

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.



Chef's Talk in der Riesen.Eventküche

30 EUR PRO PERSON (26,62 EUR NETTO)

Taucht 30 Minuten lang in die Welt unserer Riesen.Eventküche ein.

Unser **Küchenchef** begrüßt Euch persönlich zu einem exklusiven Auftakt – authentisch, nahbar und mit einem echten Blick hinter die Kulissen.

Während wir Euch einen **Signature-Drink** einschenken, probiert Ihr einen kleinen Snack frisch aus der Küche und erfahrt ganz nebenbei, wie wir im Riesengebirge kochen: modern, saisonal, fränkisch verwurzelt – aber immer mit diesem „Wow, damit haben wir nicht gerechnet“-Moment.

Im kurzen **Meet & Talk** beantwortet unser Küchenchef Eure Fragen, erzählt von unseren Produkten, Ideen und Lieblingsgerichten – oder zeigt Euch, was gerade auf den Herdplatten entsteht.

Ein inspirierender, lockerer Start in Euren Abend, der kulinarisch verbindet und Lust auf mehr macht.

Dauer 30 Minuten inkl. Signature-Drink, Kitchen-Snack & persönlichem Meet & Talk mit unserem Küchenchef.

Cozy Apero 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

59 EUR PRO PERSON (55,14 EUR NETTO)

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

Optional • Süße Verführung aus unserer Patisserie
Flying Dessert – zwei Dessertvarianten nach Wahl des Küchenchefs zu 9,50 EUR (8,88 EUR netto) pro Person



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
Knoblauchsland und Rucola • Aprikose • Mozzarella
und Asia Gurkensalat • Piri Piri • Sesam und Ananas •
Staudensellerie • Minze
Salatbuffet mit Kartoffelsalat sowie marinierten &
knackigen Salaten aus dem Knoblauchsland (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

Flying Dinner als Riesen.Erlebnis

95 EUR PRO PERSON (83,18 EUR NETTO)

Wir servieren Euch die einzelnen Gänge als **Flying Food** – leicht, abwechslungsreich und direkt am Gast präsentiert.

Freut Euch auf eine **vielfältige Auswahl** aus vier Vorspeisen, vier Hauptspeisen, zwei Desserts sowie einem Mitternachtssnack.

Unsere saisonalen Kreationen werden als **Miniaturen mit klarer Handschrift** angerichtet: modern, ästhetisch und perfekt portioniert fürs lockere Genießen.

Das Setting bleibt bewusst entspannt – ein **Mix aus Steh- und Sitzmöglichkeiten**, der Raum für Begegnung schafft. **Gesellig. Kommunikativ. Lecker.**

Buchbar ab 25 Personen

2-Gänge-Menü

39 EUR PRO PERSON (36,45 EUR NETTO)

Gemeinsame Suppe oder gemeinsames Dessert – zwei Hauptgerichte zur Wahl.

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



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.



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



Teaming & Dinner:

Riesen.Pizza Party – Self Cooking Team Edition

49 EUR PRO PERSON (45,79 EUR NETTO)
ZZGL. **250 EUR** (210,01 EUR NETTO) FÜR
AUFBAU, ABBAU UND REINIGUNG

Gemeinsam backen, lachen, ausprobieren – genau dafür ist unsere **Riesen.Pizza Team Edition** gemacht. Ihr gestaltet Eure eigene Pizza im Team, belegt, kreiert, tüfelt ... und backt sie im **Ooni Karu 2 Pro**, der in weniger als 90 Sekunden Eure Meisterwerke zaubert.

Locker. Kreativ. Kommunikativ. Ein echter Teamabend.

Bevor es losgeht, stärken wir Euch mit einem modernen **Antipasti-Buffer** im Italo-Style. Danach heißt es: Teig formen, Sauce verteilen, fantasievoll belegen und die perfekte Balance finden. Alles ist vorbereitet – **Toppings, Teig, Equipment & Raum**. Ihr macht den Rest.

