

Holiday Inn Frankfurt Airport – Neu-Isenburg
Werner-von-Braun-Straße 12
63263 Neu-Isenburg
Germany
Tel: +49 6102 746-0, Fax: +49 6102 746-746
Email: reception@hi-ni.de
www.holiday-inn.de



Veranstaltungsunterlagen **Holiday Inn Frankfurt Airport - Neu-Isenburg**

www.hi-ni.de

reservation@hi-ni.de



www.facebook.com/HolidayInnNeuIsenburg

Bankverbindung: Sparkasse Bremen (BLZ 290 501 01), Konto-Nr. 86006418 · DE 77290501010086006418 · SWIFT-BIC: SBREDE22

Amtsgericht Wuppertal HRB 14163 · Geschäftsführerin: Sarka Snasel · Ust-IdNr.: DE 214654539

EMERO Central Reservations 0800 80800800

Betrieben durch Zech Hotels GmbH, ein Unternehmen der Zech Hotel Holding GmbH, unter Lizenz von InterContinental Hotels Group

Holiday Inn Frankfurt Airport – Neu-Isenburg
Wernher-von-Braun-Straße 12
63263 Neu-Isenburg
Germany
Tel: +49 6102 746-0, Fax: +49 6102 746-746
Email: reception@hi-ni.de
www.holiday-inn.de



Ihre persönlichen Ansprechpartner

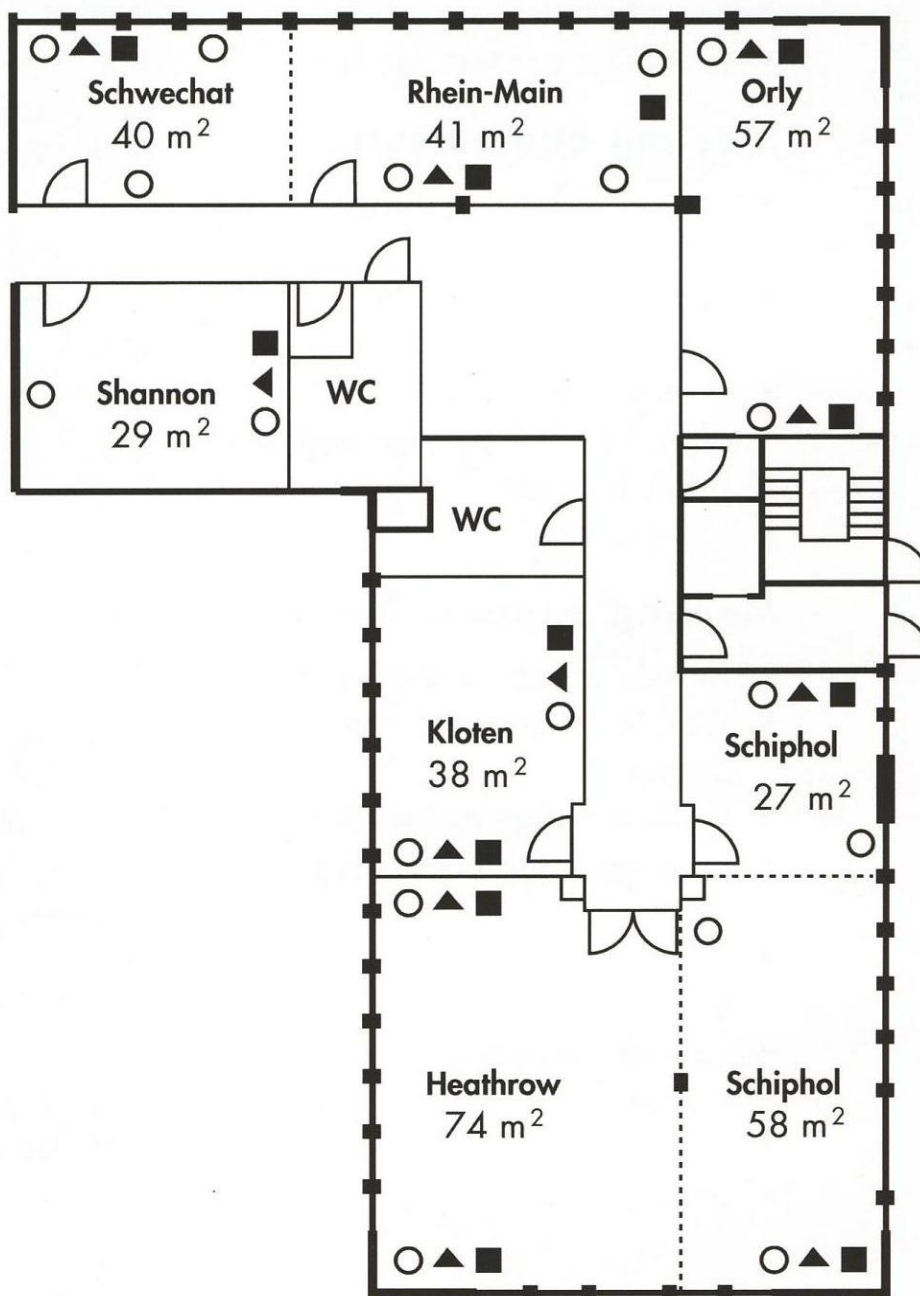
Abteilung	Ansprechpartner	Telefon	Fax	Email
Zentrale	06102 / 746	- 0	-746	reception@hi-ni.de
Reservierung & Veranstaltungsverkauf	Tina Boyke & Kathrin Weber	-703 & -705	-746	tina.boyke@hi-ni.de & kathrin.weber@hi-ni.de
Verkauf	Sebastian Wagner	-713	-746	sebastian.wagner@hi-ni.de
Empfang	Rebecca vom Stein	-706	-746	rebecca.vomstein@hi-ni.de
Restaurant	Ute Schartner	-722	-746	ute.schartner@hi-ni.de
Küche	André Borgsdorf	-724	-746	andre.borgsdorf@hi-ni.de
Buchhaltung	Jennifer Otto	-716	-746	jennifer.otto@hi-ni.de

