



*Holiday Inn*

Eine Veranstaltung vorzubereiten ist immer etwas ganz Besonderes...!

Sei es eine Tagung im kleinen Kreis, eine große Konferenz oder auch ein privater Anlass – die Anforderungen an Mensch und Material steigen stetig, die Erwartungen an die Resultate werden höher. Es wird immer aufwendiger, aus einer Veranstaltung ein Erlebnis zu machen. Denn es ist klar:

**Die Effizienz Ihrer Veranstaltung  
entscheidet sich schon lange vor  
dem Beginn!**

Gerade deshalb möchten wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten erläutern, wie Sie mit uns gemeinsam bleibende Eindrücke bei Ihren Gästen und Teilnehmern hinterlassen.

**Ihr Erfolg ist unser Erfolg!**

HOLIDAY INN Düsseldorf-Neuss

Arnd Hagemeyer  
Direktor



**Holiday Inn**

### **Rund um die Veranstaltung**

- Unsere Tagungspauschalen - Planen leicht gemacht
- Für jede Veranstaltung den passenden Raum
- Das Prinzip Baukasten – unsere Leistungen gibt's auch einzeln
- Konferenztechnik vom Fachmann für Fachmänner
- Kaffeepausen
- Unsere Zimmer - für ausgeruhte Teilnehmer

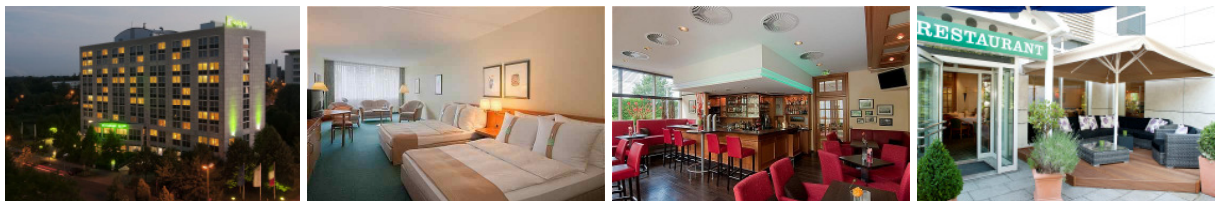
### **Rund um das leibliche Wohl**

- Eine kurze Übersicht
- Unsere Buffets – einige Vorschläge
- Imbissbuffets

### **Zusätzliche Informationen und Buchung**

- Rahmenprogramme für jeden Anlass
- Sofort anfragen - mit diesem Formular ganz einfach!
- Wie Sie zu uns finden – wir bringen Sie ans Ziel
- Caterings @ Holiday Inn

**Alle aufgeführten Preise beinhalten Service und den zum Leistungszeitpunkt gültigen Mehrwertsteuersatz und sind gültig bis auf Widerruf. Eventuell anfallende GEMA-Kosten sowie eine eventuelle Mehrwertsteuererhöhung gehen zu Lasten des Kunden.**



Ausfahrt



*Holiday Inn*

Anton-Kux-Str. 1 D-41460 Neuss

+49 (0) 2131-184 0 Fax: +49 (0) 2131-184 184

Internet [www.hi-neuss.de](http://www.hi-neuss.de) E-Mail [info@hi-neuss.de](mailto:info@hi-neuss.de)

Wir wünschen Ihnen eine gute Anfahrt!





**Holiday Inn**

**Aus Richtung Köln:**

A57 Richtung Neuss/Krefeld  
Ausfahrt Düsseldorf-Zentrum/Neuss-Hafen (22)  
Ausfahrt Neuss-Hafen, Ampelkreuzung links

**Aus Richtung**

**Hamburg/Bremen/Dortmund:**

A1 bis Wuppertal-Nord, auf die A46 Richtung  
Düsseldorf bis zum Kreuz Neuss-Süd, auf die  
A57 Richtung Neuss/Krefeld, Ausfahrt  
Düsseldorf-Zentrum/Neuss-Hafen (22),  
Ausfahrt Neuss-Hafen, Ampelkreuzung links

**Aus Richtung München/Frankfurt:**

A9/A3 bis Kreuz Leverkusen, auf die A1  
Richtung Düsseldorf, auf die A57 Richtung  
Richtung Düsseldorf, auf die A57 Richtung  
Neuss/Krefeld, Ausfahrt Düsseldorf-Zentrum/  
Neuss-Hafen, Ausfahrt Neuss-Hafen (22),

**Anfahrt vom Flughafen Düsseldorf:**

Ausschilderung „Rheinbrücken/Zentrum“ (A44),  
Ausfahrt Düsseldorf/Stockum/Innenstadt, in  
Richtung Innenstadt, über die Brücke in Richtung  
Hafen, durch den Tunnel in Richtung Neuss, über  
die Rheinbrücke, Ausfahrt Neuss/Hafen, über die  
Ampelkreuzung geradeaus hinweg

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:**

Vom Flughafen Düsseldorf bis zum Haupt-  
bahnhof Düsseldorf mit der S-Bahn,  
Umstieg in die Straßenbahn 709, Halte-  
stelle Langemarckstrasse

An der Ampel vor der ESSO-  
Tankstelle links abbiegen,  
an der folgenden Ampel links auf  
die Carl-Schurz-Straße fahren,  
nach ca. 500 m liegt das Hotel  
vor Ihnen.

---

**Wichtige Ziele:**

Düsseldorf Altstadt	7 km
Düsseldorfer Flughafen	14 km
Düsseldorfer Hauptbahnhof	7 km
Düsseldorfer Messegelände	12 km
Neusser Stadtzentrum	1 km
Neusser Hauptbahnhof	3 km

---

HOLIDAY INN Düsseldorf-Neuss  
Anton-Kux-Strasse 1  
D-41460 Neuss



*Holiday Inn*

## **Caterings @ Holiday Inn – exklusiver Service (nicht nur) in den eigenen 4 Wänden**

Sie planen eine größere private Feierlichkeit, einen Umtrunk, eine Verabschiedung – und legen dabei Wert auf professionelle Gastlichkeit?

Sie möchten der perfekte Gastgeber sein – und zwar in Ihrer eigenen Umgebung?

Das Catering Team des Holiday Inn Düsseldorf-Neuss steht Ihnen dafür gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Wir kümmern uns um alles, was gebraucht wird: Tische und Stühle, Geschirr und Besteck, Tischwäsche und Kerzen, Köche und Kellner und natürlich um die Speisen und Getränke.

### **Wir arbeiten gern für Sie**

Ein Vor-Ort-Termin gehört für uns genauso zu einer professionellen Planung wie die Berücksichtigung individuellster Anforderungen und Wünsche. Denn wir suchen die Herausforderung und überzeugen Sie gerne von unserem Können.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie ausführlich und stellen Ihnen ein individuelles Komplettangebot aus einer Hand zusammen.

