

Feiern | Bankett | Tagungen





Besondere Momente unvergesslich machen.

Willkommen im Best Western Hotel in Apfelstädt bei Erfurt, Ihrem perfekten Veranstaltungsort für Bankettveranstaltungen und Tagungen. Wir sind stolz darauf, Ihnen eine einladende und ansprechende Umgebung für geschäftliche Meetings und private Feierlichkeiten bieten zu können. Unsere Broschüre dient dazu, Ihnen einen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten zu geben, die unser Hotel für Ihre besonderen Veranstaltungen bereithält.

Unsere Tagungsräume sind mit modernster Technologie ausgestattet und bieten Platz für Gruppen jeder Größe. Egal, ob Sie eine wichtige Konferenz, ein Seminar oder eine Produktpräsentation planen, wir haben den passenden Raum für Sie. Unser engagiertes Team steht Ihnen bei der Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite, um sicherzustellen, dass alles reibungslos verläuft.

Für Bankettveranstaltungen verwöhnt Sie unser erstklassiges Restaurant mit einer exquisiten Auswahl an kulinarischen Genüssen. Vom eleganten Gala-Dinner bis zu Hochzeitsfeiern – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird.

Wir laden Sie ein, die Möglichkeiten, die Ihnen das Best Western Hotel Erfurt-Apfelstädt bietet, in dieser Broschüre zu erkunden. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald bei uns willkommen zu heißen und unvergessliche Momente zu schaffen.

Für das Team vom Best Western Hotel Erfurt-Apfelstädt,

Ihr Jürgen Völkel
Direktor



Feiern & Tagen in Deutschlands Mitte

Im Best Western Hotel Erfurt-Apfelstädt erwartet Sie ein modernes und tolles Restaurant sowie unsere angrenzenden Veranstaltungsräume, die für Ihre individuelle Feier bzw. Tagung das perfekte Ambiente bieten.

Ihre Feierlichkeit wird begleitet durch unser kreatives Küchen- und Serviceteam. Durch die perfekte Symbiose traditioneller Rezepte und moderner Esskultur präsentieren wir Ihnen bestmögliche Qualität. Gern erstellt unser Küchenchef mit Ihnen zusammen ein Menü oder Büffet ganz nach Ihren Wünschen.

Abgerundet wird Ihre Feier oder Tagung durch die Übernachtungsmöglichkeit in unseren modernen Hotelzimmern.

Unsere vier modernen Tagungs- bzw. Veranstaltungsräume sind mit bequemen Stühlen, Leinwand, Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer und Rednerpult ausgestattet. Zusätzlich gibt es in allen Räumen kostenfreies WLAN und für unsere Gäste einen Druck- und Kopierservice. In unserem Restaurant finden zudem 100 Personen Platz.

Ganz nach Ihrem Bedarf bestuhlen wir die Räume in unterschiedlicher Form. Für Bankettveranstaltungen sind neben dem Restaurant die Räume Burg Gleichen und Mühlburg bestens geeignet.

Rundum wohlfühlen in unserem Hotel

- 99 Gästezimmer in den Kategorien Standard, Superior und Komfort, teilweise klimatisiert
- 4 Suiten, 3 Familienzimmer
- alle Zimmer sind ausgestattet mit
 - Badewanne oder Dusche/WC
 - Kaffee-/Teestation
 - Telefon, Gratis-WLAN, Flatscreen-TV, Radio
 - Bügelbrett und Bügeleisen
- Weitere Serviceleistungen:
 - Rezeption 24/7 besetzt
 - Sauna + Infrarotkabine, Fitnessraum
 - ausreichend Parkplätze, Stellplatz für Fahrräder
 - Elektroauto Ladestation
 - Caravanstellplätze
- Restaurant mit 100 Plätzen
- vier Tagungs- und Veranstaltungsräume mit moderner Ausstattung
- Lagerfeuerplatz
- Sonnenterrasse mit Blick auf die Burgen „Drei Gleichen“



Jetzt freie
Zimmer anfragen*



*Im Rahmen Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung gewähren wir Sonderkonditionen für die Übernachtung Ihrer Gäste und Teilnehmer:innen.



