



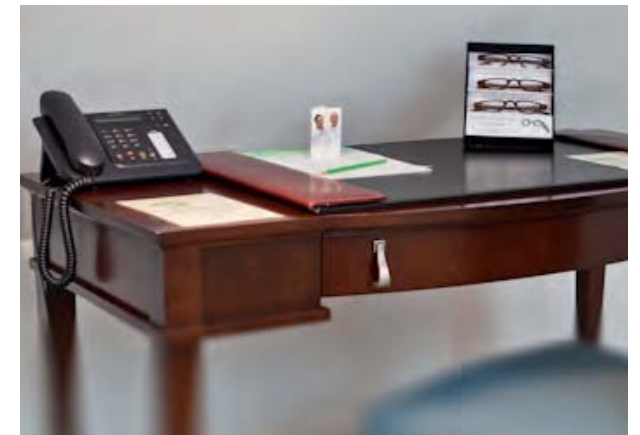
HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE

„Mit dem Notebook
in den Kuhstall“

UNSERE IDEEN FÜR IHRE



ERFOLGREICHE TAGUNG





Die ausgebaute Scheune **bietet Platz für bis zu 80 Personen**

- charmantes, einzigartiges Ambiente
- bei Bedarf mit angeschlossener Küche
- ländlich-märkische Architektur
- ideal für Tagungen, Vorträge, Seminare
- Naturnähe durch Blick ins Grüne



Die Alte Stube **bietet Platz für bis zu 20 Personen**

- ein ländlich-uriges Erlebnis
- Raum über drei Ebenen
- der Rahmen für eine Tagung der anderen Art
- Komfort und Genuss der Extraklasse



Die Weinstube bietet Platz für bis zu 8 Personen

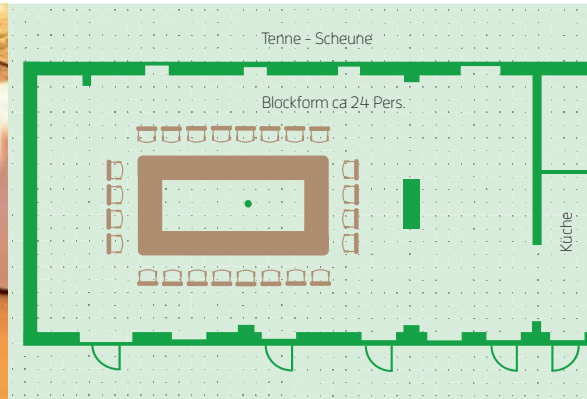
- ein Rückzugsraum der Extraklasse
- besonders geeignet für Führungsmeetings und Mitarbeitergespräche
- kleiner Kreis, große Ergebnisse



Der Wintergarten mit bis zu 40 Sitzplätzen bietet Ihnen:

- einen lichten Tagungsraum
- Moderne und Landhaustil vereint
- ideal für eine naturnahe Tagung
- einen herrlichen Blick in den Garten
- Ruhe und Zentriertheit

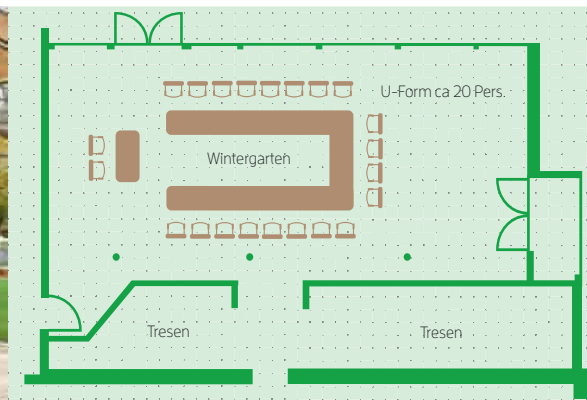
HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE



Tagung halbtags für 4 Stunden

Standard-Tagungstechnik
 Tagungsgetränke inklusive
 kulinarische Denkerpause am Vormittag
 mit herzhaftem und süßem:
 hausgemachtem Lindenmüsli,
 Bio-Joghurt und Salat von frischen Früchten
 Außergewöhnlich: Linden-Lunch als
 2-Gang-Menü, unser Lindenwasser
 und ein Softgetränk

