



Sachsenwald Forum & Sachsenwald Hotel Reinbek

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Schulungen, Meetings, Hausmessen, Roadshows,
Theater- oder Musikveranstaltungen, Konzerte,
Familienfeiern, insbesondere Hochzeiten,
Produktpräsentationen, Incentives....
Unser Sachsenwald Forum bietet allen
Veranstaltungsarten eine Bühne

Die nächsten Seiten beweisen Ihnen, wie vielfältig
unser Kongress- und Tagungszentrum Sachsenwald
Forum und Sachsenwald Hotel Reinbek ist.
Einzigartig in Hamburgs Osten und selten in der
Metropolregion Hamburg.

Das Sachsenwald Hotel Reinbek mit seinem
Sachsenwald Forum ist der ideale Partner bei Ihrem
EVENT.

„EFFEKTIV EVENTEN“

Ihre Vorteile auf einen Blick

- von Anfang bis Ende ein Ansprechpartner, der Sie vor und während Ihrer Veranstaltung begleitet
- transparente Preisgestaltung für Ihre Kalkulation
- Räumlichkeiten bieten Platz für Events aller Art für bis zu 1000 Teilnehmern
- 200 m² große Multifunktionsbühne
- kreative und flexible Gestaltungsmöglichkeiten für Ihr Event
- moderne Licht- & Tontechnik im Kongresszentrum „Forum“
- kostenfreie Parkmöglichkeiten
- alle Räumlichkeiten verfügen über Tageslicht
- geräumige Hotelzimmer im selben Gebäude
- technische Unterstützung & Beratung von A bis Z
- individuelle Raumplanung nach Ihren Wünschen vorab mit einer Raumplansoftware
- ebenerdiger Zugang zu unserem Kongressbereich mit dem Lastenaufzug mit einer Nutzlast bis zu 9t

Ihr Nutzen auf einem Blick

Wir bieten Ihnen faire Konditionen
und ein kompetentes Verkaufsteam,
Sie sparen mit uns Geld und Zeit.

Mit spektakulären Erinnerungswerten
liegt uns vor allen Dingen das Wohl
unserer Gäste mit einem geringen
logistischen Aufwand am Herzen.



Inhaltsverzeichnis



Das Forum im Sachsenwald Hotel Reinbek

- Der Holsteinsaal
- Der Stormarnsaal



Unsere 3.Etage im Sachsenwald Hotel Reinbek

- Das Delfter Zimmer
- Das Sachsenwaldzimmer
- Der Salon Aumühle



Tagungsarrangements

- Smart | Smart Plus
- Klassik | Klassik Premium
- Speisenauswahl



Familienfeiern

- Jugendweihe | Konfirmation | Hochzeitsempfang
- Hochzeitsparty



Zusatzangebote

- Raummieten ohne Tagungsarrangement
- Tagungstechnik Zubuchung
- Personal Zubuchung



Gaumenfreuden aller Art

- Buffetvorschläge



Anfahrtsbeschreibung

Der Holsteinsaal



Technische Daten

- Fläche: 420 m²
- Integrierte Kinoleinwand (5,70m x 10m)
- Fest installierter Beamer
(kabellose Steuerung möglich, 6000 Lumen)
- Bühnengröße → Portalbreite 10m
→ Bühnentiefe 7-8 m
- Leichte Anlieferung von Equipment über unseren Bühnenaufzug mit einer Tragkraft bis zu 9t
- Raum für Ihre individuelle Gestaltung
- Zuschauerränge auf der 1. Etage
- Regieraum mit Licht- und Tonführung
- geeignet für Kunst und Spiel sowie für geschäftliche Versammlungen, Konferenzen und Kongresse
- max. Kapazität bis zu 540 Gästen (Theaterbestuhlung)
- vollausgestattete Künstlergarderoben für Ihre Stars



D.F./13.12.2021 / Seite 6 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Allgemeine technische Ausstattung

Beleuchtung & Ton

Bühne:

10 elektrisch betriebene Prospektzüge hinter der Portalöffnung, davon
2 Beleuchtungszüge mit je 3 Versätzen á 2,5 kW, je Zug max. 150 kg

1 elektrisch betriebener Panoramazug umlaufend
inkl. 4 Schals links & rechts sowie schwarzem Rückaushang (12m x 5,5m)

Bühnenportal verfahrbar in der Breite von 9m bis 14,5m,
Höhe 5,85m

Beleuchtung:

9x 2kW Zoom Profiler in der Z-Brücke

6x 1kW Fresnel vor dem Portal

6x 1kW Fresnel in den Beleuchtungszügen

3x 1kW jeweils in den Portaltürmen 2x Profiler, 1x Fresnel

2X 2KW Verfolger

7x 5kW Versatz im Bodentank auf der Bühne

4X Cameo CLF2FC RGBW LED jeweils im Rang links und rechts

4X Varytec Trident R10 MK 2 Moving Head

12x Showtec Par 7 3 LED RGBW

4x LED BAR Euroline RGBW

1X Chamsys Quick Q20 Lichtpult mit 2 Universen

1X Lichtstellpult Strand LBX 72 Kreise, 4x 24 Submaster,
LED BAR

Allgemeine technische Ausstattung

Beleuchtung & Ton

Ton:

