

Tagen im

Landgasthof

Demharter

Natürlich genießen



Gültig ab 01.01.2019

Verehrter Gast;

Ob Konferenzen, Seminare oder Meetings mit 5 bis 180 Personen: wir lassen Ihre Veranstaltung mit höchster Präzision, Kompetenz und Erfahrungen zu einem Erfolg werden.

**Ihr Vorteil:
Keine STORNO Gebühren**

Wir möchten Sie bereits in der Planungsphase entlasten. Vertrauen Sie daher auf unsere Erfahrung bei der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, damit wir von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf sorgen können.

Wir haben das Bestreben, unseren Gästen ein überzeugendes Gesamtkonzept zu bieten – mit persönlicher und fachlicher Beratung.

Die Familie Demharter und Ihr Team beraten Sie gerne, denn Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Gebot, ist für uns Herausforderung, ist für uns das Wichtigste.

Unsere überzeugende Gründe Ihre Tagung / Meeting oder Veranstaltung bei uns zu halten

- Fernab von Hektik und Alltagsstress mitten auf dem Lande, jedoch zentral direkt an der A8 (3 min) zwischen Augsburg und Ulm – Ausfahrt 73 Zusmarshausen gelegen
- Lichtdurchflutete Tagungs- und Besprechungs- und Gruppenräume
- Ausreichende kostenfreie Parkplätze am Landgasthof
- Regionale, schwäbisch-bayerische, den Jahreszeiten angenommene leichte Genus- Küche - Auf Wunsch Essen auf der Sonnenterrasse unter schattigen Bäumen
- Workshops auf unserer Sonnenterrasse
- Ausgesuchte Partnerhotels (2,5 km entfernt) zur Übernachtung mit Shuttleservice
- Kostenfreie Gruppenräume bei Bedarf und Verfügbarkeit
- Keine Versteckte Kosten – volle Kostenplanung bei Demharter´s

Wir unterstützen unsere ehrenamtlichen Vereine des Dorfes (Wörleschwang)
Bei ortsansässige Vereine werden bei Veranstaltungen
(Versammlung, Bürgerversammlung ectr.) keine Raummieten in Rechnung gestellt.

Landgasthof Demharter, das steht für Kompetenz und Erfahrung seit 1884 in den Bereichen Feiern und Gastronomie. Überzeugen Sie sich von den Vorzügen unseres Hauses und unserer preisgekrönten Küche!

Genießen Sie im Herbst ein Haferl Kaffee auf unserer lichtdurchfluteten **Sonnenterasse**, genießen Sie perlenden Holunderblütensekt und feine Canapés bei einem **Stehempfang** oder lassen Sie einfach mal alles gut sein bei einem Weizen und einer deftigen Brotzeit mit der ganzen Familie in unserem Biergarten, die Kleinen stets im Blick im anschließenden Spielplatz.

Feste und Feiern machen wir zu einem garantierten **Erfolg!** Wie? Wir **beraten** Sie auf Wunsch von der ersten Stunde an hinsichtlich **Musik, Dekoration, Speisen und Getränken** sowie den passenden Menükarten. Gerne übernehmen wir für Sie die komplette Gestaltung, unterstützen Sie in der **Planung** oder lassen Sie in Ruhe einen der Festsäle für bis zu 200 Personen schmücken — eben ganz individuell und Ihren Bedürfnissen angepasst!

Kommen, sehen, genießen – Der neue Demharter Saal wo das Thema Holz und Natur im Mittelpunkt steht - passend zur Lage des Landgasthofs inmitten des idyllischen Zusamtals in den Augsburger westlichen Wäldern. Hinterleuchtete Flächen mit Holzscheiben, eingepasste Drucke mit Waldmotiven, Baumstämme, feine Wandmalerei, ein abgestimmtes Farbkonzept sowie die passende Beleuchtung sorgen für ein stimmungvolles Ambiente.

Sie haben schon Raum brauchen aber Unterstützung beim leiblichen Wohl?

