



*Das Hideaway für Ihre Auszeit vom Alltag -
Idylle inmitten des Taunus*

Das Hofgut Georgenthal ist nicht nur ein Ort der Erholung im Taunus, sondern auch die richtige Wahl für Ihre Veranstaltung – ob geschäftlich oder privat. Wir bieten Ihnen als Tagungshotel den Rahmen für Ihr Business-Event mit Geschäftspartnern oder Kunden, den Workshop im kleinen, kreativen Kreis oder die Incentive-Veranstaltung für Ihr Team. Genauso ist das Hofgut Georgenthal aber auch der ideale Ort für private Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Jubiläen. Und natürlich organisieren wir auch Ihr privates oder geschäftliches Golfturnier.

Ganz gleich ob Sie „Tagen, wo andere Urlaub machen!“ oder „Gastgeber unter Gästen“ sind – wir kümmern uns darum, dass Sie sich gern an Ihr Event in unserem Haus erinnern!

Ihr Team vom Hofgut Georgenthal

Ob ein Meeting mit 5 Personen, eine Konferenz mit 140 Teilnehmern, eine Hochzeit oder sonstige private Feierlichkeiten ... die passende Location, ein engagiertes, dynamisches Team sowie viele Ideen für ein unvergessliches Event erwarten Sie im Hotel Hofgut Georgenthal!

Wir kümmern uns um Ihre Veranstaltung:

Tagungen /Verkauf: Herr Daniel Renye
Leiter Tagungsverkauf
tagung@hofgut-georgenthal.de
Telefon: (06128) 943 - 170

Bankett /Verkauf: Frau Sabine Kleeberger
Bankettverkauf
bankett@hofgut-georgenthal.de
Telefon: (06128) 943 - 513

Kontaktdaten

Adresse: Hotel Hofgut Georgenthal GmbH & Co. KG
Georgenthal 1
65329 Hohenstein bei Wiesbaden

Unsere Rahmenprogramme – sorgfältig für Sie zusammengestellt

Legen Sie selbst Hand an!

Kochschule „Limes“

Warum Kochschule Limes? Weil dieses berühmte Unesco-Welterbe – ja, tatsächlich – genau über das Gelände des Hofguts verläuft. Und: weil unsere Kochhandwerker Tradition und Kultur der Region lieben und aufgreifen mit Produkten aus der Umgebung und nach Saison.

Nun stellen wir uns noch vor, was die alten Römer so auf – pardon – in der Pfanne hatten, und schon ist unser Legionärsbrot zur Cena (römisch für Hauptmahlzeit, im spanischen heute noch das Abendessen) beinahe fertig.

Nun noch ein paar Schweinebäckchen – eine Delikatesse (!) – zartes Gemüse, würzige Kräuter – natürlich ein guter Tropfen Rotwein und Gemüsebrühe. Bereiten Sie zusammen ein leckeres, römisches Tellergericht zu. Ein tolles Gemeinschaftserlebnis, bei dem Sie mit viel Spaß genüsslich wieder etwas dazu lernen.

79 € pro Person inkl. Aperitif, Wasser und Dessert
Für 10 € Aufpreis pro Person bieten wir eine passende Vorspeise an

Kochschule „Georgenthal“

Warum Kochschule Georgenthal? Weil diese Zutaten so unverfälscht sind wie die Landschaft; der Untertaunus eher unbekannt ist und dann, beim Kennenlernen, überraschend sanft und gefällig erscheint. Lassen auch Sie sich überraschen, wie harmonisch die Zutaten und Aromen des Warenkorbs aus dem Umland sich verbinden, wie frische, regionale Produkte sich verwandeln und wohlige Gerüche verbreiten. In entspannter Atmosphäre bereiten Sie bei einem lockeren Gemeinschaftserlebnis ein leckeres 3-Gang Menü zu. Einfach gut. Und Sie lernen noch etwas dabei – mit den netten Kochhandwerkern vom Hofgut und viel Spaß!

99 € pro Person inkl. Aperitif, Wasser und Dessert
Beide Kochschulen sind ab 5 Personen buchbar



Sie wollen noch einen „draufsetzen“: 5 Proben à 1 cl als Digestif von der Edelbranddegustation der Strinzer Edelbrände setzen einen duftend-aromatischen Schlusspunkt. Die „Laudatio“ hält Mathias Finkler: Stoffbesitzer und Erzeuger.

15 € Aufpreis pro Person

Cocktailkurs

Cocktails, frisch, fröhlich bunt, gern auch alkoholfrei ... Mixen Sie, schütteln Sie, rechts und links, rühren Sie, crushen, mörsern und schneiden: Das Ergebnis kann sich sehen lassen – und es macht Spaß! Überraschen Sie auf Ihrer nächsten Party Ihre Gäste mit den neu gewonnenen Barmix-Künsten. Natürlich auch ohne Alkohol richtig lecker.

