

» Hier tagen Sie richtig «



Sehr geehrte Tagungsplanerin, Sehr geehrter Tagungsplaner,

wir freuen uns, dass Sie sich für die Durchführung einer Veranstaltung in unserem Hause interessieren.

Mit dieser Informationsbroschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten geben, perfekte Rahmenbedingungen für Seminare oder Verkaufsveranstaltungen bei uns im Hause zu schaffen.

Sie können aus einem der vielen von uns zusammengestellten Tagungspakete wählen, diese nach Ihren Wünschen umgestalten oder erweitern.

Ebenfalls bieten wir Ihnen zusätzlich Vorschläge für ein Rahmenprogramm an, mit denen Ihre Veranstaltung in jeder Hinsicht ein Erfolg wird.

Gerne stehen wir Ihnen dank unserer langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom Parkhotel Oberhausen

» Unser Schnelldurchlauf A-Z «

Gastronomie

- Restaurant „Zur Bockmühle“ – hier genießen Sie vom leichten Lunchbüffet bis zur Galaveranstaltung
- Gemütliche Bierstube „Schottes Kneipe“ – hier können sich die Tagungsteilnehmer bei einem gepflegtem Bier vom Fass von dem erfolgreichen und arbeitsintensiven Seminartag erholen
- Hotelbar „Le Petit“ – steht Ihnen mit raffinierten Drinks rund um die Uhr zur Verfügung

Freizeitmöglichkeiten - im Haus

- Sauna mit Whirlwanne
- 5 Bundeskegelbahnen
- Joggen oder Spaziergänge im angrenzenden Waldgelände
- 3 Tennisplätze, Tennishalle und Fußballfelder auf dem angrenzenden Sportgelände

Im Umfeld

- CentrO. Europas größter Einkaufs und Freizeitpark mit 200 Geschäften, 20 Restaurants, Bars und Kneipen (3 km)
- Hochseil – Klettergarten am CentrO (3 km)
- Movie Park Germany in Bottrop - Kirchhellen (14 km)
- Alpincenter Bottrop mit Klettergarten, Sommerrodelbahn und Indoor SKYdiving (8 km)
- Freizeitpark Vonderort mit Badeparadies
- Kart - Bahn (8 km)
- Musicals in Oberhausen, Düsseldorf und Bochum
- Öffentlicher Golfplatz mit Driving – Ranch (1,5 km)

Konferenzräume

- für bis zu 80 Personen
- Tageslicht, verdunkelbar
- Klimaanlage,
- kostenfreier W-LAN Zugang, LAN - Anschluss

Lage

- verkehrsgünstig an einem Wald- und Sportgelände
- 1,2 km von der Autobahn entfernt
- Bushaltestelle und Taxistand liegen direkt am Hotel
- Hauptbahnhof 6 km, Flughafen Düsseldorf 25 km, Duisburg 12 km, Essen 12 km, Bochum 25 km, Köln 80 km

Parkplätze

- 70 kostenfreie Parkplätze direkt hinter dem Hotel

Tagungstechnik

- Kostenfrei

Zimmer

- 98 Zimmer von Standard bis zur Juniorsuite
- ausgestattet mit Klimaanlage, Dusche/WC, Haarfön, Kosmetikspiegel, Minibar, Radio, Sat & Sky Sport TV, großzügigem Schreibtisch, kostenfreiem W-LAN Zugang und Safe in Laptopgröße

» Unsere Tagungspauschalen «

Tagespauschale mit einer Mittagspause

- 1 Kaffeepause vormittags mit wechselnden Beilagen
- Leichtes 2-Gang Menü oder Lunchbüffet zum Mittagessen mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang
- 1 Kaffeepause nachmittags mit wechselnden Beilagen
- Nutzung eines geeigneten Tagungsraumes
- Tagungsraumausstattung (Blöcke, Stifte)
- Nutzung der Tagungstechnik

Zum Preis von € 44,00 pro Person und Tag

„All inclusive“

- Alle Leistungen der oben genannten Pauschale
- Große Flaschen Wasser und Apfelsaft auf den Tischen im Tagungsraum
- Softgetränke, Kaffee, Tee, Schokolade zum Mittagessen

