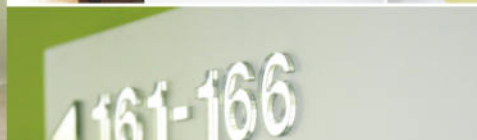
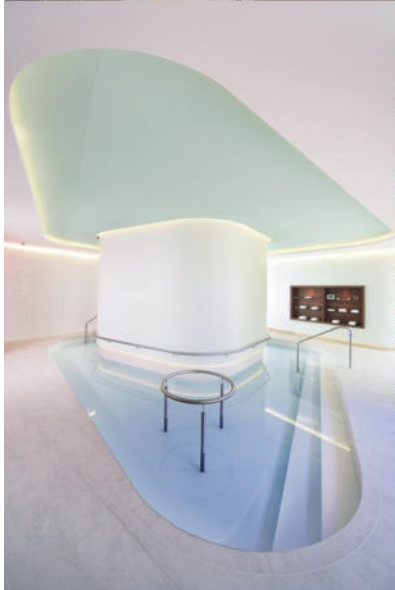




**TAGUNGEN**  
**SEMINARE**  
**KONFERENZEN**  
**2019**



# Übersicht

## Inhalt

Herzlich Willkommen.....	3
Das Hotel.....	4
Übernachtungspreise.....	6
Die Zimmer.....	7
Tagungsräume.....	8
Veranstaltungstechnik.....	10
Tagungspauschalen 2019.....	11
Events.....	12
Das Restaurant.....	14
Anfahrt.....	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	22

Stand: August 2019

## Herzlich Willkommen

Liebe Tagungsplaner/innen und Veranstaltungsorganisatoren/innen,

die folgenden Informationen sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot zu geben.



Wir stehen Ihnen für alle Themen rund ums Tagen, von der Anfrage bis zur korrekten Abrechnung, beratend zur Seite – reibungslos und effizient, gemäß den individuell getroffenen Absprachen.

Wir sind für Sie da:

Telefon: 09704 – 9130 – 0, Fax: – 300

E-Mail: [info@hotel-ullrich.de](mailto:info@hotel-ullrich.de)

Tanja Schröter

Julia Hofmann

Susanne Metz

Nina Schipper

Michael Dörr

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit!

Ihr Ullrich-Team



Jürgen Mönch  
Hoteldirektor

## Das Hotel



Ihr modernes Tagungs- und Veranstaltungshotel liegt im Herzen Deutschlands  
im idyllischen Fränkischen Saaleetal, verkehrsgünstig nahe zur A7  
zwischen Fulda und Würzburg

## Tagen mit Biss!

Testen Sie „Eines der Besten“ Top Tagungshotels!

Mit langjähriger Tagungstradition,  
professionellem Tagungsmanagement,  
moderner Konferenztechnik nach Neuland-Konzept  
und unserem freundlichen Team.

- ✓ Ruhige Lage in Elfershausen
- ✓ Nähe zur Autobahn (3km)
- ✓ Acht Veranstaltungsräume für 200 Personen
- ✓ Fläche von 28 m<sup>2</sup> bis 206 m<sup>2</sup>
- ✓ Kostenfreie Parkplätze vor dem Haus
- ✓ Professionelle Veranstaltungsbetreuung
- ✓ Kostenfreies WLAN

mit dem Motto:

*bitter, scharf, süß, salzig, sauer, umami*

*Kommen Sie zur Sinnesschärfung!*



## Das Hotel



### Kodexzertifiziertes Tagen



Wir freuen uns, mit diesem Siegel zeigen zu dürfen, dass unser Hotel als ausgezeichneter Veranstaltungsort für kodexzertifiziertes Tagen gilt.

Das macht das Hotel Ullrich für Kunden z.B. aus der Pharma- und Medizintechnikbranche attraktiv, welche bei Buchungen von Veranstaltungen in Hotels besonders strengen Kriterien unterliegen.

