

ABSTEIGE PREISLISTE

Stand: 2022-10-01

RAUMMIETE

- Bestuhlung und Tische nach deinen Wünschen (max. 10 Personen + Trainer/Dozent am Tisch; max. 24 Personen in Theaterbestuhlung)
- Nutzung der Soundanlage
- Strom, Wasser, WC-Nutzung
- WLAN
- Endreinigung

1/2 Tag 139,00 € (zzgl. MWSt.) von 08:00 – 12:30 oder von 13:00 – 18:00 oder von 18:30 – 23:00

1 Tag 129,00 € (zzgl. MWSt.) von 08:00 – 18:00

1 Tag + Abend 329,00 € (zzgl. MWSt.) von 08:00 – 23:00

Mehrere Tage oder regelmäßige Belegung (bspw. für Pop-Up-Stores) oder eine andere coole Idee: Frag' uns einfach!

SCHAFFPAKET

- Beamer (VGA- und HDMI-Anschluss)
- 1 Flipchart mit Block und Stiften
- 1 Whiteboard mit Stiften
- 2 Pinwände mit Packpapier und Pinnadeln
- Moderatorenmaterial: Moderationskarten in verschiedenen Farben; Karten in Sonderformen; Stifte für max. 10 Teilnehmer; Schere; Klebeband
- Block und Stift für jeden Teilnehmer

1/2 Tag 49,00 € zzgl. MWSt.

1 Tag 69,00 € zzgl. MWSt.

DORSCHTLÖSCHERPAKET

- Kaffee und Cappuccino aus kolumbianischen Hochlandbohnen („Partner-Kaffee“ aus Aschaffenburgs Partnerstadt Villavicencio, Kolumbien)
- Verschiedene Teesorten aus fairem Anbau vom Weltladen Aschaffenburg
- Wasser (mit oder ohne Kohlensäure) – umweltfreundlich aus dem Hahn mit der Grohe-Blue-Technik
- Schlaraffenburger Abbelsaft-Schorle aus Aschaffenburg und Umgebung; in der 0,5-Liter-Flasche

1/2 Tag 9,50 € zzgl. MWSt. pro Person

1 Tag 13,50 € zzgl. MWSt. pro Person

Zusätzlich bieten wir auf Wunsch an (Abrechnung nach Verbrauch, flaschenweise):

- Pils vom Bürgerlichen Brauhaus Wiesen, in der 0,5-Liter-Flasche: 2,10 € zzgl. MWSt.
- Cuvée blanc, Kabinett trocken vom Weingut Höflich aus dem Großostheimer Heiligenthal; in der 0,75-Liter-Flasche: 15,10 € zzgl. MWSt.

SCHNABULIERPAKET „SÜSS“

2 halbe süße Stückchen (Croissant, Nuss-, Mandel-, Schoko-Croissant, Käsetasche, Mohnschnecke oder Streuselzunge)

2,80 € zzgl. MWSt. pro Person

SCHNABULIERPAKET „HERZHAFT“

2 halbe belegte Brötchen pro Person (hell und Vollkorn) mit Presssack, Salami, Schinken, Gouda, Frischkäse, Camembert oder veganer Brotaufstrich

4,80 € zzgl. MWSt. pro Person

SCHNABULIERPAKET „GESUND“

- 1 Stück Obst (möglichst aus der Region; je nach saisonaler Verfügbarkeit)
- 1 Müsli-Riegel 50 g – unterschiedliche Geschmacksrichtungen

2,50 € zzgl. MWSt. pro Person

MAMPFEN

... ist in der ABsteige natürlich möglich; gern vermitteln wir euch einen Caterer. Unmittelbar in unserer Nähe liegen das Suppenhaus, die Metzgerei Herdt oder die Fromagerie Geis, die euch gern etwas Leckeres zur Stärkung bringen. Oder ihr sucht euch einfach ein Restaurant in der Umgebung – fußläufig warten einige tolle Lokale auf hungrige Gäste. Wir haben mit ihnen spezielle Arrangements für deine Gäste vereinbart: Aus Extra-Karten kann sich jeder Teilnehmer sein leckeres Mittagsmenu zusammenstellen; einfach vorher ankreuzen – pünktlich serviert, sobald der Magen knurrt:

- Restaurant „Einstein“ – 20 Sekunden entfernt ... Burger, Schnitzel, Salate & mehr
- Gewürzhaus „Thalmann“ – 20 Sekunden entfernt ... täglich wechselnde Gerichte
- Restaurant „Thai Palace“ – 60 Sekunden entfernt ... Asiatisch – besser als in Bangkok
- Café „Schwarzer Riese“ – 10 Sekunden entfernt ... Frühstück den ganzen Tag

EXTRA-WORSCHT

Darf's noch ein bisschen mehr sein? Blumen, Tischdeko oder eine besondere Beleuchtung? Hast du spezielle Wünsche, was die Ausstattung betrifft? Kein Problem! Wir haben die Kontakte. Sprich uns einfach an, wenn wir dir eine Extra-Worscht braten sollen.

LIFE-KINETIK

Wenn du deinen Workshop oder dein Meeting auflockern willst, dann empfehlen wir dir eine 20- bis 60minütige Life-Kinetik-Einheit in der **ABSTEIGE**. Unser Kooperationspartner Matthias Spielmann kommt in die **ABSTEIGE** und macht mit deinen Teilnehmern ungewohnte (aber nicht anstrengende) Übungen, die Körper und Geist lockern. So werden die Ideen nur so sprudeln ... Bitte wende dich direkt an ihn: www.lifekinetik.matthias-spielmann.de

DEN PROF DAZU BUCHEN

Willst du deine Veranstaltung in der ABsteige bereichern? Brauchst du einen Impuls von außen? Dann engagiere doch Prof. Däfler für einen (kurzen) Vortrag oder einen Mini-Workshop. Mehr über ihn und seine Themen erfährst du hier: www.profdaefler.de