Vorschlag f¼r ein Abend ?Event

DIY BBQ in der Forest Lodge ¾ Grillspaß im Team

F¼r ihr ganz persönliches DIY BBQ bereiten wir alles liebevoll für Sie vor –
von den frischen Zutaten bis zur perfekten Grillstation in der idyllischen Atmosphäre der Forest Lodge.
Jetzt sind Sie an der Reihe: Bestimmen Sie Ihre Grillmeisterin oder Ihren Grillmeister
und legen Sie gemeinsam los!
Genießen Sie den Duft frisch gegrillter Spezialitäten, entspannte Stimmung
und echte Team Momente inmitten der Natur oder im Winter vor dem Kamin
Damit alles reibungslos verläuft, begleiten wir Ihr BBQ mit 1–2 Servicekräften,
die Sie bei Bedarf unterstützen und für das gewisse Extra an Komfort sorgen.
Ein kulinarisches Erlebnis voller Genuss, Teamgeist und Spaß

Brot und Dips

Knuspriges Brot und Dips im Kräuterbett

Vorspeisen und Salate

Salat von Wassermmelone und Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Minze, Petersilie und Limette
Cous Cous Salat mit Paprika, Zucchini, Kräutern und Zitrone
Romanasalat mit Caesar Dressing, knusprigem Bacon und Parmesan

Fleisch und Wurst aus der Bergischen Landmetzgerei (350g p.P.)

Bäuchle Bratwurst, marinierte Rindhüftsteaks,
Schweinefilet mit Schalotten am Spieß Spicy Curry Kikok Hähnchen,
marinierte Nackensteaks oder Grillbauch vom Bergischen Landschwein

Saucen und Dips und Beilagen

Ketchup, Senf, Curry Mango Sauce, Sweet Chili Sauce, Knoblauchsauce
Grillgemüse : Paprika, Zucchini, Schalotten, Champignons, Aubergine, Knoblauch
Kleine Rosmarinkartoffeln

Dessert

Jahreszeitlich, fruchtig, lecker

DIY BBQ 65,00 p.P.

Extras

Servicekraftpauschale (bei mehr als 10 Personen) + 30,00 pro Stunde
Location und Equipmentpauschale für 4 Stunden 350,00
Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Vorschlag f¼r ein Abend ?Event

Wild BBQ an der Burg Honrath Genuss inmitten der Natur

Nach einem entspannten Spaziergang durch unsere malerischen W¼lder
und entlang der Bahnen des Golfplatzes erreichen Sie nach etwa 20 Minuten
die eindrucksvolle Burg Honrath.
Dort erwartet Sie unser Waidmann mit einem k¶stlichen Wild BBQ
zubereitet aus erlesenen Spezialit¤ten aus heimischen Revieren.
Genie§en Sie in stimmungsvoller Atmosph¤re ein authentisches, regionales Geschmackserlebnis
rustikal, herzlich und unverf¤lscht.
Ein perfekter Ausklang nach einem erlebnisreichen Tag im Gr¼nen!

Wildburger BBQ

Waidmannburger mit Beilagen vom Big Green Egg 35,00 p.P.

oder

Wildwurst BBQ

mit Beilagen vom Big Green Egg 25,00 p.P.

oder

Wildr¤kensteak BBQ

mit Beilagen vom Big Green Egg 50,00 p.P.

Locations

Atelier (WaidmannService bis 10 Personen inkl.) 195,00 pro Stunde
Burghof outdoor (WaidmannService bis 10 Personen inkl.) 135,00 pro Stunde
Reinigungspauschale, M¼llentsorgung, Vor Y und Nachbereitung 60,00 pro Buchung

Extras

Servicekraftpauschale (bei mehr als 10 Personen, ab 20 Personen auf Anfrage)
29,00 je Servicekraft pro Stunde
Feuerschale Burghof (Feuerholz inkl.) 70,00 pro Abend (max. 4 Std.)
Lagerfeuerpauschale Burghof (Feuerholz inkl.) 100,00 pro Abend (max. 4 Std.)
Ofenpauschale Atelier (Feuerholz inkl.) 50,00 pro Abend obligatorisch Okt. Y Mai.
Zum BBQ gibt es selbstgebrautes BurgYBier sowie alkoholfreie Getr¤nke und auf Wunsch auch Wein.
Die Getr¤nke werden nach Verbrauch berechnet.

