



Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an:
info@lothar-mai-haus.de

Gerne beraten wir Sie per E-Mail oder telefonisch
unter: +49 (0)6657 23097-00

1. KONTAKTDATEN | VERANSTALTER:IN

Firma

Ansprechpartner:in – Vorname, Nachname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse

Telefonnummer

2. INFORMATIONEN ZUR VERANSTALTUNG

Anlass der Veranstaltung/Bezeichnung/Thema

Datum/Zeitraum _____
der Veranstaltung von _____ bis _____

Personenanzahl insgesamt

3. ZIMMERBUCHUNGEN/ÜBERNACHTUNG

Einzelzimmer | Anzahl: _____

Doppelzimmer | Anzahl: _____

4. TAGUNGSRAUM

Haupt-Tagungsraum | Personenanzahl: _____

Bestuhlung: *bitte auswählen* _____

Gruppenraum | Personenanzahl: _____

Bestuhlung: *bitte auswählen* _____

5. TAGUNGSTECHNIK

In Raummiete inbegriffen:

- 2 Pinnwände
- 1 Flipchart
- 1 Leinwand
- 1 Moderationskoffer
- 1 Multimedia-TV

Wird zusätzlich benötigt:

Flipchart | Anzahl: _____

Sonstiges: _____

Pinnwand | Anzahl: _____

Beamer | Anzahl: _____



Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an:
 info@lothar-mai-haus.de

Gerne beraten wir Sie per E-Mail oder telefonisch
 unter: +49 (0)6657 23097-00

6. VERPFLEGUNG UND ABLAUF

	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4
Getränke im Tagungsraum (Wasser und Erfrischungsgetränke)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke im Tagungsraum – inklusive Kaffee (Wasser, Kaffee und Erfrischungsgetränke)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Begrüßungskaffee (Kaffee zu Tagungsbeginn) Uhrzeit: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaffeepause mit Snack* Uhrzeit: 10. 30 Uhr Auswahl (siehe S. 7):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Snackauswahl pro Tag:	Nr. _____	Nr. _____	Nr. _____	Nr. _____
Mittagessen* Uhrzeit: 12. 30 Uhr Menüvorschlag (siehe S. 4–6):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menüvorschlag:	_____ <i>bitte auswählen</i>			
Kaffeepause mit Kuchen Uhrzeit: 15. 30 Uhr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abendessen* Uhrzeit: 18. 30 Uhr Menüvorschlag (siehe S. 4–6):	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menüvorschlag:	_____ <i>bitte auswählen</i>			

→ *Das Mittag- und Abendessen sowie die Snacks zu den Kaffeepausen wählen Sie bitte aus den beigefügten Vorschlägen aus. Getränke werden nach Verzehr berechnet.

UNSER TIPP

Sparen Sie bis zu
15 %
 gegenüber der
 Einzelauswahl und
 wählen Sie einfach
 eine Verpflegungs-
 pauschale

Halbtagespauschale 2 x Kaffeepause, Tagungsgetränke, 1 x Mittagessen als 2-Gang-Menü	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menüvorschlag:	_____ <i>bitte auswählen</i>			
Ganztagespauschale 2 x Kaffeepause, Tagungsgetränke, 1 x Mittagessen als 2-Gang-Menü, 1 x Abendessen als 3-Gang-Menü	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menüvorschlag:	_____ <i>bitte auswählen</i>			