Unser hauseigenes Catering Team kümmert sich um alle notwendigen Details – damit Sie sich in Ruhe auf Ihre Veranstaltung konzentrieren können.



**Holiday Inn**

## Unsere Bonusprogramme

**PRIORITYCLUB**  
REWARDS

Treue zahlt sich bei uns aus. Mit jedem Aufenthalt sammeln Sie Punkte und können diese ganz bequem in attraktive Prämien oder Hotelübernachtungen einlösen. Sie erhalten weltweit in Crowne Plaza, Holiday Inn & Holiday Inn Express Hotels auf alle in Euro auf Ihrer persönlichen Zimmerrechnung auflaufenden Ausgaben 10 PriorityClub-Punkte. Im Rahmen des Angebots angerechnet werden die geltenden Zimmertarife, Kosten für Speisen und Getränke, Telefon und Reinigung. Sobald Sie kostenfrei Mitglied werden, genießen Sie viele Vorteile wie zum Beispiel verlängerten Check-out bis 14.00 auf Anfrage und Verfügbarkeit, eine kostenlose Tageszeitung, ein kostenfreies Upgrade auf eine höhere Zimmerkategorie, ebenfalls auf Anfrage und Verfügbarkeit.

**BusinessClub™**

Ein großes Dankeschön seitens der InterContinental Hotels Group für Bucherinnen und Bucher. Für jeden Euro, den Sie in allen teilnehmenden Hotels ausgeben, erhalten Sie BusinessClub Punkte. Die gesammelten Punkte können Sie gegen eine Vielzahl von Prämien einlösen – von Mode und Accessoires für Ihr zu Hause bis hin zu den neuesten elektronischen Geräten, Flugmeilen oder Hotelaufenthalten. Wie viele Punkte Sie erhalten, hängt davon ab, wo Sie buchen, wie viel Sie ausgeben und ob Sie Silber- oder Gold-Mitglied sind – ein Status, der wiederum auf Ihren Ausgaben basiert.

## Unsere Planungstools

Mit Holiday Inn Worldwide bieten wir Ihnen einige Planungstools, um Ihnen die Planung und Verwaltung Ihrer Veranstaltung zu erleichtern:

- ✓ „webres“ Online Buchungstool:  
Wir erstellen Ihnen eine persönliche Website mit einem Online Booking Tool, welches Sie für eine schnelle und einfache Zimmerbuchung nutzen oder einfach an Ihre Teilnehmer weiterleiten können.
- ✓ LNR Booking Tool:  
Auch unser LNR Booking Tool bietet Ihnen die Möglichkeit einer direkten Online Buchung zu Ihrem Tagungspreis.
- ✓ Customized Website Tool\*:  
Innerhalb unserer Customized Website Tools bieten wir Ihnen die Möglichkeit, eine eigene Website für Ihre Veranstaltung zu erstellen. Sie können zudem über die Website Ihre Teilnehmer einladen, Teilnehmerstände verwalten, Zimmerbuchungen durchführen u.v.m..



**Holiday Inn**

## Ihre Ansprechpartner

Sie haben eine Frage oder benötigen weitere Informationen? Das Team vom Holiday Inn Düsseldorf-Neuss freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre E-Mail. Ob telefonisch oder bei einem persönlichen Termin vor Ort, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Die Mitarbeiter aus unserer Verkaufsabteilung stehen Ihnen gerne für Hausführungen, Rahmenabkommen sowie Fragen zu unseren Services und Bonusprogrammen zur Verfügung.

Name	Kontaktdaten
Herr Martin Pleiss Verkaufsdirektor	Telefon: +49 (0) 2131 184-182 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:martin.pleiss@hi-neuss.de">martin.pleiss@hi-neuss.de</a>
Frau Anette Strutz Verkaufsleiterin	Telefon: +49 (0) 2131 184-174 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:anette.strutz@hi-neuss.de">anette.strutz@hi-neuss.de</a>
Herr Koray Ataman Stellv. Verkaufsleiter	Telefon: +49 (0) 2131 184-181 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:koray.ataman@hi-neuss.de">koray.ataman@hi-neuss.de</a>

Die Mitarbeiter aus der Bankett- und Zimmerreservierung stehen Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung telefonisch und vor Ort zur Seite.

Name	Kontaktdaten
Frau Nina Johann Reservierungsleiterin	Telefon: +49 (0) 2131 184-172 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:anne.schmidt@hi-neuss.de">anne.schmidt@hi-neuss.de</a>
Frau Tamara Worms Stellv. Reservierungsleiterin	Telefon: +49 (0) 2131 184-176 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:nina.johann@hi-neuss.de">nina.johann@hi-neuss.de</a>
Frau Anne Schmidt Veranstaltungskoordinatorin	Telefon: +49 (0) 2131 184-171 Telefax: +49 (0) 2131 184-184 E-Mail: <a href="mailto:tamara.worms@hi-neuss.de">tamara.worms@hi-neuss.de</a>

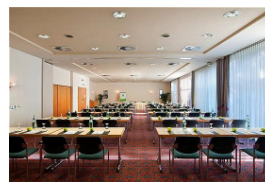
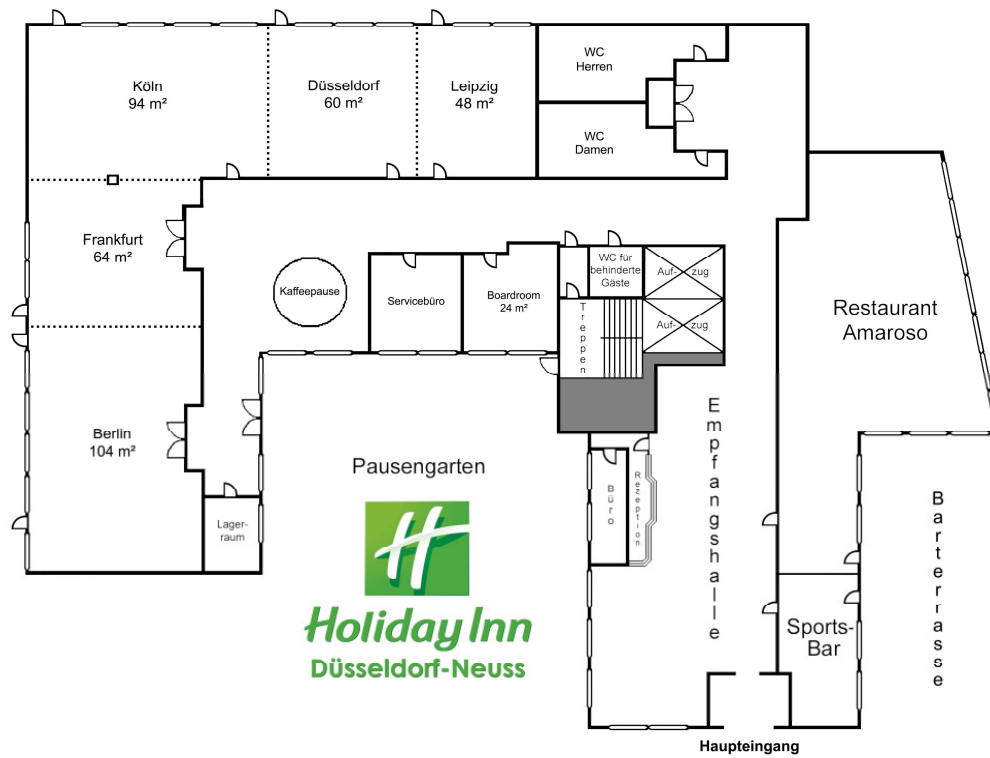