Fragen Sie nach „Demharters Catering“-Service: Wir versorgen Sie vor Ort mit allen Leckereien und Genüssen, die zum **Gelingen Ihrer Feier** beitragen.

Bei den Speisen sollten keine Wünsche offen bleiben!

Wir fühlen uns tief mit der **bayrisch-schwäbischen Genussküche** verbunden, die Gerichte und Schmankerl unser Großeltern und Eltern neu erfunden und bereichert, ohne den Charakter des Vertrauten zu verlieren. Selbstverständlich wenden wir nicht nur den Vorspeisen und Hauptgängen unsere Aufmerksamkeit, auch unsere **Nachspeisen** werden noch lange Ihren Tag versüßen.

Unser Restaurant fasst bis zu 60 Personen und direkt vor dem Haus gibt es ausreichend Parkplätze, so dass wir für Sie auch bei einem spontanen Besuch ein **gemütliches Plätzchen in modernem Landhaus Ambiente** finden.

Aber was zeichnet unsere Küche und unser Haus gegenüber den zahlreichen anderen Gasthäusern aus? Wir sagen es Ihnen:

- **Heimische Produkte** aus dem nahen Zusamtal
- Saisonale und **frische Zutaten**
- einheimische überliefernde **Familienrezepte** sowie stete **Innovation** in der Küche
- Traditionsbewusstsein und **Heimatverbundenheit**
- Pflege **regionalen Wirtshaustradition**

All dies machte uns zum zweitplatzierten im **Wettbewerb „Bayerische Küche 2010“**. Aber was sagt schon eine Auszeichnung oder ein Titel? Kommen Sie und lassen Sie sich von unseren schmackhaften Speisen, den **aufmerksamen Service** und den **einladenden Räumlichkeiten** überzeugen: **Ihre Zufriedenheit** ist die Auszeichnung, an der uns etwas liegt und die wir immer wieder aufs neue durch **Qualität und Service** gewinnen möchten!

Unser Stammhaus wurde im Jahre 2000 komplett erneuert und bietet Ihnen freundliche und familiäre Atmosphäre mitten im Zusamtal in schwäbisch-ländlicher Idylle. **Volkstumspflege und Moderne** treffen hier aufeinander und vereinen sich zum **Wohlfühl-Ambiente**, das keine Wünsche offen lässt. Unser Haus ist besonders **kinder- und familienfreundlich sowie behindertengerecht** (barrierefrei) ausgestattet. Ein Essen wird erst mit der **ganzen Familie zu einem Erlebnis**, an das man noch nach Jahren gerne zurückdenkt.

LANDGASTHOF DEMHARTER – OBERE HAUPTSTR. 1 86441 ZUSMARSHAUSEN

TEL: (0049) 08291 / 1002 – FAX: (0049) 08291 / 859403

WWW.LANDGASTHOF-DEMHARTER.DE

EMAIL: INFO@LANDGASTHOF-DEMHARTER.DE

Unsere Unternehmer – Leitsätze

- ▣ einzigartig sein
- ▣ wirtschaftlich erfolgreich sein
- ▣ unseren Gästen eine einmalige Veranstaltung bieten

Das tun wir:

Feiern, Tagungen und Sonderveranstaltungen organisieren wir mit viel Engagement und Liebe.

Unser Haus ist der richtige Ort, wo sich Menschen zusammenfinden. Im a la carte und Bankett servieren wir unseren Gästen das Beste aus dem Zusamtal.

Frisch, gesund und schmackhaft. Damit bieten wir nicht nur ein einzigartiges Gaumenerlebnis, wir sichern damit auch landwirtschaftliche Existenzen, denn wir besaßen von 1884 – 2000 auch eine eigene Landwirtschaft. Uns ist es ein großes Anliegen, in regionale Wirtschaftskreisläufe eingebunden zu sein. Unsere Küche bezeichnen wir als

„eine feine schwäbische - bayerische Jahreszeitenküche mit Seitensprüngen“

Das heißt, wir verfeinern unsere bodenständige Küche auch mal ganz gerne mit mediterranen Zutaten. Wir sind Handwerker des Kochens und nicht „Handlanger“; Fast alle Produkte werden selbst hergestellt. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir.

