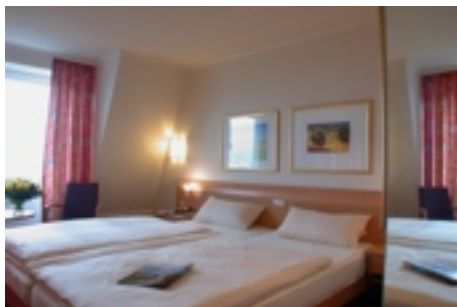


Moin moin und herzlich willkommen im ... 

Strandhotel Dagebüll



Veranstaltungen

Tagungen &

Wohnen und Tagen direkt am Meer ~ Familie Jannsen ~
Koogwarft ~ 25899 Dagebüll

Telefon: 04667 - 212 ~ Fax: 04667 - 496 ~

E-Mail: info@strandhotel-dagebuell.com Internet: www.Strandhotel-daghebuell.com

Tagungen.....



Tagen im Strandhotel Dagebüll



Unsere Tagungsräume verfügen je nach Einsatzbereich über alle technischen Möglichkeiten

Unsere Seminarangebote:

Tagesseminar

Konferenzraum mit Technik
Mittagessen (Wahlmenü 3 Gänge)
zwei Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Gebäck, Obst, Müsliriegel)
Getränke im Seminarraum

37,--€

Nutzen Sie unseren, mit allen technischen Möglichkeiten
ausgestatteten Tagungsraum.

Er ist ebenerdig, mit Tageslicht, aber auch verdunkelbar.

Größe 85 qm

70 Personen in Stuhlreihen

30 Personen in U-Form

Tagungsutensilien

Flipchart

Overhead Projektor

Leinwand

Pinwand

ISDN-Anschluss

EDV-technische Ausstattung nach Absprache

Tagungen.....

Angebot Zwei-Tage-Seminar

Konferenzraum mit Technik (siehe Angebot Tagesseminar)

Getränke im Konferenzraum

- 1.Tag Tagungsbeginn (Anreise der Teilnehmer)
- Frühstückspause (belegte Brötchen, Müsliriegel, Kleingebäck, Kaffee, Tee)
 - Mittagspause (kleine leichte Speisen)
 - Kaffeepause (Kuchen, Kleingebäck)
 - Tagungsende
 - Abendessen (4 Gang Menü)
- 2.Tag Frühstück
- Tagungsbeginn
 - Kaffeepause (Obst, Müsliriegel, Kleingebäck)
 - Mittagspause (kleine, leichte Speisen)
 - Kaffeepause (Kuchen, Kleingebäck)
 - Tagungsende
- 85,-- € p.P.

Unsere Preise verstehen sich inclusive der Tagungsgetränke im Seminarraum, der alkoholfreien Getränke zu den Mahlzeiten sowie der zur Verfügung gestellten Tagungstechnik.

Alkoholische Getränke und der Verzehr in der Bar werden separat berechnet.

Für Hotelübernachtungen der Teilnehmer berechnen wir 49,- € pro Nacht incl. Frühstück.

Schluss mit teuren Seminaren! Tagen wo andere Urlaub machen.....

Im Zeitalter des Euro haben Sie bestimmt schon einmal in Erwägung gezogen, Ihre Mitarbeiter / innen nicht mehr zu schulen.

Schulung bedeutet jedoch Weiterbildung und MOTIVATION.

Die Kosten für externe Seminare und Tagungen sind oftmals recht hoch. Dass dies nicht so ist, davon möchten wir Sie mit unserem Angebot überzeugen.

Unsere beiden familiengeführten Häuser liegen in absolut ruhiger Lage mit direktem Zugang zur Nordsee. Der einzigartige Blick auf die Insel- und Halligwelt sowie das gute Klima lassen einen zur Ruhe kommen, so dass die Kreativität der Tagungsteilnehmer ungehindert fließen kann. Ihre Tagung hier in Nordfriesland zu verbringen, bedeutet viel Ruhe, Natur und Schönheit zu erleben.

Atmen Sie auf und genießen Sie das einzigartige Klima – erfrischend und ausgleichend, gerade richtig, um Stress, Hektik und Alltag schnell zu vergessen. Mit dieser inneren Ruhe können Sie sich voll und ganz auf Ihr Seminar konzentrieren.

Genießen Sie Ihre Mahlzeiten in der Veranda mit Panoramablick auf die Nordsee, den Inseln und Halligen.

Die Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt bieten Ihnen die Küche, unser auf Ihr Wohl bedachtes Serviceteam und nicht zuletzt die persönliche Tagungsbetreuung.

