

BANKETTMAPPE



VAN DER VALK
LANDHOTEL SPORNITZ



HERZLICH WILLKOMMEN

.....

Inmitten einer wunderschönen Naturkulisse am Rande des Landschaftsschutzgebietes Lewitz begrüßt Sie unser Van der Valk Landhotel Spornitz.

Bei uns genießen Sie zu jeder Stunde, an jedem Tag und das ganze Jahr über hervorragende und familiäre Gastlichkeit zu einem adäquaten Preis-Leistungsverhältnis.

Für Tagungen, Seminare oder Feierlichkeiten halten wir elegante Veranstaltungsräume bereit. Darüber hinaus betreuen wir Sie individuell nach Ihren ganz eigenen Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team vom Van der Valk Landhotel Spornitz

KONTAKT

WIR BERATEN SIE GERNE

Landhotel Spornitz van der Valk | Bankett
Am alten Dütschower Weg 1 | An der B191
19372 Spornitz
bankettspornitz@vandervalk.de
+49 (0)38726-88460



INHALTSVERZEICHNIS

FAKTEN ZUM HOTEL	4
SAALÜBERBLICK	5
SAALDETAILS	6
ZUSATZBAUSTEINE FÜR IHRE TAGUNG	10
TAGUNGSPAUSCHALEN	11
TAGUNGSTECHNIK	12
GEMEINSAMES ESSEN	13
SNACKS	14
SÜSSES FÜR IHRE VERANSTALTUNG	15
BUFFETS	16
MENÜS	20
GETRÄNKEPAUSCHALEN	22
ÜBERNACHTEN IM LANDHOTEL SPORNITZ	23
INCENTIVE IDEEN	24
IHRE FEIER BEI VAN DER VALK	25
WEIHNACHTSFEIER FÜR JEDERMANN	
HEIRATEN BEI VAN DER VALK	26
OUTDOOR EVENTS	27

Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2026

FAKTEN ZUM HOTEL

FÜR BIS ZU 150 PERSONEN

SCHULUNGEN | KONFERENZEN | INCENTIVES | FIRMENFEIERN

	6 VERANSTALTUNGSRÄUME
	138 HOTELZIMMER
	ROLLSTUHLGERECHTE ZIMMER
	KOSTENLOSES WLAN
	< 1 KM BIS ZUM BAHNHOF
	120 KM FLUGHAFEN HAMBURG 100 KM FLUGHAFEN ROSTOCK- LAAGE
	KOSTENPFLICHTIGES SHUTTLE
	1 KM BIS ZUM ORTSZENTRUM
	8 KM BIS PARCHIM 20 KM BIS LUDWIGSLUST 40 KM BIS SCHWERIN
	8 KM BIS ZUR A24
	IM GRÜNEN GELEGEN
	24 STUNDEN REZEPTIONSSERVICE
	KOSTENLOSES PARKEN
	RESTAURANT
	HOTELBAR
	TERRASSE
	FAHRRAD & E-BIKE VERLEIH
	BEAUTY & WELLNESS
	FITNESS
	10 KM SEE NEUSTADT-GLEWE "BARRACUDA BEACH"
	5 KM FREIBAD GARWITZ

LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER VERANSTALTUNG VERTRAUENSVOLL IN UNSERE HÄNDE

Unsere vielfältigen Räumlichkeiten ermöglichen Ihnen, Veranstaltungen aller Art in unserem Hause durchzuführen.

Van der Valk Landhotel Spornitz bietet ein besonderes Ambiente und ist passend für jede Art von Veranstaltung. Bei uns erleben Sie eine stilvolle und unvergessliche Feier, die wir exakt nach Ihren individuellen Wünschen ausrichten. Wir haben aufgrund der unterschiedlich großen Räumlichkeiten und unserem breit gefächerten Angebot an kulinarischer Extravaganz, alle Möglichkeiten, Ihnen eine einzigartige Veranstaltung zu bieten.



SAALÜBERBLICK

SAALNAME	HAMBURG	LÜBECK	HAMBURG & LÜBECK	MECKLEN- BURG	VORPOM- MERN	MECKLEN- BURG & VORPOM- MERN
 TAGESLICHT	JA	JA	JA	JA	JA	JA
 PARLAMETARISCH	40	14	60	30	14	50
 KINOBESTUHLUNG	60	20	90	50	20	60
 U-FORMSITZE	30	10	36	30	10	36
 BLOCKSITZE	25	10	40	30	10	40
 STEHEMPFANG	60	15	75	50	15	60
 RESTAURANT- BESTUHLUNG	-	-	-	-	-	-
 M²	75	37	112	75	37	112
 L x B x H (M)	12,5 x 6 x 2,9	6,2 x 6 x 2,9	18,7 x 6 x 2,9	12,5 x 6 x 2,9	6,2 x 6 x 2,9	18,7 x 6 x 2,9
UMSATZGARANTIE	€ 650,00	€ 500,00	€ 1.150,00	€ 650,00	€ 650,00	€ 1.300,00

SAALNAME	SCHWERIN	TUKANSAAL	GRAF MOLTKE	KARTOFFEL- STUBE	RESTAURANT À LA CARTE
 TAGESLICHT	JA	JA	JA	JA	JA
 PARLAMETARISCH	18	50	20	-	-
 KINOBESTUHLUNG	30	80	30	-	-
 U-FORMSITZE	20	40	30	-	-
 BLOCKSITZE	20	-	20	-	-
 STEHEMPFANG	25	150	40	-	-
 RESTAURANT- BESTUHLUNG	-	-	-	70	70
 M²	75	200	62	100	135
 L x B x H (M)	12,5 x 6 x 2,9	18 x 11 x 2,90	10,65 x 5,85 x 2,90	-	-
UMSATZGARANTIE	€ 1.300,00	-	-	-	-

SAALDETAILS



TAGUNGSRaum HAMBURG

Für Seminare, Meetings oder Präsentationen ist unser Tagungsraum Hamburg optimal ausgestattet.

In dem 75 m² großen, mit Teppich ausgelegten Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der lichtdurchflutete Raum bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Die Tagungsräume Hamburg und Lübeck können zu einem großen Tagungsraum zusammengeschlossen werden, der dann insgesamt 112 m² misst. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.