## Schlafen und Wellness mit Stil

63 Zimmer (14 Einzel- und 49 Doppelzimmer)

Stylische, designorientierte Zimmer mit hohem Komfort  
 alle Nichtraucherzimmer, mit Dusche/Bad, WC, Fön, teilweise Balkon,  
 Flat-Screen, Kabel-TV, Schreibtisch, Direktwahltelefon

Kneipp-Aktiv-Spa

Kneippbecken, Sauna, Dampfbad, Caldarium, Ruhe- und Fitnessraum

Sport- und Wellnessprogramm

Nordic-Walking, Body-Styling, Frühgymnastik, Massagen (gegen Aufpreis)

## Übernachtungspreise

Einzelzimmer	€ 84,00
Doppelzimmer	€ 128,00

Sonderpreise bei gleichzeitiger Buchung einer Tagungspauschale (siehe Seite 10):

Einzelzimmer	€ 75,00
Doppelzimmer	€ 115,00

Diese Preise beinhalten die Übernachtung mit vitalem Frühstück vom Buffet, kostenlosem WLAN in den Zimmern, kostenfreie Parkplätze vor dem Haus sowie die Teilnahme am Sportprogramm – je nach Angebot (z.B. Nordic Walking, Body-Styling).

## Leben heißt Erholung spüren

*Es gibt Momente im Leben,  
die nur uns selbst gehören.*

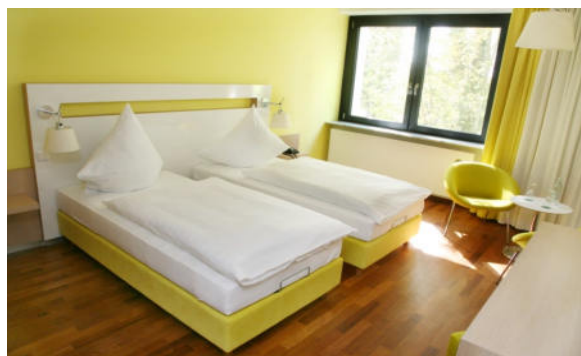
*Ausruhen, abtauchen, privat sein.*

*Bis zum Morgen einmal  
nur an sich denken.*

*Kraft schöpfen für die nächste Runde.*

*Komfort und Ruhe.*

*Ein bisschen Wellness,  
etwas für die Fitness,  
Alles zum Wohlfühlen.*



## Die Zimmer

### Entspannen in einer traumhaften Umgebung

mit Blick auf die romantische Trimburg und das idyllische fränkische Saaletal.

### Moderne Einzel- und Doppelzimmer

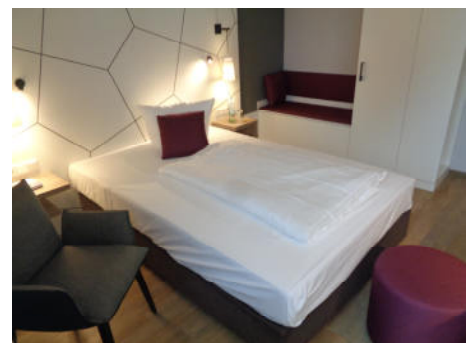
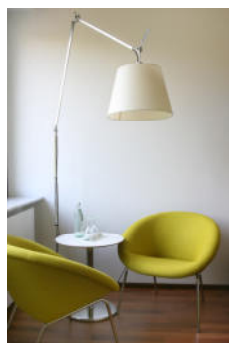
mit hohem Wohlfühlfaktor, stylisch und designorientiert.

Flat-Screen TV, Schreibtisch und Telefon, komfortable Betten (teilweise in Überlänge (2,10 x 1,40m), allergikergerechter Design- oder Parkettboden.

Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, Fön und Schminkspiegel.

Die Bäder sind mit modernen Materialien mit vielen Ablagemöglichkeiten und wassersparenden, umweltfreundlichen Armaturen versehen.