Tagungspauschalen 2012

Cessna	Airbus	Jumbo
Klimatisierter Tagungsraum im Erdgeschoss mit Tageslicht	Klimatisierter Tagungsraum im Erdgeschoss mit Tageslicht	Klimatisierter Tagungsraum im Erdgeschoss mit Tageslicht
Standardtechnik inklusive: Beamer Leinwand Flipchart 2 Pinnwände Moderatorenkoffer Blöcke und Stifte	Standardtechnik inklusive: Beamer Leinwand Flipchart 2 Pinnwände Moderatorenkoffer Blöcke und Stifte	Standardtechnik inklusive: Beamer Leinwand Flipchart 2 Pinnwände Moderatorenkoffer Blöcke und Stifte
1 Große Flasche Wasser im Raum	2 Softgetränke im Raum	Softgetränke unbegrenzt
Begrüßungskaffee vor dem Raum	Begrüßungskaffee vor dem Raum	Begrüßungskaffee vor dem Raum mit Snacks
ganztägiges Kaffeepausenbuffet im Tagungsfoyer	ganztägiges Kaffeepausenbuffet im Tagungsfoyer	ganztägiges Kaffeepausenbuffet im Tagungsfoyer
Stehimbiss nach Wahl des Küchenchefs vor dem Raum	Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs	Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs inklusive 1 alkoholfreies Softgetränk 1 Heißgetränk nach dem Essen
Dienstag – Donnerstag € 43,- ab 10 Personen € 50,- bei 5-9 Personen	Dienstag – Donnerstag € 50,- ab 10 Personen € 57,- bei 5-9 Personen	Dienstag – Donnerstag € 64,- ab 10 Personen € 71,- bei 5-9 Personen
Freitag – Montag € 40,- ab 10 Personen € 47,- bei 5-9 Personen	Freitag – Montag € 46,- ab 10 Personen € 53,- bei 5-9 Personen	Freitag – Montag € 61,- ab 10 Personen € 67,- bei 5-9 Personen

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Unsere Räume auf einen Blick



Technik und Ausstattung

Bitte beachten Sie, dass 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 2 Pinnwände sowie 1 Moderatorenkoffer in der Tagungspauschale und in der Raummiete enthalten sind.

Technik:	Kosten pro Tag		
Rednerpult			kostenfrei
Leinwand			30,00 €
Flipchart			20,00 €
Pinnwand			15,00 €
Moderatorenkoffer			30,00 €
Presenter für Beamer			10,00 €
Laserpointer			5,00 €
CD-Player / Kassettenrecorder			25,00 €
Mini-Lautsprecher			10,00 €
Mikrofonanlage			auf Anfrage
DVD-Player			30,00 €
Fernseher			50,00 €
DVD-Player und Fernseher			60,00 €
Fotokopie	0 – 50	Stück	0,40 €
	51 – 200	Stück	0,30 €
	ab 201	Stück	0,20 €
Folienkopie		Stück	1,00 €
Telefon Einheit			0,40 €
Haustechniker	exkl. für Ihre Veranstaltung pro Stunde		40,00 €

Alle oben genannten Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Servicegebühren.
Preisänderungen vorbehalten.