Front 2x D&B 1220 links, 2x D&B 1220 rechts

Delay 2x D&B 902

2x Bässe unter der Bühne, Hersteller nicht bekannt

Tonpult Soundcraft Venuell 24 Kanal, 4 Gruppen, 1 Master,
6 Aux

2 Stk.dB Technologie Sub 615 Bandpass Subwoofer 15" mit Stativ

2 Stk. Master-Audio JK26 2 x 6" ND-Woofer

1 Stk. Endstufe Apart Champ-Two 2x200 Watt

1 Stk. Yamaha MG 166 CX Mischpult

1 Stk. Apart PC 1000R MKII CD/MP3-Player

2 Stk. Sennheiser EW-135-G3-E-Band Sendemikrofonset

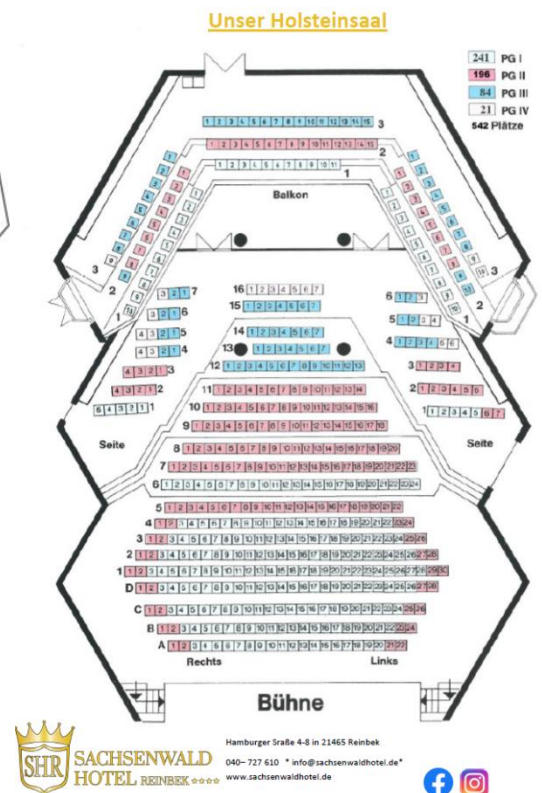
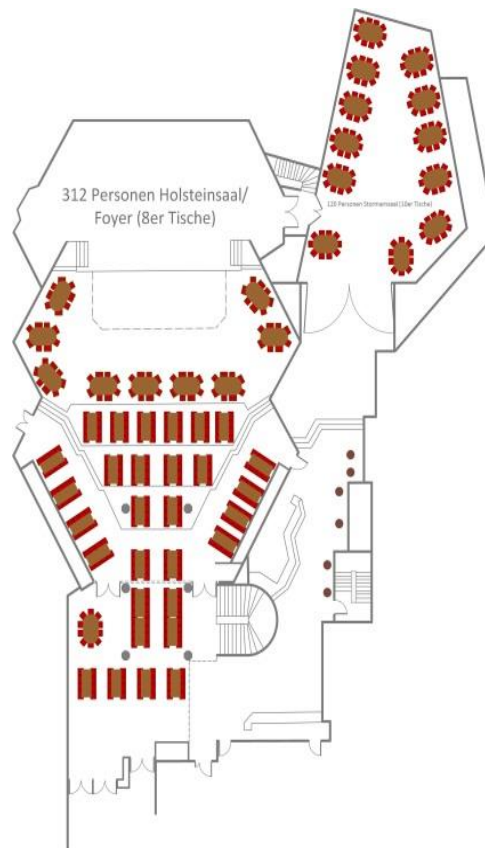
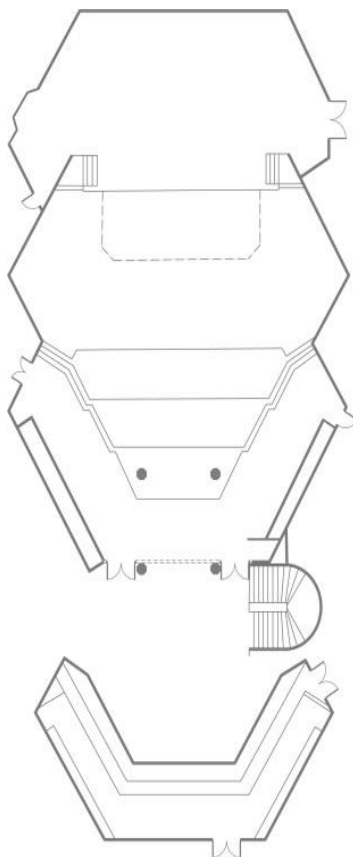
1 Stk. Sennheiser EW G4 mit Handsender E935

1 Stk. Sennheiser Taschensender SK.100 +Krawattenmikrofon ME-2

Stromanschlüsse neben dem Bühnenaufgang:

1x CEE 16A, 1x CEE 32A, 1x CEE 63A, 1x CEE 125A

Stellpläne für das Sachsenwald Forum



Unser Holsteinsaal ist für Veranstaltungen aller Art einsetzbar.



