

Die besten Gedanken kommen selten am Schreibtisch.

KULINARISCHE INCENTIVES FÜR
TEAMBUILDING, OFFSITE & WORKATION



Warm Up für einen geselligen Abend:

Sundowner- Arrangement

25 EUR PRO PERSON (22,42 EUR NETTO)

Genießt einen entspannten Sundowner auf unserer lässigen Obstwiese oder in unserem Wirtsgarten.

Zum Start servieren wir Euch frische Drinks und ein paar leckere Häppchen, die super zum Aperitif passen. Lehnt Euch zurück, tankt ein bisschen Frischluft und lasst den Moment wirken – bevor es entspannt mit Eurem Team-Event oder Abendessen weitergeht.

Dauer 30 Minuten inkl. Snack & Getränkepauschale mit Aperitifcocktail, Bier, Wein & Softdrinks.



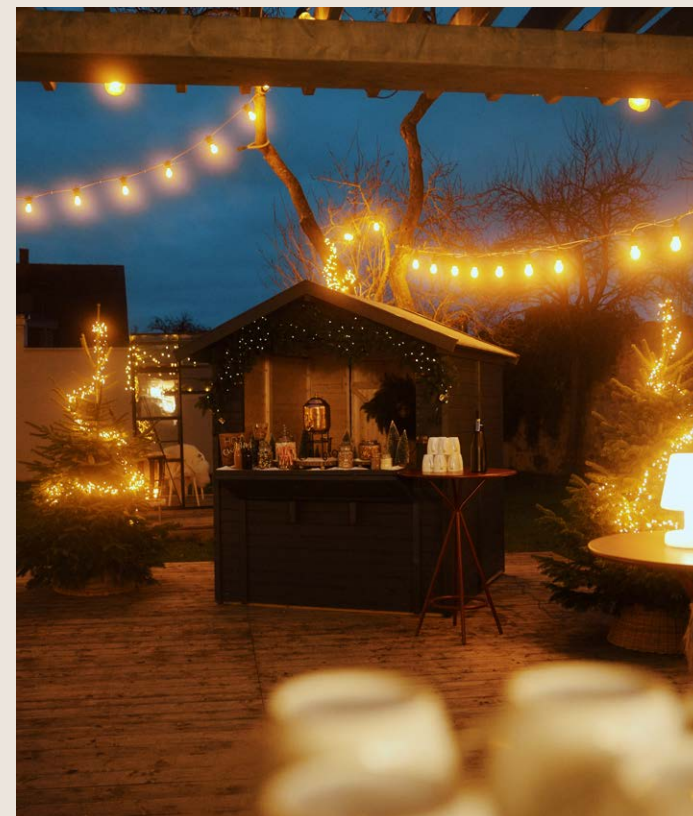
Cozy Aperero im Wirtsgarten

15,50 EUR PRO PERSON (13,03 EUR NETTO)

Euer Auftakt in einen besonderen Abend: Unser Wirtsgarten verwandelt sich in eine stimmungsvolle Winterlounge mit knisterndem Lagerfeuer und gemütlichen Ecken zum Ankommen und Durchatmen.

Wir servieren Euch eine Auswahl heißer Drinks – z. B. unseren Riesen. Glühgin, hausgemachter Punsch mit oder ohne Alkohol, sowie weitere wärmende Klassiker. Perfekt zum Einstimmen, Aufwärmen und Anstoßen.

Dauer 30 Minuten inkl. Getränkepauschale



Wintermarkt auf unserer Obstwiese

25 EUR PRO PERSON (22,42 EUR NETTO)

Erlebnis Wintermarkt-Flair auf unserer Obstwiese.

Wir erwecken unseren Gutshof Neun aus dem Winterschlaf. Es gibt mehrere Hütten & kreative Stände mit viel Liebe zum Detail in besonderem Setting. Cozy Feuerstellen, stimmungsvolle Beleuchtung und einige kulinarische Highlights.