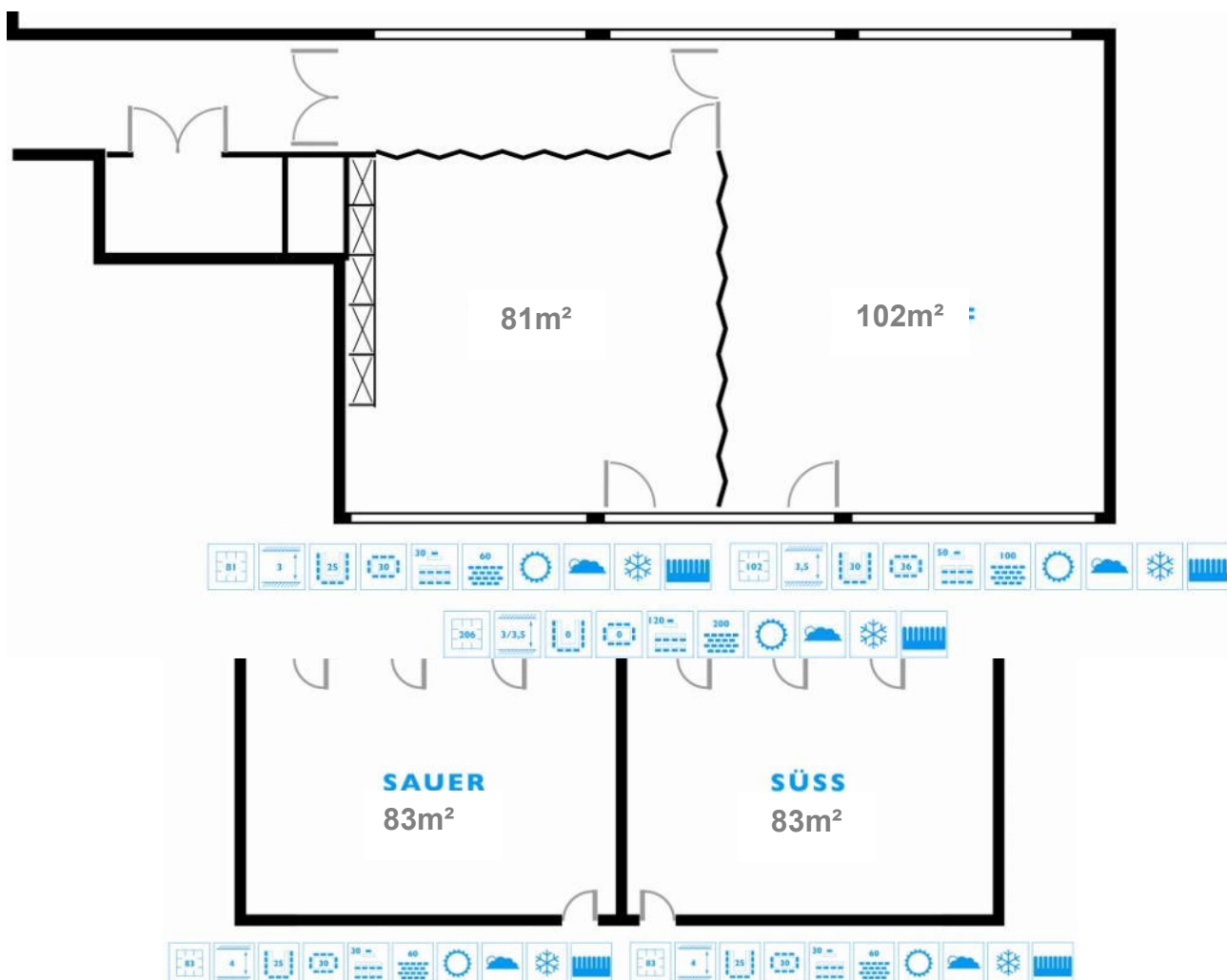
Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Kabelanschluss und kostenlosem WLAN ausgestattet!