TAGUNGSRaum LÜBECK

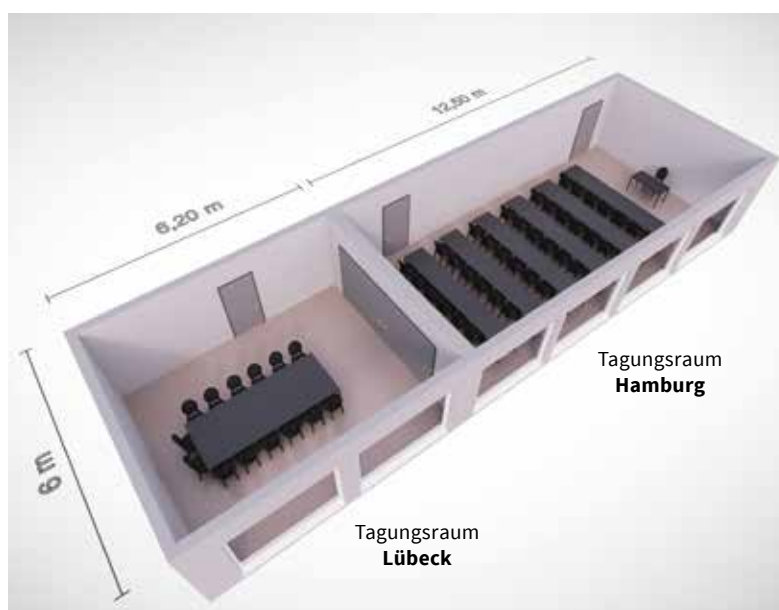
In dem 37 m² großen, mit Teppich ausgelegten Raum, befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der lichtdurchflutete Raum bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Der Tagungsraum kann auch als Arbeitsgruppenraum bei größeren Veranstaltungen gemietet werden.

Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.

TAGUNGSRaum HAMBURG/LÜBECK

	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	BIS ZU 90 PERS. KINOBESTUHLUNG
	BIS ZU 60 PERS. PARLAMENTARISCH
	BIS ZU 36 PERS. U-FORMSITZE
	BIS ZU 40 PERS. BLOCKSITZE
	BIS ZU 75 PERS. STEHEMPFANG
	112 m ²
	18,7 x 6 x 2,9 M (L x B x H)
	AB € 1.150 UMSATZGARANTIE

Mit seiner 112 m² großen Fläche bietet der mit Teppich ausgelegte, lichtdurchflutete Raum Hamburg/Lübeck viele Veranstaltungsmöglichkeiten für Seminare, Meetings oder Präsentationen. Im Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen und Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der Tagungsraum bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.



TAGUNGSRaum MECKLENBURG

Für Seminare, Meetings oder Präsentationen ist unser Tagungsraum Mecklenburg optimal ausgestattet.

In dem 75 m² großen, mit Teppich ausgelegten Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der lichtdurchflutete Raum mit Blick über Feld und Wiese bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar.

Die Tagungsräume Mecklenburg und Vorpommern können zu einem großen Tagungsraum zusammengeschlossen werden, der dann insgesamt 112 m² misst. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.

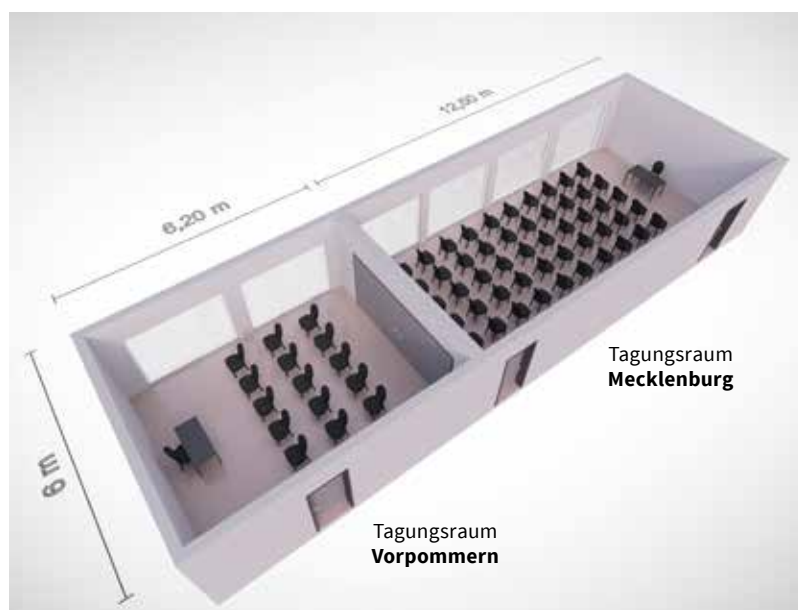
TAGUNGSRaum VORPOMMERN

In dem 37 m² großen, mit Teppich ausgelegten Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der lichtdurchflutete Raum mit Blick über Feld und Wiese bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Der Tagungsraum kann auch als Arbeitsgruppenraum bei größeren Veranstaltungen gemietet werden. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.



TAGUNGSRaum MECKLENBURG/VORPOMMERN

Mit seiner 112 m² großen Fläche bietet der mit Teppich ausgelegte, lichtdurchflutete Raum Mecklenburg/Vorpommern viele Veranstaltungsmöglichkeiten für Seminare, Meetings oder Präsentationen. Im Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der Tagungsraum mit Blick ins Grüne bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.



	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	BIS ZU 60 PERS. KINOBESTUHLUNG
	BIS ZU 50 PERS. PARLAMENTARISCH
	BIS ZU 36 PERS. U-FORMSITZE
	BIS ZU 40 PERS. BLOCKSITZE
	BIS ZU 60 PERS. STEHEMPFANG
	112 m ²
	18,7 x 6 x 2,9 M (L x B x H)
	AB € 1.300 UMSATZGARANTIE