Dauer 60 Minuten inkl. Getränkepauschale, Snacks & Servicemitarbeiter



Riesen.Dinnerideen:

Raclette-Erlebnisabend

65 EUR PRO PERSON (60,75 EUR NETTO)

Genussvoller Abend unter den Kollegen. Es gibt viele Raclette-Klassiker, die Ihr ganz ungezwungen am Tisch miteinander teilen könnt. Locker, gemütlich und perfekt, um den Tag gemeinsam ausklingen zu lassen.

Buchbar ab 5 Personen • Maximal 30 Personen



Hüttenabend

55 EUR PRO PERSON (51,40 EUR NETTO)

In einer urigen Stube. Dinner im Hütten Style.
Rustikal lecker, unkompliziert zum Teilen

Zum Start Bauernbrot • zweierlei zum Schmieren: Obazda & Butter • Radieserl & Radi • gepickelte Gurke • Gartenkresse

Die Hauptgänge Kalbsfleischpflanzerl • Silvaner • Rahmkraut • Kartoffelstampf und Knödelparade • Spinatknödel & Kaspressknödel • braune Butter • junger Spinat • Parmesan

Sweets Kaiserschmarrn • Pfanderl • Zwetschgenröster • Vanilleeis

Family Style Tischbuffet

69 EUR PRO PERSON (64,49 EUR NETTO)

Ein lockeres und kommunikatives Familienessen unter Arbeitskollegen. Die Gerichte werden in der Tischmitte serviert. Es gibt eine Auswahl von drei Vorspeisen, einem Suppenshot und zwei Hauptspeisen. Fein angerichtet, smart zum Teilen. Jeder kann probieren. Und als Finale ...

Süße Verführung aus unserer Patisserie

Flying Dessert – zwei Dessertvarianten nach Wahl des Küchenchefs



BBQ-Grillevent

59 EUR PRO PERSON (55,14 EUR NETTO)
ZZGL. 250 EUR (210,01 EUR NETTO) FÜR
AUFBAU, ABBAU, REINIGUNG + RAUMMIETE

Fränkische Bratwurst • Short Rib vom Jungbullen
Octopus vom Grill – aromatisch mariniert
Vegane Pflanzlerl • Hafer • Kidneybohne & spicy Ananassteak
Deftige Parmesankartoffeln
Riesen Antipasti Auswahl • Grillgemüse aus dem
Knoblauchland und Rucola • Aprikose • Mozzarella
und Asia Gurkensalat • Piri Piri • Sesam und Ananas •
Staudensellerie • Minze
Salatbuffet mit Kartoffelsalat sowie marinierten &
knackigen Salaten aus dem Knoblauchland (5 Sorten)
Hausgemachte Dips BBQ • Aioli • Kräuterschmand
Brotauswahl vom Dorfbäcker

Live Cooking Koch Aufpreis 65 EUR (54,62 EUR netto) /
je Stunde

Alternativ • BBQ-Event als Selbstgriller

Feuer an, Zange in die Hand und los geht's! Wir bereiten alles vor, den letzten Grill-Move übernehmen die Teilnehmer selbst. Mit Bierchen oder Weinchen in der Hand, Kollegen am Grill und richtig guter Stimmung wird das BBQ zum gemeinsamen Erlebnis. Locker, kommunikativ und einfach richtig gut. (Kochkosten entfallen)

Optional • Süße Verführung aus unserer Patisserie

Flying Dessert – zwei Dessertvarianten nach Wahl des Küchenchefs zu 9,50 EUR (8,88 EUR netto) pro Person

Optional • Süßes BBQ • weiße & dunkle Schokolade •
gezupfter Pancake • Marshmallows • Früchte zu 11,50 EUR
(10,75 EUR netto) pro Person



Fränkischer Abend

35 EUR PRO PERSON (32,71 EUR NETTO)

Herzhafte Hauptspeisen werden als Buffet aufgebaut
– Ihre Teilnehmer bedienen sich selbst.