Zum Aufschlag von € 8,00 pro Person und Tag

Tagespauschale mit einer Mittagspause und einem Dinnerabschluss

- 1 Kaffeepause vormittags mit wechselnden Beilagen
- Leichtes 2-Gang Menü oder Lunchbüffet zum Mittagessen mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang
- 1 Kaffeepause nachmittags mit wechselnden Beilagen
- Exclusives 3-Gang Menü oder Dinnerbüffet zum Abendessen
- Nutzung eines geeigneten Tagungsraumes
- Tagungsraumausstattung (Blöcke, Stifte)
- Nutzung der Tagungstechnik

Zum Preis von € 66,00 pro Person und Tag

„All inclusive“

- Alle Leistungen der oben genannten Pauschale
- Große Flaschen Wasser und Apfelsaft auf den Tischen während der Tagung
- Softgetränke, Kaffee, Tee, Schokolade zum Mittagessen
- Hauswein, Haussekt, alle Biersorten, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Schokolade während des Abendessens für 3 Stunden

Zum Aufschlag von € 33,00 pro Person und Tag

Bleiben Sie über Nacht - Vollpensionspauschale

- Exclusives Drei-Gang Menü oder Dinnerbüffet zum Abendessen
- Übernachtung in unseren komfortabel eingerichteten Zimmern
- Schlemmer - Frühstücksbüffet
- 2 Kaffeepausen mit wechselnden Beilagen
- Leichtes 2 - Gang Menü oder Lunchbüffet mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang
- Nutzung eines geeigneten Tagungsraumes
- Tagungsraumausstattung (Blöcke, Stifte)
- Nutzung der Tagungstechnik

Zum Preis von € 155,00 pro Person und Tag im Einzelzimmer

„All inclusive“

- Alle Leistungen der oben genannten Pauschale
- Große Flaschen Wasser und Apfelsaft auf den Tischen während der Tagung
- Softgetränke, Kaffee, Tee, Schokolade zum Mittagessen
- Hauswein, Haussekt, alle Biersorten, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Schokolade während des Abendessens für 3 Stunden

Zum Aufschlag von € 33 pro Person/Tag

» Raummieten «

Bei Reservierung unserer Räume ohne Tagungspauschalen oder als zusätzlicher Gruppenraum berechnen wir Ihnen folgende Raumbereitstellungskosten je nach Größe und Dauer der Nutzung.

		Ganztägig	1/2 tägig
Tagungsraum	15 qm	€ 50	€ 25
Tagungsraum	60 qm	€ 150	€ 100
Tagungsraum	120 qm	€ 300	€ 200

» Tagungstechnik «

In den Raummieten und den Tagungspauschalen ist die kostenfreien Nutzung von

- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Pinwand
- Magnetwand
- TV
- DVD-Player
- CD-Player
- Rednerpult
- Mikrofonanlage
- Moderatorenkoffer
- W-LAN

enthalten.

» Machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis «

WHISKEY – Tasting

Unser Partner, der erfahrende Gastrotrainer und Sommelier Marcel Habendorf wird eine 10minütige Einführung gestalten und zwischen und nach einem exquisiten 3 – Gänge Menü die einzelnen Whiskeysorten vorstellen und probieren lassen...

Vorspeise:

Pulteney 10 Years, Bourbon Cask, Signatory Vintage

Idee: Lachs/leicht geräuchert/Kartoffelpuffer/Salat/fruchtige Vinaigrette

Hauptgang:

Deanston Highland Single Malt, Virgin Oak

Tomatin 14 Years, Highland Single Malt, Port Casks

Idee: Lamm in jeglicher Form / Schmorgerichte / Ochsenbäckchen / Steak / Speckbohnen / Kartoffelbeilage

Dessert:

The Glendronach 12 Years, Pedro Ximenez and Oloroso Sherry Cask

Idee: Schokoladen Dessert mit geringem Kakaoanteil / fruchtige Komponente / Orangensauce

Solo als Digestif:

Classic of Islay, Single Malt Whisky

Zum all inclusive Preis von € 75,00 pro Person
(ab 15 Personen)

Küchenparty

Werfen Sie einmal einen Blick hinter unsere Kulissen:

Wir laden Sie recht herzlich ein, einmal unseren Küchenprofis über die Schultern zu gucken: bei dem Proseccoempfang in unserem Restaurant „Zur Bockmühle“ werden Ihre Gäste mit Schürze und Kochmütze ausgestattet.

