



· TAGUNGSMAPPE ·



HOTEL WALDHAUS
PRIEROS



INHALTSVERZEICHNIS

Informationen auf einen Blick	3
Ein bisschen Geschichte...	5
Tagungen	6
Bestuhlungsvarianten	8
Tagungspauschalen & Verpflegung	9
Zimmer	10
Individuelle Hotelhäuser	12
Übernachtungspreise & Extras	14
Restaurant „Seeromantik“	16
Menüs	18
Büffet & Grill	20
Empfangsangebote	22
Getränkepauschalen	23
Getränkekarte für Veranstaltungen	24
Anreise	26
Tagungsanfrage (Faxvorlage)	27



INFORMATIONEN AUF EINEN BLICK



Anschrift

Am Waldhaus 1
D-15754 Heidesee/Ortsteil Prieros
Tel. +49 (033768) 999-0
Fax: +49 (033768) 50252
kontakt@hotel-waldhaus-prieros.de
www.hotel-waldhaus-prieros.de

Hotelkategorie:	3 Sterne
Lage:	Direkt am Streganzer See mit Zugang über Steg und Liegewiese
Zimmerkategorien:	19 Doppelzimmer 4 Einzelzimmer
Hotelanlage:	Haupthaus mit Restaurant und Terasse 4 Bungalows mit jeweils 4 DZ/EZ Nebengebäude mit 8 Zimmern
Gastronomie:	Restaurant/ Bar
Konferenzbereich:	3 Tagungsräume
Parkmöglichkeiten:	Parkplätze direkt auf dem Gelände
Aktivitäten:	Sauna, Bootsverleih, Bogenschießen, Tischtennis und Fahrradverleih

Bankverbindung

Deutsche Bank
IBAN: DE71 1007 0000 0979 7903 35
BIC: DEUTDEBBXXX
USt-Id-Nr.: DE 285 992 861

Ein Hotel der PRIEDOM Grundbesitz GmbH
HRB 14124CB, Amtsgericht Cottbus



EIN BISSCHEN GESCHICHTE...

...und eine einzigartige Hotelanlage



Prieros wurde als märkisches Runddorf an der Dahme erstmals im Jahre 1314 urkundlich erwähnt.

Besonders sehenswert ist die Prieroser Kirche, welche nach einem Brand im Jahre 1875 aus heimischen Ziegelsteinen im romanischgotischen Stil neu errichtet und mit einer Orgel ausgestattet wurde. Die Kirche schmückt ein mehr als 330 Jahre altes Altarbild des gekreuzigten Christus.

Prieros hat heute ca. 1.000 Einwohner und ist wegen des einzigartigen Biogartens und dem Pferdegestüt „Dree Böken“ am Langen See weit über die Dahme-Spreewald-Grenzen hinaus bekannt.

Die einzigartige Hotelanlage „Waldhaus Prieros“ gliedert sich in ein Haupthaus, das einst die Villa eines früheren Berliner Fabrikanten war und mehrere Nebenhäuser. Die historische Villa mit Springbrunnenanlage am Streganzer See wurde ca. 1920 erbaut. Im Haupthaus befinden sich das stilvolle Restaurant, das Kaminzimmer und der Tagungsraum „Seeblick“.

Der erste Präsident der ehemaligen DDR, Wilhelm Pieck, residierte hier von 1954 bis 1959. Die Villa nutzte er als seine private Sommerresidenz.

Neuzeitlich entstanden sind 7 individuelle Hotelhäuser mit Terrassen, eine große Terrassenanlage direkt am Streganzer See, ein Saunahaus, Bootshaus mit Steganlage, Liegewiese und Badestrand auf einer 18 ha großen Hotelanlage in wildromantischer Natur.

TAGUNGEN

Räume zum Wachsen

Nutzen Sie die besondere Tagungsatmosphäre im Hotel Waldhaus Prieros.