**Holiday Inn**

### Für jede Veranstaltung den passenden Raum...

Raum	Grösse in m <sup>2</sup>	Höhe in m	U-Form	parlamentarisch	Stuhlreihen	Block	Stuhlkreis	runde Tische	Karree	Kabarett	Tagungen	Veranstaltungen ohne Catering
Board Room	24 qm 4,8 x 5	3,07	/	/	/	8	/	/	/	/	€ 160,00	€ 320,00
Leipzig	49 qm 6,5 x 7,5	3,07	15	16	30	10	16	20	20	14	€ 220,00	€ 440,00
Düsseldorf	60 qm 8,0 x 7,5	3,07	18	24	40	18	20	30	24	/	€ 280,00	€ 560,00
Frankfurt	64 qm 8,0 x 8,0	3,07	18	24	48	18	20	30	24	/	€ 280,00	€ 560,00
Köln	94 qm 12,5 x 7,5	3,07	26	40	70	30	20	60	32	42	€ 430,00	€ 860,00
Berlin	104 qm 13,0 x 8,0	3,07	30	48	96	30	22	70	36	42	€ 470,00	€ 940,00
Leipzig Düsseldorf Köln	203 qm 27,0 x 7,5	3,07	/	120	200	/	/	120	/	/	€ 930,00	€ 1.860,00
Frankfurt Berlin	168 qm 21,0 x 8,0	3,07	/	100	180	/	/	100	/	/	€ 750,00	€ 1.500,00
Köln Düsseldorf	154 qm 20,05 x 15,0	3,07	56	80	130	/	/	90	/	/	€ 710,00	€ 1.420,00
B 506 -510 im Euromoda	651 qm	x	90	300	500	/	/	/	/	/	auf Anfrage	auf Anfrage
B 511-516 im Euromoda	608 qm	x	/	90	200	/	/	/	/	/	auf Anfrage	auf Anfrage

Die Raummieten enthalten die Standard-Konferenztechnik (Schreibmaterial für die Teilnehmer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Overhead-Projektor und 1 Leinwand).





**Holiday Inn**

## Unsere Tagungspauschalen

Die Tagungspauschalen sind gültig bei Buchung bis zum 31.12.2012

### „Halbtagespauschale – All Inclusive“

ab € 41,00 pro Tag /Person

- Begrüßungskaffee  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten
- Kaffeepause (vor- oder nachmittags)  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie täglich wechselnden Snacks
- Konferenzgetränke unbegrenzt
- Raummiete für den Haupttagungsraum
- technische Ausstattung  
Schreibmaterial für alle Teilnehmer, Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand

---

### \*„Ganztagespauschale – Meet Smart“

ab € 56,00 pro Tag /Person

- Begrüßungskaffee  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten
- Kaffeepause am Vormittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie täglich wechselnden Snacks
- Mittagessen inkl. Softgetränk  
reichhaltiges Lunchbuffet oder 3-Gang-Auswahlmenü
- Kaffeepause am Nachmittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie täglich wechselnden Snacks
- zwei Konferenzgetränke (0,2l) pro Person im Tagungsraum
- Raummiete für den Haupttagungsraum
- technische Ausstattung  
Schreibmaterial für alle Teilnehmer, Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand

\*Certified Conference Pauschale im Rahmen der Zertifizierung zum „Certified Conference Hotel“



**Holiday Inn**

## Unsere Tagungspauschalen

Die Tagungspauschalen sind gültig bei Buchung bis zum 31.12.2012

### „Ganztagespauschale – All inclusive“

ab € 63,00 pro Tag /Person

- Begrüßungskaffee  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten
- Kaffeepause am Vormittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie täglich wechselnden Snacks
- Mittagessen inkl. Softgetränken  
reichhaltiges Lunchbuffet oder 3-Gang-Auswahlmenü
- Kaffeepause am Nachmittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie täglich wechselnden Snacks
- Konferenzgetränke unbegrenzt
- Raummiete für den Haupttagungsraum
- technische Ausstattung  
Schreibmaterial für alle Teilnehmer, Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer, W-LAN

### „Ganztagespauschale – Vital–All inclusive“

ab € 63,00 pro Tag /Person

- Begrüßungskaffee  
mit verschiedenen Kaffee- und vitalen Teespezialitäten
- Kaffeepause am Vormittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie vitalen wechselnden Snacks (z.B. Fruchtspieße, Müsliriegel etc.)
- Mittagessen inkl. Softgetränken  
vitales reichhaltiges Lunchbuffet oder 3-Gang-Auswahlmenü
- Kaffeepause am Nachmittag  
mit verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten sowie vitalen wechselnden Snacks (z.B. Gemüsesticks mit Dip, Joghurtdrink etc.)
- Konferenzgetränke unbegrenzt
- Raummiete für den Haupttagungsraum
- technische Ausstattung  
Schreibmaterial für alle Teilnehmer, Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer, W-LAN

All unsere Tagungspauschalen können auf Ihren Wunsch um ein Abendessen erweitert werden. Sprechen Sie uns an.\*

\*Die Getränke zum Abendessen werden nach Verbrauch berechnet.



**Holiday Inn**

## Das Prinzip Baukasten – so flexibel wie Sie es wünschen

Sie möchten keine Tagungspauschale? Auf Wunsch können Sie alle in der Tagungspauschale angebotenen Leistungen auch einzeln buchen.