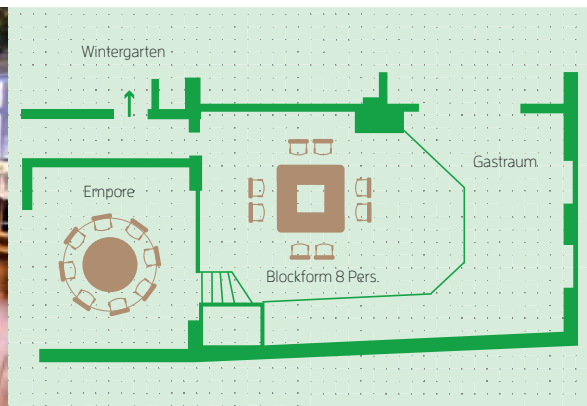
39 € / Person / Tag



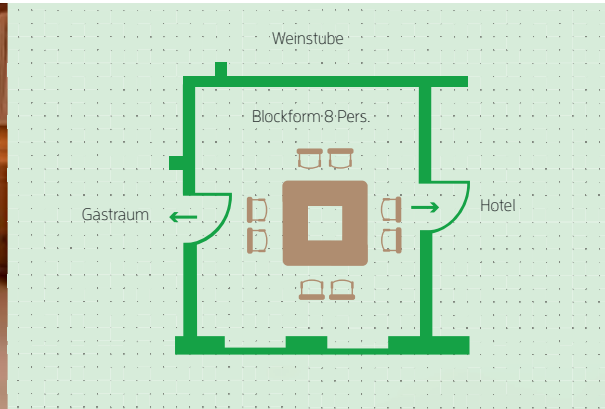
Tagung ganztags

Standard-Tagungstechnik
 Tagungsgetränke inklusive
 kulinarische Denkerpause am Vormittag
 mit herzhaftem und süßem:
 hausgemachtem Lindenmüsli, Bio-Joghurt
 und Salat von frischen Früchten
 Außergewöhnlich: Linden-Lunch
 als 2-Gang-Menü und natürlich
 unser Lindenwasser und ein Softgetränk
 kulinarische Denkerpause am Nachmittag
 mit hausgemachtem Blechkuchen,
 frischem Obst und Kaffeespezialitäten

58 € / Person / Tag



HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE

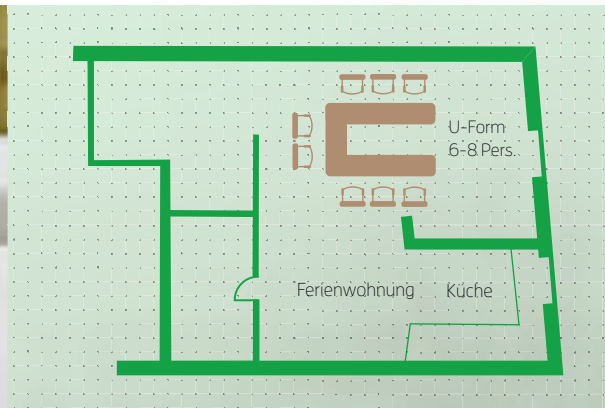


Tagen und Schlafen

Standard-Tagungstechnik
Tagungsgetränke inklusive
kulinarische Denkerpause am Vormittag
mit herzhaftem und süßem:
hausgemachtem Lindenmüsli,
Bio-Joghurt und Salat von frischen Früchten
Außergewöhnlich: leichter Linden-Lunch
als 2-Gang-Menü und natürlich unser
Lindenwasser und ein Softgetränk
kulinarische Denkerpause am Nachmittag
mit hausgemachtem Blechkuchen,
frischem Obst und Kaffeespezialitäten

Übernachtung in einem unserer
6 komfortablen Hotelzimmer,
Lindenfrühstück im Sommer- oder Wintergarten

148 € / Person / Tag





Der Bauerngarten bietet Platz in vielen einzelnen separaten Bereichen

- eine liebevoll angelegte grüne Oase
- alte Bäume, darunter eine 200 jährige Kastanie
- die ideale Umgebung für alle Events
- Entspannung inmitten unberührter Natur
- einen integrierten Grillgarten mit Steinbackofen

Bestuhlung
und Ausstattung

Tagungstechnik und Preise

Die Standardtagungstechnik ist in den Pauschalen inklusive. Hierzu zählen 2 Flipchart, 1 Moderatorenkoffer und 2 Metaplanwände.

Haben Sie weitere Wünsche und Anforderungen? Sprechen Sie einfach mit uns. Jegliches Equipment und Mobiliar können wir gerne für Sie organisieren.

Flipchart	20 €
Notebook	68 €
Beschallungsanlage mit Mikrofon	70 €
Metaplanwände	32 €
Rednerpult	50 €

W-LAN steht Ihnen in Ihren Tagungsräumen, im Haus und im Garten kostenfrei zur Verfügung.