Bitte senden Sie das ausgefüllte Formular an:
info@lothar-mai-haus.de

Gerne beraten wir Sie per E-Mail oder telefonisch
unter: +49 (0)6657 23097-00

7. ZUSATZ-EVENT

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> E-Bike-Verleih inklusive geführte E-Bike-Tour | <input type="checkbox"/> Wellnessanwendungen (Ayurvedische Behandlungen, Hot Stone Massagen, Fußreflexzonenmassage, Reiki, Shiatsu, Lomi Lomi) |
| <input type="checkbox"/> Geführte (Fackel-)Wanderung durch die Rhön | <input type="checkbox"/> BBQ (Das gemeinsame Grillen als Team-Event oder das Grillen durch einen LMH-Koch vor Ort) |
| <input type="checkbox"/> Lagerfeuer an unserem Schnabulierschuppen | <input type="checkbox"/> Whiskey-Tasting oder Weinverkostung im LMH-Weinkeller oder in der LMH-Bar |
| <input type="checkbox"/> Hüttenwanderung mit zünftigem Hüttenabend | <input type="checkbox"/> Zünftige Hüttenjause am LMH-Schnabulierschuppen |
| <input type="checkbox"/> Bogen- und Armbrustschießen | <input type="checkbox"/> Andere Events (nach Anfrage): _____ |
| <input type="checkbox"/> Spieleabend | _____ |
| <input type="checkbox"/> Esel-Wanderung | |
| <input type="checkbox"/> Panorama Hallenbad mit finnischer Sauna, Dampfsauna, LMH Bergsauna | |

Sonstige Anmerkungen an uns – Besondere Wünsche zur Verpflegung (Allergien, Vegetarier, Veganer), oder zum Event oder zum zeitlichen Ablauf

Wir berücksichtigen besondere Ernährungsbedürfnisse nach rechtzeitiger Information an uns und nach Möglichkeit. Eine vollständig glutenfreie Zubereitung kann aufgrund möglicher Kreuzkontamination in unserer Küche nicht garantiert werden. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Planung und bringen Sie ggf. eigene glutenfreie Produkte mit. Für kurzfristige Mitteilungen übernehmen wir keine Haftung.



Einsteiger Gaumenfreude

INFORMATION

Dies ist ein speziell zusammengestelltes Mustermenü, das Ihnen einen Eindruck von Qualität und Umfang vermittelt. Die Vorauswahl trifft unser Küchenteam. Beim Hauptgang wählen die Teilnehmer vor Ort zwischen Fleisch, Fisch oder vegetarisch. Beim 3-Gang-Menü besteht bei der Vorspeise zusätzlich die Wahl zwischen Salat oder Suppe.

Gang	MUSTER-MENÜ MITTAG- / ABENDESSEN <i>(als 2-Gang-Menü oder 3-Gang-Menü wählbar)</i>
Vorspeise	Cremige Süßkartoffel-Kokos-Suppe und Steinofenbaguette
oder	Kleiner gemischter Salat an Orangen-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Steinofenbaguette
Hauptspeise	LMH Schmandschnitzel überbacken mit Schmand, Speck, Käse, Lauchzwieblen, dazu Steakhousepommes und Salatbukett
oder	Knusprig gebackenes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln, grüner Soße und Salatbukett
oder	LMH-Ofenkartoffel mit hausgemachter Apfel-Lauch-Creme, mariniertem Fetakäse und großem Salat
Dessert	Vanille Panna Cotta mit frischem Obst der Saison
Preis	2-Gang-Menü 25,50 € (netto) 3-Gang-Menü 31,50 € (netto) <i>In der Ganztages/Halbtagespauschale Einsteiger enthalten.</i>



Schlemmer-Route

INFORMATION

Stellen Sie sich Ihr individuelles Teilnehmermenü selbst zusammen (zwei Vorspeisen, drei Hauptgerichte und ein Dessert).
Die Auswahl des Menüs muss 4 Tage vor Anreise erfolgen.