Rahmenprogramme & Incentives

Genießen Sie unser „Flughafen-Dinner“

Sie haben sowieso schon vor in Heathrow oder Orly zu tagen und die Jumbo-Tagungspauschale zu buchen? Dann hören Sie jetzt nicht auf und schließen Sie Ihre Tagung mit unserem „Flughafen-Dinner“ ab. Die Tische sind natürlich entsprechend dem Thema stilvoll dekoriert und unsere Servicemitarbeiter warten mit einer kleinen Überraschung auf.

Unsere Service und Küchencrew begrüßt Sie an Bord unseres Holiday Inn Dinner-Fliegers durch kulinarische Lüfte.

„Der Start“ Wir heben ab

Tomatensaft-Cocktail / Fruchtsaftmix

Knackiger Feldsalat mit Flugzeugöl aus Balsamico und Rädern vom Räucherlachs angetrieben von Parmesandüsen

„Fliegen in luftigen Höhen“

Gebratene Maispoulardenbrust mit Kerosinluft aus Portwein auf glasierten Zuckerschoten mit Flügeln aus Polenta

„Die weiche Landung“

Zarte Mousse au Chocolat mit einem Sicherheitsgurt aus Gewürzorangensauce und Früchten aus aller Welt vom Piloten mitgebracht

27,50 € pro Person
inkl. 1/2l Wein oder Wasser

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Rahmenprogramme & Incentives

Digéstif-Tasting*

Hätten Sie es gewusst?!? - Die Welt der Schnäpse ist ein weites Feld, aber wir lassen Sie nicht in Unwissenheit.

Bringen Sie ein bisschen Schwung in Ihre Tagung und verbringen Sie einen geselligen Abend mit uns und einer Schnapsverkostung.

9 verschiedene Schnäpse dürfen von jedem verkostet werden. Natürlich ohne zu wissen, welcher Schnaps sich dahinter verbirgt. Und dann darf munter drauf los geraten werden.

Der Gewinner mit den meisten richtigen Schnäpsen erhält einen Getränkegutschein im Wert von 10,00 €.

für nur **17,00 € pro Person**

*ab 5 Teilnehmer

Cocktail-Schulung*

Pina Colada ist mit Wodka und der Caipirinha mit Rum? Oder doch anders?!?
– Kein Grund zur Verzweiflung!

Verleihen Sie Ihrer Tagung das gewisse Etwas und runden Sie den Abend mit einem tollen Gruppenerlebnis ab.

Und wie würde das besser gehen als mit einer Cocktail-Schulung. Unsere Servicemitarbeiter zeigen Ihnen Tipps und Tricks rund ums Mixen und Sie selbst dürfen natürlich auch ran an den Shaker.

für nur **17,00 € pro Person**

*ab 5 bis maximal 10 Teilnehmer

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Rahmenprogramme & Incentives

Weinprobe im Weinhaus „Adelseck“*

Verleihen Sie Ihrer Tagung das gewisse Etwas und erleben Sie eine unvergessliche Weinprobe!

Wir entführen Sie auf das Weingut Adelseck nach Münster-Sarmsheim!

Sie werden im Weingut mit einem Glas Adelsecco empfangen und bekommen einen Überblick über das Weingut und auch die Weinerzeugung wird Ihnen in der Kellerei anschaulich erläutert.

Und natürlich kommt nach der Theorie auch die Praxis nicht zu kurz!

In der Weinprobierstube werden bis zu 8 Weine verkostigt, dazu wird Brotkonfekt gereicht.

für nur **45,00 € pro Person bei 6-10 Teilnehmern**

für nur **35,00 € pro Person bei 11-14 Teilnehmern**

* ab 6 Teilnehmer bis 14 Teilnehmer, Dauer ca. 1-1,5 Stunden (exklusive Fahrtzeit), 4 Weine

Ihnen kommt die Praxis zu kurz und Sie wollen mehr?

Dann wählen Sie die große Weinprobe!