1 Freudenthal



2 Wachsenburg



3 Mühlburg



4 Burg Gleichen



5 Restaurant



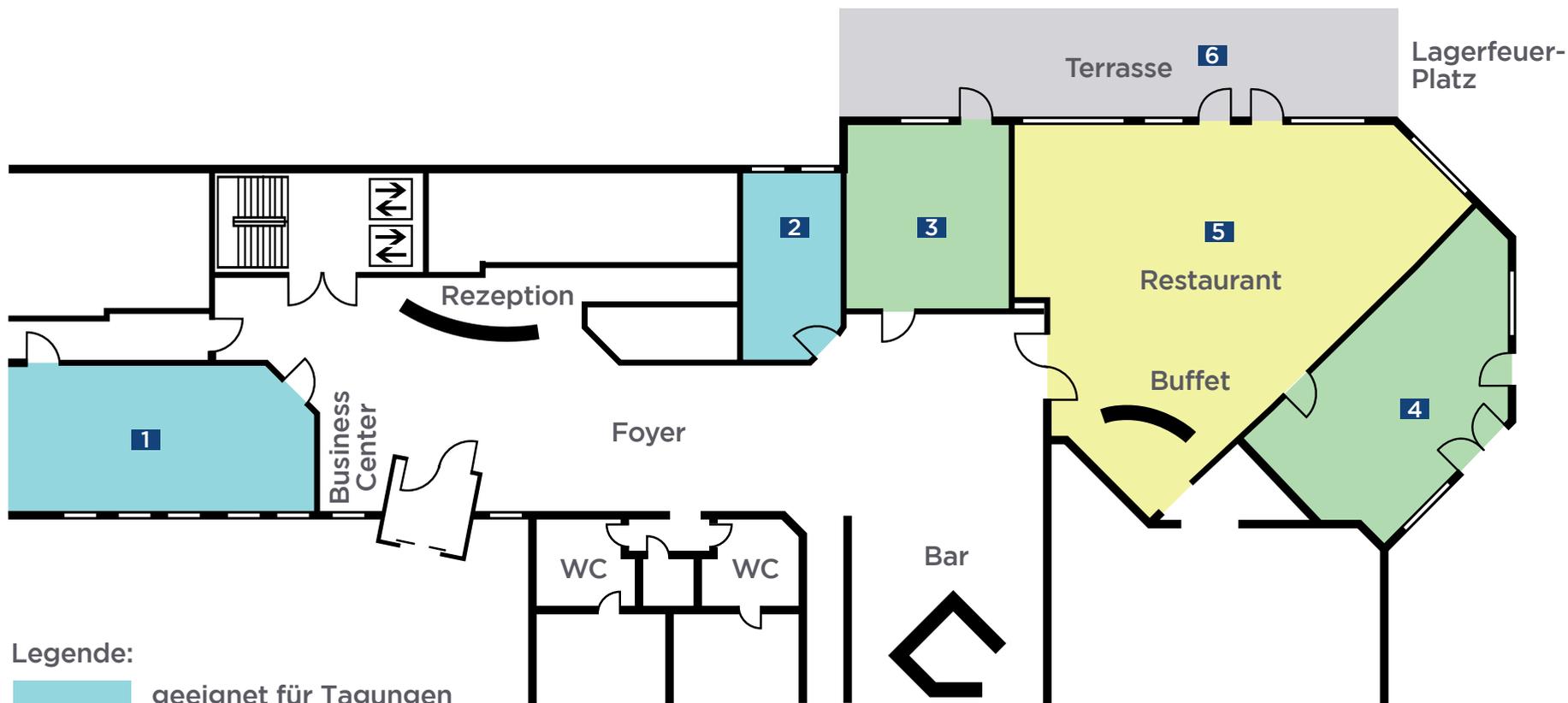
6 Terrasse



Lagerfeuerplatz

Unsere Räume

Raum	Etage	Fläche (m²)	Länge (m)	Breite (m)	Höhe (m)	Tageslicht	Klima	Block	U-Form	Parlament	Kino	Bankett
1 Freudenthal	EG	64,00	5,70	11,20	2,90	✓	-	30	30	45	60	-
2 Wachsenburg	EG	25,00	4,00	7,00	2,90	✓	✓	14	10	12	20	-
3 Mühlburg	EG	45,00	6,20	7,20	2,90	✓	✓	20	20	20	35	20
4 Burg Gleichen	EG	72,00	6,20	9,80	3,10	✓	✓	30	30	40	60	40
5 Restaurant "Burgenblick"	EG	201,00				✓						100
6 Terrasse	EG	176,00				✓						60



Legende:

- geeignet für Tagungen
- geeignet für Tagungen und Feierlichkeiten
- Restaurant
- Terrasse

Das Restaurant Burgenblick

Vom Frühstücksbuffet bis zum Abendmenü ist unser Restaurant das Zentrum für alle kulinarischen Höhepunkte.