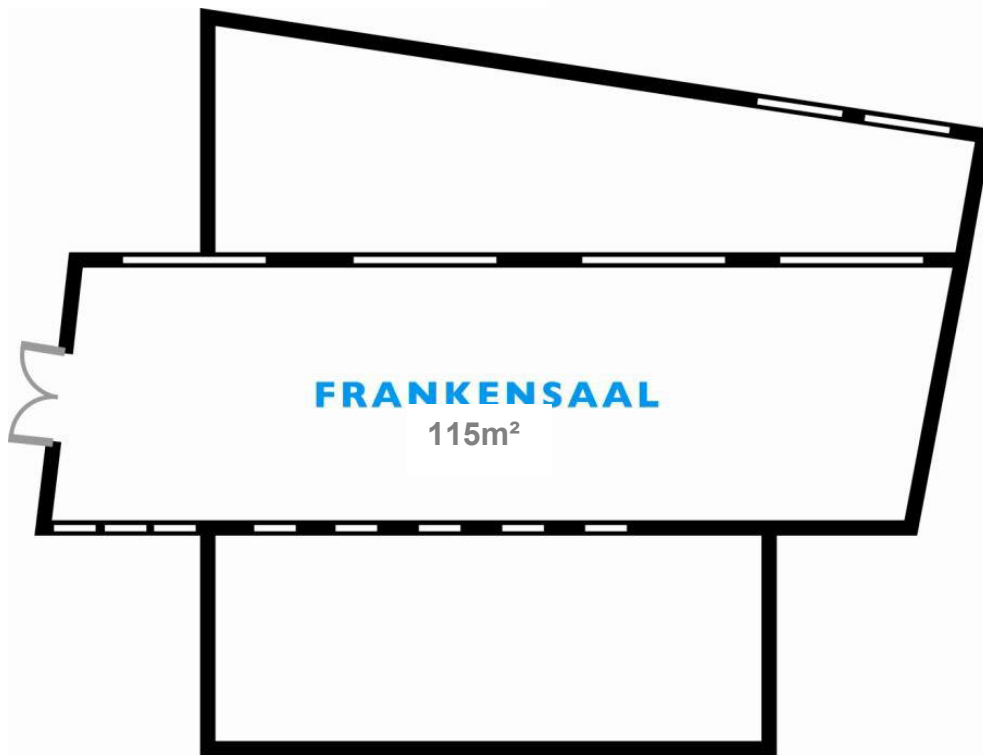
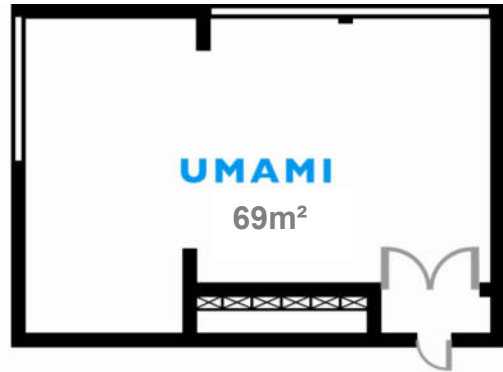
## Tagungsräume

RAUMANGEBOT											
Konferenzraum	Fläche qm	Decken- höhe m	U-Form	Block	Parlamen- tarisch	Stuhl- reihe	Tages- licht	Klima- tisiert	Verdun- kelbar	Kfz-Be- fahrbar	Boden- belag
<b>Symbolik</b>											
<b>Scharf</b>	102	3,5	30	36	50	100	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Bitter</b>	81	3	25	30	30	60	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Bitter &amp; Scharf</b>	206	3/3,5	–	–	120	200	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Süß</b>	83	4	25	30	30	60	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Sauer</b>	83	4	25	30	30	60	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Salzig</b>	56	3,2	20	24	25	30	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Umami</b>	69	3,2	20	24	20	30	✓	✓	✓	–	Teppich
<b>Frankensaal</b>	115	5,3	–	–	80	150	✓	–	–	–	Parkett
<b>Saaletal</b>	28	3,2	18	20	20	20	✓	–	–	–	Teppich





## Tagungsräume



## Veranstaltungstechnik

Unsere modernen Tagungsräume sind im Bereich Präsentation und Moderation von der Firma Neuland ausgestattet.

Wir bieten Ihnen alles, was zu einer erfolgreichen Veranstaltung gehört:

### Standardtechnik (in der Pauschale enthalten)

- 1 Beamer (HDMI-Anschluss)
- 2 Flipcharts
- 1 Overheadprojektor
- 1 Leinwand oder weiße Wand
- 2 Metaplanwände
- 1 Neuland Moderatorenkoffer
- Telefonbereitstellung
- Internet-Anschluss (LAN, WLAN)
- Magnetwandfläche

### Gerne können Sie die folgenden Leistungen dazu buchen (Preise auf Anfrage):

- ✓ TV, Video-Gerät, DVD-Player, CD-Player, Diaprojektor inklusive Tisch, Videokamera, EDV-Ausstattung (PC, Notebook etc.)
- ✓ zusätzliche Metaplanwände, Flipcharts
- ✓ Laserpointer
- ✓ Fotokopie DIN A3/ A4, Folienkopie, Faxversand, Telefoneinheiten
- ✓ Techniker/ Mithilfe (€ 29,00/ Stunde)
- ✓ Mikrofonanlage

## Tagungspauschalen 2019

Tagungs- pauschalen	Preis (Euro)	Inhalt				
		Tagungs- getränke	Vital- pause	Mittag- essen + Softdrink	Kaffee- pause	Abend- essen + Softdrink
<b>S</b>	49,00	X		X	X	
<b>M</b>	55,00	X	X	X	X	
<b>L</b>	62,00	X		X	X	X
<b>XL</b>	68,00	X	X	X	X	X

Das Ullrichs Restaurant serviert mittags und abends laut Küchenchef ein 3-Gang-Menü mit drei Hauptgängen zur Wahl oder ein reichhaltiges Buffet.