Sie erhalten alle oben aufgeführten Leistungen, jedoch 8 Weine zur Probe und zusätzlich einen Winzersekt!

für nur **50,00 € pro Person bei 6-10 Teilnehmern**

für nur **40,00 € pro Person bei 11-14 Teilnehmern**

* ab 6 Teilnehmer bis 14 Teilnehmer, Dauer ca. 2,5-3 Stunden (exklusive Fahrtzeit)

Büffetvorschläge

Spanisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalate

Koriander-Chilidressing und Joghurt-Limonendressing
Pilzsalat mit Serranoschinken und roten Zwiebeln
Meeresfrüchtesalat mit Petersilie
Kartoffelsalat mit Chili und Chorizzo
Avocadosalat mit Garnelen
Maissalat mit Speck und Thymian

Suppe

Kartoffeleintopf mit Chorizzo

Hauptgänge

Schweinefilet im Tortillamantel mit Madeirajus
Fleischbällchen mit Knoblauch und Tomate
Bachforellenfilet in Curry-Knoblauchsauce
Gebackene Polentaschnitten und Spanische Kartoffeln
Pikantes Grillgemüse

Dessert

Creme Catalana
Spanischer Mandelkuchen
Kürbisbällchen mit Vanille-Chilikaramell
Churros mit Zimt und Zucker
Orangenflan

26,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Büffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Rucola und Romanasalat
Italian Dressing und Rosmarindressing
Anti Pasti
Spieße von Cherrytomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
Artischockensalat mit Shrimps und Blattpetersilie
Austernpilzsalat mit Vanillebalsamico
Cherrytomatensalat mit Limonen und Parmaschinken
Ciabatta und Focaccia mit Aioli

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum-Klößchen

Hauptgänge

Schweinefilet mit Frischkäsefüllung in einer Rosmarinsauce
Gebratenes Rotbarbenfilet im Zucchini mantel mit Hummersauce
Tortelli mit Trüffel füllung in Zitronen-Knoblauchsauce
Tagliatelle und Risotto
Ofengemüse mit Kräutern

Dessert

Panna Cotta von der Orange
Grappa-Panna cotta mit Espresso gelee
Tiramisu
Vanillepolenta mit Früchten
Marinierte Erdbeeren mit Basilikum (Saison)

26,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Büffetvorschläge

Großmutter's Küche

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate
Schmanddressing & Kräutervinaigrette
Grüner Bohnensalat, Karottensalat
Kartoffelsalat, Gemüsesalat
Eiersalat
Blutwurst mit Majoranvinaigrette

Suppe

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Hauptgänge

Rinderrouladen in Rotweinsauce
Schlachteplatte auf Sauerkraut
Rindergulasch mit sautierten Pilzen
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce
Kartoffelklöße und Kräuterreis
Rotkohl und Glasierte Karotten

Dessert

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne
Pfannkuchen auf Beerenragout
Milchreisterrine mit Fruchtsaucen
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Topfenstrudel auf Kirschkompott

26,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Büffetvorschläge

Karibisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalate

Ananas-Koriander-Dressing und Limonen-Dressing
Papayasalat mit rotem Basilikum und Frühlingslauch
Avocado-Limettensalat mit Shrimps und Sprossen
Shrimpscocktail mit Papaya und Koriander
Gegrilltes Gemüse
Muschelsalat mit Chili und roten Zwiebeln

Suppe

Rote Currysuppe mit Schwarzen Linsen

Hauptgänge

Medaillons von der Rinderhüfte in einer pikanten Tomaten-Curry-Sauce
Hähnchenbrust „Cori“ mit Orangen-Safran-Sauce
Gegrilltes Baramundifilet auf Papaya-Korianderragout
Safranreis und Erdnussreis
Rotes Linsengemüse, Okraschoten und Ingwer-Karotten

Dessert

Ananas-Minz-Mousse
Mango-Chili-Creme
Kokosmousse
Bananenpuffs mit Karamellsauce
Glasierte Ananas mit Kokosraspeln

27,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Unser Catering-Angebot

Brötchen belegt mit

gekochtem Ei mit Frischkäse	1,80 €
Schwarzwaldschinken mit Cornichons	2,00 €
gekochtem Hinterschinken mit Kresse	2,00 €
Gouda / Edamer mit Kirschtomaten	2,00 €
Camembert mit Trauben	2,00 €
Putenbrust mit Mangochutney	2,00 €
Aufschnittvariationen mit saurem Gemüse	2,00 €
Räucherlachs und Dillsauce	2,50 €
hausgebeiztem Lachs mit Wasabicreme	2,50 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	2,50 €
Croissant belegt mit Schinken und Käse	2,00 €