Unser Küchenchef wählt mit viel Sorgfalt die Rohstoffe für die Speisen und steht mit regionalen Lieferant:innen in engem Kontakt. Auch saisonale Besonderheiten spielen bei der Auswahl der Zutaten eine entscheidende Rolle. Hier stehen Frische, Qualität und kurze Wege im Mittelpunkt. Aus diesem Grund pflegen wir auch unseren eigenen Kräutergarten.

In Absprache mit unserem Team begleiten wir die verschiedenen Etappen Ihres Events mit Speisen und Getränken. Gern stellen wir neben den Menüvorschlägen auch eine individuelle Getränke- und Weinkarte für Sie bereit. Unsere offenen Weine und Flaschenweine von ausgewählten Weingütern werden das Menü oder Buffet perfekt begleiten.

Im Wandel der Jahreszeiten und Jahresfeste passen wir unsere Menüs an regional und saisonal verfügbare Rohstoffe an. So gewährleisten wir für Sie und Ihre Gäste frische und garantiert leckere Speisen.

Ganz gleich ob bei Hochzeiten, Geburtstagen oder als Abschluss für einen arbeitsreichen Tag nach Ihrem Seminar - unser Außenbereich bietet viel Raum zum Genießen, Feiern und Entspannen. Auch Grillbuffets oder ein Glühweinempfang bei Weihnachtsfeiern lassen sich hier wunderbar realisieren.



**Sie haben guten
Grund, zu feiern.
Und wir haben
die passenden
Räume.**

Informationen rund um Ihre Feierlichkeit

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Hotel als Veranstaltungsort für Ihre Feierlichkeit interessieren. Für die Planung Ihrer Veranstaltung steht Ihnen Frau Ines Nestler als Ansprechpartnerin zur Verfügung.

Neben unserem Restaurant sind die folgenden beiden Räume bestens für Ihre Veranstaltung geeignet:



Burg Gleichen

Unser größter Bankettraum hat einen zweiten Zugang vom Parkplatz und befindet sich direkt neben dem Restaurant auf der Westseite unseres Hotels.

- 72 qm
- Klimatisierung

Mühlburg

Der Raum Mühlburg befindet sich ebenso direkt neben dem Restaurant und der Bar mit direktem Zugang zur Terrasse. Er kann für kleinere Feiern oder als zusätzlicher Raum genutzt werden.

- 45 qm
- Klimatisierung



Musik/Rahmenprogramm

Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit Musik unterstreichen möchten, können Sie gern eine Band oder einen Alleinunterhalter engagieren. Wir unterstützen Sie gern bei der Suche.

Feuerwerk

Ein Feuerwerk muss genehmigt werden. Für die Genehmigung ist der Veranstalter selbst zuständig. Das Feuerwerk ist nur auf den vom Hotel zugewiesenen Flächen erlaubt. Feuerwerkskörper oder Nebelmaschinen innerhalb und außerhalb des Gebäudes sind aus Brandschutzgründen nicht erlaubt.

Tischdekoration

Wir decken Ihnen unsere Tische mit weißen Tischdecken ein. Sie dürfen selbstverständlich Ihren Blumenschmuck, Tischdekoration etc. selbst mitbringen. Auf Wunsch können wir diesen Service übernehmen. Die Berechnung erfolgt dann nach Aufwand.

Menükarten

Gern schreiben wir Ihnen kostenfrei Ihre individuelle Menükarte, gern auch mit einem Bild oder Foto.

Raumwechsel

Bei Abweichungen der Personenzahl behalten wir uns vor, Ihnen einen anderen Raum zur Verfügung zu stellen.

Nachtzuschlag

Ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 30,00 EUR pro angefangene Stunde und pro Mitarbeiter.