Der Stormarnsaal



Technische Daten

- Fläche: 180 m²
- Integrierte Leinwand (2,5m x 3m)
- Fest installierter Beamer
(kabellose Steuerung möglich)
- Aufbau einer Beschallungsanlage mit Mikrofon
optional hinzubuchbar
- Verbindung mit der Bille-Galerie und Bille-Bar
möglich
- Raum für Ihre individuelle Gestaltung
- Tageslicht durchfluteter Raum
- hochwertiger Parkettboden
- Abdunkelung des Raumes möglich
- geeignet u.a. für Versammlungen, Konferenzen,
Seminare, Workshops
und Eigentümerversammlungen
- max. Kapazität bis zu 180 Gästen
- Kostenfreies W-LAN

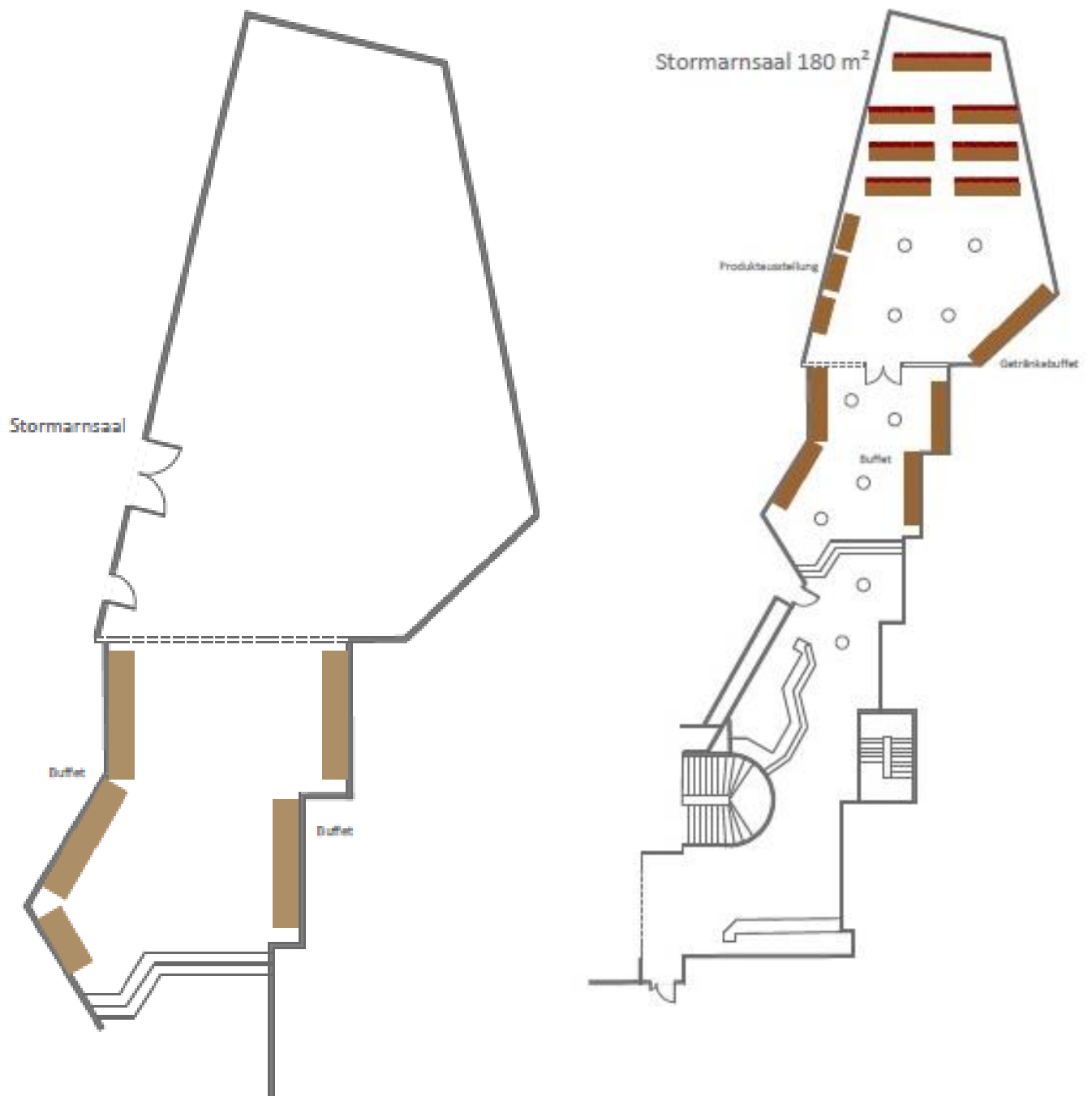


D.F./13.12.2021 / Seite 12 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Stellpläne für den Stormarnsaal



Der Stormarnsaal



D.F./13.12.2021 / Seite 14 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Das Delfter Zimmer



Beschreibung

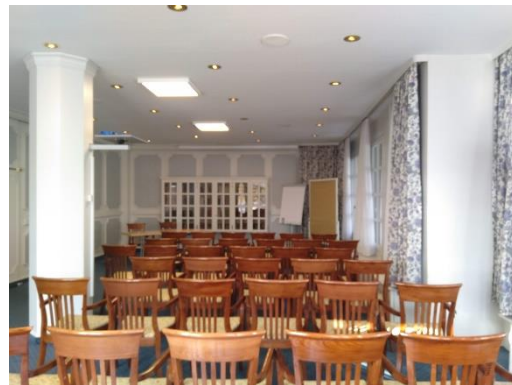
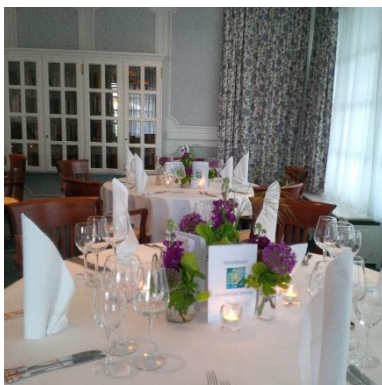
Das Delfter Zimmer ist eine der größeren Räumlichkeiten auf unserer dritten Etage.