Traditioneller Schweinebraten • Dunkelbiersauce • Rahmwirsing • Knödel
Käsespätzle • gebackene Zwiebeln • Tomate
Buffet mit marktfrischen und marinierten Salaten aus dem Knoblauchsland

Optional • Süße Verführung aus unserer Patisserie
Flying Apfelkücherl • Vanilleeis • Zwetschge zu 6,90 EUR
(6,45 EUR netto) pro Person

3-Gänge-Abendmenü

49 EUR PRO PERSON (45,79 EUR NETTO)

Gemeinsame Vorspeise – zwei Hauptgerichte zur Wahl – gemeinsames Dessert.

Die Auswahl erfolgt durch unseren Küchenchef unter regionalen und saisonalen Einflüssen.



Teaming & Dinner:

Team-Kochevent in unserer Riesen.Eventküche

99 EUR PRO PERSON (90,26 EUR NETTO)

Wir bereiten alles für Euch vor – Ihr schnippelt und kocht gemeinsam im Team. Wir kümmern uns im Anschluss um das Aufräumen & Ihr zaubert dabei drei richtig gute Gänge.

Unser Köche sind Eure Rettung, falls doch mal was (an)brennt. Aufpreis Küchenmitarbeiter 65 EUR (54,62 EUR netto) / Stunde. Ein Kochen ohne Koch ist nicht möglich.

Reinigungsgebühr 150 EUR (126,05 EUR netto)

Buchbar bis 15 Personen

Eure Gruppe hat mehr als 15 Teilnehmer: Wir können das Event um einen weiteren kulinarischen Teil aufstocken: **Cocktailkurs x Tasting**

Ein Beispiel für eine Veranstaltung mit 30 Personen: Es gibt vier Gruppen (2x Team Küche mit 8 Personen / 1x Team Cocktail mit 5 Personen / 1x Team Tasting mit 10 Personen)

Kompletter Zeitbedarf ca. 2,5–3 Stunden

Aufpreis Barkeeper 55 EUR (46,22 EUR netto) / Stunde

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.



Chef's Table Dinner

199 EUR PRO PERSON (178,06 EUR NETTO)

Ein exklusives Dinner behind the scenes. Moderiert von Küchenchef und Restaurantleiter genießt Ihr ein 5-Gänge-Menü in unserer Riesen.Eventküche.

inkl. Welcome Drink, Weinbegleitung, Bier, Softdrinks & Kaffee

Dauer ca. 4 Stunden • Start 18.30 Uhr

Plätze 10–15 Personen • min. 10 Personen

Beef, Beets & Beats

BIS 50 PERSONEN • 175 EUR P.P. (156,39 EUR NETTO)
BIS 99 PERSONEN • 145 EUR P.P. (131,18 EUR NETTO)
AB 100 PERSONEN • 125 EUR P.P. (114,37 EUR NETTO)

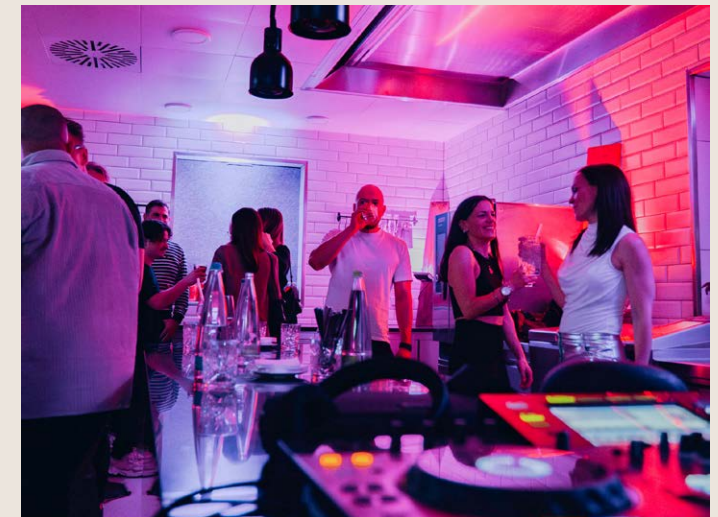
Willkommen in unserer Soul Kitchen! Erlebt ein exklusives Clubbing Küchenevent. Feiert (Euch) unvergleichlich bei leckerem Junkfood Deluxe, feinen Drinks und besten Clubsounds.