KLIMAANLAGE



WLAN KOSTENFREI



LEINWAND



BEAMER



VERDUNKELBAR



TELEFON



PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG



BARRIEREFREIER ZUGANG



TAGESLICHT



BIS ZU 30 PERS. KINOBESTUHLUNG



BIS ZU 18 PERS. PARLAMENTARISCH



BIS ZU 20 PERS. U-FORMSITZE



BIS ZU 20 PERS. BLOCKSITZE



BIS ZU 25 PERS. STEHEMPFANG



75 m²



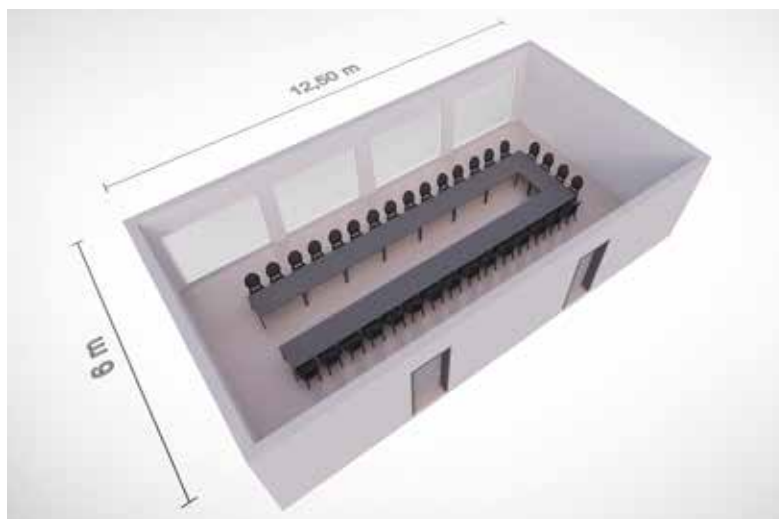
12,5 x 6 x 2,9 M (L x B x H)



AB € 1.300 UMSATZGARANTIE

TAGUNGSRaum SCHWERIN

Nutzen Sie unseren Tagungsraum Schwerin für Ihre geschäftlichen Tagungen oder Familien- und Firmenfeiern. Auch für Weinverkostungen, Buchlesungen oder Schulungen ist dieser Tagungsraum, mit Blick ins Grüne, geeignet. In dem 75 m² großen, mit Teppich ausgelegten Raum befindet sich eine Leinwand, außerdem können Beamer angeschlossen sowie Flipcharts, Pinnwände und Schreibutensilien bereitgestellt werden. Der lichtdurchflutete Raum bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten und ist verdunkelbar. Die Getränkeversorgung im Rahmen der Tagung findet vor oder im Tagungsraum statt. Mittag- oder Abendessen in Form von Menüs oder Buffets reichen wir Ihnen in unserem Restaurant.



TUKANSAAL

Im TukanSaal ist auf einer mit Teppich ausgelegten Fläche von 200 m² inkl. integrierter Tanzfläche fast alles möglich. Von Firmenveranstaltungen über Tanzveranstaltungen bis hin zur langen Hochzeitstafel findet hier nahezu jeder Anlass seinen Raum. Firmenjubiläum, Prunksitzung, runder Geburtstag, – der TukanSaal ist ein Raum für Jederman. Unmittelbar neben dem Restaurant gelegen und mit Zugang zur großzügigen Terrasse, freuen wir uns darauf Ihren besonderen Anlass gebührend zu würdigen und Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.



KLIMAANLAGE



WLAN KOSTENFREI



LEINWAND



BEAMER



PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG



BARRIEREFREIER ZUGANG



TAGESLICHT



BIS ZU 80 PERS. KINOBESTUHLUNG



BIS ZU 50 PERS. PARLAMENTARISCH



BIS ZU 40 PERS. U-FORMSITZE



BIS ZU 150 PERS. STEHEMPFANG



200 m²



18 x 11 x 2,9 M (L x B x H)



GRAF MOLTKE

Ideal für Familienfeiern, bietet unser Graf Moltke gemütliches Flair für bis zu 40 Personen auf 62 m². Ob Sie einen Hochzeitstag, Geburtstag oder eine Weihnachtsfeier planen, Graf Moltke wird sich anfühlen wie die Erweiterung Ihres Wohnzimmers. Menü oder doch lieber ein Buffet, beides ist möglich und wir freuen uns darauf, Ihnen ein individuelles Angebot zu machen. Der Veranstaltungsraum kann auch als Arbeitsgruppenraum bei größeren Veranstaltungen gemietet werden.

KARTOFFELSTUBE

Unsere Kartoffelstube besticht mit ihrem traditionellen, rustikalen Ambiente und eigener Bar. Sie eignet sich für Klassentreffen, Familien- oder Firmenfeiern gleichermaßen. Die festen Sitzecken und Tischgruppen fördern gesellige Gespräche in Kleingruppen und bieten sich daher auch für Teambuilding-Veranstaltungen, Gruppenarbeit oder Kennenlernveranstaltungen an. Auf 100 m² haben bis zu 70 Personen Platz, die unsere Küche gerne mit mecklenburgischen und internationalen Spezialitäten verwöhnt. Alternativ bieten wir Ihnen ein individuell abgestimmtes Menü oder Buffet.



RESTAURANT À-LA-CARTE

Genießen Sie Frühstück, Lunch, Abendessen oder Kaffee und Kuchen in unserem À-la-carte-Restaurant mit integrierter Bar. Unsere Küche verwöhnt Sie mit ebenso mecklenburgischen, wie auch mit internationalen Spezialitäten. Dazu servieren wir frisch gezapftes Bier und erlesene Weine aus deutschen und internationalen Anbaugebieten.



ZUSATZBAUSTEINE FÜR IHRE TAGUNG

FÜR IHREN EMPFANG ODER IMBISS

½ Brötchen verschieden belegt

zum Beispiel mit Schnittkäse, rohem & gekochtem Schinken, Salami oder Pute

€ 2,90 p.P.

½ Mehrkornbrötchen verschieden belegt

zum Beispiel mit Schnittkäse, rohem & gekochtem Schinken, Salami oder Pute

€ 3,10 p.P.

2 x Sandwich verschieden belegt

zum Beispiel mit Kochschinken, Schnittkäse oder Pute

€ 7,50 p.P.

Suppenimbiss mit Baguette

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Tomatencremesuppe
- Kartoffelsuppe
- Kokossuppe mit Hähnchen

ab **€ 9,50** p.P.

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Teilnahme am reichhaltigen Frühstücksbuffet

von 06:30 bis 10:00 Uhr inklusive Kaffee, Tee und Säfte

ab **€ 20,00** p.P.

3 x 1/2 belegtes Brötchen verschieden belegt

zum Beispiel mit Schnittkäse, rohem & gekochtem Schinken, Salami oder Pute sowie Kaffee und Tee satt

€ 13,70 p.P.

KAFFEPAUSE

Vitalpause

- Kerniges Vollkornbrot belegt mit Kräuterfrischkäse, Schinken und Schmalz
- Naturjoghurt mit verschiedenen Toppings
- Smoothie

€ 13,50 p.P.

”Süßes Früchtchen“

- 2 kleine Stücke Kuchen
- 2 Plunderteilchen

€ 9,50 p.P.

”Frischekick“

- Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Dips
- Obstcocktail im Glas
- Müsliriegel
- Orangensaft

€ 14,50 p.P.