Der freundliche und helle Raum ist perfekt für geschäftliche sowie private Veranstaltungen und Feste.

Das Zimmer eignet sich hervorragend für Familienfeiern bis zu 40 Personen. Der direkte Zugang zu unserer Dachterrasse ist für Ihren geplanten Sektempfang oder ein abendliches Get-together mit Ihren Geschäftspartnern im Freien ein vorzüglicher Ort.

Das Delfter Zimmer ist ca. 75m² groß, bei einer Kinobestuhlung finden bis zu 40 Teilnehmer einen Platz. Sollten Sie eine parlamentarische Bestuhlung wünschen, so können sich bis zu 30 Teilnehmer in den Raum einfinden.

Für eine sichere und professionelle Präsentation steht Ihnen eine festintegrierte Leinwand zur Verfügung. Gerne bereiten wir Ihre Kaffeepausen im oder vor dem Tagungsraum vor.



D.F./13.12.2021 / Seite 16 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Salon Aumühle



Beschreibung

Unser kleinster Meeting- und Tagungsraum Salon Aumühle, bietet Ihnen eine angenehme Atmosphäre für Ihr geschäftliches Treffen im kleinen Rahmen.

In diesem vom Tageslicht durchfluteten Raum gibt es genügend Platz für Ihr geplantes Meeting, Schulung oder Seminar.

Mit knapp 35m² hat der Salon Aumühle genügend Kapazität für 20 Teilnehmer in Reihenbestuhlung oder für Gruppenarbeiten in Blockbestuhlung für 10 Personen.

Des Weiteren befindet sich im Salon Aumühle eine festintegrierte Leinwand sowie ein Zugang zu einer kleinen privaten Terrasse. Sollten Sie weiteres Equipment benötigen, dann sprechen Sie gerne unser Event-Team an.



Sachsenwaldzimmer



Beschreibung

Unser charmantes Sachsenwald Zimmer mit seinen ca. 52m² in dem Stil eines Herrenzimmers mit Bibliothek, eignet sich hervorragend für Ihre Tagung bis zu 15 Personen in U-Form bestuhlt. Sollten Sie einige Gruppenräume planen, neben Ihrem Hauptraum, lässt sich das Sachsenwald Zimmer in zwei kleinere Räume für maximal 8 Personen bestuhlt teilen. Das Sachsenwald Zimmer ist, wie unsere anderen Tagungsräume, vom Tageslicht durchflutet und hat selbstverständlich Vorrichtungen, um den Raum für Ihre Präsentation komplett abzudunkeln. Für einen erfolgreichen Abschluss Ihres Geschäftstreffens ist die kleine private Terrasse hervorragend für Ihr kleines Get-Together oder eine abschließende Kaffeepause geeignet. Natürlich steht Ihnen der Raum auch für Ihre privaten Feiern im kleinen Rahmen zur Verfügung.



Willkommen auf unserer dritten Etage

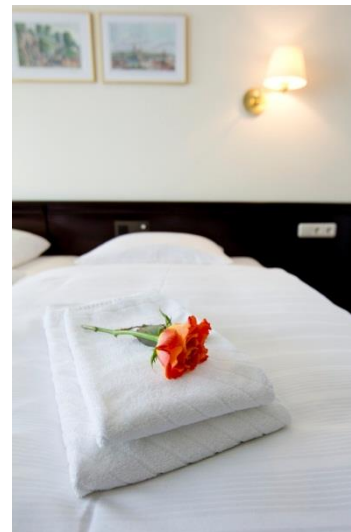


D.F./13.12.2021 / Seite 21 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Tagungsarrangement



Tagungspauschale Smart

Halbtägige Tagungspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Bestuhlungsart nach Ihren Wünschen
- Standardtagungstechnik
 -  Leinwand
 -  Flipchart
 -  Pinnwand
 -  Moderatorenkoffer
 -  Schreibunterlagen mit Stiften und Blöcken
- Unlimitierte Tagungsgetränke (Mineralwasser & Apfelsaft)
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Obst der Saison und einem herzhaften Snack
- Lunch mit belegten Backwaren und einer herzhaften Suppe nach dem Tagesangebot des Küchenchefs exkl. Getränke
- Kostenfreies W-LAN in allen Räumlichkeiten
- Kostenfreies Parken in unserer Hoteltiefgarage

Ab 6 Personen für 32,00 € pro Person/Tag

D.F./13.12.2021 / Seite 23 von 49

Tagungspauschale Smart Plus

Halbtägige Tagungspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Bestuhlungsart nach Ihren Wünschen
- Standardtagungstechnik
 -  Beamer inkl. Leinwand
 -  Flipchart
 -  Pinnwand
 -  Moderatorenkoffer
 -  Schreibunterlagen mit Stiften und Blöcken
- Unlimitierte Tagungsgetränke (Mineralwasser & Apfelsaft)
- Begrüßungskaffee mit Kleingebäck
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Obst der Saison und einem herzhaften Snack
- Lunch mit belegten Backwaren und einer herzhaften Suppe nach dem Tagesangebot des Küchenchefs exkl. Getränke
- Kostenfreies W-LAN in allen Räumlichkeiten
- Kostenfreies Parken in unserer Hoteltiefgarage