Anschließend erwartet Sie unsere aufwändig dekorierte Hotelküche - dort sind Sie bei der Zubereitung Ihres exquisiten Viergang - Menüs live dabei und zusätzlich können Sie die Abläufe in einer Großküche verfolgen. Schließlich müssen auch die weiteren Gäste in unserem Restaurant, im Bierpub sowie auf den Kegelbahnen weiter bekocht werden.

Sie wollen selbst Hand mit anlegen, kein Problem, wir reichen Ihnen gerne den Kochlöffel. Keine Frage bleibt hier offen und schon so mancher konnte nützliche Tipps für die eigene Heimküche mit nach Hause nehmen.

Unsere Leistungen:

- Stehtischempfang mit Prosecco di Valdobbiadene
- Exquisites Vier-Gang-Menü
- Korrespondierende italienische Spitzengewächse sowie frisch gezapftes Bier, Wasser, Säfte und einer kleinen Digestifauswahl
- Die gesamte Dekoration inkl. üppiger Blumendekoration, einem Meer aus Windlichtern und Menuekarten
- Gesamte Personalkosten

zum all inclusive Preis von € 75,00 pro Person
(ab 25 Personen bis maximal 100 Personen)

Geschäftsbedingungen für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Konferenz- und Banketträumen des Hotels sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Sie gelten entsprechend auch für die Reservierung von Hotelzimmern.

2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.

3. Reservierungen von Bankett- und Konferenzräumen werden mit der Annahme durch das Hotel bindend. Optionsdaten sind sowohl für den Veranstalter als auch für das Hotel bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Option die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten.

5. Um- bzw. Abbestellungen können bis 4 Wochen vor dem Termin kostenlos erfolgen. Danach gelten folgende Fristen und Gebühren:

28 – 15 Tage vor Anreise –

20 % des entgangenen Umsatzes

14 – 08 Tage vor Anreise –

50 % des entgangenen Umsatzes

07 – 0 Tage vor Anreise –

80 % des entgangenen Umsatzes

6. Der Auftraggeber hat dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Bankett-, Konferenz- oder sonstigen Veranstaltung spätestens 2 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Ansonsten wird die ursprünglich bestellte Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Tatsächlich entstehende Abweichungen nach unten können nach diesem Termin nicht mehr berücksichtigt werden. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Teilnehmerzahl werden bis zu max. 5% vom Hotel akzeptiert, das insoweit einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleistet. Über weitergehende Überschreitungen der Teilnehmer bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel. Bei Überschreitung wird für die Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrundegelegt.

7. Ein vereinbarter Mindestumsatz an Speisen und Getränken, der auf einer gemeinsamen Rechnung erfaßt wird, kann nicht mit einem eventuellen Zimmerumsatz verrechnet werden.

8. Der Veranstalter haftet dem Hotel gegenüber für die Bezahlung etwaiger von den Teilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.

9. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Auftraggeber, ohne daß es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von eingebrachten Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen von Konferenz- oder Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Auftraggeber verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde der Stadt Oberhausen, der Abteilung Brandschutz, in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muß nach der Veranstaltung ordnungsgemäß entfernt und sollte binnen 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden.

10. Eine etwaige notwendige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene Gegenstände.

11. Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zu Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel, soweit möglich, sofort für Abhilfe sorgen. Eine Zurückhaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht hergeleitet werden.

12. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

13. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik u.a.) behält sich das Hotel das Recht vor, den Auftrag zu stornieren.

14. Die Rechnungen des Hotel sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

15. Bei Berechnung der Fristen wird der Tag des Einganges einer schriftlichen Stornierung beim Hotel nicht mitgerechnet.

16. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Seiten ist Oberhausen.

17. Abweichende Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.