Kaffeegedeck mit 1 Stück Kuchen und Kaffee sowie Tee satt

€ 9,90 p.P.

Kaffeegedeck mit 1 Stück Kuchen und 1 Stück Torte, sowie Kaffee und Tee satt

€ 16,90 p.P.

TAGUNGSPAUSCHALEN

ECONOMY PAUSCHALE

€ 42,⁵⁰ p.P. / 6,5 Std.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 6,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jeden Teilnehmer
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee sowie verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Gratis WLAN

PREMIUM PAUSCHALE

€ 59,⁵⁰ p.P. / 7,5 Std.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 7,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jeden Teilnehmer
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee sowie verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Kleines Buffet im Saal bestehend aus Suppe, belegten Brötchen und Plundergebäck
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Gratis WLAN

BUSINESS CLASS PAUSCHALE

€ 79,⁵⁰ p.P. / 8,5 Std.

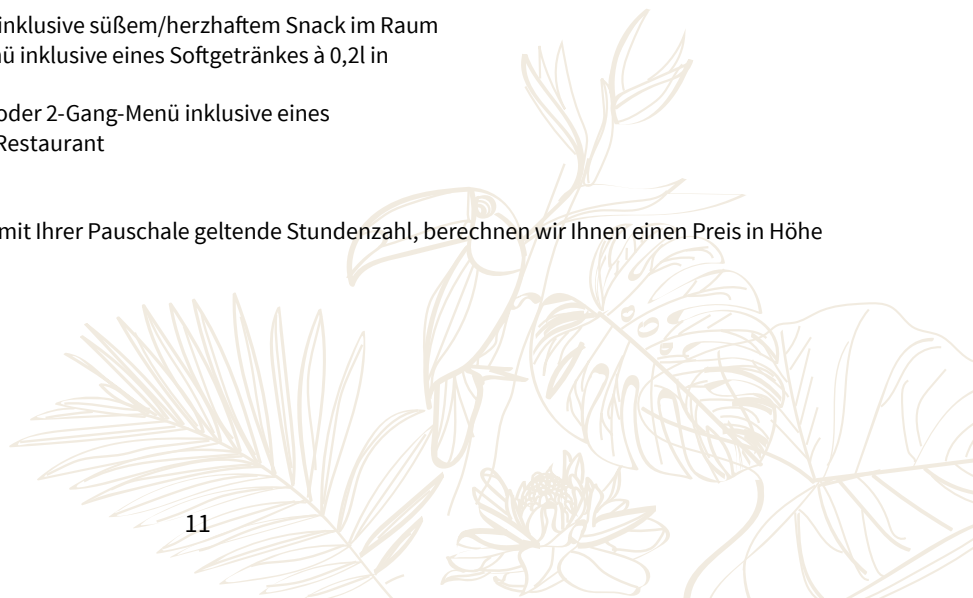
- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 8,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jeden Teilnehmer
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag inklusive süßem/herzhaftem Snack im Raum
- Internationales Lunchbuffet oder 2-Gang-Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Gratis WLAN

FIRST CLASS PAUSCHALE

€ 99,⁵⁰ p.P. / 9,5 Std.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 9,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jeden Teilnehmer
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag inklusive süßem/herzhaftem Snack im Raum
- Internationales Lunchbuffet oder 2-Gang-Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Ausgewählte Speisenvielfalt als Dinnerbuffet oder 2-Gang-Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Gratis WLAN

Sollte Ihre Veranstaltung länger dauern als die mit Ihrer Pauschale geltende Stundenzahl, berechnen wir Ihnen einen Preis in Höhe von € 60,00 pro angefangener halben Stunde.



TAGUNGSTECHNIK



Saalbereitstellung	€ 150,00	Flip-Chart	€ 35,00
Headset/Krawattenmikrofon	€ 80,00	Pinnwand	€ 35,00
Kabelmikrofon	€ 80,00	Moderatorenkoffer	€ 60,00
Hand-/Funkmikrofon	€ 80,00	Rednerpult	€ 50,00
Tonanlage inkl. Handmikrofon	€ 450,00	Bühne 2 x 3m	€ 350,00
Beamer	€ 100,00	Weitere Bühnenelement	€ 40,00
Leinwand	€ 45,00	Fotokopie	€ 0,30
Flatscreen Fernseher	€ 175,00	<i>Weitere Technik auf Anfrage erhältlich.</i>	



Dieser Saal hat eine Umsatzgarantie in Höhe von € 1.500,00. Was bedeutet das für Sie?

Als Umsatzgarantie versteht man einen Mindestumsatz der im jeweiligen Saal erreicht werden muss, damit eine separate Saalmiete entfällt. Sollte es passieren, dass Sie mit den Pauschalen und den verzehrten Getränke und Speisen im Saal diesen Mindestumsatz nicht erreichen, wird die Differenz zur Umsatzgarantie als Saalmiete angerechnet.

Die Umsatzgarantien unserer Säle sind je nach Verfügbarkeit und Buchungszeitraum variabel. Das bedeutet, dass es sich bei den angegebenen Preisen um „Ab“-Preise handelt und diese nicht feststehend sind.

Ein wichtiger Hinweis:

Kosten, die durch Übernachtungen, Dekoration, GEMA-Gebühren und/oder dem à la carte Verzehr im Restaurant anfallen, können nicht mit der Umsatzgarantie verrechnet werden. Ausschließlich die Tagungspauschale wird also mit der Umsatzgarantie verrechnet.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen rund um das Thema „Umsatzgarantie“ anzusprechen.

GEMEINSAMES ESSEN

Nutzen Sie die Gelegenheit, den Zusammenhalt in Ihrem Team zu stärken. Das gemeinsame Dinner am Abend ist die ideale Gelegenheit hierzu. Vom Showdinner oder Partyabend bis hin zum Grillabend auf unserer Terrasse. Machen Sie Ihre Tagung zum unvergesslichen Ereignis. Wählen Sie zwischen einem Komplettangebot für Firmenpartys oder individuell zusammengestellten Snacks und Programmpunkten.

FRÜHSTÜCK

Mo - So 6:30 - 10:00 Uhr

€ 20,⁰⁰ p.P.

KAFFEE + KUCHEN

Mo - So 15:00 - 17:00 Uhr

LUNCH / DINNER

Mo - So 12:00 - 22:00 Uhr



SNACKS

Für den kleinen Hunger

je Wahl € 9,⁵⁰ p.P.

BEGRÜSSUNGSIMBISS 2 Stk p.P.