Unser Hauptaugenmerk legen wir besonders auf:

- Warenherkunft und Qualitätsprodukte aus der Region
- Frisch hergestellte Speisen im Rhythmus der Jahreszeiten
- Spezialitäten unter Verwendung regionaler Rezepte, die durch den Lebensstil in unserer Landschaft geprägt sind
- Verwendung sprachlicher Eigenheiten der Region und Herkunftsbezeichnungen in der Speisekarte
- Pflege bayerischer Wirtshaustradition

So sind wir:

Familiär, bodenständig, kreativ und zuverlässig. Unser motiviertes Team, inklusive aller Auszubildenden, leistet immer vollen Einsatz, damit unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen.

Das wollen wir:

Dank unserer Kompetenzen im Veranstaltungsbereich können wir mit unseren Gästen Feste und mit unserem Team Erfolge feiern. Sie geben uns kreative Freiräume, die Ihnen liebe Gäste zu Gute kommen und eine Weiterentwicklung des traditionsreichen Familienbetriebs ermöglichen. Begeisterte Mitarbeiter sorgen für begeisterte Gäste!



Wettbewerb „Bayerische Küche“ 2011 Auszeichnung in SILBER



Informationen:

Anschrift:

Landgasthof Demharter, Obere Hauptstr. 1
86441 Zusmarshausen / Wörleschwang
Tel: 08291 - 1002
Fax; 08291 - 859403
Email: info@landgasthof-demharter.de
www.landgasthof-demharter.de



Anfahrt:

Zwischen Augsburg und Ulm – Ausfahrt Zusmarshausen
Sie erreichen uns an der Autobahnausfahrt 73 (Zusmarshausen) Richtung Wertingen nach 2 km.
Der Landstuf Demharter befindet sich in idyllischer Dorfmitte von Wörleschwang.

Lage:

Gersthofen	20 km	Ulm City	30 km
Flughafen München	90 km	Messe Augsburg	25 km
Autobahn A8	2 km	Bahnhof Dinkelscherben	10 km

Gasthof:

Restaurant, Uriges Stüble und Raum Strochenblick
Unter schattigen Bäumen romantische Sonnenterasse,
Zusamtaler Saal – individuell teilbar (98 / 117 qm)



Programm

Kochkurse / gemeinsames Barbecue Grillen auf der Terrasse
Bierverskostung, Picknick am Weiher
Kletterpark (in Wertingen), vor der Haustüre die Idylle der „westlichen Wäldern“

Übernachtung:

Hotel Krone in Zusmarshausen (2 km entfernt)
Zimmerrate: EZ ab 45,00 €
DZ ab 59,00 €

Tel: 08291 – 232

Gerne buchen wir für Sie Ihre Tagungsteilnehmer ein,
um Sie einen stressfreien Start zu gewährleisten.

Shuttleservice

Sollten Sie noch ein gemeinsames Abendessen, Workshop oder Team – Building beabsichtigen, für uns kein Problem. Wir bieten einen kostenfreier Shuttleservice Ihrer Tagungsgäste zum Hotel.

Unser „Zuckerl“ für Sie kostenfrei:

Benötigen Sie zusätzlich Gruppenräume zur Besprechung, so bieten wir diese gerne nach Verfügbarkeit kostenfrei an.

(Bei Buchung einer Pauschale)

Gerne auch auf unserer Sonnenterrasse



Reservierung

Für Reservierungen verwenden Sie bitte unsere Tagungs- Checkliste und senden diese per Fax 08291-859403 zu.