Wir bieten Ihnen

- Das einmalige Ambiente direkt am Streganzer See
- Individuelle tagesbelichtete Tagungsräume bis 30 Personen
- Spezielle Räume für Arbeitsgruppen
- Neueste Technik

Nutzen Sie unsere zusätzlichen Vorteile mit:

- Shuttledienst vom und zum S-Bahnhof Königs Wusterhausen
- Nutzung von Sauna, Fahrrädern, Ruderbooten
- Nutzung von Liegewiese und Badestrand

Zur Verfügung stehen 3 Tagungsräume unterschiedlicher Größe für 6 bis 30 Personen und unser Restaurant für Feiern bis maximal 50 Personen.



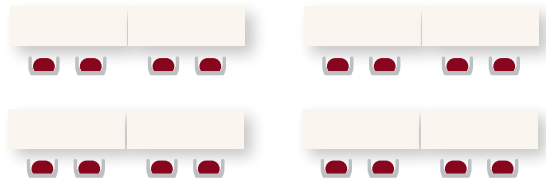
	Name	Standort	Größe
Tagungsraum 1	„Seeblick“	Haupthaus	20 Pers.
Tagungsraum 2	„Streganzer See“	Haus 7	30 Pers.
Tagungsraum 3	„Pieck-Zimmer“	Haupthaus	6 Pers.

Bei schönem Wetter steht Ihnen auch unser großzügiger Außenbereich für bis zu max. 50 Personen zur Verfügung.

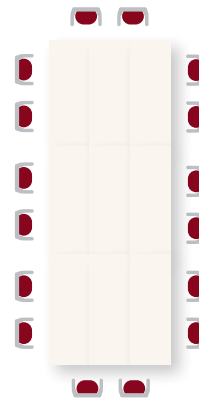


BESTUHLUNGSVARIANTEN

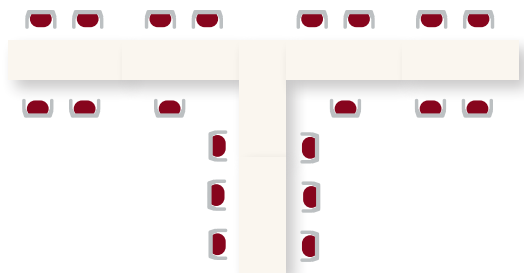
Parlament



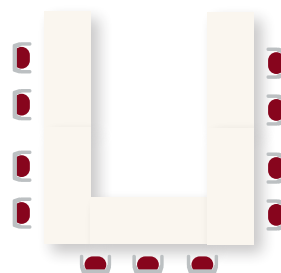
Block



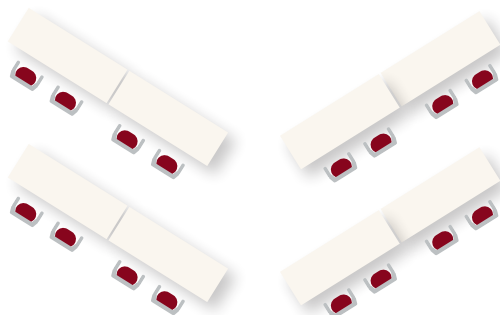
T-Form



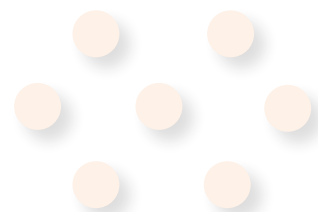
U-Form



Fischgrät



Stehempfang



*maximal 25 Personen

TAGUNGSPAUSCHALEN & VERPFLEGUNG

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihre Tagung oder Veranstaltung. Schicken Sie uns einfach Ihre Tagungsanfrage per E-Mail an: **tagung@hotel-waldhaus-prioros.de** oder per Fax an: **+49 (033768) 50252**

Tagungsraummiete *(inkl. Tagungsausrüstung)*

bis 6 Personen:	<i>(insgesamt)</i>	ab 200,00
ab 7 Personen:	<i>(pro Person)</i>	ab 17,00