Ab 6 Personen für 37,00 € pro Person/Tag

D.F./13.12.2021 / Seite 24 von 49

Tagungspauschale Klassik

Ganztägige Tagungspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Bestuhlungsart nach Ihren Wünschen
- Standardtagungstechnik
 -  Leinwand
 -  Flipchart
 -  Pinnwand
 -  Moderatorenkoffer
 -  Schreibunterlagen mit Stiften und Blöcken
- Unlimitierte Tagungsgetränke (Mineralwasser & Apfelsaft)
- Kaffeepause am Vormittag mit einem herzhaften Snack
- Lunch leichtes 2-Gang Menü/Buffer nach Empfehlung des Küchenchefs exkl. Getränke
- Kaffeepause am Nachmittag mit einem süßen Snack und Obst der Saison
- Kostenfreies W-LAN in allen Räumlichkeiten
- Kostenfreies Parken in unserer Hoteltiefgarage

Ab 6 Personen für 53,00 € pro Person/Tag

D.F./13.12.2021 / Seite 25 von 49

Tagungspauschale Klassik Premium

Ganztägige Tagungspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes
- Bestuhlungsart nach Ihren Wünschen
- Standardtagungstechnik
 -  Beamer inkl. Leinwand
 -  Flipchart
 -  Pinnwand
 -  Moderatorenkoffer
 -  Schreibunterlagen mit Stiften und Blöcken
- Unlimitierte Tagungsgetränke (Mineralwasser & Apfelsaft)
- Begrüßungskaffee mit Kleingebäck
- Kaffeepause am Vormittag mit einem herzhaften Snack
- Lunch leichtes 2-Gang Menü/Buffer nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. Mineralwasser & Apfelsaft
- Kaffeepause am Nachmittag mit einem süßen Snack und Obst der Saison
- Kostenfreies W-LAN in allen Räumlichkeiten
- Kostenfreies Parken in unserer Hoteltiefgarage

Ab 6 Personen für 63,00 € pro Person/Tag

D.F./13.12.2021 / Seite 26 von 49

Geschäftstreffen | Meeting

Tagungspauschale exklusive Raummiete und Technik

- Schreibunterlagen mit Stiften und Blöcken
- Unlimitierte Tagungsgetränke (Mineralwasser & Apfelsaft)
- Begrüßungskaffee mit Kleingebäck
- Saisonales Fingerfood nach Empfehlung des Küchenchefs
- Kostenfreies W-LAN in alle Räumlichkeiten
- Kostenfreies Parken in unserer Hoteltiefgarage

Bis 6 Personen für 25,00 € pro Person/Tag

Tagungsmenü – Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Sahnehaube und Kürbiskernöl

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffelöl verfeinert

Gemüsecremesüppchen mit gartenfrischen Kräutern

Cremige Thaicurrysuppe mit Kokosmilch und Zuckerschote

Kalte Melonenkaltschale mit Wodka verfeinert und Minzstreifen

Kleinen Ceasar Salad mit Knoblauchcroûtons und Sardellen
in einem hausgemachten Dressing

Hausgebackenes Brot mit Coleslaw und aromatischen Aioli Dip

Tagungsmenü – Hauptgänge | Fleisch

Geschmorte Rinderschulter vom Weiderind
in Rotweinschmorsud mit geschwenkten Buttermöhren,
dazu Petersilienkartoffeln

Echtes Wiener Schnitzel mit Lyoner Kartoffeln
und würzigem Gurkensalat mit Dill verfeinert

Gegrillte Hähnchenbrust vom Heidehuhn im Sesammantel
auf Orangen-Fenchelgemüse und Kräuterreis-Timbale

Geschmorte Ochsenbacke auf Maiscremepolenta
und 2erlei Bohnenragout mit Tomatenconcassé

Bardiertes Schweinefilet auf Prinzessbohnen
mit knusprigen Bratkartoffeln und Rotweinsauce

Gebratene Entenbrust auf Sojagemüsestiften
mit gebratenen Soba-Nudeln in Sesamöl

Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischem Jungbull
mit knackiger Salatbeilage und Steakhouse Pommes, dazu
Kräuterbutter

Tagungsmenü – Hauptgänge | Fisch

Knusprig gebackenes Kabeljaufilet im Bierteig
mit herzhafter Kräuterremouladensauce, gebackenen Kartoffelstiften
und knackiger Salatbeilage mit saisonalem Dressing

Eingelegtes Matjesfilet nach Hausfrauen Art
mit einer aromatischen Sauce und Bratkartoffeln,
dazu eine knackige Salatbeilage mit Mango Dressing

Hamburger Pannfisch mit 3 Fischfilets und Senfsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln und Sellerie-Karottenstroh

Zanderfilet knusprig auf der Haut gebraten,
dazu fein cremiges Graupenrisotto mit Karottenstroh
und Zitronenschaum