Schlusszeitenregelung

Ab 23:00 Uhr bitten wir Sie, aus Rücksichtnahme auf andere (schlafende) Hausgäste, Fenster und Türen geschlossen zu halten. Die Lautstärke der Musikanlagen von Bands oder DJ's sind entsprechend anzupassen.

Zahlungsmodalitäten

Am Tag der Feierlichkeiten brauchen Sie sich nicht mit der Bezahlung zu beschäftigen. Das Hotel akzeptiert Bargeld, Kreditkarten oder EC-Karten. Gern senden wir Ihnen auch eine Rechnung zu.

Kinderregelung

Kinder bis einschließlich 6 Jahren sind kostenfrei. Kinder von 7-12 Jahren zahlen 50% des Menüs oder Buffets. Ab 13 Jahren wird der volle Preis berechnet. Selbstverständlich können Kinder auch aus der Kinderkarte wählen.

Garanziezahl

Bitte geben Sie bis 3 Tage vor Veranstaltung die exakte Personenzahl an, da nach dieser Angabe ausgestattet und abgerechnet wird. Bei nicht erfolgter Angabe wird die Personenzahl aus dem Angebotsvertrag berechnet.

Preise

Die Bankettmappe ist eine Ausgabe ab Januar 2024. Alle vorhergehenden Angebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit und Preise.

kulinarischer Rahmen

Sektempfang

Wir empfehlen Ihnen zur Begrüßung Ihrer Gäste einen Sektempfang. Bei Sonnenschein und warmer Witterung besteht die Möglichkeit, den Empfang auf unserer Terrasse mit Blick auf die Burgen der „Drei Gleichen“ zu veranstalten.

4,50 EUR pro Glas Sekt/Prosecco
26,50 EUR/FI. Hausmarke Sekt
29,00 EUR/FI. Riesling Flaschengärung
32,00 EUR/FI. Prosecco
85,00 EUR/FI. Champagner

Darf es etwas ausgefallener sein? Gerne reichen wir Ihnen auch einen besonderen Aperitif zu Ihrem Empfang! In der Winterzeit bieten wir Ihnen einen Glühweinpempfang mit einem Feuer an unserem Lagerfeuerplatz auf unserer Terrasse an.

Fingerfood & Co.

Belegtes Schwarzbrot

- Leberkäse / Gurke
- Weißwurst / Senf
- Geräucherter Schinken / Melone
- Roastbeef / Remoulade
- Butter / Schnittlauch
- Frischkäse / Tomate
- Brie / Traube
- Lachs / Traube
- Thunfischcreme / Dill

Fingerfood-Miniature

- Hackbällchen / Dip
- Hühnchen / Curry
- Falafel / Dip
- Frühlingsrolle
- Gefüllte Teigtasche / Dip
- Garnele / Kartoffelmantel
Frucht-Mayonnaise
- Matjes / Zwiebel / Gurke

Canapés

- Serrano Schinken / Cantaloupe
Melone
- Entenbrust / Preiselbeeren
Orangenfilet
- Roastbeef / Remoulade / Rucola
- Lachs / Senfsaatmayonnaise/
Dillspitzen
- Geräucherte Forelle
Zitronenschmand / Tomate
- Brie / Feigensenf / Walnuss
- Tomate-Mozzarella / Pesto
Balsamico

Tip:

Wir empfehlen 2 Canapés und 3 Fingerfood-Teile je Person. Preis je Stück ab 3,50 EUR.

Kaffee

Kaffee servieren wir Ihnen gern in Kannen zum Preis von 12,00 EUR pro Kanne. Weitere Kaffeespezialitäten können selbstverständlich bestellt werden und werden nach Verbrauch abgerechnet.

Kuchen und Torten

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Kuchen und Torten der Konditorei Steffen Meyer aus Ingersleben. Eine Auswahl verschiedener Blechkuchen erhalten Sie für eine Pauschale ab 4,50 EUR pro Person.

Für selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine Aufwandspauschale von 3,00 EUR pro Person bzw. 6,00 EUR pro Person, falls der Kuchen geschnitten und auf Platten angerichtet werden soll.



Buffet Vorspeisen, Salate, Desserts

Ein Buffet nach Ihren Vorstellungen kann in Absprache mit unserem Küchenchef ab 25 Personen angerichtet werden. Dabei sind Ihre individuellen Bedürfnisse für die Zusammenstellung ausschlaggebend. Nach Ihren Wünschen können Einzelbestandteile der Komponenten in Menge und Art variiert werden.