**RAUMMIETEN ab 160,00 €**



**KONFERENZTECHNIK ab 10,00 €**



**IMBISSBUFFETS ab 22,00 € und SNACKS ab 2,60 €**



**KAFFEPAUSEN ab 10,00 €**

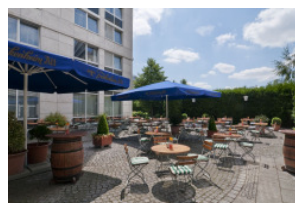


**MITTAG- oder ABENDESSEN im**

**Amaroso**  
Restaurant

Lunch- oder Dinnerbuffet, inklusive einer großen Salatauswahl, Vorspeisenbuffet, Auswahl von zwei verschiedenen Suppen, Auswahl von drei verschiedenen Hauptgerichten mit Beilagen und saisonalem Gemüse, Dessertvariation und Käseauswahl

**ab € 27,50**





**Holiday Inn**

## Perfekte Bedingungen – die Konferenztechnik

Zuzüglich zur kostenfreien Standardtechnik im Rahmen der Tagungspauschalen oder innerhalb der Raummieten bieten wir Ihnen gegen eine entsprechende Gebühr folgende Tagungstechnik aus unserem eigenen Bestand an (weitere Technik mieten wir gerne extern für Sie an):

### Technik Miete pro Tag

lichtstarker Overheadprojektor	€ 25,00
TV	€ 20,00
DVD Player	€ 20,00
Video Rekorder	€ 20,00
Leinwand (mobil)	€ 25,00
Laserpointer	€ 10,00
zusätzlicher Flipchart (inkl. Block und Stiften)	€ 15,00
Pinnwand	€ 10,00
Mikrofonanlage (inkl. 1 Krawatten- und 3 Kabelmikrofonen)	€ 150,00
Moderationskoffer	€ 17,00
LCD-Datenprojektor (Beamer) mit 1024 x 768 Pixel	€ 75,00
Rednerpult	inklusive
Sekretariatsdienst	auf Anfrage
Fotokopien auf Papier A3 oder A4	€ 0,40
Fotokopien auf Folie	€ 1,20

\* Bitte beachten Sie, dass es bei der Technikbereitstellung durch Fremdfirmen zu Lieferzeiten von 1-7 Tagen (je nach angefragter Technik) kommen kann. Bei Fremdanmietung erfolgt eine Berechnung des Lieferantenpreises.



**Holiday Inn**

## Kaffeepausen

**Standardkaffeepause am Vormittag, in Pauschalen enthalten, oder 10,00 € p. P.:**

*mit Kaffee / Tee, frischem Obst, Joghurt und frischen herzhaften Backwaren*

*(Beispiel: kleine gefüllte Blätterteigtaschen, Minicroissants u.a.)*

**Standardkaffeepause am Nachmittag, in Pauschalen enthalten, oder 10,00 € p. P.:**

*mit Kaffee / Tee, frischem Obst, Joghurt und frischen süßen Backwaren*

*(Beispiel: Muffins, Kuchenschnitten, Donuts, Plundergebäck u.a.)*

**Erweitern Sie Ihre Kaffeepause nach Ihren eigenen Wünschen (Preise p. P.):**

**pikant**

3 Mini-Frühlingsrollen mit Dip	3,40
kleine Blätterteigtaschen verschieden gefüllt	3,90
Fleischbällchen mit Chilisauce oder Senf	3,90
Laugenbrezel mit Süßrahmbutter	2,90

**süß**

Nussecken	2,90
Plunderteilchen	2,90
Butterschokoladencroissant	2,90
saisonalen Blechkuchen	3,50
Tiramisú	3,80
Moussevariation im Glas (3 Stück)	3,80

**vital**

5 Gemüsesticks mit dreierlei Dip	3,90
Früchtejoghurt	3,50
frischer Obstsalat mit exotischen Früchten	4,20
Obstspieß mit 4 Früchten in Schokolade	4,90



**Holiday Inn**

## Rund um das leibliche Wohl



### **Business-Lunch- oder Business-Dinnerbuffet**

Salatauswahl, Vorspeisenbuffet, Auswahl von zwei verschiedenen Suppen, Auswahl von drei verschiedenen Hauptgerichten mit Beilagen und saisonalem Gemüse, Dessertvariation und Käseauswahl. Abhängig von der Veranstaltungsgröße und der Buchungslage behalten wir uns alternativ vor, ein 3-Gang-Businessmenü mit 3 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl zu servieren.

oder

**Imbissbuffet „lecker Rusticus“**  
mit rustikalen Schmankerln

oder

**Imbissbuffet „Mediterrane Pause“**  
mit mediterranen Spezialitäten

oder

**Buffet „Made in Germany“**  
mit Leckereien aus der Heimat

oder

**„Galabuffet“**  
feinste Köstlichkeiten vom Land und aus dem Meer

Unsere aktuellen Speisenvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Alle unsere Buffets bieten wir ab einer Gruppengröße von mindestens 30 Personen an. Des Weiteren sind unsere Buffet- und Menüvorschläge auch gegen einen Aufpreis zu den Pauschalen buchbar.



**Holiday Inn**

Unsere aktuellen Vorschläge für einen Imbiss

„lecker Rusticus“

kalte Speisen

Landschinken mit frisch geriebenem Meerrettich  
kalte gemischte Bratenplatte mit feinem Essiggemüse und Remouladensauce  
Rheinischer Krautsalat  
Kartoffelsalat mit Speckdressing  
bunter Nudelsalat mit Mais und Erbsen  
Brotkorb mit Süßrahmbutter / Salzbuter

\* \* \*

warme Speisen

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckkrusteln  
kleine Rostbratwürstchen auf Weinsauerkraut mit Serviettenknödeln  
feine Kasslerscheiben an Kartoffelpüree in Zwiebelsoße

\* \* \*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Quarkmousse mit Fruchtmark

**zu € 22,- pro Person**



*Holiday Inn*

Unsere aktuellen Vorschläge für einen Imbiss

„Mediterrane Pause“

kalte Speisen

gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons und Auberginen in Kräutermarinade  
Parmaschinken mit Honigmelone und Feigen  
Toskanasalat mit Gemüse, Schafskäse, Oliven und frischen Kräutern  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Baguette mit Süßrahmbutter

\* \* \*

warme Speisen

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce  
bunte Nudeln  
Doradenfilet auf gemischtem Paprikagemüse  
Kräutergnocchi

\* \* \*

Dessert

Tiramisú  
Obstsalat mit exotischen Früchten  
Panna Cotta mit Pfirsichsauce

**zu € 24,50 pro Person**



**Holiday Inn**

Unsere aktuellen Vorschläge für einen Imbiss

„Karibische Träume“

kalte Speisen

gebackene Ananas im Speckmantel mit Kokossplittern  
Cocktail von Seewassergarnelen mit Mango, Chili und Minze  
Geflügelcrêpes mit Frischkäse-Ananascrème  
marinierte Satespieße mit Erdnusdip  
Palmherzensalat mit Paprika, Gurke und Kirschtomaten

\* \* \*

warme Speisen

Spinat-Kokossuppe mit Shrimps  
Medaillons von der Poularde in Aprikosen-Chilisauce  
schwarz-weißer Reis  
Red Snapper Filet in Curry-Krebsbuttersauce  
kreolisches Pfannengemüse mit Zuckerschoten, Mais, Bohnen, Paprika und Kürbis