- Joghurt mit Obst in kleinen Gläschen
- Obst-Etagere
- Obstspieße
- Mini-Buttercroissants mit wahlweise Honig/Nutella/Marmelade
- zarte Brioche mit wahlweise Honig/Nutella/Marmelade
- Schokoladenmuffins

- verschiedene Auswahl an Mini Muffins und Mini Donuts
- verschiedene Sorten Schnittkuchen
- verschiedene Sorten Müsliriegel
- verschiedene gefüllte Blätterteigtaschen
- Laugengebäck mit Butter
- Frenchbrotschnitten
- Gemüsesticks mit Dip (Möhren, Gurke, Paprika)

SUPPEN MIT BAGUETTE

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Geflügel- oder Rinderkraftbrühe mit herzhafter Einlage
- Tomatencremesuppe

HERZHAFTE SNACKS 2 Stk p.P.

- Mini-Pizzen
- Mini-Frikadellen
- Mini-Frühlingsrollen
- Bitterballen
- Chicken Nuggets mit dreierlei Dipvariation



SÜSSES FÜR IHRE VERANSTALTUNG

OBSTBODEN (12 Stücke)

€ 4,50 Stück / **€ 50,00** Torte

- Apfelkuchen mit Streusel
- Kirsch-Sand-Kuchen
- Himbeerkuchen
- Erdbeerkuchen
- Rhabarber-Streusel-Kuchen
- Rübli Torte
- Zupfkuchen
- Donauwelle
- Pflaumen-Streusel-Kuchen
- Schwedischer Mandelkuchen
- Schokoladen-Kuchen
- Glutenfreier Kuchen

SAHNETORTE (12 Stücke, rund gebacken)

€ 5,20 Stück / **€ 59,00** Torte

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokolade
- Himbeer-Käse-Sahne
- Mandarine-Käse
- Marzipan-Amaretto
- Erdbeer-Buttermilch
- Mango-Vanille
- Eierlikör Torte
- Käse-Sahne

Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, muss die Bestellung bis 14 Tage vor der Veranstaltung getätigt werden.
Weitere Kuchen und Torten auf Anfrage möglich.



BUFFETS (ab 30 Personen)

BUFFET „SPORNITZ“

€ 37,50
p.P.

VORSPEISEN

- deftige Mecklenburger Hausschlachteplatte
- Roastbeef „Rosa“ mit Essig - Gemüse und Remouladensauce

SALATE

- frisches Salatbuffet mit zwei versch. Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Joghurtdressing und Balsamico Dressing

BROT

- Brot- und Baguettevariation mit Butter, Kräuterbutter, Aioli und grünem Pesto

SUPPE

- Geflügelbrühe mit dreierlei Einlage

WARME SPEISEVARIATIONEN

- kleine Putensteaks mit Paprika Tomatensoße
- gebratene Lachsforelle mit Blattspinat und Weißweinsauce
- gebratenes Schweinefilet mit Zwiebel-Specksoße

- Butterreis
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin

- klassische Gemüseplatte bestehend aus Blumenkohl mit Semmelbutter, bunten Möhren und Brokkoli

DESSERT

- rote Grütze mit Vanillesauce
- Zitronencreme mit Himbeermark
- Mousse au Chocolate

BUFFET „BAYRISCH“

€ 37,50
p.P.

VORSPEISEN

- deftige Platte mit Hausschlachte Wurst, geräucherter Mettwurst und Obazda
- Bayrisches Carpaccio vom geschmorten Schweinerücken mit Roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Kapern und Radieschen

SALATE

- Salatbuffet mit zwei versch. Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Joghurtdressing und Balsamico Dressing
- Weißkrautsalat

BROT

- Brot- und Baguettevariation mit Butter, Kräuterbutter, Aioli und grünem Pesto

SUPPE

- Bayrische Kartoffelsuppe mit Laugencrôtons

WARME SPEISEVARIATIONEN

- Münchner Backhendl von der Keule
- gebratene Fleischpflanzerl mit Jus vom süßen Senf
- geschmorter Krustenbraten mit Weißbier-Kümmeljus
- gebratener Zander auf Bayrisch Kraut mit frischer Zitronenspalte

- Grillkartoffel mit Speck-Zwiebelhaube
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Kartoffelgratin

- klassische Gemüseplatte bestehend aus Blumenkohl mit Semmelbutter, bunten Möhren und Brokkoli

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Kirschgrütze und Vanillesauce
- Bayrischcreme im Glas mit Fruchttopping
- Zwetschgenröster

BUFFET „ITALIEN“

€ 44,⁰⁰
p.P.

VORSPEISEN

- bunte Peperoni in Olivenöl und Rosmarin
- gebackene Zucchini mit Oregano
- gegrillte Auberginen auf Knoblauchjoghurt
- Tomatenscheiben auf Mozzarella

SALATE

- frisches Salatbuffet mit zwei versch. Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Joghurtdressing und Balsamico Dressing

BROT

- Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter, Aioli und grünem Pesto

SUPPE

- Minestrone „Toskanische Art“

WARMER SPEISEVARIATIONEN

- Schweinefiletmedaillons in Balsamicosauce
- gebratenes Doradenfilet mit Zitronenbutter
- geschmorte Hähnchenkeulen mit Olive, Kapern und Kräutern mariniert

- Penne Rigate mit Gorgonzolasoße
- Gnocchis Zwiebel-Tomate
- Ofen-Kräuterdrillings mit Olivenöl

- Toskanisches Grillgemüse
- Auberginen-Tomatengemüse

KÄSE

- marinerter Grana Padano in Trüffelöl mit Ciabatta Brot, Pesto und Aioli
- Italienische Käseauswahl mit Feigen, Chutney, Trauben, Crackern und Grissini

DESSERT

- Tiramisu
- Amaretto-creme mit Amarenakirschen
- Panna Cotta mit Fruchtmark

BUFFET „KLASSIK“

€ 49,⁰⁰
p.P.