Diese können Sie auch gerne digital auf unserer Homepage ausfüllen

<http://landgasthof-demharter/tagung.de>

Wir werden Ihre Tagungsanfrage schriftlich bestätigen.

Storno:

In der heutigen schnelllebigen Zeit eilt ein Termin zu einem anderen. Sollten Sie Ihre Tagung verschieben oder absagen müssen – so muss diese schriftlich erfolgen.

Ihr Vorteil – keine STORNO GEBÜHREN.

**Wir unterstützen unsere ehrenamtlichen Vereine des Dorfes (Wörleschwang)
Bei ortsansässige Vereine werden bei Veranstaltungen
(Versammlung, Bürgerversammlung ectr.) keine Raummieten in Rechnung gestellt.**

Bei weiteren Wünschen oder Fragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter 08291 – 1002 Herr Georg Demharter zur Verfügung.

Wir freuen uns Sie im Landgasthof Demharter begrüßen zu dürfen.

Ihre
Familie Demharter mit Team



Räumlichkeiten

Raum „Zum Storchenblick“

46 qm

Länge 6,50 m / Breite 7,20 m

U-Form 12 Personen
Block 14 Personen

Erdgeschoß, barrierefrei, Tageslicht, aktive Be- und Entlüftung
Bestuhlung über Eckbank oder Stühle nach Wahl

Raum „St. Michael“

98 qm

Länge 8,20 m / Breite 12,00 m

U-Form 24 Personen
Kino 60 Personen
Block 22 Personen
Parlament 40 Personen

Erdgeschoß, barrierefrei, Tageslicht, Fensterlüftung möglich
Echtholzparkett, aktive Be- und Entlüftung

Raum „St. Leonhard“

117 qm

Länge 9,80 m / Breite 12,00 m

U-Form 28 Personen
Block 28 Personen
Kino 100 Personen
Parlament 48 Personen

Erdgeschoß, barrierefrei, Tageslicht, Fensterlüftung möglich
Echtholzparkett, aktive Be- und Entlüftung

Raum „Zusamtaler Saal“

215 qm

Länge 18,00 m / Breite 12,00 m

U-Form 40 Personen
Kino 200 Personen
Parlament 100 Personen

Erdgeschoß, barrierefrei, Tageslicht, Fensterlüftung möglich
Echtholzparkett, aktive Be- und Entlüftung

Raum „St. Leonhard“ und Raum „St. Michael“ sind auf Wunsch kombinierbar (Zusamtaler Saal)

Kostenfreie Tagungsmedien:

Rednerpult, Leinwand, Overhead, With Board, Moderation Wand und Flip-Chart mit Stiften

Wünschen Sie unsere Seminar- und Tagungsräume zum Tagen
oder Meeting und nehmen

keine von unseren Tagungspauschalen

in Anspruch dann berechnen wir folgende Bereitstellungsgebühren (Raummieten)
Ihren Verzehr können sie nach dem Bauskastensystem individuell zusammenstellen.

		1 Tag	½ Tag (8.00 Uhr – 13.00 Uhr <u>oder</u> 13.00 Uhr – 19.00 Uhr)
Raum „Zum Storchenblick“	46 qm	80 €	50 €
St. Michael	98 qm	200 €	100 €
St. Leonhard	117 qm	200 €	100 €
Zusamtaler Festsaal	215 qm	400 €	200 €

Unser „Zuckerl“ für Sie kostenfrei:

Benötigen Sie zusätzlich Gruppenräume zur Besprechung, so bieten wir diese gerne nach Verfügbarkeit **kostenfrei** an.