Party in der Küche von 19–1 Uhr mit Flying Dinner mit Live Cooking am Herd in 9 Gängen, z.B. mit Brioche mit Beef Tatar und Riesen.Garnele, Smashed Cheese Burger vom fränkischen Jungbullen mit Pommes x Trüffel, Soufflée von weiße & dunkle Schokolade und Riesengebirge Dönerbox als Late Night Snack

Getränkepauschale für 6 Stunden mit Bier, Wein und Softdrinks

Optional Upgrade der Getränkpauschale um Longdrinks zu 25 EUR (21,01 EUR netto) pro Personen

Optional DJ Booking ab 1500 EUR (1260,50 EUR netto)



Ausklang & Teaming:

Lagerfeuer-Feeling

9,50 EUR PRO PERSON (8,88 EUR NETTO)

Lagerfeuer-Vibes: gemütlicher Kreis, Stockbrot & Marshmallows inklusive.

Vorbereitungsgebühr 100 EUR (84,03 EUR netto) • Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Lustiger Kegelabend

2 Bahnen je Stunde 50 EUR (42,02 EUR netto). **Alle Neune!**

Tasting in unserer Riesen.Bar

30 EUR PRO PERSON (26,15 EUR NETTO)

Stimmungsvolles Ambiente in unserer Bar – gesellig und interessant moderiert von unserem Barkeeper. Aufpreis Barkeeper 65 EUR (54,62 EUR netto) / Stunde • **Plan 2–3 Stunden**

Mögliche Themen

Gin & Tonic • Caribbean Night • Welt des Whiskys



Bier-Wanderweg durch Neuhof an der Zenn

19,50 EUR PRO PERSON (17,56 EUR NETTO)

Entdeckt Neuhof an der Zenn auf unserem **Bier-Wanderweg** – entspannt, regional und herrlich gesellig. Die Route führt dich einmal durch und rund um Neuhof herum – mit Stopp im Gutshof Neun.

Unterwegs gibt's ein **Bier auf die Hand**, eine kleine **fränkische Brotzeit** im Gutshof Neun und zum Abschluss einen gemütlichen **Bierempfang** vor dem Hotel.

Perfekt als lockerer Start in Euer Team-Event. Ihr bekommt die Route von uns – und dann geht's los.

Dauer ca. 3 Stunden



Drink & Paint

59 EUR PRO PERSON (50,76 EUR NETTO)
ZZGL. 250 EUR (210,01 EUR NETTO) FÜR
AUFBAU, ABBAU UND REINIGUNG

Verwandelt Euren Abend in ein kreatives Team-Erlebnis:

Bei **Drink & Paint** greifen alle zu Pinsel, Farbe und Leinwand – begleitet von Musik aus unserer Party Box, einem entspannten Ambiente und einem Drink zur Einstimmung.

Nach einem gemeinsamen **Welcome Drink** startet Ihr direkt in Eure kreative Session. Wir stellen Euch **Mal- und Kreativmaterialien** bereit: Leinwände, Farben, Pinsel, Schürzen, Unterlagen – alles, was Ihr für Euer eigenes kleines Kunstwerk braucht.

Der Clou: Ihr malt nicht einfach drauflos, sondern könnt Euer Bild mit einem **Teamthema** verbinden. So entsteht ein kreativer, spielerischer Austausch, der das Team stärkt, Gespräche auslöst und den Abend unvergesslich macht. Ungezwungen, entspannt, mit viel Humor – und garantiert kreativen Ergebnissen.