Im Tagungsbereich gibt es im Rahmen Ihrer Pauschale Kaffee, Espresso, Cappuccino und Kakao von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr.

Ein geeigneter Tagungsraum und umfangreiche Standardtechnik sind selbstverständlich enthalten.



## Events



### *Wir haben Sie!*

*... überraschen Sie Ihre Mitarbeiter oder Geschäftsfreunde mit ausgefallenen Rahmenprogrammen, die von sich „Reden“ machen.*

*Wir organisieren mit starken Partnern im Herzen der fränkischen Rhön kreative Events. Für mehr Teamgeist und Herausforderung!*

*Motivation!*

## Events

# Teamwork

Bewegung	Teamgeist	Kreativ
<p><b>Körperbeherrschung</b></p> <p>Unsere geprüften Sportlehrer machen mit Ihnen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Body-Styling</li> <li>▪ Frühgymnastik</li> </ul> <p><b>Fitness mit Spaß</b></p> <p>Auf die sanfte oder harte Tour?</p> <p>Für Anfänger oder Fortgeschrittene?</p> <p><b>Rückentraining</b></p> <p>Früher an später denken!</p> <p><b>Kneippen</b></p> <p>Wasser das ideale Element</p> <p><b>Nordic-Walking</b></p> <p>Effektives Herz-Kreislauf-Training</p> <p><b>Körpergefühl</b></p> <p>Entspannung durch Anspannung</p>	<p><b>Mountainbike-Tour</b></p> <p>Geführte Abenteuer Tour in der Rhön</p> <p><b>Kanu-Tour auf der Fränkischen Saale</b></p> <p>Fördert Teamgeist – schafft Motivation</p> <p><b>Geocaching</b></p> <p>Moderne Schatzsuche bzw. Schnitzeljagd mit GPS. Wer findet das Ziel?</p> <p><b>Segway Tour</b></p> <p>Mit viel Spaß die Region mal anders „erfahren“!</p> <p><b>Golfkurse</b></p> <p>Im 18 Loch-Golfclub Bad Kissingen mal das „Golfen“ schnuppern?</p> <p><b>Wanderung</b></p> <p>und Einkehr bei einer fränkischen Heckenwirtschaft</p> <p><b>Bogenschießen</b></p> <p>im Ullrichs Garten oder auf der Trimbung</p>	<p><b>Malen im Team</b></p> <p>Wenn eine Gruppe das gleiche Ziel verfolgt und sich individuelle Stärken ergänzen, entsteht ein kraftvolles, schlüssiges „Gesamtbild“.</p> <p>Gemeinsam setzen Sie Ihre Idee um und kreieren ein Kunstwerk auf großformatiger Leinwand oder einzelnen Leinwandparzellen.</p> <p><b>Kochkurse</b></p> <p>mit unserem Küchenteam</p> <p><b>Vitalküche</b></p> <p>Ernährungsprofis erläutern die Auswirkungen einer gesunden Ernährung.</p> <p>Wissenswertes über Nahrungsmittel und deren Zubereitung.</p> <p><b>Geschmacksschule</b></p> <p>Über die Wahrnehmung zum Genuss.</p> <p><b>Weinproben</b></p> <p>in unserem Weinkeller auf der Trimbung oder bei einem regionalen Winzer.</p> <p>Zusammen Kultur erleben und genießen!</p>
Balance	Außergewöhnliches	Genuss

## Das Restaurant



*Wir verwöhnen Sie mit einer ausgezeichneten Küche.*

*Unsere Vitalküche mit einheimischen Produkten und eignen Gartenkräutern verwöhnt Sie mit abwechslungsreichen Gerichten und immer neuen Ideen.*

*Durch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Weinen wird Ihr Essen zum Geschmackserlebnis.*

*In den Restauranträumen, im Hotelgarten oder auf der großen Gartenterrasse finden Sie das richtige Ambiente für Familien- oder Firmenfeierlichkeiten, ein Geschäftsessen oder ein romantisches Candle-Light-Dinner.*

*Professioneller und freundlicher Service erwartet Sie und Ihre Gäste.*

*Fragen Sie uns – wir erfüllen Ihre Wünsche!*

## Das Restaurant

### Geschmacksschule

Die „Geschmacksschule“ führt über die Wahrnehmung zum Genuss.