45 € pro Person

Genießen & Geschmack kennenlernen!

Whisky oder Whiskey

Wie es Ihnen gefällt – schottisch, irisch oder aus Amerika. Wussten Sie, dass die rührigen Hessen Whiskey brauen? Eine spannende Kultur-Reise steht Ihnen bei diesem Tasting bevor. Wer schon einmal schottisches Quellwasser gekostet hat, weiß wie wichtig dieses Lebenswasser für den Geschmack ist. Spannende Varianten, kuriose Geschichten, jede Menge Wissenswertes und herrliche Tropfen.

ab 35 € pro Person

Gin in seiner vollen Würze

Bei der vielfältigen Auswahl an Gin und Tonic verliert man leicht den Überblick. Wir bringen Ihnen die Gin-Welt näher und klären folgende Fragen gemeinsam mit Ihnen: Was ist Gin? - Wo kommt er her und welche Geschichte hat er? - Welches Tonic und welche Garnitur passen zu welchem Gin und warum? - Welcher Gin und welches Tonic wird Ihr Favorit? - Lassen Sie es uns herausfinden!

kleine Probe (5x Gin mit passendem Tonic) zu 59,00 € pro Person
inkl. Wasser und Snack

große Probe (7x Gin mit passendem Tonic) zu 75,00 € pro Person
inkl. Wasser und Snack

Wein – Kulturgut und Genuss

Danken wir zum Beispiel den Mönchen von Scala Dei, die mit Sorgfalt den Wein kultivierten, den Weinbauern in aller Welt und in Frankreich, im Bordelais und im Burgund, und danken wir auch den Holländern und den Briten, die sich um die Haltbarmachung verdient gemacht haben. Freuen wir uns, dass es in Deutschland so gute Weine gibt, hier beim Hofgut, sozusagen gleich um die Ecke im Rheingau der berühmte Riesling und über den Rhein hinüber das schöne Rheinhessen. Auch die deutschen Rotweine sind heute beachtenswert. Ach, was könnte man noch alles schreiben – probieren wir lieber! Eine Weinprobe nach Wunsch wird gern von uns zusammengestellt und genussvoll mit Ihnen verköstigt.

ab 39 € pro Person

Wir können jedoch nicht nur national. Lassen Sie sich von unserer Mischung aus nationalen und internationalen Tropfen überraschen.

ab 45 € pro Person

An der frischen Luft sportlich aktiv!

Golf-Schnupperkurs

Sie wollten schon immer mal einen Golfschläger schwingen? Dann sind unsere Schnupperkurse genau das Richtige für Sie!

In 100 Minuten geben Ihnen unsere Golftrainer einen ersten Einblick in den Sport mit dem kleinen, weißen Ball!

Selbstverständlich kann man aus einem Schnupperkurs auch ein Teamevent gestalten – sprechen Sie uns einfach an!



ab 5 Personen buchbar – 39 € pro Person

Sie sind müde & erschöpft?

SPA Spezial für unsere Tagungsgäste

Kurzfristig und spontan buchbar. Wir bieten neue Energie und Entspannung mit einem Zeitaufwand von nur ca. 15 Minuten

19 € pro Behandlung



Energiequellen auffüllen ...	mit einer intensiven Kopf-, Nacken- und Schläfenmassage
Entspannung pur ...	erhalten Sie durch eine intensive Nackenmassage
Feuchtigkeitsoase ...	für Ihr Gesicht durch eine intensive Massage mit einem CLARINS Wirkstoffkonzentrat
Frischekick für Ihre Augen ...	inklusive Augenmassage mit glättender Wirkstoffpflege
Quick-Maniküre ...	Handpeeling, Fingernägel in Form feilen und entspannende Handmassage
Anti-Aging für Ihre Hände ...	Handpeeling und intensive Handmassage mit Anti-Aging-Wirkstoffkonzentrat
Quick-Pediküre ...	Fußbad, Fußpeeling und wohltuende Fußmassage
Beinerfrischung ...	leichte Beine durch eine intensive Beinmassage mit CLARINS Bein-Pflege-Emulsion

Rahmenprogramme unserer Partner – auch auswärts perfekt betreut

Strinzer Edelbrand-Degustation

In gemütlicher Atmosphäre, in bäuerlichen Gewölben bringen wir, von „Strinzer Edelbrände“, Ihnen unsere Passion näher. Wir erläutern Ihnen die Herstellung vom Pflanzen der jungen Bäume, über die Ernte bis hin zum Brennvorgang.