Zusätzlich buchbare Verpflegungsoptionen:

- Begrüßungskaffee und Gebäck
- 2 alkoholfreie Getränke pro Tagungsteilnehmer
- Kaffeepause mit Obst / Gebäck
- Business Lunch
- Kaffeepause mit Blechkuchen
- Business Dinner



Tagungsausrüstung beinhaltet:

- 65“ Zoll TV mit drahtloser Verbindung „clickshare“-System
- Beamer
- Flipchart
- Moderatorenkoffer (inkl. Verbrauchsmaterial)
- Metaplanwände

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alle Preise pro Tag.

ZIMMER

Romantisch gemütlich inmitten der Natur



Mitten in der Natur – erholsame Stille, Vogelgezwitscher, frische Luft gepaart mit Komfort – wir freuen uns auf Ihren Besuch. Morgens servieren wir Ihnen zum reichhaltigen Frühstücksbuffet die aktuellen Tageszeitungen.

Nach einem erlebnisreichen Ausflug per Fahrrad, mit dem Ruderboot oder nach einem Sonnenbad auf der Liegewiese am Badestrand können Sie lauschige Abende auf der Hotelhaus-Terrasse erleben.

Probieren Sie die hervorragende und abwechslungsreiche Küche mit typisch brandenburgischen und internationalen Gerichten. Im Kaminzimmer können Sie erlesene Weine aus dem Weinkeller genießen – ein perfekter Tag im Waldhaus Prieros.

Lassen Sie sich verwöhnen. Bester Service, fachkundiges Personal und liebevolle Betreuung begleiten Sie.

Zum Wohlfühlen erwarten 23 komfortable Hotelzimmer Ihren Besuch. Diese sind ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Fön, Durchwahltelefon, TV und Radio.

Check in ab 15:00 Uhr möglich, check out bis 11:00 Uhr





Das eigene Haus am See

Erleben Sie nach einer erfolgreichen Tagung einen lauschigen Sommerabend auf der Hotelhaus-Terrasse und bestaunen Sie den traumhaften Sonnenuntergang mit Blick auf den Streganzer See.





ÜBERNACHTUNGSPREISE & EXTRAS

Kategorie <i>(pro Zimmer und Nacht)</i>	Sommer	Winter
Premium-Doppelzimmer	ab 109,00	ab 99,00
Premium-Doppelzimmer als Einzelzimmer	ab 89,00	ab 79,00
Einzelzimmer	ab 69,00	ab 59,00

** Sommer: 01.04–31.10 / Winter: 01.11.–31.03.*

Zuschläge	pro Person und Nacht
Frühstück	12,00
Aufbettung inkl. Frühstück	45,00
Babybett	12,00
Haustier <i>(ohne Futter)</i>	10,00

Exklusivpreise	
Sauna pro Person / 2 Std.	12,00
Fahrrad bis 2 Std.	5,00
Fahrrad pro Kalendertag	12,00
Ruderboot pro Stunde	6,00

Individueller Shuttledienst vom und zum S-Bahnhof Königs Wusterhausen (auf Anfrage)

Zimmerpreise inklusive Frühstück.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





DAS RESTAURANT „SEEROMANTIK“

Eine Einladung zu kulinarischen Entdeckungs- reisen

Gehen Sie in unserem Restaurant „Seeromantik“ auf kulinarische Reise durch die brandenburgische und internationale Küche. Genießen Sie die Kreativität und das Können unseres Küchenchefs in stilvoller Atmosphäre im Restaurant, auf der Villenterrasse oder im Sommergarten direkt am Streganzer See.

Unser Special: Fisch- und Wildgerichte mit frischen Zutaten aus der Region und aus dem hoteleigenen Kräutergarten verwöhnen Ihren Gaumen.

