



Tagungsmappe



Idyllisch - ländlich - herzlich

Landhaus Odaia ♦ Gaubüttelbrunner Str. 17 ♦ 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf
Tel. 09334-975995 ♦ Email: info@odaia.de ♦ www.odaia.de

Tagungsmappe

Liebe Gäste,

wir sind kein großes Tagungshotel, sondern ein mit viel Hingabe geführtes Landhaus, in dem Sie sich mit Ihren Teilnehmern wie zu Hause fühlen können und eine ungestörte, ruhige Arbeitsatmosphäre vorfinden.

Im Jahre 1905 von meinem Urgroßvater als Bauernhof und Gasthof mit kleiner Metzgerei erbaut, hat sich das Landhaus heute zu einer feinen kleinen Location vor allem für Hochzeiten und Firmenveranstaltungen entwickelt, die den Charme des Ländlichen zu schätzen wissen.

Nachfolgend finden Sie einen Überblick über unser Haus und unsere Angebote. Weitere Informationen rund um eine Feier in unserem Haus, finden Sie in unserer allgemeinen Bankettmappe, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zukommen lassen.

Wenn Sie eigene Vorstellungen haben, kommen Sie einfach auf uns zu: Wir überlegen uns gemeinsam mit Ihnen eine passende Lösung.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten ein Angebot anfordern, dann schreiben Sie uns jederzeit an info@odaia.de oder rufen uns einfach an unter 09334-975995.

Es würde uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen.

Herzliche Grüße

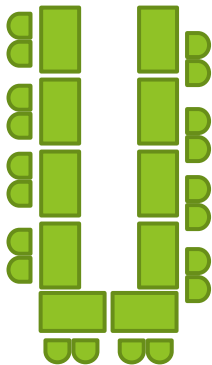


Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

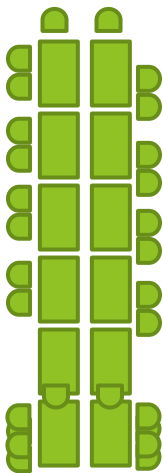
Unser Tagungsraum

Großer Salon

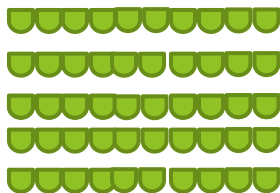
Der Große Salon ist unser Tagungsraum (70 m²). Die zehn großen Fenster sorgen für viel Tageslicht und die breite Bibliothekswand für eine private, einzigartige Atmosphäre. W-LAN steht Ihnen im Haus kostenlos zur Verfügung. Außerdem stellen wir eine Standard-Tagungstechnik wie Beamer, Leinwand, Flipchart und zwei Stellwände. Je nach Anzahl der Personen bieten wir Ihnen eine individuelle Bestuhlung.



U-Form:
bis 22 Personen



Block:
bis 28 Personen



Stuhlreihen:
bis 50 Personen



Weitere Räume

LANDHAUS
Odaia

Stübchen

In unserem behaglichen Stübchen können Sie während einer Tagung Ihr Mittagessen einnehmen. Der gemütliche Charakter des Landhauses kommt hier besonders schön zur Geltung. Max. 24 Personen



Gewölbekeller

Im Sommer ist es in unserem urig-rustikalen Gewölbekeller angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Besonders bei Abendveranstaltungen strahlt er ein sehr schönes Ambiente aus.

Max. 40 Personen



Hof und Garten

Unseren idyllischen Hof und Garten mit Außenterrassen dürfen Sie selbstverständlich mit nutzen. Dieser bietet sich für erholsame, idyllische Pausen im Sommer an. Auch im Winter eine perfekte Gelegenheit für den kleinen Frischluftkick zwischendurch.



Tagungspauschale

(ab 12 Personen)

- Bereitstellung des Tagungsraum ganztags
- Kostenfreies W-LAN
- Standard-Tagungstechnik (Beamer, Flipchart, Leinwand, 2 Stellwände)
- Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft unbegrenzt
- Eine Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee und Teegebäck
- Mittags 2-Gänge-Menü
- Eine Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Tee und frisch gebackenem Kuchen

Preis pro Person 65,00 €

Snacks für zwischendurch

Süße und gesunde Snacks

Plundergebäck	1,50 €
Croissant	1,50 €
Joghurt - natur und mit frischen Früchten	2,00 €
Obstkorb	2,50 €
Obstsalat im Glas	3,20 €
Bircher Müsli	3,50 €

Herzhafte Snacks

Butterbrezel	2,30 €
½ belegtes Brötchen (Belag nach Wahl)	2,30 €
Baguettescheiben mit Käse, italienische Salami, Parmaschinken, Lachs, Roastbeef	ab 2,50 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum im Glas	3,20 €
Wassermelone-Feta-Salat mit Minze im Glas	3,20 €
Grünkernsalat mit Räucherlachs im Glas	5,50 €
Wraps gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Rucola und Pesto oder mit Roastbeef, Apfel und frischem Meerrettich oder „Frankonia“ mit Bratwurst, Sauerkraut und Senf	4,80 € 4,80 € 4,80 €
Blätterteig-Tarte mit Speck, Oliven, Zwiebeln und Sauerrahm oder mit Ziegenkäse, karamellisierte rote Zwiebeln und Pinienkerne	4,50 € 5,50 €
Krabbencocktail in Frankfurter Grüner Sauce im Glas	5,50 €

Themen-Kaffeepausen

Frische-Kick

- Infused Water (z.B. mit Blaubeere-Minze, Ingwer-Zitrone oder Apfel-Zimt)
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- hausgemachte Brotaufstriche auf Vollkornbrot
- Gemüsesticks mit Dips

Zünftig Bayerisch

- Obatzda auf Bauernbrot
- Weißwürste mit süßem Senf und Minibrezeln
- Fränkischer Wurstsalat mit Landbrot
- Radi – angemachter Rettich
- Butterbrezeln

Sylter Freuden

- Mini-Brötchen mit Matjes-Tatar
- Kleine Fischfrikadelle
- Kartoffel-Krabbensalat mit Sauerrahm im Glas
- Rote Grütze mit Vanille-Sauce
- Friesischer Pflaumenkuchen

Dolce Vita

- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten
- Antipasti
- Ciabatta mit Fenchelsalami und Parmesan
- Bruschetta
- Tiramisu

Falls Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind oder eine hier nicht aufgeführte Ernährungsweise wünschen (vegetarisch, Sonderkost) wenden Sie sich bitte direkt an uns. Wir stellen gerne eine Kaffeepause nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Location mit Charme



alt ehrwürdig - authentisch - persönlich