\* \* \*

Dessert

Piña Colada Crème  
exotische Obstplatte  
Kakaomousse mit Jamaica-Rum  
gebackene Banane mit Rohrzucker und Tequila

**zu € 27,- pro Person**



**Holiday Inn**

## Unsere aktuellen Buffetvorschläge

### „Südländische Spezialitäten“

#### kalte Speisen

Serranoschinken mit Cantaloupmelone  
Variation von mariniertem Gemüse in Kräuteröl  
Mozzarella mit Tomate und Pesto  
Meeresfrüchtesalat mit feinem Gemüse in Kräuterdressing  
Geflügelcocktail mit Früchten und Sauce Rouille  
bunter Bauernsalat mit Oliven, Knoblauch und Kräutern  
marktfrische Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
ofenfrisches Baguette und Fladenbrot mit Süßrahmbutter / Salzbuter

\* \* \*

#### warme Speisen

karamellierte Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons  
Poulardenbrust im Parmaschinkenmantel mit Salbei  
Fettuccine mit Kräutern  
mediterranes Pfannengemüse mit Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen  
Doradenfilet auf Gemüse Couscous und Olivenbutter  
Pælla mit Riesengarnelen, Hähnchen und Meeresfrüchten  
würzige Lauch-Speckquiche mit Sauerrahm

\* \* \*

#### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark  
gebrannte Vanillerahmcrème  
Tiramisú mit Früchten  
mediterraner Obstsalat  
Mousse au Chocolat

**zu € 29,- pro Person**

oder € 4,- Aufpreis p. P. auf Ihre gebuchte  
Pauschale mit Business-Lunch/Dinner



**Holiday Inn**

## Unsere aktuellen Buffetvorschläge

„Made in Germany“

### kalte Speisen

Fischdelikatessen aus dem Räucherofen mit Meerrettichsahne  
Roastbeefröllchen gefüllt mit feinem Selleriesalat  
Wildpastete und Terrine mit Preiselbeersauce  
luftgetrockneter Bauernschinken mit Essiggemüse  
Medaillons vom Schweinerücken mit Backpflaumen  
Heringsalat „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm  
Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat  
bunte Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit hausgemachten Salatsaucen  
bunter Brotkorb mit Butter und Schmalz

\* \* \*

### warme Speisen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckkrusteln  
Schinkenbraten mit Biersauce  
Serviettenknödel  
Sauerkraut  
Frikassee von der Putenbrust mit grünem Spargel und Pilzen  
Butterreis mit Petersilie  
Zanderfilet auf Wirsingrahmgemüse  
Röstkartoffeln

\* \* \*

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Bayerisch Crème mit Fruchtmark  
Milchreis  
Schokoladenpudding

**zu € 32,- pro Person**

oder € 7,- Aufpreis p. P. auf Ihre  
gebuchte Pauschale mit Business-Lunch/Dinner



**Holiday Inn**

## Unsere aktuellen Buffetvorschläge

### „Galabuffet“

#### kalte Speisen

ganzer Lachs „Blickfang“ im Dialog mit Räucherfischen und Sahnemeerrettich  
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
gefülltes Gemüse mit Frischkäse und Kräutern  
Medaillons von der Entenbrust mit feinem Lebermousse und Beeren  
Cocktail von Eismeergarnelen mit exotischen Früchten und Kokossauce  
Auswahl verschiedener angemachter Salate  
marktfrische Rohkost- und Blattsalate mit hausgemachten Dressings und Toppings  
Brot und Baguette mit Sauerrahm und Süßrahmbutter / Salzbuter

\* \* \*

#### warme Speisen

Hummercrèmesuppe  
Medaillons vom Schweinefilet in Barolosauce  
Kartoffelgratin  
marktfrisches Gemüse der Saison  
gefüllte Poulardenbrust in Steinpilzsauce  
feine Bandnudeln  
Ratatouillegemüse  
Seeteufel in Safransauce mit Riesengarnelen  
gemischter Reis

\* \* \*

#### Dessert

Grießflammerie mit Fruchtmark und Früchten  
Tiramisú  
Kaffeecrème  
helles und dunkles Schokoladenmousse  
Cocktail von Waldbeeren mit Vanillesauce  
gefüllte Crêpes mit Topfencrème und Orangensauce

**zu € 38,- pro Person**

oder € 13,- Aufpreis p. P. auf Ihre  
gebuchte Pauschale mit Business-Lunch/Dinner



*Holiday Inn*

## Unsere aktuellen Menüvorschläge

### Menü I

Crèmesüppchen von grünen Kürbissen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet auf Schalottenjus  
mit Mandelbrokkoli und Risssoleekartoffeln

\*\*\*

Nocken von Zartbitter-Schokoladenmousse  
an Vanillespiegel

**zu € 25,- pro Person**

### Menü II

bunter Salat mit in Kräuteröl gebratenen Königscrevetten  
und Joghurt-Limonendressing

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Entenbrust auf Himbeerjus  
mit grünem Spargel und Rosmaringnocchi

\*\*\*

Vanillequarkmousse auf karamellisiertem Ananaschutney

**zu € 30,- pro Person**

oder € 5,- Aufpreis p. P. auf Ihre  
gebuchte Pauschale mit Business-Lunch/Dinner



*Holiday Inn*

## Unsere aktuellen Menüvorschläge

### Menü III

Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen

\*\*\*

Zanderfilet auf Spinatbeet  
mit feinen Bandnudeln und Dillschaum

\*\*\*

Tournedos vom Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise,  
Speckbohnen und gebratenem Kartoffelstrudel

\*\*\*

Kaffeemousse mit Espressozaibaione

**zu € 35,- pro Person**

oder € 10,- Aufpreis p. P. auf Ihre  
gebuchte Pauschale mit Business-Lunch/Dinner

Gerne erstellt Ihnen unser Küchenchef auch eine Speisenfolge speziell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns einfach.



