





Sehr verehrte Gäste,

wir bedanken uns recht herzlich für Ihr Interesse an unserem Hause.

Sie planen ein Seminar, eine geschäftliche Besprechung oder eine Tagung? Unsere klimatisierten Veranstaltungsräume mit Tageslicht werden jedem Anlass gerecht.

Die langjährige Erfahrung unseres Serviceteams sowie die Kreativität unserer Küchenbrigade tragen dazu bei, dass Ihre Tagung, Besprechung oder Feierlichkeit eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste hinterlässt.

Zum Ausklingen eines arbeitsreichen Tages bieten sich unsere beiden Restaurants „Umlandstube“ und „LUDWIGS“, mit einem vielfältigen Angebot an Speisen und Getränken an.

Übernachtung in klassischer Atmosphäre bieten wir Ihnen in unseren individuell gestalteten Zimmern. Diese verfügen über Sky TV, Telefon und W-LAN. Allen Übernachtungsgästen bieten wir kostenfrei unseren Hotel eigenen City Spa mit herrlicher Dachterrasse und einen Fitnessraum. Gerne steht Ihnen unser gebührenpflichtiger Parkplatz direkt am Hotel zur Verfügung.

Nachfolgend bekommen Sie einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr
HOTEL KRONE TÜBINGEN

Familie Stagl und Team



TAGUNGSPAUSCHALE 1

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht verdunkelbar

Bereitstellung von Standardtechnik:

- Referententisch
- Mülleimer
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart mit Stiften
- freies W-LAN für alle Konferenzteilnehmer

Tagungsgetränke im Raum (2 x 0,3l)

Mittagessen:

2-Gang Menü mit Suppe bzw. Salat

und 3 Hauptgerichten zur Wahl

oder bei räumlicher Verfügbarkeit: Vitalbuffet mit Salatauswahl und 2 Hauptgerichten – Fleisch und vegetarisch

Alternativ:

Mittagsimbiss im Tagungsraum: Fingerfood nach Wahl des Küchenchefs plus Tagessuppe und frischer Obstsalat

Alkoholfreie Getränke (0,25l pro Person) zum Mittagessen

Kaffeepause vormittags oder nachmittags:

Filterkaffe und verschiedene Teesorten

Snacks nach Wahl des Küchenchefs oder Kuchenschnitten, Obstkorb.

In der Kaffeepause sind 2 Tassen Kaffee oder Tee enthalten.

Im Raum sind pro Tagungsteilnehmer 2 x 0,3l Getränke enthalten. Darüber hinausgehendes wird nach Verbrauch berechnet.

Ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen wird keine gesonderte Raummiete berechnet.

39,– EUR
pro Person



TAGUNGSPAUSCHALE 2

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht verdunkelbar

Bereitstellung von Standardtechnik:

- Referententisch
- Mülleimer
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart mit Stiften
- freies W-LAN für alle Konferenzteilnehmer

Tagungsgetränke im Raum (4x0,3l)

Kaffeepause vormittags: Filterkaffe und verschiedene Teesorten
Snacks nach Wahl des Küchenchefs, Obstkorb

Mittagessen:

2-Gang Menü mit Suppe bzw. Salat
und 3 Hauptgerichten zur Wahl

oder bei räumlicher Verfügbarkeit: Vitalbuffet mit Salatauswahl
und 2 Hauptgerichten – Fleisch und vegetarisch

Alternativ:

Mittagsimbiss im Tagungsraum: Fingerfood nach Wahl des
Küchenchefs plus Tagessuppe und frischer Obstsalat

Alkoholfreie Getränke (0,25l pro Person) zum Mittagessen

Kaffeepause nachmittags:

Filterkaffe und verschiedene Teesorten
Kuchenschnitten/Plunder

Pro Kaffeepause sind 2 Tassen Kaffee oder Tee enthalten, sowie
pro Tag 4 x 0,3l Tagungsgetränke im Raum. Darüber hinausge-
hendes wird nach Verbrauch berechnet

Ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen wird keine gesonderte
Raummiete berechnet.

47,- EUR
pro Person



TAGUNGSPAUSCHALE 3

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht verdunkelbar

Bereitstellung von Standardtechnik:

- Referententisch
- Mülleimer
- 1 Leinwand
- 1 Flipchart mit Stiften
- freies W-LAN für alle Konferenzteilnehmer

Begrüßungskaffee mit Keksen (unlimitiert)

Tagungsgetränke im Raum (unlimitiert)

Kaffeepause vormittags: Filterkaffe und verschiedene Teesorten
Snacks nach Wahl des Küchenchefs, Obstkorb

Mittagessen:

2-Gang Menü mit Suppe bzw. Salat

und 3 Hauptgerichten zur Wahl

oder bei räumlicher Verfügbarkeit: Vitalbuffet mit Salatauswahl

und 2 Hauptgerichten – Fleisch und vegetarisch

Alternativ:

Mittagsimbiss im Tagungsraum: Fingerfood nach Wahl des
Küchenchefs plus Tagessuppe und frischer Obstsalat

Alkoholfreie Getränke (0,25l pro Person) zum Mittagessen

Kaffeepause nachmittags:

Filterkaffe und verschiedene Teesorten

Kuchenschnitten/Plunder

Der Verbrauch an Konferenzgetränken, sowie Kaffee und Tee zu den Pausen ist unlimitiert und wird nicht zusätzlich in Rechnung gestellt.

Ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen wird keine gesonderte Raummiete berechnet.

55,- EUR
pro Person



TECHNISCHES ZUBEHÖR

Präsentationstechnik:

Preise pro Tag in Euro

· Leinwand 175/145 cm	15,-
· Laserpointer	3,-
· Beamer	45,-
· Overhead-Projektor	25,-
· Flipchart (mit Papier und Stiften)	10,-
· Pinnwand (bespannt mit Papier) und Nadeln	10,-
· Moderatoren Koffer	30,-
· Rednerpult	ohne Berechnung

Audiotechnik:

· Ansteck-Mikrofone (schnurlos)	pro Stück 30,-
· Flat-TV	30,-
· Toneinspeisung von PC-Smartphone	30,-

Zubehör:

· Fotokopien pro Blatt	0,30
------------------------	------

Internet-Zugang:

· Wireless-LAN	kostenlos
----------------	-----------



VORSCHLÄGE FÜR KAFFEPAUSEN

Kaffeepause „Standard“:

- Kaffee und Tee
- Butterbrezeln/Croissants oder Kekse/Kuchen
- Obstkorb

8,– EUR
pro Person

Kaffeepause „Vital“:

- Kaffee und Tee
- verschiedene Säfte
- Obstkorb
- Joghurt, Birchermüsli

10,– EUR
pro Person (Aufpreis zur Pauschale 2,–)

Kaffeepause „Rohkost“:

- Kaffee und Tee
- Tomatensaft und verschiedene Fruchtsäfte
- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Salzstangen und Grissini

10,– EUR
pro Person (Aufpreis zur Pauschale 2,–)

Kaffeepause „Waffel“:

- Kaffee und Tee
- hausgemachte frische Waffeln mit:
 - Puderzucker
 - Nutella
 - oder eingelegte Kirschen

(Bitte Zubereitungszeit von ca. 15 Minuten einplanen)

12,– EUR
pro Person (Aufpreis zur Pauschale 4,–)



VORSCHLÄGE FÜR KAFFEEPAUSEN

„Kalte Pause“:

- verschiedene Fruchtsaftschorlen
- belegte Canapés und Fingerfood mit Käse, Schinken und Lachs

10,– EUR

pro Person (Aufpreis zur Pauschale 2,–)

Kaffeepause „Exklusiv“:

- Kaffee und Tee
- verschiedene Fruchtsäfte
- Canapés und Fingerfood mit Käse, Schinken und Lachs
- Feingebäck
- Obstkorb

15,– EUR

pro Person (Aufpreis zur Pauschale 7,–)



RAHMENPROGRAMM

- Stadtführung durch die mittelalterliche Universitätsstadt Tübingen
- Besichtigung des Hölderlinturms und der Stiftskirche
- Spaziergang zum Schloss Hohentübingen mit Besuch des Schlossmuseum
- Boxenstop: Auto- und Spielzeugmuseum
- Burg Hohenzollern (sehr sehenswert)
- Württembergisches Jagd-Schloss und Zisterzienser-Kloster Bebenhausen
- Stocherkahnfahrt auf dem Neckar
- Basketball: Heimspiele des 1. Bundesligisten „Walter Tigers“
- Einkaufsbummel in den Outlet-stores von Metzingen
- Besuch der Saisonalen Märkte (z. B. Umbrisch-Provenzalischer- oder Weihnachtsmarkt)
- Segway Touren durch Tübingen
- Paint Ball in Böblingen
- Kletterpark in Lichtenstein
- Daimler Benz Museum in Stuttgart
- Fahrt mit dem Oldtimer-Bus



KULINARISCHES RAHMENPROGRAMM

- Gourmetfahrt auf dem Neckar mit dem Stocherkahn:
der Kahn ist für Sie gedeckt mit Tischdecke,
Besteck und Servietten.
- 1 kalter Gourmetseller mit 8 verschiedenen Köstlichkeiten
(saisonal abhängig) sowie Feingebäck und Getränke erwarten
Sie zu einer 1 stündigen Gourmetfahrt.
- Vesper-Partie auf dem Stocherkahn:
ganz rustikal, ein Brett zum Herumreichen mit
einer kleinen Vesper-Mahlzeit sowie Getränke erwarten Sie
ebenfalls auf dem Kahn zum „gondeln“ um die Neckarinsel.
- Fondue-Abend in unseren Restaurants
„Umlandstube“ oder „LUDWIGS“
- Weinprobe mit anschließendem Menü in
unseren Restaurants „Umlandstube“ oder „LUDWIGS“
- Grillabend bei schönem Wetter auf unserer LUDWIGS Terrasse
- Kochkurs mit unserem Küchenteam
- Krone Catering Service – egal wohin, zu den
schönsten Plätzen Tübingens



Hotel Krone Tübingen

Uhlandstrasse 1

72072 Tübingen

Telefon: 0 70 71 - 13 31 - 0

Telefax: 0 70 71 - 13 31 32

info@krone-tuebingen.de

www.krone-tuebingen.de