Unsere Empfehlungen
für Ihr Tagungsmenü

**Ihr Lunchbüfett zur Tagung
ab 30 Personen**

1

Lindenlunch

Ratatouille von Auberginen, Zucchini,
Tomaten und Paprika im Risottonest

oder

Tafelspitz vom Stückener Weiderind
mit Schnittlauchsauce, Apfelmeerrettich

Rösti von der Saarmunder Kartoffel und jungem Blattspinat

Kleiner Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
und Cremeeis vom Lindenblütenhonig

Brandenburger Lindenlunch

Hausgemachte Kochklopse vom Stückener Weiderind mit
Kapenschaum und Basilikum-Tomaten-Kartoffelpüree
dazu Salat von der Werderaner Gurke

oder

Pochierte Eier vom Beelitzer Landhuhn in Süß-Saurer-Sauce
mit gratinierten Kartoffelschiffchen und Möhren-Apfelsalat

Mit frischen Früchten und Lindenhonigeis
gefüllte Eierkuchentüte



Süppchen vom Fresdorfer Kürbis
mit Beelitzer Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Salate von der Werderaner Strauchtomate und der Gurke

Graupen-Curry-Salat mit frischen Früchten

Antipasti von der Möhre, Knollensellerie,
Champignon und Zwiebel

Salat von der Hähnchenbrust mit Champignon,
Ananas und frischen Kräutern

Salat vom schwarzen Rettich

Ragout vom Stückener Wildschwein mit
Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelklößen mit Schmelze

Lasagne vom frischen Wurzelgemüse mit Sauce von
der Strauchtomate und hausgemachtem Kräuterpesto

Gekochte Rinderbrust vom Stückener Weiderind
mariniert mit Beelitzer Kürbiskernöl
dazu Spreewälder Meerrettichcreme

Kleine gebackene Kartoffeln
mit Kräuterfrischkäse und Spreewälder Leinöl

Aus dem Gläschen
Schokoladencreme mit marinierten Beerenfrüchten
Vanillecreme mit Birnenkompott und Amarettosauce

3

Bewegungs- und Motivationsmodule

Kleine Auszeit, große Wirkung!

Miteinander in Kontakt kommen, kooperieren, Strategien und Ansatzpunkte diskutieren, das erfordert eine gute Basis – der Auftakt zählt!

Kleine Auszeiten mit Bewegungsprogrammen wie „Ein schwungvoller Start“ und „Vor der Halbzeit, nach der Halbzeit“ eignen sich gut für Inspiration, Bewegung, Atmung, Lockerung und Entspannung. „Bewusst und aktiv für einen erfolgreichen Tag“ ist der Leitsatz dieser Sequenzen. Sie erleben den Unterschied zwischen nur positiv denken und positiv sein.

Ihre Benefits

- Inspiration und nachhaltige Eigenmotivation
- ein aktiver Geist in einem kraftvollen Körper
- Wohlbefinden für alle Teilnehmer
- kreative Unterhaltung für eine gelungene Veranstaltung
- Bezug zum Veranstaltungsthema verstärken

ideal zu Beginn und während
Ihrer Veranstaltung 30 bis 90 Minuten

Ihr Rahmenprogramm
für Ihre erfolgreiche
Tagung

Feuerwehr-Teambuilding

Wie bei der richtigen Feuerwehr gibt es bei unserem Teambuilding viele verschiedene Einsatzmöglichkeiten. Der Ehrgeiz aller Teilnehmer wird durch kleine Wettkämpfe geweckt die zum Beispiel aus Rettungsaufgaben mit Leinen, Tragen oder Rettungsringen und Schlauchbooten bestehen können. Eimerketten und Handspritzen, Schläuche und Pumpen, Seile und Sägen werden zu Katalysatoren des Teamgedankens.

Der Spaß ist hier garantiert – versprochen!



Lindenakademie

„Glück verdoppelt sich wenn man es teilt!“

Nutzen Sie unseren Jahrzehnte langen Erfahrungsschatz in der Landgastronomie. Ralf Weißmann teilt seine Erfahrungen und unterstützt Sie und Ihr Team bei der Weiterentwicklung Ihrer gemeinsamen Zukunft. Alles aus einer Hand im Rahmen der naturkonformen Strategie.



Exklusives Lindencatering

Sein Sie Gast in Ihrem Hause!
Wir begeistern Sie mit unserer
24 jährigen Erfahrung,
fachmännischen Arbeitsweise
und herzlichen Gastgeber.

Das Lindenteam freut sich Sie nicht
nur in Wildenbruch, sondern
auch in der von Ihnen gewählten
Location verwöhnen zu dürfen!

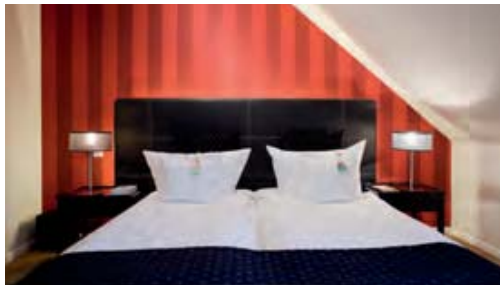


HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE

Außergewöhnliches Zimmer? Eine Suite?