Vorspeisen Fisch

- Geräucherte Forellenfilets
Sahnemeerrettich
- Matjesfilet / Sahnesoße
- Lachsterrine
- Carpaccio vom Räucherlachs
Dillspitzen

Vorspeisen

- Vitello Tonnato (Thunfisch, Salat,
Dressing)
- Roastbeef / Kräuterremoulade
- Schinken / Cantaloupe-Melone
- Mozzarella / Tomate / Pesto
- Grillgemüse / Fetakäse

Salatauswahl

- Caesar Salad (Speck / Croûtons
Parmesan)
- Kartoffelsalat / Radieschen
- Karottensalat / Apfel
Weißkohl / Vinaigrette
- Griechischer Salat / Feta
- Gurkensalat / Schmand / Dill
- Tomatensalat / Lauchzwiebel
Balsamico
- Rotkohlsalat / Apfel

Suppen

- Erfurter Brunnenkresse
- Festtagssuppe / Markklößchen
Gemüse / Eierstich
- Essenz von Cherrytomaten
Basilikumperlen / Rucola
- Waldpilzcreme
- Kartoffelcreme
- Spargelsuppe mit Rahm verfeinert
- Kürbiscreme
- Currysuppe / Garnelenspieß
- Bratwurstentopf

Dessert

- Schokoladenmousse
Mangoragout / Minzpesto
- Vanillemousse / Himbeeren
- Nougatmousse / Vanillesauce
- Panna Cotta / Fruchtsauce
- Creme Brulee
- Tiramisu
- Waldbeerenragout / Vanillesauce
- Pancake / Ahornsirup
- Brownie / Karamelsauce
- Apfelküchlein / Vanillesauce
- Mohnparfait / Pflaumen
- Exotische Obstplatte



Buffet Hauptspeisen

Hauptgang

- Gegrillte Rinderhüft-Medaillons
Rotweinschalotten
- Argentinisches Rumpsteak
Mandelbrokkoli
- Geschmorter Hirschkalbsbraten
- Wildgulasch
- Rinderroulade / Speck / Zwiebel
Senf
- Rostbrätel / Schmorzwiebeln
- Geschmorter Rinderbraten
Apfelrotkohl
- Gebratene Maispouardenbrust
Spargel
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet
überbacken / Tomate-Mozzarella
- Hähnchencurrygeschnetzeltes
- Glasierte Perlhuhnbrust
Portweinjus / Kirschtomaten
- Gebratenes Schweinefilet
Schinkenmantel

- Schnitzel vom Schwein
Champignons
- Cordon Bleu
- Ofenfrischer Krustenbraten
Sauerkraut
- Tafelspitz vom Rind
Meerrettichsauce

Hauptgang- Fisch

- Gebratenes Bachforellenfilet
„Müllerin Art“
- Gebratenes Lachsfilet
Schmorgurken
- Gedünstetes Kabeljaufilet oder
Rotbarschfilet / Orangenbutter
- Gebratenes Zanderfilet
Linsengemüse
- Gedünstetes Seelachsfilet
Rahmspinat
- Gebackenes Wildlachsfilet
Zitronen-Mais-Kruste

Vegan

- Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
- Kartoffeltaschen / Ratatouillegemüse
- Gemüsereis-Pfanne
- Falafel / Tomatenreis / Paprikadip
Süßkartoffelstroh
- Tofu / Kokos / Spinat
Süßkartoffelwürfel
- veganer Beyond Burger
Brioche Bun / Avocadocreme
Tomaten / Gurken
rote Zwiebelmarmelade
Süßkartoffelpommes
- vegane Maultaschen
Gemüsebrühe
- vegane Bratwurst / Sauerkraut
Kartoffeln
- veganes Schnitzel / Letscho
Wildreis
- vegane Fleischbällchen
Ratatouille / Reis

Vegetarisch

- Tortellini / Schnittlauchrahm
- Tagliatelle / Basilikum-Pesto
Kirschtomaten
- Penne / Rucola-Basilikum-Pesto
Kirschtomaten / Grana Padano
- Thymian-Zitronengras-Risotto
gebackene Kürbisspalten
frittierter Rucola
- Ofenkartoffel / Kräuterquark
Salat