Physiologische und psychologische Grundlagen des Schmeckens und Essens, begleitet von komponierten Löffelgerichten.

süß, sauer, bitter, scharf, salzig und umami...

Trainieren Sie den Genuss und bewusstes Schmecken!

Geschmacksschulstunde: € 250,00 (10 Personen)

Leistungen: PowerPoint-Präsentation mit einem Geschmackslehrer,  
Begrüßungsaperitif, Wasser, 5 Löffelerlebnisse pro Person

Wir empfehlen im Anschluss das Geschmacksmenü als Abendprogramm mit den korrespondierenden Weinen. Die Preise erhalten Sie auf Anfrage.



## Das Restaurant

### Kochkurs

#### Kochen wie die Profis

Hier finden Sie zwei von vielen möglichen Vorschlägen:

*ab 10 Personen  
 mit Aperitif, Zertifikat, alkoholfreien Getränken  
 und anschließendem gemeinsamen Essen  
 Ihres gekochten Menüs*

*mit Ullrichs-Kochschürze € 20,00 zusätzlich*



*Alles Pasta  
 NUDELN  
 richtig knackig  
 kochen*

*Nudel -Variationen  
 auf italienisch*

**€ 69,00 pro Person**

*Total verrückte Crew  
 crazy finger food  
 für  
 jede Party*

*Mottos:  
 Bollywood, Future, 70'th,  
 James Bond*

**€ 69,00 pro Person**



## Das Restaurant

### Zu den Kaffeepausen (pro Stück)

<i>Gebäckstückchen</i>	€ 1,50
<i>Muffins</i>	€ 1,50
<i>Croissant</i>	€ 1,50
<i>Blechkuchen</i>	€ 2,50
<i>Beerenschnitt mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Kuchenbuffet (pro Person) ab 15 Personen</i>	€ 4,50
<i>Laugengebäck mit Butter und Brotaufstrich</i>	€ 2,00
<i>Bagel mit Frischkäse, Tomaten und Gurken</i>	€ 3,00
<i>Rhöner Brötchen mit Schweinemetz und Tatar</i>	€ 3,00
<i>Schlacht-Wurstschüssel mit Bauernbrot und Kraut</i>	€ 8,00
<i>Canapés mit Fisch, Fleisch oder Käse</i>	€ 2,50

### Wie wäre es mit einer Pause mal anders... (pro Person)

<i>Österreichische Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Äpfel- oder Zwetschenstrudel mit Vanillesauce</i>	€ 8,50
<i>Älpler Jause mit Weißwürsten, Tiroler Schinken, Salzis, Sennenkäse, Laugengebäck und Weißbier</i>	€ 10,50
<i>Asia-Pause mit Sushi und Sashimi, Tempura von Gemüse und Garnelen, Grüner Tee und Pflaumenwein</i>	€ 14,00
<i>Man gönnt sich ja sonst nichts... mit Canapés und einem Glas Champagner</i>	€ 16,00

## Das Restaurant

**Aus Ullrich's Suppenkessel** pro Person  
 Minestrone, Eintopf, Chili, Edelfisch mit Hausbrot je € 6,50

**Gesundheitsbuffet**  
 Obstspießchen, Joghurt, Dicksäfte, Kissinger Molke Drinks,  
 Heilwasser, Quark, frische Milchshakes, Birchermüsli € 10,50

**Bio-Salatbuffet**  
 Verschiedene Blattsalate mit dreierlei Biodressings,  
 Rohkostgemüsesalat, Gemüse mit Gesundheitskräuterdips,  
 Vollwertbrot € 12,50

**American Break-Buffer**  
 Chicken Wings, Hot dogs, Miniburger, gefüllte Wraps mit  
 Thunfisch, Popcorn und Donuts € 12,50

*Schon mal aus der Dachrinne gegessen?  
 € 18,00 pro Person (ab 15 Personen Möglich)*

Fonduespieße mit Filet vom Rind, Lamm und Schwein

Saltimbocca

Poularde

Fränkisches Brät

Garnelen und Edelfische

dazu Dips und Gemüserelish

mit Salatbuffet und Brot

Gerne gestaltet Ihnen unser Küchenchef, Jan Kirchhof,  
 Ihr Buffet oder Menü ganz individuell.

