



• 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 Terrasse 4 Bungalows mit jeweils 4 DZ/EZ Nebengebäude mit 8 Zimmern
Gastronomie:	Restaurant/ Bar
Konferenzbereich:	4 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 drei Tagungsräume.

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 für bis zu 30 Personen
- Tagungstechnik, Metaplanwände, Flipcharts, Moderatorenkoffer

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 4 Tagungsräume unterschiedlicher Größe für 6 bis 30 Personen und unser Restaurant für Feiern bis maximal 50 Personen.



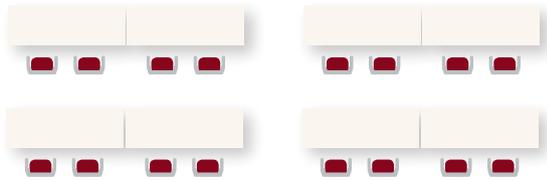
	Name	Standort	Größe
Tagungsraum 1	„Seeblick“	Haupthaus	20 Pers.
Tagungsraum 2	„Streganzer See“	Haus 7	30 Pers.
Tagungsraum 3	„Pieck-Zimmer“	Haupthaus	6 Pers.
Tagungsraum 4	„Walddidyll“	Haupthaus	10 Pers.

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



BESTUHLUNGSVARIANTEN

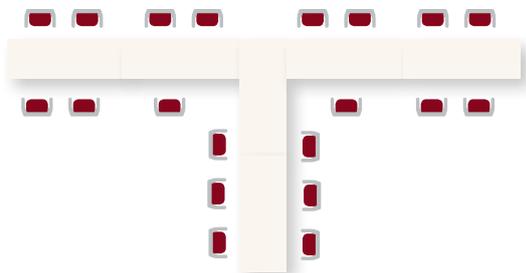
Parlament



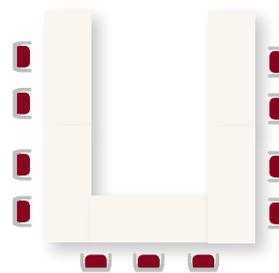
Block



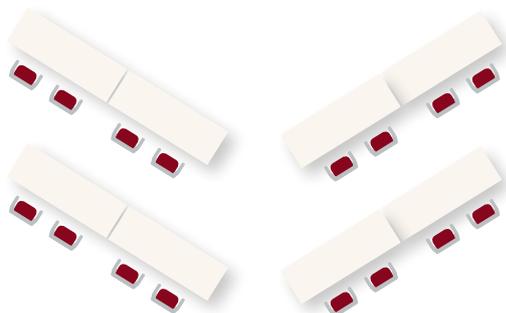
T-Form



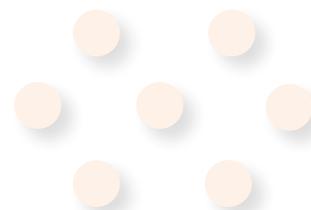
U-Form



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-prieros.de oder per Fax an: +49 (033768) 50252

Tagungsraummiete (inkl. Tagungsausrüstung)

(insgesamt)

ab 250,00

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.

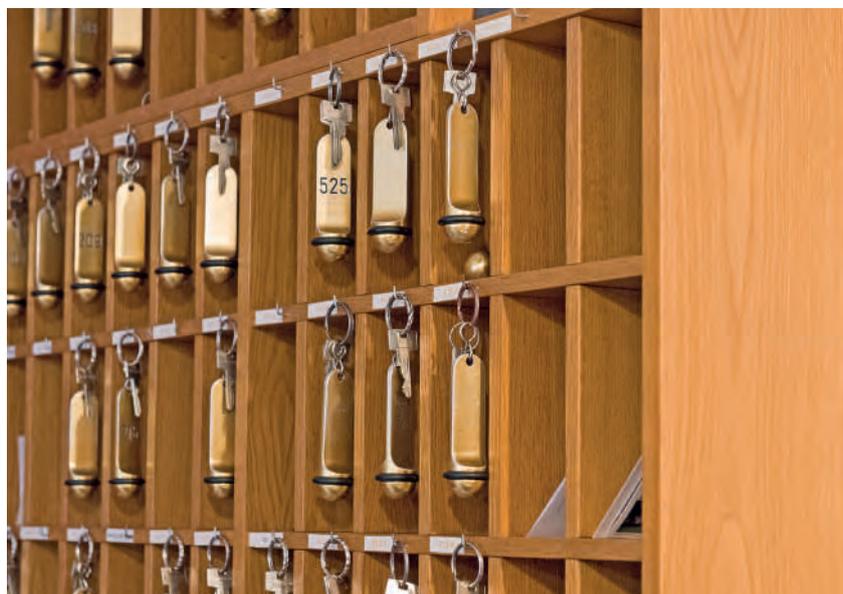
Nach einem erlebnisreichen Ausflug per Fahrrad oder Ruderboot und nach einem Sonnenbad auf der Liegewiese am Badestrand, können Sie lauschige Abende auf der Hotelhaus-Terrasse erleben.