Perfekt als After-Dinner-Aktivität, Teambuilding-Tool oder inspirierender Abschluss eines Offsites

Dauer ca. 2–2,5 Stunden • Inkl. Welcome Drink, Kreativ-Equipment & Knabberereien • Weitere Getränke werden nach Verbrauch verrechnet

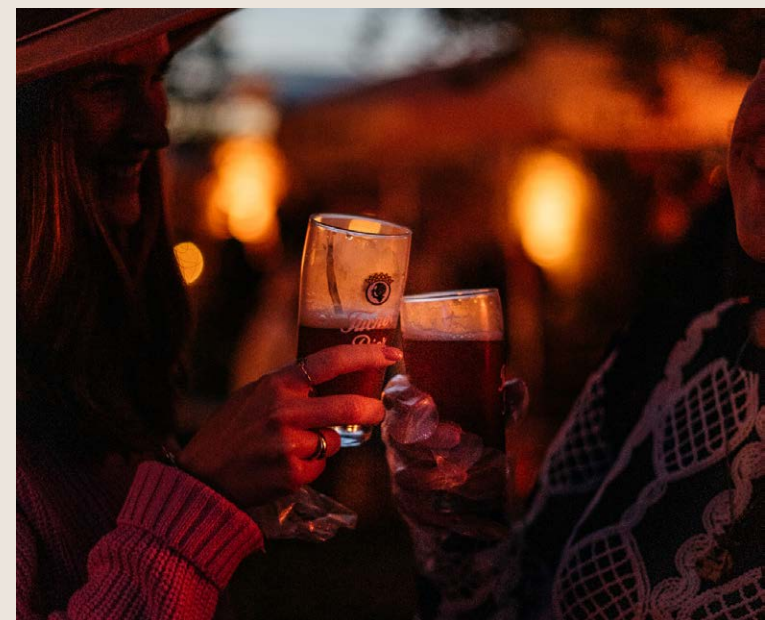
Fackelwanderung – Wanderweg durch Neuhof an der Zenn

9,50 EUR PRO PERSON (7,98 EUR NETTO)

In der Dämmerung der Nacht spaziert Ihr gemütlich durch unser idyllisches Dorf. Ideal um nach dem Abendessen noch einmal Luft zu schnappen, bevor die Bar zum Ausklang ruft.

Wir händigen Euch die Route aus. Ihr spaziert durch Neuhof. **Schwierigkeitsgrad: Locker & unterhaltsam.** Wir stellen für die Teilnehmer je eine Fackel bereit. Auf Wunsch können wir Weg-Bier etc. vorbereiten. Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Dauer ca. 30–45 Minuten



WIR SPRECHEN UNS HERUM.

UNTERNEHMEN, DIE WIR SCHON BEI UNS BEGRÜSSEN DURFTEN:

SIEMENS DESIGN OFFICES



ABF Steelcase

Leistritz
PUMP TECHNOLOGY

ROTONDA
BUSINESS CLUB

ege

NESPRESSO

BlackBox/Open

VR Bank
Metropolregion Nürnberg eG

LIT
BERATUNG

LB ImmoWert



KREATIVES
UNTERNEHMERTUM

FAU

Friedrich-Alexander-Universität
Competence Unit for
Scientific Computing | CSC

club199
a social hub



Die weiten Felder und grüne Wälder unserer fränkischen Heimat zeigen uns jeden Tag, wie wichtig ein nachhaltiges Handeln für den Erhalt dieser (Um)Welt ist. Wir tragen deshalb stolz das GreenSign-Zertifikat, ein Symbol für unser umfassendes Engagement für ökologische Hotellerie.

Von der Auswahl unserer regionalen und biologischen Produkte bis hin zu unseren energiesparenden Maßnahmen – bei uns erlebt Ihr nicht nur Komfort und Gastfreundschaft, sondern auch ein klares Bewusstsein für Nachhaltigkeit.



Wir sagen Dankeschön und bis bald ...

... UND FREUEN UNS AUF EURE ANFRAGE!



Kimberley Bode
Assistant MICE Sales Manager
Telefon +49 9107 92 441-171
E-Mail kimberley.bode@hotel-riesengebirge.de

Hotel Riesengebirge GmbH
Marktplatz 14
90616 Neuhof an der Zenn

Telefon +49 9107 92 441-0
E-Mail info@hotel-riesengebirge.de
Web www.hotel-riesengebirge.de
@ [@hotel_riesengebirge](https://www.instagram.com/hotel_riesengebirge)

Vertreten durch Philipp Schneider
Handelsregister HRB 21441 • Registergericht Amtsgericht Fürth
USt-IdNr. DE 449529729