## Das Restaurant

### „Typisch fränkisch“ € 32,00 pro Person

*Geräucherte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich  
 Bauernmett, Zwiebelploutz, Wurstausswahl aus der Räucherammer  
 Salate vom Markt mit hausgemachten Dressings  
 Brot- und Brötchenauswahl*

\*\*\*

*Elfershäuser Kartoffelsuppe*

\*\*\*

*Fränkischer Spießbraten mit Dunkelbiersauce & Ragout vom hiesigen Wild mit Pilzen  
 Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse mit Silvanersauce  
 Gemüse vom Wochenmarkt, Kartoffelgemüse, Eierspätzle und gebratenen Mehlspatzen*

\*\*\*

*Apfelkürlich mit Zimt-Zucker und Beerengrütze  
 Rhöner Scheiterhaufen mit Silvanercreme*

### „Mediterran inspiriert“ € 38,00 pro Person

*Blattsalaten der Saison mit dreierlei Dressing  
 Salate der Saison in verschiedenen Variationen  
 Gebratener Zucchini, Pilze, Fenchel und Aubergine in Olivenöl  
 Südtiroler Schinken auf fruchtigen Melonenspalten, Büffel-Mozzarella mit Tomate und  
 Basilikum, Schafskäsewürfel mit Oliven und getrockneten Tomaten  
 Brotauswahl aus der Backstube*

\*\*\*

*Cremige Tomatensuppe mit Basilikum und gerösteten Weißbrotwürfeln*

\*\*\*

*Kalbsragout nach Osso buco Art & Rhöner Weidegockel mit aromatischer Kräuterfülle  
 Geschmortes vom Wildschwein nach toskanischer Art  
 Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Limettensauce  
 Mediterranes Gemüse vom Grill mit Thymian,  
 Tagliarini, Polentataler und Rosmarin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Panna Cotta – Vanille-Sahnedessert mit Himbeermark  
 Profiterols – Gefülltes Brandteiggebäck mit Schokolade  
 Tiramisu nach traditioneller Art, Auswahl an saisonalen Früchten*

## Das Restaurant

### „Asiatische Genüsse“ € 37,00 pro Person

*Blattsalaten der Saison mit dreierlei Dressing  
Salate der Saison in verschiedenen Variationen  
Frühlingsrollen mit Fülle von Garnelen und Gemüse  
Auberginen-Reis-Salat  
Salat von Papaya und Hähnchen  
Indonesischer Gemüsesalat mit Erdnuss-Sauce  
Gebackenes Gemüse im Tempura-Teig*

\*\*\*

*Thailändische Entensuppe mit Wan Tan*

\*\*\*

*Curry vom Huhn mit Ingwer und Cashewnüssen  
Entenbrust mit Tandoori-Kruste und süß-saurer Sauce  
Saté-Spieße vom Rind und Lamm  
Tilapia-Fischfilet mit Sesam und pikanter Kokossauce  
Gemüse aus dem Wok  
Gebratener Reis und Asianudeln*

\*\*\*

*Flammierte Bananen mit Kokos und Karamellsauce  
Gebackene Früchte mit Maracujasauce  
Terrine von Kokosmilch und Vanille auf Mangomark*



HOTEL★★★★

ULLRICH

Erholung · Tagung · Aktiv Spa



## Anfahrt



450 km Hamburg  
320 km Hannover  
160 km Kassel  
60 km Fulda



HOTEL★★★★

ULLRICH

Erholung · Tagung · Aktiv Spa



August-Ullrich-Straße 40-42  
97725 Elfershausen/Bad Kissingen

Telefon (0 97 04) 91 30-0

Fax (0 97 04) 91 30-3 00

E-Mail [info@hotel-ullrich.de](mailto:info@hotel-ullrich.de)

Internet [www.hotel-ullrich.de](http://www.hotel-ullrich.de)

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere ausführlichen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Webseite unter [www.hotel-ullrich.de/Kontakt/agb](http://www.hotel-ullrich.de/Kontakt/agb).

Gerne senden wir Ihnen diese auf Wunsch auch zu.