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 Sie 23 komfortable Hotelzimmer. Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/Bad, WC, Fön, TV und Radio.

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







ÜBERNACHTUNGSPREISE & EXTRAS

Kategorie (pro Zimmer und Nacht)	Sommer	Winter
Premium-Doppelzimmer	ab 129,00	ab 109,00
Premium-Doppelzimmer als Einzelzimmer	ab 109,00	ab 99,00
Einzelzimmer	ab 89,00	ab 69,00

** 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 (ohne Futter)	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.

Unsere Spezialität: Fisch- und Wildgerichte mit frischen Zutaten aus der Region 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 21:00 Uhr,
Küche bis 20:30 Uhr

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





MENÜS



„4-GANG-MENÜ“

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit
Honig – Dill – Senf – Sauce und kleinem Salatstrauß

Tomatenessenz mit Wurzelgemüse

(1) Mit Schinken ummantelter Hirschrücken auf sautierten
Bohnen an Backofenkroketten und Rosmarinjus

oder

(2) Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat
an Basilikum-Spreewaldsauce umlegt mit gebräunten Kartoffeln

oder

(3) Karotten-Hirse Medaillons an Waldpilzrisotto
mit gehobeltem Parmesan und Feldsalat

Warmes Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern
an Vanilleeis und Blaubeeren

Menü 1: 44,50 €

Menü 2: 40,50 €

Menü 3: 38,50 €

„VEGANES BUFFET“

Variante 1

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomate Mozzarella mit veganem Pesto
Gebratene Zucchini

Vegane Linsensuppe

Zucchinischiffchen
mit veganem Käse überbacken
frisches Marktgemüse (Karotten und
Brokkoli)
Kartoffeln, Gnocchi

Dessert: Waldgrütze

27,50 €

Variante 2

2 Blattsalate
3 angemachte Salate
Brotauswahl, pflanzliche Margarine
Tomatenpaprika und eingelegte
Kürbiswürfel
Gebratene Balsamico Zwiebeln

Gemüsebrühe mit Einlage

Veganes Schnitzel
mit pflanzlichen Proteinen
Veganes Gerstenrisotto
mit Pilzen und Karotten
Frisches Marktgemüse (Romanesco und
sautierte grüne Bohnen)
Kartoffelpüree mit Hafermilch, Duft-Reis
(Basmati)

Dessert: Apfelmus

27,50 €

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

BUFFETS & GRILL



ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Strauchtomaten auf Rucola und Balsamico
Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Peperoni und Oliven
in Knoblauchöl gebratene Zucchinischeiben
Anti-Pasti-Auswahl mit Chorizo

Tranchen von der Poulardenbrust auf Tomatenragout
Kleine Schweinesteaks mit Rosmarin und Schinken
Tortellini in Gorgonzolasauce

Knackiges Ratatouille Gemüse

Spaghetti, Oliven-Risotto

Tiramisu classico

Panna - Cotta

Butterrosetten & helles und dunkles Baguette

33,90 €

Mit Suppe-Minestrone

38,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“

7,50 €

STREGANZER SEE-BUFFET

Duett von hausgebeizten Räucherlachswürfeln
und Fischterrine
Shrimps Salat mit Ananas in Cocktailsauce
Verschiedene Heringshappen
Wakame Salat mit geröstetem Sesam und Ingwer

Gebratener Zander auf Dijon-Senf Sauce
Schweinerückenmedaillons an Zwiebel-Portweinjus
Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen

Langkornreis, Petersilienkartoffeln

Marktfrische Gemüseauswahl

Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce

Obstsalat der Saison

33,90 €

Mit Streganzer-Fisch-Suppe

nach Art des Hauses

39,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr
„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“