Beilagen

- Kartoffeltaschen, Kartoffelrösti,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
Butterkartoffeln, Herzoginkartoffeln
Kroketten, Pommes Frites
Bratkartoffeln, Wedges
- Hausgemachte Thüringer Klöße
- Spätzle
- Tagliatelle, Schupfnudeln
- Zitronen-Thymian-Risotto, Wildreis



Vorschläge für Ihr Menü

Thüringer Menü

3-Gang

Bratwurstsuppe

Roulade vom Kalb / Apfelrotkohl
hausgemachte Thüringer Klöße

Mohnparfait mit Fruchtsoße

Menü 1

3-Gang

Festtagssuppe / Markklößchen
Gemüse / Fadennudeln

Geschmorter Rinderbraten
Apfelrotkohl
hausgemachte Thüringer Klöße

Törtchen weiße Schokolade
Himbeere / Vanille-Minz-Schaum

Menü 2

3-Gang

Kartoffel-Rucola-Creme-Suppe
Schinkenchips

Gebratene Maispouardenbrust
ZucchiniGemüse / Süßkartoffelpommes
Kräuterdip

Schokoladenmousse
Mangoragout / Minzpesto

Menü 3

3-Gang

Cremige Kartoffel-Bärlauch-Suppe
Pinienkerne

Schweinefilet / Wurzelgemüse
Apfel-Senf-Soße / Kartoffelgratin

Orangen- Ingwer Crème Brûlée
Vanilleeis / Früchte

Menü 4

3-Gang

Knackige Salatvariation
Granatapfeldressing
gebackener Ziegenkäse
Schinkenmantel

Gegrillte Rinderhüftmedaillons
Rotweinschalotten / Speckbohnen-
Bündchen

Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln

Schokoladensouffle
Vanilleschaum / Himbeersorbet

Menü 5

4-Gang

Tatar Räucherlachs
Wildkräutersalat / Mangodip

Essenz Cherry-Tomaten
Basilikumperlen / Rucola- Schaum

Gebratenes Schweinefilet
an Rahmchampignons
Speckrosenkohl / Krokettten

Himbeersorbet

Menü 6

4-Gang

Geräuchertes Entenbrustfilet
Orangerfilets / Cumberlandsauce
Sauerampfer / Kerbelvinaigrette

Rote Currysuppe
gebratener Garnelenspieß

Glasierte Perlhuhnbrüstchen
Portweinjus

Zitronen-Thymian-Risotto
Gebackener Blumenkohl
Kirschtomate

Limettenparfait / Johannisbeeren

Menü 7

5-Gang

Rinderfilet Carpaccio
pikante Feigenmarmelade
Olivenöl / Feta / Rucola

Gelbe Zucchini Cremesuppe
Kräuterfrischkäse / Basilikum

Rauchforellen-Tatar
Rote Bete Schmand / Friséesalatherzen

Cordon Bleu vom Rumpsteak
Gorgonzola / Seranoschinken
glasiertes Pak Choi-Gemüse
Chilisauce / Parmesan-Wedges

Gratinierte Erdbeeren / Schokoladeneis

Menü 8

6-Gang

Räucherlachs Tatar
Wildkräutersalat / pikantes Mangodip

Cherry-Rispen Tomaten Essenz
Basilikumperlen / Rucolaschaum

Gebackener Ziegenkäse / Schinkenmantel
marinierter Babyspinat / Granatapfelkerne

Beschwipstes Himbeersorbet

Zart rosa gegrilltes Rinderfilet
Balsamicojus / Wilder Brokkoli
tournierte Fingermöhrrchen / Pfefferlinge
gebackene Polentanocken

Orangen-Ingwer-Creme Brûlée
gebackenes Vanilleeis / Früchte



Informationen rund um Ihre Veranstaltung

Als Tagungshotel bieten wir unseren Gästen einen umfassenden und professionellen Service. Die hier aufgeführten Leistungen sind eine grobe Übersicht der Möglichkeiten. Darüber hinaus bieten wir Ihnen gern Ideen für ein Rahmenprogramm für Ihre Gäste wie Verkostungen, Wanderungen oder Schnupperkursen. Wir freuen uns, wenn wir die Veranstaltung nach Ihren Bedürfnissen vorbereiten können.