Gebackene Garnele im Pankomantel
auf süß-saurer Sauce mit Wakame-Glasnudelsalat

Gebratenes Lachsfilet mit knusprigen Pommes
mit knackiger Salatbeilage

Gebratenes Rotbarschfilet auf Rucola-Risotto mit Parmesan
und Kürbiskernen

Tagungsmenü – Hauptgänge | vegetarisch

Pasta al Arrabiata nach Originalrezept
mit gebackenem Rucola und geriebenem Parmesan

Pasta in Walnuss-Chili-Pesto geschwenkt mit glasierten Weintrauben
und gebackenem Rucola

Linguine in frischem Basilikum-Pesto geschwenkt
mit Sonnenblumenkernen und würzigem Tomatensalat

Lauwarme Sommerpasta mit Balsamico Vinaigrette
und saisonalem Gemüse aus dem Garten

Vegetarisches Kürbisrisotto mit Kernöl auf einem Rucolabett
und 2erlei Parmesan

Gegrillte Champignonpfanne mit Zwiebeln, dazu Knoblauch Topping
und gebackenes Knoblauchbrot

Vegetarisches Asiagemüse mit gebackenen Glasnudeln
in cremiger Currysauce mit Kokos verfeinert

Tagungsmenü – Dessert

Luftige geschlagene Mascarponecreme
mit Erdbeerragout und Gartenminze

Quarkklößchen in Biskuitmantel mit Marillen-Kompott

Panna Cotta von der Vanille
mit Fruchtspiegel und Orangenfilets

Gefüllter Pfannkuchen
mit Waldbeeren und Vanille, dazu geschlagene Sahne

Gebackene Banane nach Art des Hauses auf Vanillesauce

Eis auf Heiß:
Vanille ein mit heißen Kirschen an Schlagoberst mit frischer Minze

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce und zartem Minzblatt

Familienfeiern



D.F./13.12.2021 / Seite 33 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Pauschale für Ihre Familienfeier

- Inkl. Raummiete mit der Bestuhlung nach Ihren Wünschen
- Inkl. Tischwäsche und Mundservietten sowie einen festlich eingedeckten Tisch
- saisonale und dem Anlass entsprechende Dekoration und einem Blumenarrangement
- Sektempfang 1h mit Perlwein aus der Pfalz, Magnus Mineralwasser und Orangensaft
- Getränke zum Essen für 4 Stunden inkl. Magnus Mineralwasser, verschiedenen Softgetränken, Pils vom Fass und Prosecco
- ein saisonales kaltes-warmes Buffet in Absprache mit dem Küchenchef

Ab 20 Personen für 59,00 € pro Person/Tag

Pauschale für deine Jugendweihe | Konfirmation

- inkl. Raummiete mit der Bestuhlung nach Ihren Wünschen
- inkl. Tischwäsche und Mundservietten sowie einen festlich eingedeckten Tisch
- saisonale und dem Anlass entsprechende Dekoration und einem Blumenarrangement
- verschiedene Sorten Blechkuchen sowie unlimitierter Filterkaffee und verschiedene Sorten Tee
- Getränke zum Essen für 4 Stunden inkl. Magnus Mineralwasser, verschiedenen Softgetränken, Pils vom Fass und Prosecco
- Kleines saisonales Fingerfood nach Empfehlung des Küchenchefs

Ab 20 Personen für 51,00 € pro Person/Tag

Hochzeitsempfang

- inkl. Raummiete mit der Bestuhlung nach Ihren Wünschen
- inkl. Tischwäsche und Mundservietten sowie festlich eingedeckte Stehtische mit Hussen
- saisonale und dem Anlass entsprechende Dekoration und einem Blumenarrangement
- Getränke zum Empfang für 1 Stunde
inkl. Magnus Mineralwasser, verschiedenen Softgetränken, Pils vom Fass und Prosecco
- Kleines saisonales kaltes und warmes Fingerfood nach Empfehlung des Küchenchefs

Ab 15 Personen für 50,00 € pro Person/Tag

Hochzeitsparty

- inkl. Raummiete mit der Bestuhlung nach Ihren Wünschen
- inkl. Tischwäsche und Mundservietten sowie einen festlich eingedeckten Tisch
- saisonale und dem Anlass entsprechende Dekoration und einem Blumenarrangement
- Empfang für 1 Stunde mit einem alkoholfreien Cocktail, Perlwein aus der Pfalz und Mineralwasser
- Getränke zum Essen für 5 Stunden
inkl. Magnus Mineralwasser, verschiedenen Softgetränken, verschiedene Sorten Ratsherrn Pils, Rot- und Weißwein sowie Prosecco exkl. Spirituosen
- festliches saisonales Buffet in Absprache mit dem Küchenchef
- Herzhaften Mitternachtssnack

Ab 20 Personen für 130,00 € pro Person/Tag

Zusätzliches Angebot



Raummieten ohne Tagungsarrangement mit Standardtagungstechnik

Forum	Größe	Bruttopreis
Holsteinsaal**	420qm	1.700,00 €
Stormarnsaal**	180qm	400,00 €
Stormarnsaal mit Bille Galerie**	ca. 360qm	500,00 €
Foyer**	ca. 190qm	250,00 €
Forum komplett**	ca. 1000qm	2.500,00 €
Gästegarderobe**	U.G.	inklusive
Künstlergarderobe #101 bis #105**		á 50,00 €
Auf- & Abbautag, Probentag (Holsteinsaal)	420qm	1.250,00 €
Belle Etage/ 3.Etage	Größe	Bruttopreis
Salon Aumühle*	35qm	50,00 €/Tag
Sachsenwaldzimmer*	52qm	150,00 €/Tag
Sachsenwaldzimmer I*	25qm	75,00 €/Tag
Sachsenwaldzimmer II*	25qm	75,00 €/Tag
Delfter Zimmer*	75qm	200,00 €/Tag