7,50 €

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



WALDHAUS-BUFFET

Grüner Bohnensalat mit Mango

Tomatensalat mit Schuppen

Frisch gezupfte grüne Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Variation von Räucherlachs und geräucherter Forelle

mit Sahnemeerrettich

Schinkenvariation mit Spreewaldgurken

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Rahm

Medaillons von der Hühnerbrust in Sherry Sauce

Gebackener Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce

Backofenkroketten, Bandnudeln

und frisches Marktgemüse

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Obstplatte

Butterrosetten & Brotkorb

33,90 €

Mit Waldpilz-Suppe

38,90 €

Mitternachtsimbiss ca. 23 Uhr

„Käsebrett mit Trauben und Nüssen“

7,50 €

WALDHAUS-GRILL

„Frisches von den Feldern“

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Mozzarella Caprese mit Basilikum-Pesto

Feta-Melonen-Salat

Gurkensalat mit frischen Kräutern und Schmand

„Vom Holzkohlegrill“

Rostbratwürste „Thüringer Art“

Marinierte Schweinesteaks

Spare Ribs mit Honig-Salsa-Sauce

Argentinische Rinderhüftsteaks

Putensteaks mariniert

Gegrillte Riesenchampignons, Zucchini und Paprika

BBQ-Sauce, Senf, Knoblauchsauce, Mississippi-Sauce

„Leckere Beilagen“

Streganzer Kartoffelsalat,

Nudelsalat „Spreewälder-Art“

Spicy Wedges mit Sour Cream

Frisches Baguette und Brot

Kräuterbutter

„Süßer Abschluß“

Gegrillte Ananas mit Kokos

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

31,90 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Preise pro Person.

EMPFANGSANGEBOTE

*Für einen
prickelnden
Empfang*



Stehische mit Hussen
angepasst auf Ihre Personenzahl

5,00 €
pro Stück

Stuhlhussen im Restaurant
pro Stück

ab 2,50 €

Empfangspauschale I
mit Sekt und Orangensaft

ab 7,90 €

Empfangspauschale II

ab 9,90 €

Prosecco

Aperol Spritz

Feuerschale mit Feuerfackeln

ab 35,00 €

Winterempfangspauschale

Glühweinpfang mit Gebäck

ab 6,50 €

Eierpunsch

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



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Kaffeepauschalen

Kaffeepauschale I

ab 7,50 €

1 Stück Blechkuchen mit einer Portion
Schlagsahne und Filterkaffee

Zusätzliche Kaffeepauschale

ab 7,50 €

Alle Kaffee- und Teespezialitäten

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.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Preise pro Person.

Getränkepauschalen

Alle Getränkepauschalen beinhalten keine
Empfangspauschalen.

Alle aufgeführten Getränkepauschalen gelten
jeweils für einen Zeitraum von 6 Stunden.

Davor bzw. anschließend erfolgt die Abrechnung
nach Verbrauch, Preise laut Getränkekarte.

1. – Je 2 verschiedene Sorten

Rot: Lemberger und Concha y Toro

Weiß: Riesling und Gewürztraminer

Getränkepauschale I

Softgetränke, Biere, Mineralwasser ab 30,00 €

Getränkepauschale II

Softgetränke, Biere, Mineralwasser, ab 40,00 €
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 / 0,2l

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 / 0,2l

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 steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung...

Roséwein 0,75l / 0,2l

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

Pepsi Cola

Pepsi Cola light

Mirinda

7 Up

Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic

Säfte

Apfelsaft –klar

Orangen-, Multivitamin-, Grapefruit-,

Bananen-, Tomaten-,

Kirsch-, Ananassaft

Saftschorlen

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

Rotkäppchen Sekt

trocken / halbtrocken / alkoholfrei

Champagner auf Anfrage

Aperitif

Martini

Aperol – Spritz

Hugo

Campari – Orange / Soda

Brand

Birne, Sandorn, Himbeer

Likör

Bailey's Irish Cream

Sambuca

Eierlikör

Weinbrand / Cognac

Wilthener Goldkrone

Wilthener XO

Remy Martin V.S.O.P.

Hennessy V.S.