Und wenn Ihr möchtet, begleitet Euch unser **Koch live** mit Tipps, Tricks und einem Funken Showküche. Preis je Stunde 65 EUR (54,62 EUR netto) • **Plan 3–4 Stunden**

Optional • Süße Verführung aus unserer Patisserie

Süße Pizza • knuspriger Teig, Schokolade, Früchte & süße Toppings zu 11,50 EUR (10,75 EUR netto) pro Person
Self-Made Tiramisu • klassisch italienisch zum Selberbauen: Espresso, Mascarpone, Amarettini zu 15,50 EUR (14,49 EUR netto) pro Person
Flying Dessert • zwei Dessertvarianten nach Wahl des Küchenchefs zu 9,50 EUR (7,98 EUR netto) pro Person



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

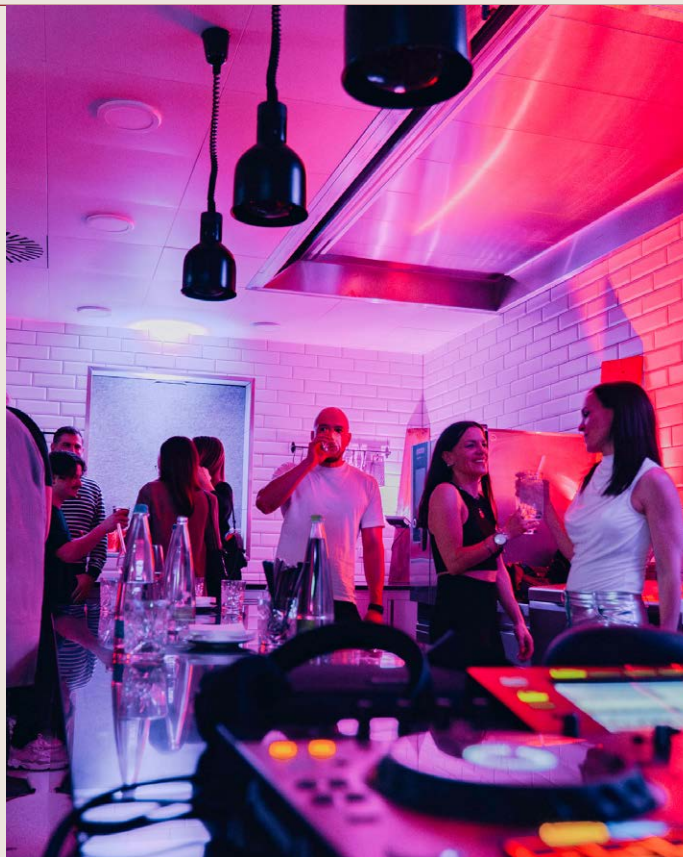
Eure Gruppe hat mehr als 15 Teilnehmer: Wir können das Event um einen weiteren kulinarischen Teil aufstocken: **Cocktailkurs x Tasting**

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)

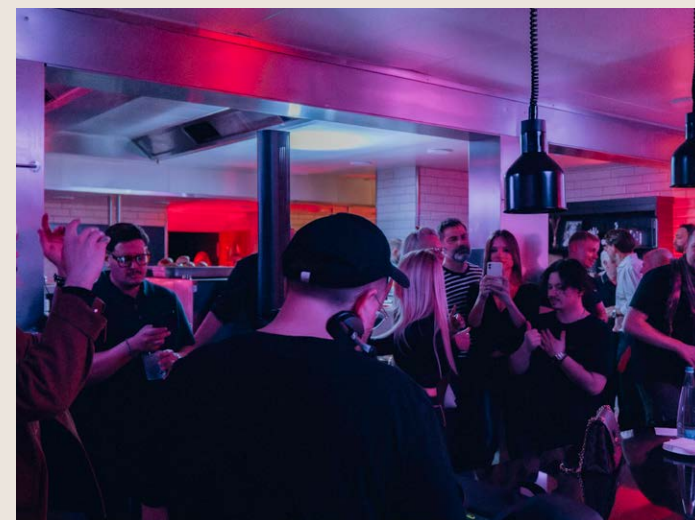
Willkommen in unserer Soul Kitchen! Erlebt ein exklusives Clubbing Küchenevent. Feiert (Euch) unvergleichlich bei leckerem Junkfood Deluxe, feinen Drinks und besten Clubsounds.

