](http://www.hoelzl-top-events.de))
- **Trommelevent** ([www.rhythmcom.de](http://www.rhythmcom.de))
- **Hochseilgarten Bad Gögging** ([www.hochseilgarten-bad-goegging.de](http://www.hochseilgarten-bad-goegging.de))
- **Fahrradverleih Bad Gögging**
- **Kräuterwanderung** in der Umgebung mit einer Kräuterpädagogin
- **Eselwandern** (<http://www.eselfastenwandern.de/>)
- **Donau Floßfahrt** (<http://www.bayernflossfahrten.de/>)

Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Auch die Sehenswürdigkeiten in der Umgebung sind immer einen Besuch wert:

- **Brauereiführung in Abensberg** (ca. 6 km vom Hotel)
- **Besichtigung des Kuchlbauer Turms – ein Hundertwasser Architekturprojekt**
- **Falkenhof auf der Rosenberg** (ca. 30 km vom Hotel)
- **Deutsches Hopfenmuseum** (ca. 30 km vom Hotel)
- **Kloster Weltenburg** (ca. 10 km vom Hotel)
- **Kelheim – Schifffahrt auf Donau oder Altmühl** (ca. 15 km vom Hotel)
- **Tropfsteinhöhle „Schulerloch“** (ca. 20 km vom Hotel)
- **Ingolstadt Village, Shopping Outlet** (ca. 33 km vom Hotel)



## AUSZEICHNUNGEN

Unsere Gäste haben entschieden, dass das MARC AUREL Spa & Golf Resort immer wieder eine Auszeichnung verdient hat.

Wettbewerb "**Ausgewählte Tagungshotels zum Wohlfühlen**"  
(Freizeit-Verlag, Landsberg)

- 2015/2016: **Platz 1** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2013/2014: **Platz 2** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2012/ 2013 **Platz 1** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2010/2011: **Platz 2** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2009/2010: **Platz 1** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2008/2009: **Platz 2** in der Kategorie B (Hotels mit mehr als 100 Zimmer)
- 2007/2008: **Platz 2** in der Kategorie B ( Hotels mit mehr als 100 Zimmer )
- 2006/ 2007: **Platz 2** in der Kategorie B

Wettbewerb "**Die besten Tagungshotels in Deutschland**"  
(Haufe Fachmedia / repecon, Würzburg)

- 2014/2015 **Platz 2** in der Kategorie „Seminar“
- 2011/2012 **Platz 2** in der Kategorie „Seminar“
- 2010/2011 **Platz 1** in der Kategorie „Seminar“  
**Platz 2** in der Kategorie „Meeting“
- 2009/2010 **Platz 1** in der Kategorie „Meeting“  
**Platz 3** in der Kategorie „Seminar“
- 2008/2009 **Platz 1** in den Kategorien „Seminar“ und „Meeting“  
**Platz 3** in der Kategorie „Event“
- 2007/2008: **Platz 1** in der Kategorie „Seminar“  
**Platz 2** in den Kategorien „Konferenz“ und „Event“

**DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!**



## Menü - Vorschläge

### Menü I

Süß-saurer Chicorre,  
rosa gebratene Entenbrust und Walnussdressing

\*

Geschmortes Rinderbäckchen an Sherryglace,  
junge Karotten, Selleriemousse und Kartoffelkrapfen

\*

Variation von der Schokolade  
(Brownie, Mousse, Ganache)

39,00 €

### Menü II

Jakobsmuschel auf geschwenkten Gemüsestreifen,  
Safranespuma

\*

Filet vom Schwein im Serranomantel und Zwiebelkonfit,  
gebratener Sesambrokkoli und Tagliatelle

oder

Zander aus der Donau, kross gebraten,  
Meerrettichschaum,  
gebratener Sesambrokkoli und Risotto

\*

Vanilleparfait mit Limette,  
Rote Bete-Crumble

Fleisch 37,50 €  
Fisch 40,00 €





### Menü III

Tomaten-Curry-Cremesuppe  
mit Garnele und Kresse

\*

Rinderfilet aus der Salzkruste, Portweinsauce,  
Erbsencreme, glasierter Parika und Macairekartoffeln

\*

Joghurtcreme an Aprikosenchutney  
und hausgemachten Mini-Muffin

42,50 €

### Menü IV

Hausgebeizter Lachs an Zitronen-Gurken-Salsa,  
kleines Salatbouquet

\*

Kraftsuppe von der Maispoularde  
verfeinert mit Sherry  
und Gemüsestreifen

\*

Rosa gebratener Lammrücken an Rosmarinsauce,  
grüne Bohnen und Gratin

\*

Variation von der Schokolade  
(Brownie, Mousse, Ganache)

45,50 €



## Menü V

Rote Beete Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel  
und Zwiebelvinaigrette

\*

Essenz vom Spitzwegerich

\*

Sanft gegartes Kabeljaufilet an Brennesselbutter,  
Wurzelgemüse und Kartoffel-Karotten-Püree

\*

Heidelbeercreme auf Saucenspiegel  
und Beerenauswahl

42,50 €

## Menü VI

Räucherlachs an lauwarmen Pastinaken-Kartoffel-Salat  
und Sanddornkonfitüre

\*

Gazpacho mit Minze und Ziegenkäse

\*

Surf and Turf

Duett von sousvide gegarter Kalbstafelspitz und Oktopus,  
geschwenkter junger Lauch und Sepialinguine

\*

Hagebuttenmousse mit Holunderbeerenkaltschale

47,00 €

***Selbstverständlich können Sie sich aus den oben genannten  
Gerichten auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen  
(Preis auf Anfrage)***

***Die Menüs und die angegebenen Preise können je nach Saison variieren.***