## Holiday Inn

### Bankettgetränke

#### Heißgetränke

Tasse Kaffee		€ 2,50
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 4,00
Latte Macchiato		€ 3,70
Cappuccino		€ 3,70
Milchkaffee		€ 3,70

#### Eilles

Glas Tee		
Ceylon-Premium		€ 2,50
Grüner Tee		€ 2,50
Fix-Minze/ Butte/ Mille /Früchte		€ 2,50

#### Apéritif

Portwein	5cl	€ 4,50
Martini Dry/ Bianco/ Rosso	5cl	€ 4,50
Sandemann Sherry Dry/ Medium / Rich Golden	5cl	€ 4,50
Pernod	4cl	€ 5,00
Ricard	4cl	€ 5,00
Campari Soda/ Orange	4cl	€ 7,00
Glas Sekt Hausmarke	0,1l	€ 4,50
Glas Prosecco Mionetto Sergio	0,1l	€ 5,00
Glas Champagner Alfred Gratien		
	0,1l	€ 12,50

#### Biere vom Fass

Gaffel Kölsch	0,2l	€ 2,30
Gaffel Kölsch	0,4l	€ 4,20
Frankenheim Alt	0,2l	€ 2,30
Frankenheim Alt	0,4l	€ 4,20
König Pilsener	0,2l	€ 2,30
König Pilsener	0,4l	€ 4,20
Warsteiner Pils	0,2l	€ 2,30
Warsteiner Pils	0,4l	€ 4,20
Paulaner Weizen hell	0,3l	€ 3,00
Paulaner Weizen hell	0,5l	€ 4,70



## Holiday Inn

### Bankettgetränke

#### Flaschenbiere

König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Frankenheim Alt alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Paulaner alkoholfrei	0,5l	€ 4,70
Paulaner dunkel	0,5l	€ 4,70
Paulaner Kristall	0,5l	€ 4,70
ISI Malta Malz	0,33l	€ 3,50
Warsteiner Premium Lemon	0,33l	€ 3,50

#### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25l	€ 2,80	
Gerolsteiner Stille Quelle	0,25l	€ 2,80	
Gerolsteiner Naturell	0,25l	€ 2,80	
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	€ 5,90	
Gerolsteiner Stille Quelle	0,75l	€ 5,90	
Gerolsteiner Naturell	0,75l	€ 5,90	
Pepsi Cola	0,2l	€ 2,80	
Pepsi Light	0,2l	€ 2,80	
Mirinda Orange	0,2l	€ 2,80	
7up Zitrone	0,2l	€ 2,80	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80	
Schweppes Tonic Water	0,2l	€ 2,80	
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 2,80	
Red Bull Energy Drink	0,25l	€ 4,50	
Gerolsteiner Apfel Fit	0,25l	€ 2,80	
Granini Apfelschorle	0,25l	€ 2,80	
Granini Apfelsaft	0,2l	€ 2,80	
Granini Orangensaft	0,2l	€ 2,80	
Granini Tomatensaft	0,2l	€ 2,80	
Granini Kirschsft	0,2l	€ 2,80	
Granini Bananennektar	0,2l	€ 2,80	
Granini Traubensaft	0,2l	€ 2,80	
Aloha Holunderblüte / Grapefruit Orange / Mango Lime			
Ginger Lime	0,33l	€ 3,00	
<b>Prosecco • Sekt • Champagner</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,375 l</b>	<b>0,75 l</b>
Prosecco Mionetto Sergio	€ 5,00		€ 29,00
Hausmarke Sekt Schloss Affaltrach, trocken	€ 4,50	€ 17,00	€ 26,00
Alfred Gratien	€12,50	€ 36,50	€ 69,50



**Holiday Inn**

## Unsere aktuellen Weinvorschläge

### Weißweine

#### Deutschland

Mosel Dr. L Riesling, Qualitätswein, Weingut Dr. Loosen,  
*trocken, vollfruchtig und elegant mit einem Hauch Exotik, weiss*

0,75 l-Flasche € 27,00

Franken Scheurebe, QbA., Weingut Juliusspital,  
*halbtrocken, fruchtig und aromatisch, weiss*

0,75 l-Flasche € 27,00

„Ihringer Winklerberg“ Silvaner Baden QbA, Weingut Karle  
*Ein überzeugender, süffiger und traditioneller Silvaner vom  
Kaiserstuhl. Feine, duftige Fruchtaromatik, frisch und harmonisch  
mit dezent eingebundener Säure.*

0,75 l-Flasche € 26,00

2008 Riesling, Kabinett, Burg Ravensburg, Baden  
*12 % vol., trocken*  
*Reifer klarer Duft von Zitrus- und exotischen Früchten,  
passend zu pochiertem Fisch.*

0,75 l-Flasche € 26,00

#### Italien

2008 Piemont Roero Arneis D.O.C.G., San Silvestro, Piemont  
*trocken, mediterrane Delikatesse mit mild-frischer Säure*

0,75 l-Flasche € 26,00

**Alle auslaufenden Jahrgänge werden durch den nachfolgenden ersetzt!**



**Holiday Inn**

## Unsere aktuellen Weinvorschläge

### Rotweine

#### **Deutschland**

Lemberger Qualitätswein, Burg Ravensburg, Baden  
*13,48 % vol., trocken, passend zu Wild, Lamm, aromatisch  
zubereitetem Rindfleisch und Braten*

0,75 l-Flasche € 28,00

Ahr Spätburgunder, Qualitätswein, Meyer-Näkel,  
*trocken, vollfruchtig und kraftvoll mit beerigen Nuancen*

0,75 l-Flasche € 28,00

#### **Italien**

Barbera Piemonte DOC  
*kraftvoll und doch mild, der meistgetrunkene Rotwein aus  
dem Piemont*

0,75 l-Flasche € 27,00

Barbera d'Alba D.O.C., San Silvestro,  
*trocken, vollfruchtig und vielschichtig mit feiner Würze*

0,75 l-Flasche € 26,00

Toskana Montepulciano d' Abruzzo, D.O.C., Fratelli Sensi,  
*trocken, vollmundig und harmonisch mit deutlichen Fruchtnoten*

0,75 l-Flasche € 27,00

#### **Spanien**

Flor del Montgo Garnacha Old Vines, D.O., Vinnico  
*trocken, kraftvoll mit samtiger Röstaromatik*

0,75 l-Flasche € 28,00

Spanien Rioja Crianza, D.O.Ca., Bodegas Primicia  
*trocken, vollmundig und würzig mit feiner Eleganz*

0,75 l-Flasche € 28,00

**Alle auslaufenden Jahrgänge werden durch den nachfolgenden ersetzt!**



**Holiday Inn**

## Unsere Zimmer – Garant für ausgeruhte Teilnehmer

Für erholsamen Schlaf bieten wir Ihnen 220 klimatisierte, helle und großzügig geschnittene Zimmer und Suiten (nutzbar als Einzel- und Doppelzimmer) auf 9 Etagen. Die 47 Suiten und Zweiraum-Familienzimmer (ab 57 qm aufwärts) bieten darüber hinaus eine moderne Kitchenette und eignen sich besonders für Familien- und Langzeitaufenthalte.

<b>Kategorie</b>	<b>Größe</b>	<b>Einzelzimmer</b>	<b>Doppelzimmer</b>
Komfortzimmer	mind. 27 qm	ab € 109,00	ab € 109,00
Suite	52 – 60 qm	ab € 149,00	ab € 149,00

Die Zimmerpreise gelten pro Nacht / Zimmer und beinhalten die Teilnahme an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet im Restaurant „Amaroso“ sowie den Service und die Benutzung der Sauna (Öffnungszeiten Montag – Sonntag 17 Uhr – 22 Uhr und auf Anfrage).