Calvados / Grappa

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

Radeberger bitter

Jägermeister

Kümmerling

Whisk(e)y

Ballantine's

Dimple 12 years

Glenfiddich 12 years

Jim Beam

Rum

Havana Club 3 Anos

Bacardi white

Longdrinks

Gin-Tonic

Wodka-Orange

Weinbrand-Cola

Whisky-Cola

Cubra libre

Batida-Kirsch

Cocktails

Grüne Wiese – Blue Curacao,

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

Mosquito – Limetten,

Rohrzucker, Minzblätter,

Ginger Ale

Coconut Kiss – Kokosnuss-

sirup, Ananassaft,

Orangensaft, Grenadine,

Sahne

Ipanema – Limetten, brauner

Zucker, Ginger Ale

Korkgeld

Falls sie Lieblingsweine

oder – Spirituosen haben,

die Sie selber einkaufen

möchten, können Sie diese

nach Absprache gerne gegen

Bezahlung eines Korkgeldes

mitbringen.

pro geöffneter Flasche ein

Korkgeld ab 18,00 €.

ANREISE

*Wir freuen
uns auf Sie!*



Mit dem Auto

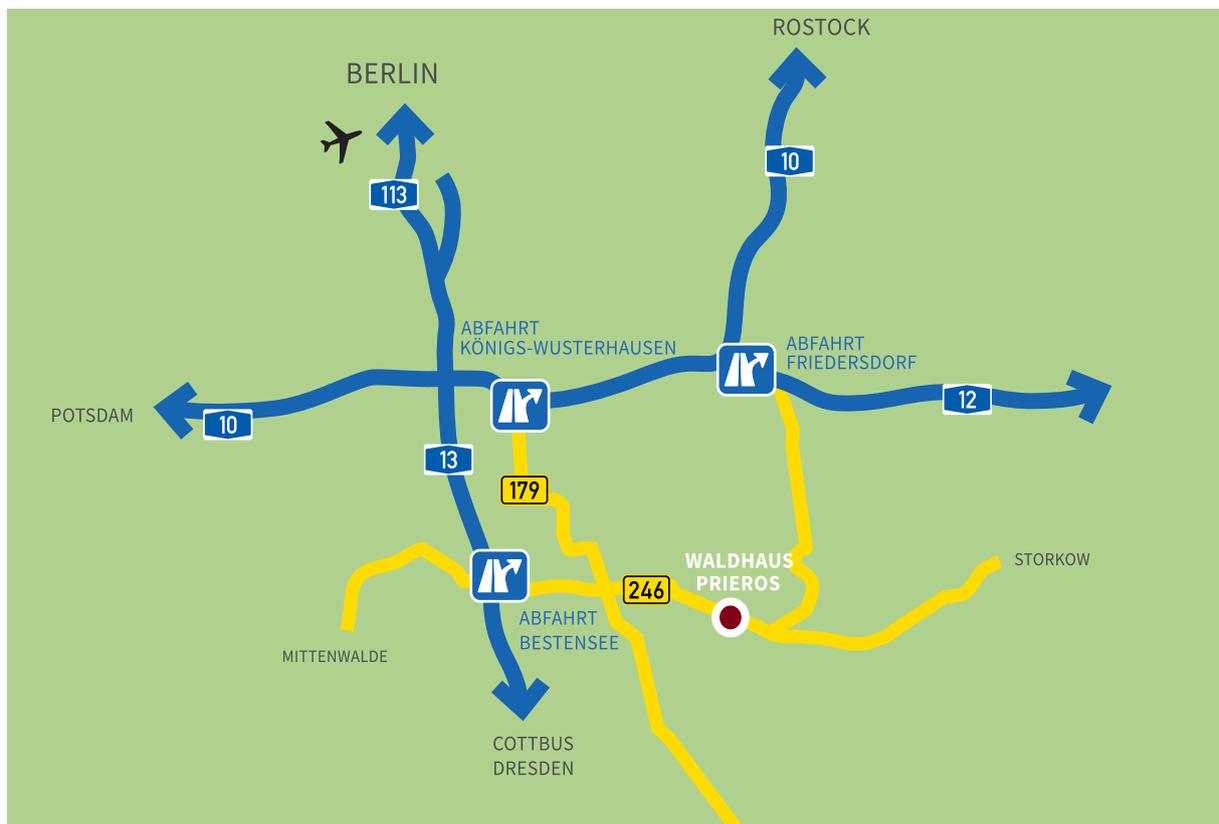
- Autobahn A13 Richtung Dresden – Abfahrt Bestensee
- Bundesstraße 246 Richtung Storkow – über Bestensee und Gräbendorf bis Prieros
- in Prieros Hotelausschilderung folgen –Mühlendamm – Schleusenbrücke –
- Hotel Waldhaus Prieros

Mit dem Flugzeug

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

Mit der Bahn

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



Räume zum Wachsen...



HOTEL WALDHAUS
PRIEROS
★★★

www.hotel-waldhaus-prieros.de