Wraps gefüllt mit

gegrilltem Gemüse, Eisbergsalat und Kräuterschmand	2,30 €
Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumcreme	2,50 €
Putenbrust, Mango, Eisbergsalat und Chilicreme	2,50 €
Roastbeef, Rucola, Kirschtomaten und Wasabi	2,50 €

Fingerfood

Minipizza	2,20 €
Mini-Frikadellen mit Kartoffelsalat	2,20 €
Frühlingsrollen mit süßer Sojasauce	2,50 €
Chicken Wings mit Chilisauce	2,50 €

Anti Pasti

Gegrillte Zucchini	2,00 €
Gegrillte Auberginen	2,00 €
Marinierte Kirschtomaten	2,00 €

Gebäck und Kuchen

Marmorkuchen	2,00 €
Schoko-Kokoskuchen	2,00 €
Blaubeermuffins	2,20 €
Vanilledonuts	2,50 €
Schokoladendonuts	2,50 €

Dessert

Crêpe mit Nougatfüllung	2,00 €
Obstsalat mit Minze	2,50 €
Schokoladenmousse mit Früchten	2,50 €
Melonenwürfel mit Basilikum	2,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Auszug aus unserer Getränkekarte

Tasse Kaffee		2,30 €
Kännchen Kaffee		4,60 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		4,80 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €
Tasse Schokolade		3,50 €
Kännchen Tee		5,00 €
Gerolsteiner	0,25l	2,70 €
Gerolsteiner naturell	0,50l	4,10 €
Gerolsteiner	0,75l	5,20 €
Pepsi Cola, Pepsi light	0,20l	2,70 €
7 UP	0,20l	1,40 €
Mirinda	0,20l	2,70 €
Bitter Lemon	0,20l	2,80 €
Ginger Ale	0,20l	2,80 €
Granini Säfte	0,20l	2,80 €
Radeberger Pils	0,30l	2,90 €
Sion Kölsch	0,20l	2,20 €
Krusovice Schwarzbier	0,30l	4,40 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50l	4,60 €
Schöffelhofer Kristallweizen	0,50l	4,60 €
Chianti, trocken	0,20l	6,80 €
Shiraz Weemala, trocken	0,20l	7,80 €
Zinfandel rosé	0,20l	6,80 €
Sekt Hausmarke, trocken	0,10l	4,00 €
Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	23,00 €
Prosecco	0,10l	4,40 €
Prosecco	0,75l	23,00 €
Veuve Cliquot Brut	0,75l	105,00 €
Sandemann Sherry	0,05l	4,00 €
Sandemann Porto	0,05l	4,00 €
Campari Soda oder Orange	0,04l	6,70 €
Linie Aquavit	0,02l	3,30 €
Malteser	0,02l	3,30 €
Schladerer	0,02l	3,50 €
Vecchia Grappa Prosecco	0,04l	5,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Holiday Inn Frankfurt Airport – Neu-Isenburg
Werner-von-Braun-Straße 12
63263 Neu-Isenburg
Germany
Tel: +49 6102 746-0, Fax: +49 6102 746-746
Email: reception@hi-ni.de
www.holiday-inn.de



Was Sie noch über das Holiday Inn Frankfurt Airport – Neu-Isenburg wissen sollten...

Sie wünschen sich ein Hotel zum Wohlfühlen?

Als modernes 4 Sterne Business-Hotel erfüllt Ihnen das **Holiday Inn Frankfurt Airport - Neu-Isenburg** alle Kriterien für zeitgemäßen Komfort: 164 großzügig geschnittene, klimatisierte Zimmer (inkl. 23 Suiten, teilweise mit Kitchenette). **Alle Zimmer inklusive** Nutzung der Kaffee- & Teestation, Sky-TV, W-LAN, Sat-TV, Direktwahltelefon, Radiowecker und Minibar sowie der Nutzung unserer Sauna und unseres Mini-Gym.

Sie bevorzugen eine zentrale Lage und gute Verkehrsanbindungen?

Optimal und ruhig gelegen an den Autobahnen A3, A5, A661.
Frankfurt City: 8 km,
Flughafen Frankfurt am Main: 12 km,
Messe Frankfurt: 12 km,
Hauptbahnhof Frankfurt: 10 km

Flughafen-Shuttle

Unser Shuttle pendelt montags bis sonntags von 05:00 bis 14:00 Uhr und von 16:00 bis 22:00 Uhr zwischen unserem Hotel und dem Frankfurter Flughafen. Buchen Sie Ihren Shuttle unter 06102 / 746-0.