Erschöpft von Ihrer langen, erfolgreichen Tagung? Lassen Sie in unseren komfortablen Gästezimmern den ereignisreichen Tag Revue passieren und tanken Sie neue Energie für den kommenden Tag. Dieser beginnt mit unserem ausgewogenen Linden-Frühstück, welches einen perfekten Start für einen weiteren chancenreichen Tag darstellt.

Gästezimmer & Co.



Zimmer Kunstsinn

Klein und fein:

Wohlfühlzimmer mit allen Extras für einen Aufenthalt in ländlicher Idylle.



Zimmer Leselust

Träume werden wahr:

Komfortables Wohlfühlzimmer der Extraklasse, das energetisch nicht ausgewogener sein könnte.



Zimmer Stadtflucht

Komfort pur:

Ein gemütliches Zimmer, in dem schon die erstklassige Farbabstimmung für Entspannung sorgt.



Linden-Suite

modern und großzügig:

Luxus pur in einem lichtdurchfluteten Raum: Sie werden es lieben.



Zimmer Wiesenzauber

Ihr Ruhepol:

Dieses Zimmer ist noch ruhiger als die anderen, da es zur Innenseite des Bauernhofes gelegen ist..

Sie haben Bedarf an weiteren komfortablen Zimmern? Kein Problem! Weitere Hotels können Sie und Ihre Gäste bzw. Teilnehmer fußläufig erreichen, oder unser Shuttleservice fährt Sie zu den drei Minuten entfernten Hotels. *Wir stellen gern den Kontakt her – sprechen Sie uns an.*

HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE

Erlebnisse auf dem Lande



Bogenschießen

In der Anspannung liegt die Entspannung. Unter fachkundiger Anleitung wird die Fokussierung und die Konzentration Ihr Team begeistern. Ein außergewöhnliches Erlebnis.



Picknick - Wandern - Fahrradtour

Sie lieben gutes Essen und Sie lieben die Natur? Dann ist ein Picknick auf den „Spuren der Linden“ genau das Richtige. Stilvoll, garantiert gesund und lecker. Gönnen Sie sich die RAUSzeit am großen Seddiner See!



Kutschfahrten und Reiten

Kutschieren lassen oder selbst aktiv werden: Der Faszination der Pferde kann sich kaum jemand entziehen und das in unmittelbarer Nachbarschaft! Gepaart mit unserer erholsamen Landschaft im Naturpark Nuthe-Nieplitz.



Schnupperkurse Golf

Ein ausgezeichnetener Golfplatz, eingebettet in die märkische Landschaft direkt am Seddiner See: Was liegt also näher, als an frischer Seeluft einmal Golf-Feeling zu schnuppern? So ganz ohne Handicap geht's auch. Just for fun.



Boßeln in der Märkischen Heide

Ein traditioneller ostfriesischer Volkssport hier bei uns in Brandenburg! Besonders gut geeignet ist die Boßel-Wanderung als das etwas andere Team-Event! Erleben Sie unterhaltsame Stunden mit Ihren Kollegen auf dem Land und genießen Sie die sportliche Betätigung an der herrlich frischen Luft.



Lindenkochschule

Kochen lernen kann jeder – wir möchten Sie dafür begeistern! Die Küchenmannschaft inspiriert Ihr Team passend zur Jahreszeit oder Ihrem Motto – perfekt abgestimmt auf Ihre Wünsche und Vorlieben. Nach dem gemeinsamen Kochen genießen Sie Ihre Teamleistung an der festlich gedeckten Tafel.



Grillen

Frische Köstlichkeiten für Ihren Grillabend oder ein Grillkochkurs mit fachmännischer Beratung. Nutzen Sie die besondere Atmosphäre vom duftendem Grill, frischer Luft und Abenddämmerung für Ihr Event am historischen Steinbackofen. Genießen Sie den Ausklang am knisternden Lagerfeuer.



Impulse aus der Lindenakademie

Ein Impulsvortrag von Gastgeber Ralf Weißmann gibt Einblicke in die 24 Jahre Geschichte der Linde. Eine wahre Inspiration aus der Sicht des naturkonformen Unternehmers zum Thema Mitarbeiterführung und -begeisterung. Nutzen Sie unser aktives Netzwerk für Ihren Erfolg!

HOTEL & GASTHOF ZUR LINDE



Familie Weißmann | Kunersdorfer Str. 1 | 14552 Michendorf | OT Wildenbruch
Tel: (03 32 05) 230 20 | service@linde-wildenbruch.de | linde-wildenbruch.de