Das historische Kaminzimmer lädt zur Gemütlichkeit am Kaminfeuer ein. Unser fachkundiges und freundliches Servicepersonal berät Sie sehr gerne bei Ihrer Weinauswahl. Vom Servierwagen werden erlesene Spirituosen angeboten.

Öffnungszeiten:

Winter ab 12:00 Uhr bis 22:30 Uhr,
Küche bis 21:30 Uhr

Sommer ab 12:00 Uhr bis 23:30 Uhr,
Küche bis 22:00 Uhr



Im Rahmen der Coronakrise:

Montag bis Sonntag von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr
(Küche jeweils bis 20:30 Uhr)



MENÜS



Menü

„FRANZÖSISCHES LAND“

Geräucherte Brust von der Barbarie Ente
an Feldsalat mit Blaubeerdressing

~

Tranchen vom gespickten Rinderfilet
auf Tomate Zwiebel Ragout
dazu Dauphine-Kartoffeln

~

Apfel-Birnen-Tarte mit Vanillesoße

ab 33,90 €

Menü

„LANDLIEBE“

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle und
Wurzelgemüse

~

Gebratene Schweinemedallions im
Speckmantel mit knusprigem Gemüserösti
und Tomatenkaviar

~

Warmer Schokoladenkuchen mit zart
schmelzendem Vanilleeis

ab 31,90 €

Menü
„MEDITERRAN“

Carpaccio vom Jungbullen an
Rucola Salat
mit Balsamico Dressing
Kirschtomaten und Parmesanhobel
~
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Zucchini Paprika-Risotto an
Basilikumschaum
~
Himbeer-Rosmarincreme mit frischem
Schlag und Minze

ab 32,90 €

Menü
„WALDHAUS“

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
an Honig Dill Senf Soße
~
Geschmortes von der Wildschweinkeule aus
dem Prieroser Forst
mit Speckrosenkohl und hausgemachten
Kroketten
~
Holunder-Waldbeeren Panna Cotta mit
frischer Minze

ab 30,90 €

*Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.*

BUFFETS & GRILL



ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Strauchtomaten und Rauke-Pesto
Meeresfrühtesalat mit Paprika und Staudensellerie
Paprikasalat, marinierte Zucchinischeiben
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und
Kapern
~
Zitronen-Poulardenbrüstchen mit Basilikum
kleine Schweinesteaks mit Rosmarin und Schinken
Seelachsfilet unter Tomaten-Olivenkruste
~
Ratatouille, frisches Marktgemüse
~
Spaghetti, Salbei-Gnocchi, Reis
~
Tiramisu classico · Orangenfilet in Campari-Gelee
~
Butterrosetten & helles und dunkles Baguette
ab 32,90 €

mit Suppe – Minestrone
ab 36,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 5,50 €

STREGANZER SEE-BUFFET

Räuchermakrele-Brett
Rote – Bete - Salat
Salat von Eismeershrimps mit Lauch und Ananas
verschiedene Heringshappen
Vesperplatte mit geräucherten Schinkenspezialitäten
~
Gebratener Zander auf körnigem Senfschaum
Zwiebelsteaks vom Schweinerücken an Backpflaumensauce
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen
~
Tagliatelle, Reis, Petersilienkartoffeln
~
Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Grand Marnier
~
Butterigel & helles und dunkles Baguette
ab 32,90 €

mit Suppe – Kartoffelsuppe mit Würstchenkronen
ab 36,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“
ab 5,50 €

Bitte beachten Sie, dass wir die Buffet-Optionen erst
ab einer Anzahl von 15 Personen anbieten können.