*Alle Preise inklusive Standardtagungstechnik

**inkl. Auf- und Abbau

Tagungstechnik Zubuchung

Technik

Beamer	50,00 €/ Tag
Beamer Holsteinsaal (6.000 Lux)	200,00 €/Tag
Flipchart inkl. Papier und Stifte	15,00 €/ Tag
Pinnwand inkl. Papier und Stifte	15,00 €/ Tag
Moderatorenkoffer	30,00 €/ Tag
Hand-Funkmikrofon	45,00 €/ Tag
Krawatten-Funkmikrofon	45,00 €/ Tag
Headset-Funkmikrofon	45,00 €/ Tag
Beschallungsanlage	250,00 €/ Tag
TV- oder PC- Monitor	50,00 €/ Tag
Blu-Ray Player*	50,00 €/ Tag
Laptop inkl. PowerPoint*	150,00 €/ Tag
Laserpointer*	10,00 €/ Tag
Rednerpult	60,00 €/ Tag
Schwanenhals-Mikrofon für Rednerpult	45,00 €/ Tag
Diaprojektor*	100,00 €/ Tag
Overhead Projektor	25,00 €/ Tag
Fotokopien, S/W	0,25 €/ Blatt
Fotokopien, Farbe	0,50 €/ Blatt

Mietmobiliar und Ausstattung

Baldachin Stormarnsaal / Holsteinsaal	500,00 €
Stuhlhusse, weiß	3,00 €/ Stück
Stehtische, weiß	10,00 €/ Stück
Stehtisch-Husse	5,00 €/ Stück
Kerzenständer, 5-armig inkl. Kerzen	18,00 €/ Stück
Platzteller	3,00 €/ Stück
Menükarten	2,50 €/ Stück

*Auf Anfrage

Personal Zubuchung

Personal und Serviceleistungen

Preis/Brutto

Technischer Leiter* (Pauschalen auf Anfrage möglich)	Pro Person/Stunde	90,00 € zzgl. Anfahrtskosten
Technische Betreuung/ Hallenaufsicht*	Pro Person/Stunde	50,00 €
Ordnungsdienst	Pro Person/Stunde	30,00 €
Hilfskraft (Hand)/ Site Crew	Pro Person/Stunde	25,00 €
Kasse/ Einlasskontrolle	Pro Person/Stunde	30,00 €
Garderobiere	Pro Person/Stunde	30,00 €
WC- und Reinigungspersonal	Pro Person/Stunde	30,00 €

*Ab einer Teilnehmerzahl von 200 Personen muss lt. §40 des VStättVO Schleswig-Holstein 2014, ein technischer Leiter und eine technische Betreuung vorhanden sein.

Bitte beachten Sie, dass die Preise auf das Engagement von Fremdpersonal basiert.

Gaumenfreuden aller Art



Unsere Küchenphilosophie

Unser Küchenteam arbeitet mit frischen Produkten aus der Region, die mit Leidenschaft verarbeitet werden und liebevoll auf Ihren Teller präsentiert werden.

Dabei wollen wir keinen „Schnickschnack“ an den Gast bringen. Unsere Küche bietet Speisen, die Freude beim Essen machen sollen.

Unser Hauptaugenmerk liegt in unserem „Restaurant Maître“ auf gute international inspirierte Speisen, die unsere Gästen Freude machen. Wir bieten Ihnen gerne auch Speisen an, die außerhalb unseres á la carte Angebotes liegen.

Gerne beraten wir Sie zusammen mit unserem Küchenchef oder Hoteldirektor. Ob Menü, Buffet, Fingerfood oder Empfänge, alles ist maßgeschneidert auf Ihre Wünsche, Budget und Gästeanzahl.

Sachsenwald BBQ vom Grill

Salat Caprese (Tomaten, Mozzarella und feines Basilikum-Pesto)

Brotkorb mit Butter

Roastbeefplatte mit Cornichons und Remouladensauce

Salatauswahl mit 2erlei Dressing und Toppings

Auswahl von gegrilltem Fleisch: Hüftsteak, Putensteaks, Schweinerücken, Lachssteak und hausgemachten Burger Patties aus Rindfleisch

Dazu verschiedene Beilagen: Prinzessbohnen, Champignon-Zwiebelgemüse, Steakhouse-fries und knusprige Bratkartoffeln

Brioche Burger zum selber gestalten mit Tomaten, Gurken und Salat, dazu 3 Saucen zur Auswahl: BBQ Sauce, Remoulade oder Chiliketchup

Blechkuchenauswahl mit Sahne

Schoko Mousse mit Kuvertüresplittern

42,00 € pro Person

Saisonbuffet Sommer

Gazpacho Andaluz, kalte Tomaten-Gemüsesuppe

Brotauswahl mit gesalzener Butter und Pesto

Buntes Antipastigemüse mit Balsamico, Kräutern und Knoblauch
Reiche Salatauswahl mit 2erlei Dressing und 3 Toppings