Des weiteren enthalten sie die zum Zeitpunkt der Vertragsunterzeichnung gültige Mehrwertsteuer und das Serviceentgelt. Bei Erhöhung oder Senkung des Mehrwertsteuersatzes werden die Zimmer- und Mahlzeitentartarife entsprechend erhöht oder gesenkt. Soweit künftig weitere die Erbringung von Beherbergungsleistungen belastende Steuern oder Abgaben irgendwelcher Art oder sonstige sich aus gesetzlichen Bestimmungen ergebende Belastungen wirksam werden sollten, werden diese in der jeweiligen Höhe vom Kunden getragen.

### **Unser Referenten- / Seminarleiter-Special**

Jeder Referent / Seminarleiter erhält in unserem Haus ein kostenfreies Upgrade auf eine unserer Suiten. Somit ist ein entspanntes Arbeiten garantiert.



*Holiday Inn*

## Unsere Zimmer – Garant für ausgeruhte Teilnehmer

Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit Klimaanlage, Wecker, Telefon, Modemanschluss, Wireless-Lan, Minibar sowie einer kostenfreien Kaffee- und Teebar. In allen Zimmern empfangen Sie SAT-TV inkl. kostenfreiem SKY® TV und Radio. Jedes Zimmer verfügt über ein Bad mit Badewanne oder Dusche, WC und Fön.

### Standard Zimmer (ab 27m<sup>2</sup>)



Unsere Suiten verfügen darüber hinaus über ein großzügiges Platzangebot mit einem getrennten Wohn- und Schlafbereich und sind alle mit einer Kitchenette ausgestattet.

### Suiten (ab 47m<sup>2</sup>)





**Holiday Inn**

### Anregungen für Ihr Rahmenprogramm

Nicht nur eine gut organisierte und perfekt durchgeführte Veranstaltung führt zum Erfolg. Immer mehr gewinnen attraktive Programme – der „Event zum Event“ – an Bedeutung für die Motivation Ihrer Teilnehmer. Deshalb haben Sie mit uns nicht nur einen starken Partner für alle Fragen rund ums Thema Konferenzen. Wir sind stets auf der Suche nach neuen Ideen für kreative Entspannung vor, während und nach Ihrer Veranstaltung. Eine kleine Auswahl finden Sie hier – das gesamte Portfolio besprechen wir am besten ganz persönlich! Rufen Sie uns an!

#### **Die Städte Neuss und Düsseldorf**

*Neuss* gehört zu den ältesten Städten Deutschlands. Seine über 2000jährige Geschichte reicht bis zurück in die Römerzeit. Auch im kulturellen Bereich weist die Stadt ein breites Spektrum auf: Ob Museum, Theater, Tanz oder Kunst. Beispielhaft sei hier die Museumsinsel Hombroich genannt, eine einzigartige Museumskonzeption, die zu allen Jahreszeiten mit Kunst parallel zur Natur begeistert. Neues Highlight im Kulturraum Hombroich ist die Langen Foundation, ein Museumsbau von Tadao Ando, der Architekten in der ganzen Welt beeindruckt.



*Düsseldorf* – die Lifestyle-Metropole am Rhein lädt ein zum Entdecken, Erleben und Genießen. Mit ihren knapp 260 Kneipen und Brauhäusern ist sie berühmt als „Längste Theke der Welt“. Und doch ist zwischen Rhein und „Kö“ weit mehr: Düsseldorfer Sehenswürdigkeiten wie das historische Rathaus mit dem Reiterstandbild des Kurfürsten Jan Wellem, der alte Schlossturm, das Geburtshaus Heinrich Heines, Kirchen aus mehreren Jahrhunderten und Museen von Weltrang. Auch zählt Düsseldorf zu den ersten Adressen für moderne und zeitgenössische Kunst in Deutschland. Die Kunstachse mit ihren hochkarätigen Museen, die renommierte Kunstakademie sowie mehr als 100 bedeutende Galerien repräsentieren diesen Anspruch.





## Holiday Inn

Erlebnisbausteine – aktiv  
*Stadtrallye, Führungen, Ski- und Klettertouren*

### **Mit dem Segway durch Neuss**

Entdecken Sie die über 2000 Jahre alte Stadt Neuss auf moderne Art quasi mühelos schwebend bei einer Sightseeing-Tour durch Gassen und Gärten. Mit einem elektrisch betriebenen Zweirad, dem „Segway“, geht diese besondere Stadtführung von der Basilika St. Quirin zum Obertor, den Blutturm, durch Gärten und zu vielen weiteren Sehenswürdigkeiten. Für Gruppen bis zu acht Personen geeignet. Preis pro Person 45,00 € für 1,5 Stunden inkl. Einweisung.

### **Stadtrallye durch Neuss**

Knifflige Fragen zur Neusser Stadtgeschichte gilt es bei einer kurzweiligen Rallye selbstständig zu beantworten. In kleinen Teams geht es mit Fragebogen und Stadtplan quer durch die Neusser Innenstadt. Bei der durch den Gästeführer geleiteten Auswertung können Erfahrungen ausgetauscht und offene Fragen geklärt werden. Das Siegerteam wird abschließend mit einem Präsent geehrt.

### **Jever Skihalle Neuss**

In der Jever Skihalle Neuss können Wintersportfreunde - vom Anfänger bis zum Profi – 365 Tage im Jahr Ski und Snowboard fahren. In der größten Indoor-Wintersport-Region Deutschlands sorgen zwei Schlepplifte und ein Vierersessellift für den Aufstieg zur „Bergstation“ der Piste aus echtem Pulverschnee. Vom Ski- & Snowboardverleih über Kurse bis hin zu Angeboten für Gruppen bietet das Team der Jever Skihalle Neuss ein großes Komplettangebot. Und nach dem Schneetreiben erwartet Ihre Gäste zum Beispiel der zünftige Jausenstadel oder die bereits überregional bekannte „Après-Ski-Party“.

Weitere Informationen: [www.allrounder.de](http://www.allrounder.de)

### **Der Salzburger-Land Kletterpark Neuss – Das Outdoorerlebnis**

In direkter Anbindung an die Skihalle bietet sich die ideale Umgebung für ein spannendes Kletter-Event. Gerade im Bereich Teambuilding immer beliebter.

Weitere Informationen: [www.kletterpark-neuss.de](http://www.kletterpark-neuss.de)



**Holiday Inn**

Erlebnisbausteine – aktiv  
*Stadtführung, Hafenrundfahrt und Unterhaltung*

**Rundgang durch Düsseldorf's Altstadt mit Schiffsausflug zum MedienHafen**

Der ca. 1-stündige Stadtrundgang beginnt mit Sehenswürdigkeiten der Düsseldorfer Altstadt – berühmt als „Längste Theke der Welt“. Unter dem Motto „Kirchen, Kunst & Kneipen“ wird Ihnen die Rheinmetropole näher gebracht. Danach geht es mit einem Ausflugsschiff in den neuen MedienHafen. Namhafte Architekten aus aller Welt haben den Hafen zur ersten Adresse für Architekturkenner gemacht. Von Bord des Schiffes bietet sich ein traumhafter Blick auf Altstadtpanorama, Landtag und MedienHafen sowie die herrlichen Jugendstilfassaden am linken Rheinufer. Neben dieser sind auch weitere Themenführungen buchbar.