WALDHAUS-BUFFET

Pikanter Rindfleischsalat mit grünem Pfeffer
Tomatensalat mit Schluppen · Rote-Bete-Salat
Frisch gezupfte grüne Blattsalate mit verschiedenen
Dressings

Variation von geräucherter Makrele und Forelle
Schinkenvariation mit Spreewaldgurken

~
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Rahm
Medaillons von der Hühnerbrust mit Currybutter
gebackener Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce

~
Maccaire-Kartoffeln, Reis, grüne Bandnudeln

~
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Marinierter Obstsalat

~
Butterigel & Brotkorb

ab 33,90 €

mit Suppe – Waldpilzsuppe
ab 37,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käse Brett mit Trauben und Nüssen“
ab 5,50 €

WALDHAUS-GRILL

„Frisches von den Feldern“

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing
Caprese und Basilikum-Pesto · Paprika-Feta-Salat
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schnittlauch
Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand

„Vom Holzkohlegrill“

Rostbratwürste „Thüringer Art“ · Marinierte Schweinesteaks
Spare Ribs American Barbecue · Argentinische
Rinderhüftsteaks natur · Putensteaks mariniert · Welsfilet in
der Folie gegrillt mit Gemüse ·
Gegrillte Riesenchampignons, Maiskolben, Zucchini,
Aubergine
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Grillsauce

„Aus Onkel Alex' Kochbuch“

Rheinischer Kartoffelsalat,
Nudelsalat „Nizza Art“ · Backkartoffeln mit Sour Cream
Spicy Wedges · Frisches Baguette und Brot · Kräuterbutter

„Süßer Abschluß“

Gegrillte Ananas mit Limetten-Minze-Mousse
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
ab 29,90 €

*Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.*

EMPFANGSANGEBOTE

*Für einen
prickelnden
Empfang*



Stehtische mit Hussen
angepasst auf Ihre Personenzahl

5,00 €
pro Stück

Stuhlhussen im Restaurant
pro Stück

ab 2,50 €

Empfangspauschale I
mit Sekt und Orangensaft
wahlweise auch Hugo
oder Aperol-Spritz auf Eis

ab 7,90 €

Empfangspauschale II

ab 9,90 €

Kir Royal mit Sekt

Rossini Erdbeermark mit Sekt

Feuerschale mit Feuerfackeln

ab 35,00 €

Winterempfangspauschale

Glühweinempfang mit Gebäck

ab 5,00 €

*Die Empfangspauschale ist ab Anfang ihrer Veranstaltung 1 Stunde gültig.
Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Preise pro Person.*



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Kaffeepauschalen

Kaffeepauschale I

ab 9,50 €

2 Stück Blechkuchen mit einer Portion
Schlagsahne und Filterkaffee

Kaffeepauschale II

ab 12,50 €

1 Stück Torte und 1 Stück Blechkuchen
mit einer Portion Schlagsahne und Filterkaffee

Die Kaffeepauschalen gelten für eine Stunde,
in dieser Zeit erhalten Sie unbegrenzt
Filterkaffee.

Zusätzliche Kaffeepauschale

ab 7,50 €

Alle Kaffee- und Teespezialitäten

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Preise pro Person.

Getränkepauschalen

Alle Getränkepauschalen beinhalten keine
Empfangspauschalen.

Alle aufgeführten Getränkepauschalen sind von

12:00 - 18:00 Uhr oder von 18:00 - 24:00

Uhr gültig, davor bzw. anschließend erfolgt
die Abrechnung nach Verbrauch, Preise laut
Getränkekarte.

1. – Je 2 verschiedene Sorten

2. – 2 verschiedene Sorten

3. – 3 verschiedene Sorten

*Siehe Veranstaltungs-Getränkekarte. Bitte treffen Sie hier eine Auswahl
an Getränken, die zu Ihrer gewünschten Getränkepauschale passt.*

Getränkepauschale I

ab 30,00 €

Softgetränke, Biere, Mineralwasser

Getränkepauschale II

ab 40,00 €

Softgetränke, Biere, Mineralwasser,
Sekt Hausmarke, Weiß- u. Rotweine¹

Service- und Küchenzeiten bei Veranstaltungen

Basiszeit für den Service: 12:00–00:00 Uhr

Basiszeit für die Küche: 12:00–23:00 Uhr

*Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab
00:00 Uhr für jede weitere angefangene Stunde
eine Servicepauschale in Höhe von 200,00 Euro
berechnen.*