Dauer inkl. HinY und R¤ckweg ca. 3 Stunden (Wegzeit je Strecke ca. 20 Y 25 Minuten)

Vorschlag f[illegible]ein Abend ?Event

Regionales und saisonales MitmachYDinner
als entspannender Abschluss eines erfolgreichen Tagungstages.

Zusammen mit der Bonner Stadtk[illegible]in Astrid Kuth
tre1en Sie im Anschluss an Ihren Tagungstag gemeinsam die Vorbereitungen
f[illegible]hr interaktives Drei YGangYMenu.

Dieses genie[illegible]n Sie in entspannter Atmosph[illegible] an der langen, sch[illegible]gedeckten Tafel,
entweder in der Forest Lodge vor dem Kamin
oder auch mitten im Gr[illegible]en bei den Fischteichen.

Ein regionales und saisonales Men[illegible]
beginnend mit einer Vorspeise und Brot mit Oliven[illegible]
gefolgt von einem Hauptgericht und zum Abschluss das Dessert.

Das Men[illegible]wird begleitet von eigens ausgew[illegible]ten Weinen,
oder auch von z[illegible]ftigem Schreckenskammer K[illegible]ch
oder Craftbier aus der BurgYBrauerei in Honrath.

Dauer ca. 3 Y 4 Stunden

bis 10 Personen pauschal [illegible].150,00
ab der 11. Person + [illegible]95,00 p.P.
inkl. Mitmach Dinner in drei G[illegible]gen, eingedeckter Tafel, Servicepersonal

Die Getr[illegible]ke werden nach Verbrauch berechnet.

Vorschlag f Team Events

XXL Jenga der Turm der Teamplayer

Wer hat das ruhigste H chen und die beste Strategie?
Bei unserem XXL Jenga wird aus einem einfachen Spiel ein echtes Teamerlebnis!
Bauen Sie gemeinsam den h chsten Holzturm, testen Sie Ihre Geschicklichkeit
und behalten Sie dabei die Nerven, wenn der Turm ins Wanken ger t
Ein Erlebnis voller Spannung, Spa und Freude perfekt, um den Teamgeist zu st rken!

Leistungen & Preise:
Bis zu 10 Personen: 00,00
inkl. einem 10 Liter Fass K sch zum Anstoßen
Ab der 11. Person: zzgl. 0,00 pro Person
Dauer: ca. 2 Stunden

Golf Schnupperkurs Teambuilding mit Schwung

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Golfsports ganz ohne Vorkenntnisse!
Unter Anleitung eines unserer erfahrenen Pros lernen Sie die Grundlagen:
vom ersten Abschlag auf der Driving Range bis zum pr zisen Putten auf dem Gr
Auf Wunsch organisieren wir auch eine kleine Golf Challenge mit Siegerehrung
f r extra Motivation und jede Menge Spa

Leistungen & Preise:
Bis zu 10 Personen: pauschal 00,00
Ab der 11. Person: zzgl. 7,50 pro Person
Dauer: ca. 2 Stunden

Vorschlag f Team Events

Geo?Caching?Abenteuer rund um Schloss Auel
Begeben Sie sich auf eine spannende Schatzsuche
durch die idyllische Umgebung von Schloss Auel!
Ausgestattet mit modernen GPS Ger en und begleitet von einem fach und ortskundigen Guide
l en Sie im Team oder in kleineren Gruppen kni ige R sel und Aufgaben
Spannung, Spa und Teamgeist garantiert!
Ob an der Ritterr ung, in der Aueler Schlosskapelle, auf der Driving Range,
am Birker Bach, an den Schlossteichen, an der Forest Lodge,
im geheimnisvollen Wald auf dem Weg nach Windl k oder in der Windl ker Scheune
 erall warten kleine Herausforderungen und erraschende Entdeckungen auf Sie.
Unterwegs erleben Sie immer wieder tolle erraschungen
und vielleicht erwartet Sie am Ziel sogar ein liebevoll vorbereitetes Pique Nique im Gr en.

Leistungen & Preise:
Bis zu 10 Personen: pauschal 95,00
Ab der 11. Person: zzgl. 7,50 pro Person
Dauer: ca. 3 Stunden

Optionales Zusatzangebot:
Pique Nique oder Waidmann BBQ
Runden Sie Ihr Team Event mit einem gem chen Ausklang ab b beim entspannten Picknick
oder beim rustikalen BBQ mit regionalen Spezialit en.