Weitere Informationen: [www.stadtfuehrungen.duesseldorf-tourismus.de](http://www.stadtfuehrungen.duesseldorf-tourismus.de)

**Altbierabend im Brauhaus Schumacher**

Die seit 1838 bestehende Düsseldorfer Privatbrauerei, in der sich übrigens auch die Brauerei des beliebten „Schumacher Alt“ befindet, bietet Ihnen an der Oststraße einen Treffpunkt für Jung und Alt. Die leckere Küche bietet neben den rheinischen Evergreens auch internationale Gerichte.

Weitere Informationen: [www.schumacher-alt.de](http://www.schumacher-alt.de)

**Roncalli's Apollo Varieté**

Bernhard Paul lädt ein! Nach dem Besuch des Apollo Varieté fühlt sich so mancher Gast wieder in seine Kindheit versetzt. Atemberaubende Akrobatik, der Duft nach gebrannten Mandeln & Popcorn – das ist Zirkus! In der eindrucksvollen Kulisse erwarten Sie Jongleure, Kabarettisten, Comedians – und zudem eine ausgezeichnete Küche. So können Sie leibliches & seelisches Wohlbefinden nach Herzenslust kombinieren!

Weitere Informationen: [www.apollovariete.de](http://www.apollovariete.de)

**Köm(m)ödchen Düsseldorf**

Seit 1947 steht das Kom(m)ödchen für politisches, oft bissiges Kabarett jenseits der Norm. Dabei wird aber immer die Form gewahrt, und auch der literarisch anspruchsvolle Besucher kommt auf seine Kosten. Erleben Sie dieses Düsseldorfer Traditionshaus mit seiner bewegten Geschichte hautnah!

Weitere Informationen: [www.kommoedchen.de](http://www.kommoedchen.de)



*Holiday Inn*

## Museen

### **Museum Kunstpalast Düsseldorf**

Der Museum Kunstpalast bietet alle Facetten einer städtischen Kunstsammlung; von Gemälden über Plastiken sowie regionalgeschichtliche Kunst sind alle Stilrichtungen als ständige Sammlung vertreten. Darüber hinaus werden wechselnde Ausstellungen angeboten, die ebenso einen Querschnitt vergangener Epochen wie auch zeitgenössischer Künstler bieten.

Weitere Informationen: [www.museum-kunstpalast.de](http://www.museum-kunstpalast.de)

### **Kunsthalle Düsseldorf**

In der Kunsthalle Düsseldorf treffen verschiedenste Stile der Moderne aufeinander; auch die Verbindung von Kunst und Musik ist oft Bestandteil der extravaganen Ausstellungskonzepte. Aber auch Retrospektiven finden immer wieder Einzug in das vielfältige Programm.

Weitere Informationen: [www.kunsthalle-duesseldorf.de](http://www.kunsthalle-duesseldorf.de)

### **Langen Foundation in Neuss**

Die Langen Foundation wird in der extravaganen architektonischen Umgebung des japanischen Star-Architekten Tadao Ando präsentiert. Umgeben von Erdwällen zeigt sich dem Besucher ein gewaltiger Komplex aus Stahl, Glas und Beton, der jedoch harmonisch in die Landschaft eingefügt ist und einen interessanten Kontrast zu den ausgestellten Werken darstellt. Das Haus ist ein Forum für wechselnde Ausstellungen und Werke aus der Sammlung Viktor und Marianne Langen sowie aus Privatsammlungen, die bisher der Öffentlichkeit kaum zugänglich waren.

Weitere Informationen: [www.langenfoundation.de](http://www.langenfoundation.de)

### **Museum Insel Hombroich in Neuss**

„Kunst parallel zur Natur“ – unter diesem Motto erlebt der Besucher eine interessante Variante zeitgenössischer Kunst unter freiem Himmel. Dabei steht das sprichwörtliche „Begreifen“ und Erleben von Kunst im Vordergrund. Eine entspannende und inspirierende Abkehr vom Alltag! Zwischen Kopfweiden, Bachläufen und historischen Gärten stehen zwölf Ausstellungspavillons des Künstlers Erwin Heerich mit Kunstwerken aus zwei Jahrtausenden und verschiedenen Kulturen: Schätze des Altertums über die klassische Moderne bis hin zur zeitgenössischen Kunst.

Weitere Informationen: [www.inselhombroich.de](http://www.inselhombroich.de)

**Sollte bei den oben aufgeführten Punkten nicht das Richtige für Sie dabei sein, stehen wir Ihnen gerne mit weiteren Ideen zur Seite.**



**Holiday Inn**

**Veranstaltungsabteilung**

Anton-Kux-Strasse 1

D-41460 Neuss

Telefon (02131) 184-172

Telefax (02131) 184-184

Sie haben unser Interesse für Ihr Hotel geweckt.

**Firma** \_\_\_\_\_

**Ansprechpartner** \_\_\_\_\_

**Anschrift** \_\_\_\_\_

**Fon (mit Durchwahl)** \_\_\_\_\_

**Fax** \_\_\_\_\_ **E-Mail** \_\_\_\_\_

**Art der Veranstaltung**  Tagung

Feier

Präsentation

Empfang

\_\_\_\_\_

**Bestuhlungsform**  U-Form

parlamentarisch

Stuhlreihen

Blocktafel

runde Tische

**Termin** \_\_\_\_\_ **Uhrzeit:** von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr

**Teilnehmerzahl** \_\_\_\_\_ Personen

**Abrechnungsmodus:**  Pauschale  Einzelabrechnung nach Aufwand und Verbrauch

**Technik**

Standard-Tagungstechnik (OHP + Leinwand + Flipchart)

LCD-Datenprojektor

Pinnwand

Flipchart

Moderationskoffer

Video + Monitor

Rednerpult

\_\_\_\_\_

**Gruppenräume** \_\_\_\_\_ Stück für \_\_\_\_\_ Personen

**Verpflegung**  Empfang/Begrüßungskaffee

Kaffeepausen

Tagungsgetränke

Mittagessen

Abendessen

Sonstiges

**Benötigte Hotelzimmer**  \_\_\_\_\_ Einzelzimmer  \_\_\_\_\_ Doppelzimmer

Anreise \_\_\_\_\_

Abreise \_\_\_\_\_

**Bemerkungen:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_