GETRÄNKEKARTE FÜR VERANSTALTUNGEN

Rotwein 0,75l / 1,5l

Faustino I, Gran Reserva (Tempranillo Traube)
(trocken) Rioja, Spanien, über 24 Monate im Eichenfass gereift, überdurchschnittliche Reifung, säurearm, mit Aromen von Vanille, Erdbeere, Pflaume

Château Troupian, Haut-Médoc (trocken)
Haut-Médoc, Frankreich, Cuvee dominiert von einem charmanten Merlot, weicher Rotwein mit leichter Holznote mit komplexeren Fruchtaromen von Cassis, Himbeere

Regaleali, Nero d'avola (trocken)
Sizilien, tiefdunkel und konzentriert mit eleganter Säure.

Bottwartaler Lemberger QbA (halbtrocken)
Baden-Württemberg, vollmundig, elegant, samtweich und fruchtig.

Concha y Toro Casillero del Diablo - Carmenere (trocken) Chile, Valle Central, Vollmundig mit Noten von Schokolade und Kaffee und Aromen von Brombeeren.

Weißwein 0,75l / 1,0l

Siegbert Bimmerle QbA, Sauvignon Blanc (trocken) Baden, frischer Wein, mit pikanten Johannisbeer- und Stachelbeeraroma

Bottwartaler Gewürztraminer QbA (halbtrocken)
Baden-Württemberg, sinnlicher Wein, würzig mit filigraner Säure mit Aromen von Litschi, Honigmelonen, Limette, Duftrosen, Koriander, Anis, und Ingwer.

Bottwartaler Grauburgunder QbA (trocken)
Baden-Württemberg, kräftig, würzig, vollmundig und aromatisch. mit Aromen von Nektarine, Williams-Birne, Zitronenthymian, Rauchspeck, Toast und gemahlener Pfeffer.

Claus Jacob QbA, Riesling (trocken)
Pfalz, typischer Riesling Duft mit fruchtigem Anklang, frisch mit einem Hauch von Zitrone.

Für weitere Weine oder Empfehlungen fragen Sie unser Servicepersonal...

Roséwein 0,75l

Bottwartaler Lemberger rosé QbA
Baden-Württemberg, ein anregend frischer Roséwein mit einem herrlich fruchtigem Bouquet nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Erdbeere

Bottwartaler Schwarzriesling rosé QbA
Baden-Württemberg, ein frischer Qualitätswein mit dezenter Säure. Aromen der Süßkirsche, lieblich

Mineralwasser 0,25l / 0,75l

Selters Mineralwasser

Softgetränke 0,2l

Pepsi Cola

Pepsi Cola light

Mirinda

7 Up

Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic

Bauer Säfte 0,2l

Apfelsaft –klar

Orangen-, Multivitamin-, Grapefruit-,

Bananen-, Tomaten-,

Kirsch-, Ananassaft

Apfelschorle

Heißes im Glas und in der Tasse

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Milchkaffee

Große Tasse

Espresso

Cappuccino

Große Tasse

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Tee im Glas

eine große Auswahl von Ronnefeldt-Teesorten

Biere 0,3l / 0,4l vom Fass

Radeberger Pils

Berliner Pilsner

Biere aus der Flasche 0,33l / 0,5l

Schöfferhofer Hefe / Kristall

Jever Fun - alkoholfrei

Köstritzer Schwarzbier

Kraftmalz

Sekt 0,1l

Hausmarke Sekt

trocken / halbtrocken

Rotkäppchen Sekt

trocken / halbtrocken / alkoholfrei

Champagner auf Anfrage

Aperitif

Martini dry

Martini rosso

Martini bianco

Sherry Sandeman

dry, medium

Port Royal

Aperol – Spritz

Hugo

Campari – Orange / Soda

Brand

Schwechower
Apfel, Birne, Erdbeere,
Pfirsich,
Ananas, Kirsch

Likör

Schwechower
Weinberg-Pfirsich, Weichsel-
Kirsche,
Wald-Heidelbeere

Cremig

Bailey's Irish Cream
Dooley's
Batida de Coco
Sambuca
Amaretto

Weinbrand / Cognac

Wilthener Goldkrone
Wilthener XO
Remy Martin V.S.O.P.
Otard V.S.O.P.
Hennessy V.S.