Naturbelassenheit und Nachhaltigkeit sind uns sehr wichtig. Die Pflege und Bewirtschaftung unserer 150 Bäume ist Familiensache und hat Tradition.

In unserer „kleinen Degustation“ präsentieren wir Ihnen fünf Edelbrände zu je 1 cl zur Verkostung. Dazu reichen wir Weißbrot, Wasser und Apfelsaft aus eigener Herstellung.

Die „kleine Degustation“ 25 € pro Person

In unserer „großen Degustation“ präsentieren wir Ihnen sieben Edelbrände zu je 1 cl zur Verkostung. Dazu reichen wir kleine Schnittchen vom bunten Bentheimer-Schwein mit Lardo, Büchsenwurst und Griebenschmalz, sowie Weißbrot, Wasser und Apfelsaft aus eigener Herstellung.

Die „große Degustation“ 35 € pro Person

Bei gutem Wetter bieten wir Ihnen unsere Edelbrand-Degustation auch auf einer unserer Streuobstwiesen an – Aufpreis von 10 € pro Person.

Kontakt:

Strinzer Edelbrände, Waldstr. 26, 65329 Hohenstein, braende@outlook.de

Schmiedekurs mit Rüdiger Schwenk

Machen Sie doch einmal etwas Handfestes – z.B. einen Schmiedekurs. In der Schmiedewerkstatt von Rüdiger Schwenk in Aarbergen-Kettenbach lernen Sie Grundbegriffe in einem Halbtagskurs. Wer sich geschickt anstellt, schafft es auch in dieser Zeit, ein kleines Schmiedekunststück mit nach Hause zu nehmen.

Der Ganztageskurs arbeitet vormittags mit Stahl und nachmittags, wenn die Teilnehmer schon ein wenig „erfahren“ sind, mit dem hochwertigeren Werkzeugstahl. Unter Anleitung des diplomierten Ingenieurs und Kunst-Schmieds schafft es jetzt schon manch' ein Teilnehmer, seiner Liebsten eine geschmiedete Rose mit nach Hause zu bringen. Für Essen und Trinken wird selbstverständlich auch gesorgt.

Handschuhe und Schürze werden gestellt. Zu tragen: Baumwollkleidung und feste Schuhe, nichts leicht entflammbares.

- Preise auf Anfrage -

Kontakt:

Rüdiger Schwenk, Triebweg 2, 65326 Aarbergen, Tel.: 06120 900870
info@schmiede-werkstatt.de www.schmiede-werkstatt.de

Geführte Limes-Wanderung

Unter fachkundiger Leitung ausgebildeter und gewandeter Limes-Führer wird der ca. 5 km lange Rundweg um das Hofgut abgewandert. (Dauer ca. 1,5 Stunden) Bitte denken Sie an festes Schuhwerk.



Lea, die Gewürzhändlerin, erzählt und zeigt, was Soldaten und die Zivilbevölkerung im Kastellendorf handelten u.a. antike Keramik oder fremdländische Obstsorten.

Ursus Treverus, ein römischer Soldat, berichtet vom Alltag eines Soldaten und dem täglichen Wachtdienst am Limes.

Teilnehmerzahl 5 bis 25 Personen - Preis auf Anfrage -

Aktion – Training – Teambuilding

... mit den Programmen von KEHDER UND EVENTPARTNER sowie der LIZARD Outdoorakademie.

Gemeinsame Erlebnisse motivieren und verbinden. Schicken Sie Ihre Teilnehmer bspw. auf „Die Spuren der Römer“ rund um das Hofgut Georgenthal, bauen Sie im Wettbewerb Seifenkisten und absolvieren Sie im Anschluss ein spannendes Rennen, lassen Sie sich bei einer „Hofgut Teamchallenge“ herausfordern oder buchen Sie einen unserer „Teamenergizer“ als Tagungsbreak wenn der Zeitplan nicht viel Spielraum lässt. Ob Event, Teambuilding oder Rahmenprogramm – wir haben das passende Angebot für Sie.

Ob Köpfchen oder Geschicklichkeit – gemeinsam zeigt das Team seine Stärke!

Diese Programmauswahl soll Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung inspirieren und unterstützen. Weitere Rahmenprogramme:

„Weck, Worscht und Woi“ – Weinprobe mit GPS Gerät!

„Volltreffer“ – Mit Bogen und Gewehr!

„The Bridge“ – Wer baut die stabilste Brücke?

„Big Picture“ – Alle zusammen!

„Walk and Talk“, „Teamfloß“ uvm.

- Preise und detaillierte Informationen auf Anfrage -

Kontakt:

KEHDER UND EVENTPARTNER

Hermannsweg 1, 65329 Hohenstein, Tel.: 06120 903474, E-Mail: kontakt@kehder.de

