



Ihre Tagung in der Villa im Tal



Was will man mehr?

Schöner kann man gar nicht tagen. Mitten im Grünen, helle und großzügige Tagungsräume, Technik auf dem neuesten Stand und das Alles nur 5 Minuten von Wiesbaden entfernt.

Die Villa im Tal vereint alle Vorzüge, die ein hervorragender Veranstaltungsort haben sollte. Zentrale Lage im Rhein/Main-Gebiet, einfache Anreisemöglichkeiten und kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus. Stilvolle Atmosphäre mit einer eleganten, klassisch-modernen Ausstattung. Großzügige Räume, in denen sich der Geist entfalten und Kreativität entstehen kann. Im Hintergrund ein aufmerksamer Service, der da ist wenn Sie ihn brauchen.

Ihre Tagungsmöglichkeiten in der Villa im Tal:

Wintergarten, 95 Quadratmeter
Salon, 160 Quadratmeter
Lounge, 48 Quadratmeter

Gerne gestalten wir Ihren Tag in der Villa im Tal individuell nach Ihren Wünschen, alternativ bieten wir eine Tagungspauschale mit den nebenstehend aufgeführten Leistungen:

Unsere Leistungen im Überblick:

- Tagungsräumlichkeiten 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr
- Standardtechnik mit Blöcken und Stiften für die Tagungsteilnehmer (Bei Nutzung des Wintergartens - Beamer und Leinwand inkludiert)
- WLAN für alle Teilnehmer kostenfrei
- Begrüßungskaffee
- Kaffeepausen am Vor- und Nachmittag mit kleinen Gaumenfreuden (Vorschläge Rückseite)
- Mittagessen als Stehlunchbuffet oder 3-Gang-Menü, kreiert und zusammengestellt von unserem Küchenchef (Vorschläge Rückseite)
- Alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Säfte und verschiedene Softgetränke

Ab 15 Personen € 89,- pro Person

Sollten Sie in kleiner Runde tagen möchten, erlauben wir uns je nach Personenzahl eine zusätzliche Raummiete zu berechnen. Alle zusätzlichen Leistungen werden nach Verbrauch verrechnet.



Ihre Tagung in der Villa im Tal | Vorschläge für Kaffeepausen und Lunch

Kaffeepause am Vormittag 1	Kaffeepause am Vormittag 2	Kaffeepause am Vormittag 3
<p>Marinierte Waldbeeren Smoothie von Mango und Vanille Plundergebäck</p>	<p>Jourgebäck mit verschiedenen österreichischen Wurstsorten und Almkäse</p> <p>Virgin Mary: Die alkoholfreie Blody Mary (Tomatensaft, Sellerie, Worcestershiresauce, Meersalz, Pfeffer und Tabasco)</p> <p>Warme französische Croissants</p>	<p>Exotischer Fruchtsalat mit Minzpesto</p> <p>Kiwi-Bananen-Shake mit Alpen- Joghurt und Vollmilchschaum</p> <p>Frisch aus dem Ofenrohr: Fleischkäse Semmerl mit Händlmaier´s-Senf und Gurkerl</p>
Lunch 1	Lunch 2	Lunch 3
<p>Verschiedene Blattsalate mit House Dressing</p> <p>Eingelegter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl</p> <p>Geschnittene Condiments: Tomaten, Gurken, Paprika und Kräuter</p> <p>Tranche vom schottischen Wildlachs auf Wurzelgemüse und Petersilien- Kartoffelr</p> <p>Penne Rigate in Rieslingrahmsauce und zwei Jahre gereiften geraspelten Parmesan</p> <p>Schokoladen Mousse mit Mandel-Canelloni</p> <p>Saisonale „Cold cuts“ von marktfrischem Obst</p>	<p>Rucolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven mit Limonen Dressing</p> <p>Curry-Linsensalat mit sardischem Ziegenkäse und Papadums</p> <p>Geschnetzeltes von der französischen Maispoularde in Rahmsauce mit Waldpilzen und Gemüsereis</p> <p>Fussili Caponata mit gehobeltem Parmigiano</p> <p>Creme von der Bourbon-Vanille mit Himbeercoulis</p> <p>Hausgemachtes Eis mit Mandelsplittern</p>	<p>Tomaten-Sonnenblumenbrot-Salat mit Oliven, Basilikum und Pinienkernpesto</p> <p>Romana-Salat mit French-Dressing und Croûtons</p> <p>Am Stück gebratenes Roastbeef mit reschen Kartoffeln und Kenjabohnen</p> <p>Gemüsespätzle mit Blauschimmel- käsesauce und Frühlingzwiebel</p> <p>Wachauer Marillen Palatschinken mit seinem Röster</p> <p>Ricotta-Lavendelcreme mit Honig und Waldbeeren</p>
Kaffeepause am Nachmittag 1	Kaffeepause am Nachmittag 2	Kaffeepause am Nachmittag 3
<p>Sacherschnitterl mit Schlag</p> <p>Wachauer Marillenkuchen mit Marillenröster</p>	<p>Wiener Apfelstrudel mit halbgeschlagener Sahne</p> <p>Kremser Kardinalschnitte mit Baiser</p>	<p>Verschiedene Schokoladen aus der Manufaktur Zotter/Steiermark</p> <p>Saisonaler Streuselkuchen mit Hausgemachtem Vanilleeis</p>