(Bei Buchung einer Pauschale)

Gerne auch auf unserer Sonnenterrasse



I. Tagespauschale „Schau in´s Land“

- Welcome Kaffeepause mit Butterbrezen oder Croissants, Obst
- Kaffee- und Teepause vormittags
- Leichtes 3- Gänge Mittagmenü (drei Gang drei Hauptgerichte zur Wahl)
- Kaffee- und Teepause nachmittags mit Mini - Nascherl im Partyglas / Gebäck, Obst
- Technische Grundausstattung (Leinwand, Flip Chart)
- Kostenfreies W-LAN & Inklusive Tagungsraum

47 € pro Person

II. Halb – Tagespauschale „Tellergericht“

(vormittags oder nachmittags)

- Kaffee- und Teepause vormittags / Nachmittag mit Butterbrezen oder Croissants oder Gebäck, Obst
- Tellergericht zum Mittagessen oder Abendessen (verschiedene zur Auswahl: Fleisch, Fisch und Vegetarisch) nach Empfehlung unseres Küchenchefs
- Technische Grundausstattung (Leinwand, Flip Chart)
- Kostenfreies W-LAN & Inklusive Tagungsraum

33 € pro Person

III. Halb - Tagespauschale „Selbstzahler“

(vormittags oder nachmittags)

- Kaffee- und Teepause vormittags mit Butterbrezen oder Croissants oder Gebäck, Obst
- Mittagessen oder Abendessen nach Empfehlung des Küchenchefs – Auswahl und Abrechnung der Speisen auf eigene Rechnung der Teilnehmer
- Technische Grundausstattung (Leinwand, Flip Chart)
- Kostenfreies W-LAN & Inklusive Tagungsraum

25 € pro Person

IV. Tagespauschale „einfach und guad“

- Kaffee- und Teepause
- Leichtes 3- Gänge Mittagmenü (drei Gang drei Hauptgerichte zur Wahl - Suppe / Haupt / Dessert)
- Kaffee- und Teepause
- Technische Grundausstattung (Leinwand, Flip Chart)
- Kostenfreies W-LAN & Inklusive Tagungsraum

38 € pro Person

Getränke Flat I. zusätzlich Per. 9 €
Kalte Tagungsgetränke, Fruchtsäfte, Limonade in der Flasche
und erfrischendes Orangenwasser in der Karaffe
im Tagungsraum

Getränke Flat II. zusätzlich Per. 14 €
Kalte Tagungsgetränke, Fruchtsäfte, Limonade in den Flaschen
und erfrischendes Orangenwasser in der Karaffe
im Tagungsraum
inkl. Mittagstisch oder Abendessen
(alkoholfreie Getränke zum Mittag. - / Abendstisch (max. 2 Std.)
Biere, Kaffeespezialitäten und offene Weine zu den Mahlzeiten.

Moderations- und Tagungstechnik

Overheadprojektor		kostenfrei
Flip Chart		kostenfrei
Folienstifte		kostenfrei
Moderationswand		kostenfrei
Leinwand		kostenfrei
Rednerpult		kostenfrei
CD-Player		kostenfrei
W-LAN		kostenfrei
Beamer	ganztags	30,00 €
	halbtags	20,00 €
Sprachmikrophon mit Headset		~ 100 €
Sprachmikrophon mit Audiosystem (wird von der Fa. Pro Tec / Zusmarshausen installiert)		~150,00 €
Fotokopie		0,25 €
Telefon- und Faxeinheit		0,10 €

Ergänzende Tagungsbausteine

**Ihr Vorteil:
Keine STORNO Gebühren**

Getränke:

Kalte Tagungsgetränke, Fruchtsäfte, Limonade	0,2 l	2,90 €
Karaffe Apfel- Schorle	1,0 l	6,00 €
Karaffe Orangenwasser	1,0 l	4,90 €
Karaffe hausgemachten Holunderblütenschorle mit frischer Minze	1,0 l	5,90 €

Kaffee- und Teestation mit Filterkaffee, Kaffeemilch und Zucker
(Thermokanne) Per. 5,50 €

Getränke Flat I.

Kalte Tagungsgetränke, Fruchtsäfte, Limonade in der Flasche
und erfrischendes Orangenwasser in der Karaffe
im Tagungsraum Per. 9 €

Getränke Flat II.