Gebratene Hühnerbrust überzogen mit Kräuterbutter
auf Erbsenduo und Süßkartoffel-Pfefferstampf

Gegrilltes Bömlo-Lachsfilet auf Ratatouille nach Originalrezept
mit Salbeignocchi in Butter

Bunte Gemüsepfanne mit Paprika, Aubergine, Zucchini
und Kräutern, dazu würzige Rosmarinkartoffeln

Zitronenmousse mit gezupfter Minze
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

25,50 € pro Person

D.F./13.12.2021 / Seite 45 von 49

Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de

Low Budget Buffet

Zwiebelsuppe mit Estragon

Brotkorb mit Butter

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Kräuterreis

Gebratenes Steinbeißerfilet auf Lauchgemüse mit Petersilienkartoffeln

Penne in pikanter Tomatensauce mit frischen Kräutern und Reibekäse

Fruchtjoghurt mit Schokosplitt
Obstplatte mit Saisonalen Früchten

19,00 € pro Person

Italienisches Buffet

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumstreifen

Ciabatta und Ciabatta Malto mit Oliven Tapenade

Vitello Tonnato von der Putenbrust, mit hausgemachter Thunfischcreme und Parmesan

Antipasti Variation der Saison z.B. Paprika in Knoblauch und Champignons in Balsamico Glace

Baby Caprese Salat mit frischem Basilikum und Balsamico Glasur
Räucherfischvariation mit Graved Lachs, und Lachslocken

Kräuter-Massiertes Roastbeef im Ganzen mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse

Gebratenes Filet vom Bömlo Lachs auf Tomate „Tricolore“
und Waldpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Ravioli mit Waldpilzfüllung wahlweise in Weißweinsauce und Gemüse der Saison oder Klassischer Bolognese mit Basilikum

Original Tiramisu Dolce mit Kakao

Panna-Cotta von der Bourbon Vanille mit Fruchtsaucenauswahl

Vitalisierendes frisches Obst

37,00 € pro Person

D.F./13.12.2021 / Seite 47 von 49

Anfahrt

So kommen Sie gut bei uns an....

...mit dem Auto...

...aus Richtung Hannover/ Bremen

A1 Richtung Lübeck, Abfahrt Billstedt, dann auf die B5 Richtung Bergedorf. Nach 4km links auf den Reinbeker Reeder abbiegen, dann immer geradeaus bis Sie den Orteingang Reinbek passieren. Sie befinden sich nun auf der Hamburger Straße unser Haus befindet sich der linken Seitenstraße.

...aus Richtung Flensburg/ Kiel

A7 Abfahrt Bahrenfeld, dann links in die Bahrenfelder Chaussee abbiegen. Durchfahren Sie die Stresemannstraße, Budapest- Straße, Ludwig-Erhard-Straße, danach der Ausschilderung Bergedorf B5 folgen. Nach 4km links auf den Reinbeker Reeder abbiegen, Sie befinden sich nun auf der Hamburger Straße unser Haus befindet sich der linken Seitenstraße.

...aus Richtung Lübeck

A1 Abfahrt Stapelfeld, danach über Braak und Stemwarde in Richtung Reinbek Stadtmitte fahren. Im Stadtzentrum an der großen Ampelkreuzung biegen Sie dann rechts ab in die Hamburger Straße.

...aus Richtung Berlin

A24 Abfahrt Reinbek, dann auf die K80 Richtung Reinbek abbiegen. An der Kreuzung Reinbek/Lohbrücke links in die Hamburger Straße abbiegen.

Anfahrt

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln....

... vom Hamburger Hauptbahnhof

Sie fahren bis Hamburg Hauptbahnhof, steigen dort um in die S21 Richtung Aumühle (Bahnsteig4) und steigen Station Reinbek aus. Am Bahnhof Reinbek finden Sie zur linken Hand die Bahnhofstraße, die bis zur Hamburger Straße führt. (5 Minuten Fußweg)

...vom Flughafen Hamburg Airport Fuhlsbüttel

Sie fahren mit der S1 Richtung Wedel bis Berliner Tor und steigen dort um in die S21 Richtung Aumühle (fährt alle 20Minuten von ca. 5:00Uhr bis 24:00Uhr) Die Fahrzeit beträgt ungefähr 25 Minuten. Am Bahnhof Reinbek finden Sie zur linken Hand die Bahnhofstraße, die bis zur Hamburger Straße führt.

(5 Minuten Fußweg)

Allgemeine Information

Das Sachsenwaldhotel Reinbek liegt direkt im Zentrum von Reinbek gegenüber dem Rathaus. Wenn Sie mit dem Auto anreisen, können Sie gleich in unsere Tiefgarage fahren und Ihr Auto hier kostenfrei abstellen.

In der Tiefgarage nutzen Sie bitte den Aufzug des Hotels und fahren mit dem Aufzug in die 2. Etage, dort befindet sich unsere Rezeption.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Anreise.

Ihr Team vom

Sachsenwald Hotel Reinbek

Wir wünschen Ihnen eine gute Fahrt!



Hamburger Straße 4-8
Telefon 040- 727 61 0
www.sachsenwaldhotel.de

21465 Reinbek
Fax 040- 727 61 215
events@sachsenwaldhotel.de