Calvados / Grappa

Calvados Papidoux
Grappa Chardonnay di
Nonino

Klare

Nordhäuser Doppelkorn 38%
Absolut Vodka
Malteser
Jubiläums Aquavit
Linie Aquavit
Becherovka
Ouzo 12
Gordons dry Gin
Tequila Silva und Gold

Kräuter / Bitter

Ramazotti
Averna
Radeberger bitter
Underberg
Jägermeister
Kümmerling

Whisk(e)y

Ballantine's
Dimple 12 years
Glenfiddich 12 years
Jim Beam

Rum

Havanna Club 3 Anos
Hansen Rum
Bacardi white

Longdrinks

Gin-Tonic
Wodka-Orange
Weinbrand-Cola
Whisky-Cola
Cubra libre
Batida-Kirsch

Cocktails

Grüne Wiese – Blue Curacao,
Zitronensaft, Orangensaft

„Maria“ Spezial – Vodka,
Creme de Cassis, Grenadine,
Limettensirup, Zitronensaft,
Maracujanektar

Planters Punch –
brauner Rum, Grenadine,
Zitronensaft, Orangensaft

Tequila Sunrise –
Tequila Silver, Grenadine,
Zitronensaft, Orangensaft

Waldhaus Spezial - Vodka,
Blue Curacao, Kokossirup,
Ananassaft

Caipirinha – Cachaca,
Limetten, brauner Zucker

Mojito – weißer Rum,
Limetten, frische Minze,
brauner Rohrzucker,
Limettensaft, Mineralwasser

Alkoholfreie Cocktails

Fruchtig

Florida – Grenadine,
Zitronensaft, Orangensaft,
Ananassaft

Roter Apfel – Grenadine,
Zitronensaft, Apfelsaft

Virgin Colada – Ananassaft,
Orangensaft, Kokossirup,
Sahne

Spritzig

Ipanema – Limetten, brauner
Zucker, Ginger Ale

Korkgeld

Falls sie Lieblingsweine oder
– Spirituosen haben, die Sie
selber einkaufen möchten,
können Sie diese nach
Absprache gerne zu Ihrer
Veranstaltung mitbringen.
Hierfür berechnen wir
pro geöffneten Flasche ein
Korkgeld ab 18,00 €.