Kalte Tagungsgetränke, Fruchtsäfte, Limonade in den Flaschen
und erfrischendes Orangenwasser in der Karaffe
im Tagungsraum inkl. Mittagstisch oder Abendessen
(alkoholfreie Getränke zum Mittags- / Abendtisch (max. 2 Std.)
Biere, Kaffeespezialitäten und offene Weine zu den Mahlzeiten Per. 14 €

Speisen:

Stehimbiss – Pause (wenn's mal schnell gehen muss)		
Belegte Demharter's hauseigenes Dinkel-Roggenbaguette mit Schinken und Käse, Salami, Mini- Wurstsalat im Partyglas „zum löffeln“		10 €
2 Stück frische Bayrische Weißwurst (aber bitte vor zwölf essen) mit Händlmeier's süßen Senf und Bäcker Breze		6,50 €
Ofenfrischer Leberkäse vom Backrohr (vom Büfett oder serviert) mit backfrischen Semmel oder Bäcker Breze Ketchup und Senf - mit Rucola – Kartoffelsalat	Per.	8 € 10,50 €
Regionales, leichtes schwäbisch-bayerisches Genus-Menü	2 Gang	19 €
	3 Gang	23 €
Gsundbrunnen Kaffeestation mit Tee, Obstkorb, Joghurt und Power-Müsliriegel		7 €
Tagungspause Landknecht (vom Büfett) Kross gebackene kalte Schnitzelstreifen mit Meerrettich-Senfdip, Rucola- Kartoffelsalat, Demharter's Dinkel-Roggenbaguette mit Radieserl-Kräuterquark		11 €
Kaffee-Gebäck / Plunder	Stück	3 €
Mini – Nascher'l im Partyglas am Nachmittag (Apfel.- Topfenstrudel, Mini-Kuchen, Weltbesten Würleschwanger Bienenstich)	Stück	3,50 €
Ofenfrische Breze	Stück	1,50 €
½ belegte Brötchen, verschieden belegt und garniert	Stück	2,50 €
Butterbreze	Stück	3 €
Canapés je nach Belag (Schinken, Käse, Salami)	Stück	2 €

Checkliste für Ihre Tagung im Landgasthof Demharter

Bitte benutzen Sie dieses Formular auch, um uns Ihre Wünsche per Fax mitzuteilen.

Tel.: 08291 / 1002 Fax: 08291 / 85 94 03

Info@landgasthof-demharter.de

www.landgasthof-demharter.de

Anschrift des Bestellers

Datum: _____

Firmenname: _____

Ansprechpartner: _____ Telefon: _____

Referent: _____

Rechnungsanschrift:

Firmenname: _____ Ansprechpartner: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Datum der Veranstaltung:

Veranstaltungsdatum: _____

Beginn am: _____ Uhr Teilnehmerzahl: _____

Ende am: _____ Uhr Ankunft der Gäste ca. _____ Uhr

Benötigte Räumlichkeiten:

Tagungsraum: _____ von - bis _____

Bestuhlung: Rechteck Stuhlreihen Block U-Form Parlamentarisch

Extra Gruppenraum: am _____ von - bis _____

Bestuhlung: Rechteck Stuhlkreis Block

Raumausstattung: Kostenfrei*

Flip-Chart* Leinwand* Rednerpult*

Beamer Overhead* Pinwand*

W-LAN* Moderationswand*

Sonstiges: _____

Verpflegung:

Tagungspauschale: _____ Gemieteter Raum: _____

Begrüßungskaffee ja nein um _____ Uhr

Kaffeepause vormittags ja nein um _____ Uhr

Tagungsgetränke im Tagungsraum ja nein um _____ Uhr

Mittagessen á la carte ja nein um _____ Uhr

Kaffeepause nachmittags ja nein um _____ Uhr

Abendessen ja nein um _____ Uhr

Getränke Pauschale **Flat I** ja nein

Getränke Pauschale **Flat II** ja nein

Sonstige Wünsche: _____