MUSTER-MENÜ | MITTAG - / ABENDESSEN (als 2-Gang-Menü oder 3-Gang-Menü wählbar)

Vorspeise zur Wahl	Hauptgericht zur Wahl	Hauptgericht zur Wahl	Dessert zur Wahl
Kartoffelcremesuppe mit knusprigem Steinofenbaguette	LMH Schmandschnitzel überbacken mit Schmand, Speck, Käse, Lauchzwieblen, dazu Steakhousepommes und Salatbukett	Pikantes Fischcurry mit Basmatireis und einem kleinen Salat	<i>Saisonal:</i> Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (alternativ veganes hausgemachtes Sorbet)
Klare Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen, Markklößchen und Flädle	Knusprig gebackenes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Steakhousepommes und Gurkensalat in Joghurtdressing	Knusprig gebackener Seelachs mit grüner Soße und großem Salat	Kokos-Milchreis mit frischem Obst (vegan/glutenfrei)
Kleiner gemischter Salat an Orangen-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Steinofenbaguette	Gegrilltes Maishähnchen auf Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln und Jus	LMH Bowl mit Basmatireis, Avocado, Grillgemüse, Lauchzwieblen und veganer Erdnusssoße	Kokos-Panna Cotta (vegan)
Kleiner gemischter Salat an fruchtigen Himbeerdressing, Früchten und Fetakäsewürfel	LMH Grillteller mit Knoblauchdip, Süßkartoffelpommes und Salatbukett	LMH Bowl mit Basmatireis, Avocado, Grillgemüse, Lauchzwieblen und veganer Erdnusssoße, dazu marinierte Fetakäsewürfel	Sorbet-Variation mit frischen Früchten
Tomate-Mozzarella-Salat mit Rucola und Steinofenbaguette	Hähnchengeschnetzeltes an Gemüse, dazu Tagliatelle und ein kleiner Salat	Veganes pikantes Gemüsecurry mit frischen Blattspinat und Basmatireis (glutenfrei)	Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeeren
LMH Antipasti-Variationen mit Steinofenbaguette	Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräuterquark (alternativ veganer Kräuterdip)	Vanille Creme Brûlée
	Gebratenes Lachsfilet auf Grillgemüse dazu Süßkartoffelpüree	Vegan frittierte Blumenkohlwings mit selbstgemachtem BBQ-Dip und Salatbukett	
	Gebratenes Forellenfilet von der Fischzucht Keidel auf Wurzelgemüse mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße	Semmelknödel in einer Champignonrahmsoße, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	

2-Gang-Menü 32,00 € (netto) | 3-Gang-Menü 38,00 € (netto)

In der Ganztages/Halbtagespauschale Schlemmer-Route enthalten



MENÜVORSCHLAG
TAGUNG

Hochgenuss

INFORMATION

Die Buchung der Menüs muss spätestens 4 Tage vor Anreise erfolgen.

MENÜ | MITTAG - / ABENDESSEN *(als 2-Gang-Menü oder 3-Gang-Menü wählbar)*

Jeder Teilnehmer kann sich sein individuelles Menü aus
unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen.

Am Wochenende können Sie außerdem von unserer Kotelett-Karte wählen.

Unsere vollumfängliche Speisekarte senden wir Ihnen gerne auf Verlangen zu
oder Sie schauen unter:

<https://www.lothar-mai-haus.de/essen/>

2-Gang-Menü 38,50 € (netto) | 3-Gang-Menü 44,50 € (netto)

In der Ganztages/Halbtagespauschale Hochgenuss enthalten



NR.	BEZEICHNUNG	PREIS
1	Brezeln, Obazda, Kräuterdip	7,90 €
2	Belegte Brötchen mit Käse und Wurst	7,90 €
3	Fruchtsmoothies, Kekse	6,60 €
4	Kuchenplatte und Obstplatten	13,90 €
5	Frische Wraps mit Thunfisch, Schinken oder Gemüse	14,90 €
6	Obstplatten, Nüsse, Müsliriegel, Gemüsesticks	13,90 €
7	Belegte Bagels (Sesam) mit Frischkäse und Salami	12,90 €
8	LMH Sandwiches	11,90 €
9	Hausgemachte Pizzabrötchen	10,90 €

INFORMATION

Nur bei Einzelauswahl der Tagungsleistungen möglich.