Weihnachtliche Feiern auf dem Brungshof

Team-Events und Küchenpartys in der Vorweihnachtszeit

Herzlich willkommen auf dem Brungshof!

In der behaglichen Weihnachtszeit ist der Brungshof festlich geschmückt und eignet sich ganz besonders gut für stimmungsvolle Veranstaltungen im geschäftlichen oder privaten Kreis. Zum Auftakt jedes Events reichen wir Ihnen gerne einen Aperitif im weihnachtlich illuminierten Innenhof oder in unserer Kochwerkstatt. Ideal zur Jahreszeit passt auch unsere kleine „Glühweinrunde". Die geeignete Witterung vorausgesetzt, werden Ihnen dort Maronen am offenen Lagerfeuer gereicht. So weihnachtlich eingestimmt, wird Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis!

Der Brungshof bietet Ihnen

- eine private Atmosphäre
- exklusiv und liebevoll vorbereitete Räumlichkeiten für Ihre Gruppe
- authentische Gastfreundschaft und einen herzlichen Service, der ausschließlich für Sie und für Ihre Gäste reserviert ist

Unser Team freut sich auf Ihren Besuch im liebevoll weihnachtlich geschmückten Brungshof!

Unsere Tagungsräume: Modern und einladend

Thema und Teilnehmer Ihres Seminars stehen bereits fest, es fehlt Ihnen nur der geeignete Ort? Als Seminargruppe nutzen Sie unseren Seminarbereich exklusiv für Ihre Veranstaltung. Bei größeren Gruppen richten wir das ganze Haus auf Ihre Gruppe aus. Ein großer **Seminarraum für bis zu 60 Personen** und insgesamt **3 separate Gruppenräume** sowie vielfältige Möglichkeiten im Haus und Außenbereich lassen keine Wünsche für ein kreatives, entspanntes Arbeiten offen. Gerne senden wir Ihnen unsere Tagungsmappe zu.

Unsere Seminare: Professionell und passgenau

Sie möchten ein Seminar durchführen und nun gilt es, alles zu organisieren: Trainer, Hotel, Seminar-Location, Shuttle vom Flughafen, Abendprogramm... Gerne unterbreiten wir für Ihr Seminarthema ein exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot, angefangen bei den Trainern bis hin zum passenden Rahmenprogramm. Dabei greifen wir auf einen Pool von internationalen Kooperationspartnern aus dem Bereich **Beratung und Training** zurück. Wir freuen uns, etwas über Ihre Anforderungen zu erfahren.

Unsere Team-Menüs: Gemeinsam gut genießen

Sie möchten mit Ihrem Team gemeinsam zu Mittag essen? Oder eine Feier steht an und Sie möchten etwas Besonderes fernab der ausgetretenen Gastronomie-Pfade? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Der Brungshof bietet Ihnen von Montag bis Donnerstag ein köstliches **3-Gang-Team-Menü,** das für Gruppen bis zu 40 Personen geeignet ist. Der Basispreis für das Team-Menü beträgt 380 Euro für 10 Personen.

Unsere Business-Dinner: So schön kann Arbeit sein

Ein Essen mit Kunden und/oder Geschäftspartnern steht an: Es geht um Genuss in **gepflegter Atmosphäre**, aber auch um **Geschäftliches**. Das Ambiente des Brungshofs vermittelt eine einzigartige, private Atmosphäre, in der Sie und Ihre Gäste sich sofort wohlfühlen. Unser Business-Dinner bieten wir von Montag bis Donnerstag pauschal für bis zu 10 Personen ab 590 Euro an. Für größere Gruppen bzw. mehr als 10 Personen fragen Sie gerne bei uns nach. Die Getränke werden pauschal berechnet.

© Uwe Henke – Brungshof Services GmbH
Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt. Es gelten unsere Geschäftsbedingungen für Events und die vereinbarten Zahlungsbedingungen.

Brungshof
natürlich genussvoll tagen

Brungshof Services GmbH
Überseite 88 · 41352 Korschenbroich
Telefon +49 (0) 2161 54969-30
Telefax +49 (0) 2161 54969-66
info@brungshof.de · www.brungshof.de

Weihnachtliche Feiern
auf dem Brungshof

Unsere Outdoor-Team-Workshops: Die gemeinsame Herausforderung
Gemeinsam mit den Trainern der SynerGain Management Consultants bieten wir zielgenaue **Team-Workshops** an – unter freiem Himmel und das ganz ohne Bäume oder Kletterwald. Denn wir haben Material und Raum für eine Reihe von **gruppendynamischen Erlebnissen**, die die gemeinsame Bewältigung einer herausfordernden Aufgabe zum Ziel haben. Dabei können verschiedene Schwierigkeitsgrade gewählt werden. Begleitet werden diese Übungs-Sequenzen von erfahrenen Trainern, die alle über eine entsprechende Qualifikation verfügen.