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung im Hotel bieten wir Ihnen die folgenden Leistungen:

- attraktive Übernachtungsraten
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- kostenfreies WLAN
- kostenfreie Nutzung unseres Sauna- und Fitnessbereiches



Tagungspauschalen

Halbtages-Pauschale ab 55 EUR*
Ganztages-Pauschale ab 63 EUR*

- Haupttagungsraum in entsprechender Größe
- Konferenztechnik sowie DIN A4 Blöcke mit Stift
- WLAN-Nutzung in der gesamten Hotelanlage
- Elektronische Ausschilderung der Konferenzräume
- Unlimitierte Softgetränke im Haupttagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag und Kaffeepause am Nachmittag (Die Halbtages-Pauschale enthält nur eine Kaffeepause.)
- Mittagessen als Menü oder Buffet im Restaurant „Burgblick“

*Preis pro Person und Tag ab 10 Personen inkl. MWSt.

Frühstückspausen

„Standard“

- Herzhafte und süße Snacks & frisches Obst

„Fresh Surprise“

- Belegte Brötchen oder Sandwiches
- herzhafte Spieße
- Saisonale Fruchtplatte
- Süße Riegel

„Fit & More“

- Belegtes Laugengebäck oder Butterbrezeln
- Frucht Smoothie
- Joghurt mit Müsli (im Glas)
- Gemüsesticks mit Kräuterdip

„Sweet Break“

- Croissants
- Plundergebäck
- Saisonale Fruchtplatte
- Joghurt mit Fruchtsauce

Die Variante „Standard“ ist in den Tagungspauschalen ohne Aufpreis enthalten. Für die weiteren Frühstücksvarianten entstehen zusätzliche Kosten ab 3,00 EUR pro Person.

Tagungsräume

Grundausstattung

Alle Tagungsräume befinden sich im Erdgeschoss und sind barrierefrei vom Parkplatz aus erreichbar. Die folgende Grundausstattung ist in allen Räumen enthalten:

- Tageslicht
- Teppichboden
- Flipchart, Whiteboard, Metaplanwand
- Moderationskoffer
- Beamer + Tisch
- diverse Varianten der Bestuhlung (parlamentarisch, Kino, U-Form, Stuhlkreis, Block)
- Klimatisierung (außer Freudenthal)



Burg Gleichen

Unser größter Tagungsraum hat einen zweiten Zugang vom Parkplatz aus und befindet sich neben dem Restaurant auf der Westseite unseres Hotels.

- 72 qm
- Klimatisierung
- Miete*
ganztags: 205,00 EUR
halbtags: 155,00 EUR



Mühlburg

Der Raum Mühlburg befindet sich direkt neben dem Restaurant und der Bar mit direktem Zugang zur Terrasse.

- 45 qm
- Klimatisierung
- Miete*
ganztags: 155,00 EUR
halbtags: 85,00 EUR



Wachsenburg

Der kleinste unserer Tagungsräume kann als Besprechungs- oder Gruppenraum genutzt werden.

- 25 qm
- Klimatisierung
- Miete*
ganztags: 85,00 EUR
halbtags: 45,00 EUR

Freudenthal

Auf der Nordseite unseres Hotels befindet sich unser zweitgrößter Tagungsraum. Der flexibel bestuhlbare Raum verfügt über zwei Eingänge.

- 64 qm
- Miete*
ganztags: 205,00 EUR
halbtags: 155,00 EUR



*Ab 10 Personen ist die Raummiete in der Tagungspauschale enthalten.

Kontakt

Lingl Hotel GmbH
Best Western Hotel Erfurt-Apfelstädt
Riedweg 1 | 99192 Nesse-Apfelstädt

Tel.: 036202 850
Mail: info@erfurt-apfelstaedt.bestwestern.de

Internet: www.hotel-erfurt-apfelstaedt.de
Instagram: <https://www.instagram.com/hotel.erfurt.apfelstaedt>
Facebook: <https://www.facebook.com/Hotel.Erfurt.Apfelstaedt>



Ihre Ansprechpartner:

Ines Nestler

Reservierungs- &
Revenuemanagerin

Tel. 036202-85422
ines.nestler@erfurt-apfelstaedt.bestwestern.de

André Griebisch

Küchenchef

Tel. 036202-85426
andre.griebisch@erfurt-apfelstaedt.bestwestern.de