Wegbeschreibung

Mit dem PKW aus Richtung:

- **Flughafen Frankfurt/Köln**
 - **Sie fahren auf der A3 in Richtung Würzburg**
 - Wechseln Sie an der **Anschlussstelle (52) Offenbacher Kreuz** von der **A3 auf die A661** in Richtung DARMSTADT, NEU-ISENBURG, EGELSBACH, DREIEICH.
Folgen Sie der A661 für ca. 2km
 - Verlassen Sie die A661 an der **Ausfahrt (18) Neu-Isenburg** in Richtung
NEU-ISENBURG, SPRENDLINGEN
 - Bitte ordnen Sie sich links ein in Richtung **Neu-Isenburg Innenstadt**
 - An der **zweiten Ampel** biegen Sie **links** in die **Martin-Behaim-Straße** ein
 - nach ca. 150m finden Sie die Einfahrt des **Holiday Inn** auf der rechten Seite
 - Um in unserer hoteleigenen Tiefgarage zu parken, fahren Sie bis ans Ende des Gebäudes

- **Kassel**
 - **A5 Richtung Gießen, Frankfurt, Wiesbaden, Basel**
 - Wechseln Sie an der **Anschlussstelle (17) Bad Homburger Kreuz** von **der A5 auf die A661** in Richtung OFFENBACH, FRANKFURT-OST, WÜRZBURG, FRANKFURT-NIEDERESCHBACH. Folgen Sie der A661 für ca. 23 km
 - Verlassen Sie die A661 an der **Ausfahrt (18) Neu-Isenburg** in Richtung Neu-Isenburg, Sprendlingen
 - Bitte ordnen Sie sich links ein in Richtung **Neu-Isenburg Innenstadt**
 - An der **zweiten Ampel** biegen Sie **links** in die **Martin-Behaim Straße** ein
 - nach ca. 150m finden Sie die Einfahrt des **Holiday Inn** auf der rechten Seite
 - Um in unserer hoteleigenen Tiefgarage zu parken, fahren Sie bis ans Ende des Gebäudes

• **Heidelberg / Darmstadt**

- **A5 Richtung Hannover, Dortmund, Frankfurt**
- Wechseln Sie an der **Anschlussstelle (22) Frankfurter Kreuz** von der **A5 auf die A3** in Richtung OFFENBACH, MÜNCHEN, WÜRZBURG
Folgen Sie der A3 für ca. 9 km
- Wechseln Sie an der **Anschlussstelle (52) Offenbacher Kreuz** von der **A3 auf die A661** in Richtung DARMSTADT, NEU-ISENBURG, EGELSBACH, DREIEICH.
Folgen Sie der A661 für ca. 2km
- Verlassen Sie die A661 an der **Ausfahrt (18) Neu-Isenburg** in Richtung
NEU-ISENBURG, SPRENDLINGEN
- Bitte ordnen Sie sich links ein in Richtung **Neu-Isenburg Innenstadt**
- An der **zweiten Ampel** biegen Sie **links** in die **Martin-Behaim-Straße** ein
- nach ca. 150m finden Sie die Einfahrt des **Holiday Inn** auf der rechten Seite
- Um in unserer hoteleigenen Tiefgarage zu parken, fahren Sie bis ans Ende des Gebäudes

• **Würzburg**

- **A3 Richtung Stuttgart, Frankfurt**
- Wechseln Sie an der **Anschlussstelle (52) Offenbacher Kreuz** von der **A3 auf die A661** in Richtung BAD HOMBURG, FRANKFURT, FRANKFURT, EGELSBACH, OFFENBACH-ZENTRUM.
Folgen Sie der A661 für ca. 2 km
- Verlassen Sie die A661 an der **Ausfahrt (18) Neu-Isenburg** in Richtung
NEU-ISENBURG, SPRENDLINGEN
- Bitte ordnen Sie sich links ein in Richtung **Neu-Isenburg Innenstadt**
- An der **zweiten Ampel** biegen Sie **links** in die **Martin-Behaim-Straße** ein
- nach ca. 150m finden Sie die Einfahrt des **Holiday Inn** auf der rechten Seite
- Um in unserer hoteleigenen Tiefgarage zu parken, fahren Sie bis ans Ende des Gebäudes

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Frankfurt Hbf

S-Bahn Linie 3 oder 4 Richtung Darmstadt / Langen nach Neu Isenburg Bahnhof (Fahrzeit ca. 17 min) vom Bahnhof mit dem Taxi ins Hotel.
Fahrzeit ca. 7-10 Minuten.