VORSPEISEN

- deftige Harzer Platte mit Hausschlachte Wurst und Harzkäse
- Roastbeef „Rosa“ mit Essig - Gemüse und Remouladensauce
- Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Crème fraîche

SALATE

- Kartoffelsalat mit Ei
- Schinkenlauchsalat, Krautsalat
- Salatbuffet mit zwei versch. Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Joghurtdressing und Balsamico Dressing

BROT

- Brot- und Baguettevariation mit Butter, Kräuterbutter, Aioli und grünem Pesto

SUPPE

- Soljanka mit Zitronenecken und Schmand

WARMER SPEISEVARIATIONEN

- Medaillons von der Putenbrust mit Weißweinsauce und Spargel
- gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronen-Kräuteröl, Tomate und Zwiebeln
- Kräuterbraten in Schwarzbiersoße
- Filetgeschnetzeltes vom Schwein

- Butterreis
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin

- klassische Gemüseplatte bestehend aus Blumenkohl mit Semmelbutter, bunten Möhren und Brokkoli

DESSERT

- rote Grütze mit Vanillesauce
- Zitronencreme mit Himbeermark
- Mousse au Chocolate
- Eispfanne mit frischem Obst

GRILLBUFFET

€ 52,⁵⁰
p.P.

VORSPEISEN

- Serrano Schinken mit Melone und Preiselbeeren
- Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Anti-Pasti (eingelegte Paprika, gebackene Zucchini und Auberginen)

BROT

- Baguette mit Butter und Kräuterbutter
- Knoblauchbrot mit Dips

SALATBUFFET

- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

SUPPE

- Melonenkaltschale mit frischer Minze

GRILLKOMPONENTE

- Grill-Würstchen
- marinierte Putenbruststeaks
- marinierte Nackensteaks
- Lachs in Folien gewickelt
- Knoblauchgarnelen am Spieß

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

- Hähnchenkeulen
- mediterran gebratenes Gemüse
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm
- Kartoffel-Wedges
- gebratene Champignons

SAUCEN

- Mayonnaise
- Ketchup
- Knoblauch
- Barbecue-Sauce

DESSERT

- Obstvariation aus verschiedenen Melonen und Tropischen Früchten
- Italienisches Tiramisu
- Schokoladenmousse mit Sahnehaube

BUFFET „ROYAL“

€ 59,⁵⁰
p.P.

VORSPEISEN

- Jungbullenroastbeef „Rosa“ mit Remouladensauce
- roher Schinken an Honigmelonenschiffchen und Grissini
- geräucherte Fischvariationen mit diversen Dips
- Shrimpscocktail mit Knoblauchsauce
- pochierter Hummer mit Cognac-Tomatenmayonnaise

KÄSE

- Italienische Käseauswahl mit Ciabatta, Pesto und Aioli

SUPPE

- Consommé double royal mit Gemüse-Julienne

SALATE

- frische Salate mit diversen Dressings

WARMESPEISEN

- Entenbrust mit Orangensauce
- gebratenes Rotbarschfilet mit Garnelen und Riesling-Kräuterrahm
- Roastbeef in Rotweinsauce

- Kartoffelknödel mit Semmelbutter
- Gnocchis à la Creme
- Rosmarindrillinge

- Würzspinat
- Gemüse der Saison
- sautierte Pfifferlinge

DESSERT

- Himbeer-Mascarponecreme mit Früchten
- Moussevariationen mit Fruchtsauce
- Eistorte mit Feuerwerk

FESTTAGSBUFFET

€ 62,⁰⁰
p.P.

VORSPEISEN

- Crevettencocktail mit Whiskeysauce
- geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- roher Schinken an Melonenschiffchen
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und groben Pfeffer

BROT

- Brot- und Baguettevariation mit Butter, Kräuterbutter, Aioli und grünem Pesto

SUPPE

- altmärkische Hochzeitssuppe

SALAT

- frisches Salatbuffet mit zwei verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Joghurtdressing, Balsamico Dressing und verschiedenen Condiments

WARME SPEISEVARIATIONEN

- Putensteaks mit Ananas in Currysauce
- rosa gebratenes Roastbeef mit Pfefferrahm
- gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise und Zitrone
- Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
- geschwenkte Gnocchi mit Spinat und Basilikum

- Butterreis
- Kartoffelplätzchen
- Petersilienkartoffeln

- saisonale Gemüsevariation

DESSERT

- Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Fruchtsauce
- rote Grütze mit Vanillesauce oder Eierlikör
- frischer Obstsalat, Mini Eclairs mit Schokolade



MENÜS (ab 15 Personen)

3-GÄNGE-MENÜ „DEUTSCHER KLASSIKER“

€ 37,50
p.P.

- Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Auswahl aus:

- gebratenes Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, Zuckerschoten und Bratkartoffeln
- Forelle „Müllerin“ mit geklärter Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

- Eisbecher „Fürst Pückler“

Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis mit geschlagener Sahne und Schokoladensauce

3-GÄNGE-MENÜ „SPORNITZ“

€ 39,50
p.P.

- Kraftbrühe vom Geflügel mit Tortellini, Gemüse-Julienne und Eierstich

Auswahl aus:

- gebratene Schweinefilet Medaillons mit Pfeffersoße, geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln
- gebratenes Zanderfilet unter Kräuterkruste mit Grillgemüse und Rosmarindrillingen
- Pasta Pesto mit Parmesan und Tomaten

- Creme Brûlée
-

4-GÄNGE-MENÜ „SOMMER“

€ 42,50
p.P.

- Tatar von Tomate, geräucherten Fisch und Harzkäse, auf geröstetem Baguette und Salatbeilage

- Französische Zwiebelsuppe

Auswahl aus:

- gebratenes Schweinefilet mit Tomaten-Zwiebelgemüse, Zuckerschoten und Ofenkartoffeln
- Scholle im Polentamantel mit Basilikumrahm und Bandnudeln
- gegrillter Fetakäse mit Ratatouille und Kräuterdrillingen

- Panna Cotta mit Erdbeermark und Minze

3-GÄNGE-MENÜ „TUKAN“

€ 41,⁹⁰
p.P.

- Rindercarpaccio mit Pesto, Pinienkernen und Parmesanhobel

Auswahl aus:

- gedünstete Hähnchenbrust Teriyaki mit Wildreis, Röstzwiebeln und Beilagensalat
- gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Buttersauce, Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln
- Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung und Gorgonzolarahm

- Geeistes Tiramisu mit Obst
-

5-GÄNGE-MENÜ „SPORNITZER WALD“

€ 52,⁹⁰
p.P.

- Wildterriner mit Wildkräutersalat, Preiselbeeren und Cumberland sauce
- Waldpilzcremesuppe mit Pfifferlings-Einlage, Kräuterschmand und Buttercrôutons
- Gratiniertes Kaninchenragout

Auswahl aus:

- geschmorter Hirschbraten mit eigener Jus, geschmorten Möhren, Roter Beete, Zwiebeln und Kartoffelklößen mit Semmelbutter
- Käseknödel mit Pilzrahm und gebratenem Frühlingslauch

- Pochierte Rotweibirne mit Vanilleeis, geschlagener Sahne und Schokoladensoße
-

5-GÄNGE-MENÜ „VAN DER VALK“

€ 69,⁹⁰
p.P.