ANREISE

*Wir freuen
uns auf Sie!*



Mit dem Auto

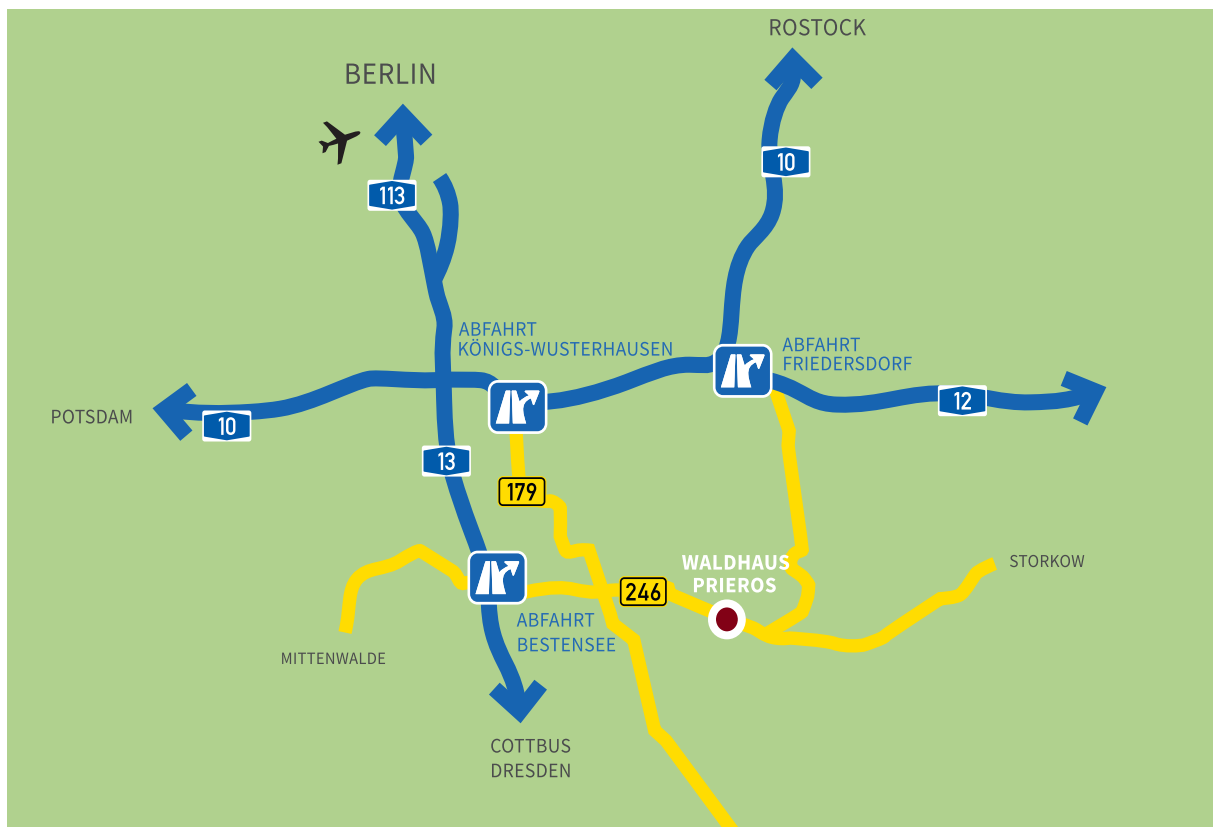
- Autobahn A13 Richtung Dresden – Abfahrt Bestensee
- Bundesstraße 246 Richtung Storkow – über Bestensee und Gräbendorf bis Prieros
- in Prieros Hotelausschilderung folgen – Mühlendamm – Schleusenbrücke –
- Hotel Waldhaus Prieros

Mit dem Flugzeug

- Flughafen BER
Entfernung: 33km
(ca. 35min)

Mit der Bahn

- S-Bahnhof Königs Wusterhausen
Entfernung: 20km
(ca. 20min)





HOTEL WALDHAUS PRIEROS



Tagungsanfrage

per Fax an: 033768- 50252

Veranstalter:

Ansprechpartner:

Ort: PLZ:

Strasse:

Tel.: Fax:

E-Mail: ☐ bitte rufen Sie mich zurück

Art der Veranstaltung:

Anzahl der teilnehmenden Personen:

benötigte Doppelzimmer: von: bis:

benötigte Einzelzimmer: von: bis:

benötigter Veranstaltungsraum:

Tagungsraum 1 (20 Pers.) am: von: bis:

Tagungsraum 2 (30 Pers.) am: von: bis:

Tagungsraum 3 (6 Pers.) am: von: bis:



HOTEL WALDHAUS PRIEROS



gewünschter Tagungsablauf:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

gewünschte Tagungstechnik:

- ☐ 65“ Zoll TV mit drahtloser Verbindung („clickshare“-System)
- ☐ Beamer
- ☐ Metaplanwände
- ☐ Moderatorenkoffer (inkl. Verbrauchsmaterial)
- ☐ Flipchart

Räume zum Wachsen...



HOTEL WALDHAUS
PRIEROS
★★★

www.hotel-waldhaus-prieros.de