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 Rieseengebirge Dönerbox als Late Night Snack

Getränkepauschale für 6 Stunden mit Bier, Wein und Softdrinks

Optional Upgrade der Getränkepauschale 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



Karaoke – Sing & Sip

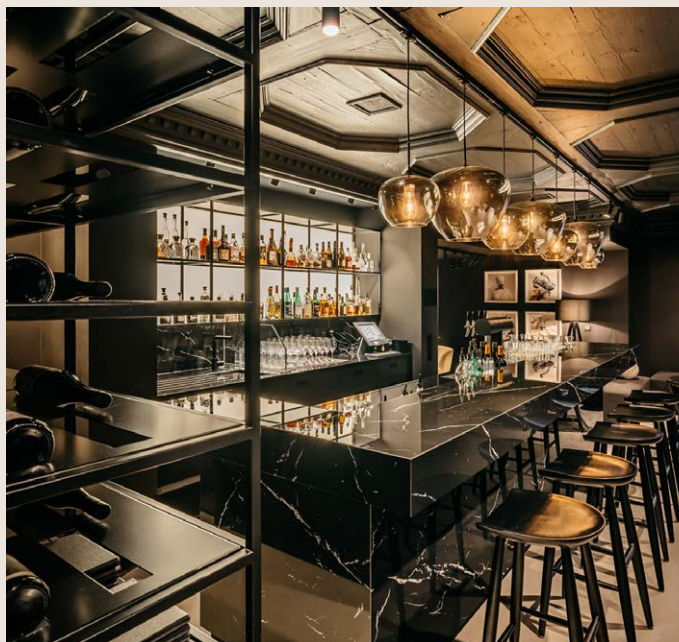
25,50 EUR PRO PERSON (21,43 EUR NETTO)

Euer Abend soll noch ein Highlight bekommen? Dann ist unsere **Karaoke Session** genau das Richtige: ein lockeres, humorvolles Format, das Teams verbindet, Hemmungen abbaut und für unvergessliche Momente sorgt.

Wir verwandeln einen Bereich im Hotel in eine kleine **Karaoke Lounge** – mit professionellem Mikro, Monitor, stimmungsvoller Beleuchtung und einer Playlist, die von Klassikern bis Charts alles bietet. Dazu servieren wir auf Wunsch eine **kleine Bar mit Spritzgetränken, Bier & Soft-drinks**. Ob nach einem Dinners oder als Late-Night-Session – Karaoke bringt Stimmung, Lachen & Energie ins Team.

Dauer 1,5–2,5 Stunden

Inklusive Playlist, Technik, Mikro, Monitor, Aufbau & Setting





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 & Knabbereien • 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.

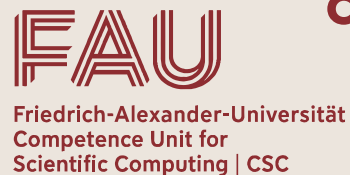
Wir händigen Euch die Route aus. Ihr spaziert durch Neuhof. **Schwierigkeitsgrad: Locker & unterhaltsam.** Wir stellen für die Teilnehmer je eine Fackel bereit. Auf Wunsch können wir Weg-Bier etc. vorbereiten. Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Dauer ca. 30–45 Minuten



WIR SPRECHEN UNS HERUM.

UNTERNEHMEN, DIE WIR SCHON BEI UNS BEGRÜSSEN DURFTEN:



MIT VERGÜNSTIGTEN BAHN-TICKETS BEQUEM
UND KLIMAFREUNDLICH ANS ZIEL KOMMEN

Umweltbewusst reisen und dabei noch Geld sparen? Das geht! Für Eure An- und Abreise bieten wir Euch als Mitgliedshotel der TOP 250 Germany – Die besten Tagungshotels in Deutschland in Kooperation mit der Deutschen Bahn Sonderkonditionen für eine entspannte und nachhaltige Reise zu Eurer Veranstaltung.

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