- Tatar von geräuchertem Lachs mit Avocado und Frischkäsecreme
- Hummercremesuppe mit Garnelenspieß und Wasabi-Sahne
- Ragout fin in Blätterteigpastete
- Entrecôte vom Rind mit Rotweinsauce, Herzoginkartoffeln, frischen Champignons und Zuckerschoten
- Schokoladenküchlein, Schokoladeneiscreme und helles Schokoladenmousse mit Früchten, Mangosauce und geschlagener Sahne

GETRÄNKEPAUSCHALEN

PAUSCHALE „SPORNITZ“

- Biere vom Fass
- Rot- und Weisswein
- Softdrinks
- Säfte
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

€38,⁹⁰
p.P. / 4 Std.

jede weitere Std. **€ 12,⁵⁰ p.P.**

PAUSCHALE „LEWITZ“

- Biere vom Fass
- Rot- und Weisswein
- Softdrinks
- Säfte
- Sekt
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- Wodka, Rum, Kirschlikör

€48,⁹⁰
p.P. / 4 Std.

jede weitere Std. **€ 15,⁰⁰ p.P.**

PAUSCHALE „SCHWERIN“

- Biere vom Fass
- Rot- und Weisswein
- Softdrinks
- Säfte
- Sekt
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- Obstler, Kirschlikör
- Longdrinks mit Rum, Wodka, Gin oder Whiskey

€58,⁹⁰
p.P. / 4 Std.

jede weitere Std. **€ 17,⁰⁰ p.P.**

SPIRITUOSEN-PAUSCHALE

Entscheiden Sie selbst im Vorfeld, ab wann und wie lange die Spirituosen-Pauschale, zusätzlich zur Getränkepauschale, gebucht werden soll.

Tequila, Kräuterlikör, Rum, Wodka, Gin, Whiskey, Weinbrand, Grappa, Amaretto, Obstler

Die vereinbarte Pauschale berechnen wir auf die gesamte gebuchte Personenanzahl.

€10,⁵⁰
p.P. / Std.

Mindestbuchung 4 Stunden

ÜBERNACHTEN IM LANDHOTEL SPORNITZ

In unseren 130 Zimmern kann man sich nach einem aufregenden Tag bestens erholen. Vom Standardzimmer, in dem Sie so komfortabel wie zu Hause schlafen, bis hin zur über 30 m² großen Junior Suite; es wird Ihnen an nichts fehlen.

In allen Zimmern vorhanden

- Doppelbett/Twinbett
- TV inkl. Radio
- Kofferablage
- Dusche
- Föhn
- Schreibtisch
- Telefon
- Garderobe
- WC

STANDARD ZIMMER (18 m²)

Im Urlaub schlafen wie Zuhause und noch besser.

STANDARD PLUS ZIMMER (18 m²)

Ob ein kurzer geschäftlicher Aufenthalt, ein schöner Aufenthalt zu zweit oder einfach ausspannen mit der Familie, bei uns können Sie dem Alltag entfliehen.

Blick über das Naturschutzgebiet Lewitz mit seinen Wiesen und Feldern.

SUPERIOR ZIMMER (18 m²)

Unsere Superiorzimmer sind neu gestaltet und renoviert. Erleben Sie Ihren Aufenthalt mit einem unvergleichlich heimischen Gefühl.

- Teilweise mit Blick über Feld und Wiese
- Minibar
- Kaffeemaschine
- Boxspringbett

JUNIOR SUITE (32 m²)

Die Juniorsuite ist aufgeteilt in einen Wohnbereich mit Sitzecke und einem separaten Schlafzimmer mit Boxspringbett sowie einem Bad mit Dusch-/Badewanne.

- Badewanne mit Duschmöglichkeit
- Minibar
- Kaffee- und Teezubehör

BEHINDERTENGERECHTES STANDARD ZIMMER (28 m²)

Das Doppelzimmer ist mit 28m² großzügig und behindertengerecht gestaltet. Es bietet ausreichend Platz für Wendemöglichkeiten im Zimmer.

- Dusche mit Haltegriffen und Duschstuhl
- WC mit Haltegriffen
- gesenktes Waschbecken

INCENTIVE IDEEN

EIN BISSCHEN SPASS MUSS SEIN

Runden Sie Ihre Tagung mit einem unserer vielseitigen Incentive-Angebote ab. An dieses Programm werden sich Ihre Teilnehmer noch lange erinnern. Ob Teambuilding Maßnahme oder Spaßevent zum Abschalten, wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation. Alle Preise auf Anfrage.

TEAMBUILDING IM ALPINCENTER HAMBURG-WITTENBURG

Ab 20 Personen

WINTEROLYMPIADE

Der Teamgeist soll gestärkt werden? Dann ist unsere Winterolympiade das ideale Teambuilding-Modul für Ihre Veranstaltung. Egal ob begeisterter Wintersportler oder blutiger Anfänger – hier kommt jeder auf seine Kosten.

Beispiele für die Stationen sind:

- verschiedene Hindernis-Parcours
- Schatzsuche
- Hundeschlitten-Rennen
- Snowboard-Tandem
- u.v.m.

Betreuung durch unser Animationsteam

Dauer: ca. 60 Minuten



IHRE FEIER BEI VAN DER VALK

ABIBALL-ABSCHLUSSFEIER (Buchbar ab 50 Personen)

Ob zünftige Abiballfete oder festlicher Galaabend, unser "Tukansaal" bildet die richtige Kulisse für eine Abschlussfeier. Mit 200 m² und einer Deckenhöhe von 3 m verfügt unser Festsaal über ausreichend Platz für bis zu 120 Personen.

Durch das gemütliche Ambiente und 1 Bar bietet der "Tukansaal" die besten Voraussetzungen für ein gelungenes Fest.

In allen Pauschalen enthalten:

- Stühle, Tische, Besteck, Gläser
- Basisdekoration (Tischwäsche, Kerzen, Servietten)
- Servicepersonal
- Stilvolle Beleuchtung des Raumes und der Tanzfläche
- Getränke- und Buffetkarte (Mottoaufdruck möglich)

KOMFORTPAUSCHALE (max. 4 Std., Verlängerung gegen Aufpreis möglich)

€ 99,⁹⁰ p.P.