.

Vorschlag f Team Events

Bogenschie n im Schlosspark Zielen, Fokussieren, Tre en!
Erleben Sie ein innovatives und einzigartiges Outdoor Teamevent
im historischen Schlosspark von Schloss Auel.
Dieses Erlebnis verbindet Spa Konzentration und Teamgeist auf besondere Weise
und st kt Vertrauen, Achtsamkeit und den Zusammenhalt in Ihrer Gruppe.
Beim L en spannender Aufgaben in einem au gew nlichen Szenario lernen Sie,
den Fokus auf das Wesentliche zu richten, die eigene Zielgenauigkeit zu verbessern
und gemeinsam Herausforderungen zu meistern spielerisch und mit jeder Menge Spa

Unser abwechslungsreiches 3 Phasen Programm:
Einf hrung in die Kunst des Bogenschie ens Sicherheit, Technik und Haltung
Individuelles Training Verbesserung von Konzentration und Tre 1sicherheit
Bogen Turnier Team Wettbewerb mit Spa garantie und Erfolgsgef hl

Unsere erfahrenen Bogentrainer:innen sorgen f eine gelungene Mischung
aus Herausforderung, Motivation und Begeisterung.

Leistungen & Preise:
Bis zu 10 Personen: pauschal 95,00
Dauer: ca. 3 Stunden

.

Vorschlag f Team Events

Schafe f en im Bergischen Land Teamf ung neu erleben
Ein au gew nliches Erlebnis,
das Natur, Achtsamkeit und Teamdynamik auf einzigartige Weise verbindet.

Beim Schafe f en im Bergischen Land lernen Sie, was echte Zusammenarbeit bedeutet:
Kommunikation, Vertrauen, F ung und gemeinsames Handeln werden hier hautnah erlebbar.
Gemeinsam mit einem erfahrenen Coach und einem Sch er mit seinen H hunden
f t Ihr Team eine Herde von bis zu 1.000 Schafen von Wiese zu Wiese
ein unvergessliches Erlebnis voller Ruhe, Konzentration
und faszinierender Einblicke in die Dynamik einer Herde.
Diese au gew nliche Erfahrung in der freien Natur
bietet wertvolle Impulse f den beru chen Alltag
von F ungskompetenz er Stressbew gung bis hin zu e 1ektiver Teamkommunikation.
Ein gro tiges Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt!

Leistungen & Hinweise:
Durchf ung mit erfahrenem Coach und Sch er
Herde mit bis zu 1.000 Schafen
Dauer: ca. 5 Stunden (inkl. An Y und Abfahrt)
Preis & Buchung: auf Anfrage

.

Vorschlag f Team Events in der Weihnachtszeit

Lebkuchenh ser bauen Teamspa ur Weihnachtszeit

Knusper, knusper, kn schen er baut das sch ste H schen?
In unserer festlichen Lebkuchenwerkstatt wird der Zauber von Grimms M hen lebendig!
Im Team gestalten Sie liebevoll verzierte Lebkuchenh ser
klassisch, kreativ oder mit ganz eigener Handschrift.
Hier sind Fantasie, Teamarbeit und ein bisschen Fingerfertigkeit gefragt.
Auf Wunsch pr ieren wir am Ende das sch ste oder originellste H schen
nat ch mit kleinen Preisen oder weihnachtlichen Geschenken f alle Teilnehmenden.
Ein duftendes, fr liches Erlebnis, das nicht nur den Teamgeist st kt,
sondern auch richtig Spa macht!

Leistungen & Preise:
Preis pro Person: ab 9,50
Dauer: ca. 3 Stunden

.

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

Schloss Auel Boutique Hotel e.K.
Haus Auel 1 53797 Lohmar-Wahlscheid
Telefon 0 22 06/60 03-0 hotel@schlossauel.de

VR-Bank Rhein-Sieg
IBAN: DE34 3706 9520 2300 469011 BIC: GENODED1RST
St.Nr. 220/5336/1800 Ust.Id.Nr. DE 123116216 HRA 6798
Gerichtsstand Siegburg
Inh. Tatjana von la Valette St. George