Bogenschießen: Konzentration und Entspannung
Erleben Sie die Faszination des Bogenschießens unter fachkundiger Anleitung auf dem Brungshof. Entweder als Event-Element im Rahmen einer Veranstaltung oder als reflektiertes Erlebnis im Rahmen eines Team-Workshops. Gerade in der Arbeit mit Führungskräften und Entscheidungsträgern ist Bogenschießen ein ideales erlebnispädagogisches Element, um Themen wie **Entspannung und Konzentration** erlebbar zu machen. Kennenlern-Workshops bieten wir pauschal für 450 Euro pro Gruppe (bis 15 Personen) an. Gerne teilen wir Ihnen nähere Einzelheiten mit.

Unsere Küchenpartys: Lecker, locker und lustig
Nach dem Motto **„Am besten feiert es sich in der Küche“** haben wir für Business-Events das passende Konzept entwickelt: unsere Küchenpartys. Je nach Gruppengröße kochen wir gemeinsam mit den Brungshof-Köchen – frische, moderne mediterrane und regionale Küche! Die Küchenparty im Brungshof beginnt mit einer Vorspeise in der Kochwerkstatt; parallel dazu lässt sich unser Küchenteam gerne in die Töpfe schauen. Die Atmosphäre ist locker und ungezwungen. Wir bieten Küchenpartys für Gruppen bis 25 Personen zum Pauschalpreis von 1.750 Euro an. Für größere Gruppen bzw. mehr als 25 Personen fragen Sie gerne bei uns nach. Die Getränke werden pauschal berechnet.

Unsere Kochevents: Das aktive Gruppenerlebnis
Bei unseren Kochevents werden die Gäste selbst aktiv, denn hier steht das gemeinsame Kochen im Vordergrund. Unsere Kochevents bieten sich vor allem zum **gegenseitigen Kennenlernen** an. Kochevents eignen sich auch für Gruppen mit mehr als 50 Personen. Je nach Gruppengröße konzipieren wir einen Ablauf, der ganz auf Ihre Anforderungen zugeschnitten ist. Der Pauschalpreis für Gruppen bis 20 Personen beträgt 1.980 Euro. Die korrespondierenden Weine zum Essen sind im Preis enthalten. Für größere Gruppen mit mehr als 20 Personen erstellen wir gerne ein individuelles Angebot.

Unsere Kochkurse: Ganz nach Ihren Wünschen
Sie möchten kochen lernen bzw. sich einem speziellen Thema ausführlich widmen? Dann sind Sie bei unseren Kochkursen genau richtig. Denn unsere Kochkurse sind ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnittene Seminare, die von Uwe Henke und unseren Küchenchefs persönlich durchgeführt werden. Hier erfahren Sie, wie es richtig geht – inklusive aller Tipps und Tricks. Gemeinsam mit Service und Küchenmannschaft servieren Sie ein tolles **4-Gänge-Menü**. Der Basispreis für maximal 12 Personen beträgt 1.950 Euro. Weine, Wasser und Heißgetränke sind im Preis inbegriffen.

Unsere Gewürz-Workshops: Von pikant bis exotisch
Die Welt der Gewürze ist ein reiches Themenfeld. Uwe Henke und Thomas Eibler haben das Fundament für die **Brungshof-eigene Gewürzreihe** gelegt, die unter der Marke **CODE B** von uns direkt auf dem Hof produziert wird. Das Küchenteam unter der Leitung von Uwe Henke bereitet dazu Tapas vor, die gemeinsam gebraten, gegrillt und gewürzt werden. Der Pauschalpreis für Gruppen bis 18 Personen beträgt 1.390 Euro. Für größere Gruppen erstellen wir gerne ein individuelles Angebot. Die Getränke werden pauschal berechnet.

Unsere Präsente: Liebevoll und individuell
Ein kleines Dankeschön rundet jede gelungene Veranstaltung ab – vor allem, wenn es ein **individuelles Präsent** ist, das zu Ambiente und Anlass Ihrer Veranstaltung passt. Und auch für Weihnachten bieten wir mit unseren Präsentpaketen viele gelungene **Überraschungsmöglichkeiten**. Hier stellen wir kulinarische Köstlichkeiten zusammen – beispielsweise Gewürze in Kombination mit ausgesuchten Weinen. Gerne übernehmen wir auch die gesamte Organisation rund ums Versenden.

Weitere Informationen erhalten Sie unter **www.brungshof.de** oder kontaktieren Sie uns unter **info@brungshof.de**.

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Brungshof
natürlich genussvoll tagen

Brungshof Services GmbH
Überseite 88 · 41352 Korschenbroich
Telefon +49 (0) 2161 54969-30
Telefax +49 (0) 2161 54969-66
info@brungshof.de · www.brungshof.de