- Empfang mit Sekt und Orangensaft
- Galabuffet mit verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen
- Getränkepauschale: Biere vom Fass, Hauswein (Rot, Weiß & Rosé), Prosecco, Softdrinks, Wasser, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

PARTY DJ (Preise auf Anfrage)

- Professioneller DJ für die gesamte Veranstaltungsdauer
- Licht-, Ton- und Moderationstechnik

GALADEKORATION (Preise auf Anfrage)

- Blumengestecke
- Dekostoffe
- Raumdekoration
- Stoffservietten
- etc.

WEIHNACHTSFEIER FÜR JEDERMANN (Buchbar ab 4 Personen)

€ 49,⁹⁰ p.P.

Termine: 27.11.26, 04.12.26, 11.12.26

19:00 - 01:00 Uhr

Lassen Sie sich von einem vielseitigen weihnachtlichen Abendbuffet mit frischen Crêpes, Entenbraten, Fisch und weiteren ausgesuchten Köstlichkeiten verzaubern. Genießen Sie einen Begrüßungssekt, weihnachtliche Dekoration inkl. DJ, der für die richtige Stimmung sorgt.



HEIRATEN BEI VAN DER VALK

Machen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Ereignis. Von einer feierlichen Zeremonie bis hin zur Party im Anschluss, wir bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket mit zahlreichen Erweiterungsmöglichkeiten.

HOCHZEITSARRANGEMENTS

8 Std., buchbar ab 30 Personen, bei geringerer Personenanzahl wird ein Aufpreis berechnet.

HOCHZEITSARRANGEMENT BASIC

€ 135,⁵⁰ p.P.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Getränkepauschale: Biere vom Fass, Hausweine, Prosecco, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tafelwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee
- Hochzeitsbuffet nach Wahl
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)

HOCHZEITSARRANGEMENT ROYAL

€ 155,⁵⁰ p.P.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Begrüßungssnack
- Getränkepauschale: Biere vom Fass, Hausweine, Prosecco, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tafelwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee
- Hochzeitsbuffet nach Wahl
- Mitternachtssnack
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)
- Exklusives Dekopak (Stretchhussen in weiß, Kerzenständer Ihrer Wahl oder Stielvasen, ein Blumengesteck pro Tisch)

Wir schenken dem Brautpaar (nach Verfügbarkeit):

- Die Übernachtung in einer unserer Suiten inklusive einer kleinen Überraschung.



OUTDOOR EVENTS



In der direkten Umgebung des Landhotels Spornitz gibt es viel zu sehen und zu erleben. Wir haben uns einiges ausgedacht, das Ihren Aufenthalt außerhalb unseres Hotels ebenfalls unvergesslich machen wird.

- die Umgebung mit dem **Fahrrad** oder **E-Bike** kennenlernen
- **Kanufahren** direkt auf der Müritz-Elde-Wasserstraße - Start Lewitzcamp Garwitz
- **Erlebnis Waldwanderung** mit "Teamspielen" mit dem Lewitzranger ab Friedrichsmoor
- **Wasserski- und Wakeboardfahren** in kurzer Zeit beim Wasserskilift Zachun Beach erlernen
- **Kart fahren** am alpincenter Hamburg-Wittenburg

SIE HABEN NOCH FRAGEN?

Es gibt noch Dinge, die Ihnen durch den Kopf gehen, die in unserer Broschüre nicht berücksichtigt wurden? Dann sprechen Sie uns bitte an! Wir sind offen für jegliche Wünsche und Ideen, damit Ihre Feier unvergesslich und unverwechselbar wird!

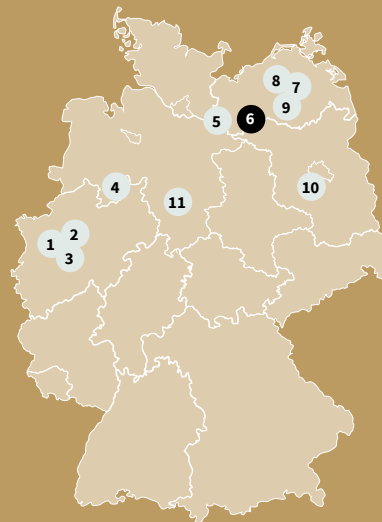
Landhotel Spornitz | +49 (0)38726 880 | bankettspornitz@vandervalk.de

GEHT NICHT – GIBT ES BEI UNS NICHT!



VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS

- 1. HOTEL MOERS**
Krefelder Strasse 169
47447 Moers
+49 (0) 2841 1460
moers@vandervalk.de
- 2. HOTEL GLADBECK**
Bohmertstrasse 333
45964 Gladbeck
+49 (0) 2043 6980
gladbeck@vandervalk.de
- 3. ALPINCENTER BOTTROP**
Prosperstr. 299-301
46238 Bottrop
+49 (0) 2041 70950
info@alpincenter.com
- 4. HOTEL MELLE-OSNABRÜCK**
Wellingholzhausener Strasse 7
49324 Melle
+49 (0) 5422 96240
info@melle.valk.com
- 5. HOTEL HAMBURG-WITTENBURG**
Zur Winterwelt 1
19243 Wittenburg
+49 (0) 38852 2340
hamburg-wittenburg@vandervalk.de
- 6. LANDHOTEL SPORNITZ**
Am alten Dütschower Weg 1
(An der B191)
19372 Spornitz
+49 (0) 38726 880
spornitz@valk.com
- 7. RESORT LINSTOW**
Krakower Chaussee 1
18292 Linstow
+49 (0) 38457 70
linstow@vandervalk.de
- 8. GOLFHOTEL SERRAHN**
Dobbiner Weg 24
18292 Serrahn
+49 (0) 38456 66920
serrahn@vandervalk.de
- 9. NATURRESORT DREWITZ**
Am Drewitzer See 1
17214 Nossentiner Hütte OT Drewitz
+49 (0) 39927 7670
drewitz@vandervalk.de
- 10. HOTEL BERLIN BRANDENBURG**
Eschenweg 18
15827 Blankenfelde-Mahlow/Berlin
+49 (0) 33708 580
info@berlin.vandervalk.de
- 11. HOTEL HILDESHEIM**
Markt 4 (GPS Jakobstraße)
31134 Hildesheim
+49 (0) 5121 3000
info@hildesheim.valk.com



überraschend vielfältig

Sie suchen eine Räumlichkeit für Ihre Tagung, Ausstellung oder ähnliches?

www.valkbusiness.de