Um Ihnen bei der Planung Ihres Aufenthaltes zu helfen, haben wir diese Tagungsmappe entworfen. Sie enthält Informationen über unsere Häuser, Tagungsangebote, Menüvorschläge und vieles mehr. Für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung und erstellen Ihnen auf Wunsch auch ein Angebot für Ihren individuellen Tagungsablauf.

Vergleichen Sie unsere Konditionen mit anderen Anbietern und berechnen Sie Ihr Sparpotential.

Rufen Sie jetzt an, wir freuen uns. Wenden Sie sich direkt an Familie Jannsen oder Frau Schwerin, unsere Tagungsmanagerin.

P.S: Auf der nächsten Seite finden Sie ein Antwortfax. Hier können Sie uns Ihre **Wünsche für ein individuelles Angebot** übermitteln.

Urlaub direkt am Meer

★★★★★

Tagungshotel Alt Dagebüll

★★★★★

Strandhotel Dagebüll

Hotel - Restaurant - Café

Urlaubsaufenthalt - Ausflugsfahrten
Tagungen - Familienfeiern
Reisevermittlung "Nordseereisen"
Privatzimmer - Ferienwohnungen
Strankorbvermietung
Wellnessbereich
Solarium

Über Anfragen telefonisch
oder per email unter:
stranhotel.dagebuell@t-online.de
freuen wir uns sehr

Fam. Jannsen, Koogwarft, 25899 Dagebüll Hafen - Tel.: 04667 / 212 - Fax: 04667 / 496

Antwortfax

Schluss mit teuren Seminaren

Strandhotel Fax. Nr.: 04667 496

1. Bitte rufen Sie zwecks Besichtigungstermin an unsere Tel. Nr.:

2. Bitte übersenden Sie uns ein individuelles Angebot:

über Personen.

Tagung von bis

..... Einzelzimmer, Doppelzimmer

Benötigte Tagungstechnik:

.....

Gewünschte Sonderleistungen:

.....

3. Unsere Anschrift:

Adresse:

Ansprechpartner:

Tel. Nr.:

Fax Nr.:

Mail Adresse:

Tagungen.....

Liebe Tagungsgäste,

im Anhang sehen Sie verschiedene Mittagskarten und Vorschläge für ein 4 Gängiges Abendmenü.

Dieses sind nur Vorschläge und lassen sich je nach Jahreszeit und Geschmack individuell ändern.

Bitte wählen Sie während Ihres Aufenthaltes aus unseren Menüvorschlägen ein gemeinsames Menüblatt für Ihre Gäste aus und kreuzen Sie bitte nach Ihrem Appetit an.

Wir haben die Menüs für Sie zusammengestellt und dabei mit viel Sorgfalt auf eine geschmackliche und verträgliche Komposition geachtet.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge für ein individuelles Speisenangebot nach Ihren Wünschen.

Tagungen.....

Mittagskarte 1

Zucchini “Mediterrane Art” gratiniert
mit Ratatouillegemüse und Mozzarella,
Tortellini und Salatrand

Markrele, gebraten mit Buttersauce und Salatrand

Bismarkheringe mit einer Zwiebel-Sahnesauce und
Bratkartoffeln

Grünkohl “Holsteiner Art”
mit Bauchspeck, Kasseler und Kochwurst,
dazu deftige Bratkartoffeln

Standhoteltopf
Drei kleine Filets in der Pfanne mit Gemüse, Bratkartoffeln,
Champignons und Spiegelei

Seelachsfilet „Kapitäns Art“ mit Muscheln, Krabben,
Champignons, Rahmsauce und Salzkartoffeln

Matrosenteller
Nordseekrabben, Räucherlachs mit dreierlei Saucen und
Röstis

Deftiges **Pfeffer-Rumpsteak- “Madagaskar Art”**
mit Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurke, Mais, Paprika
und Pfefferkörner, dazu Pommes frites

Tagungen.....

Mittagskarte 2

Spinatmedaillons an Salaten und Kräuterdipp

Zucchini "Mediterrane Art" gratiniert mit Ratatouillegemüse und Mozzarella, Salatrand und Tortellini

Matrosenteller Nordseekrabben, Räucherlachs mit dreierlei Saucen auf goldgelben Röstis

Bratheringe nach Hausrezept sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Matjesfilet nach Hausfrauenart in Sahnesauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln

Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Bauernfrühstück

Halligbrot mit Nordseekrabben und Spiegelei

Krabbencocktail mit Cocktailsauce, Toast und Butter

Hausgemachte Saure Rippchen mit Bratkartoffeln

Bismarckheringe in einer Zwiebel Sahne Sauce mit Bratkartoffeln

Rühreier mit Schinken und Bratkartoffeln

Gemischter Salatteller mit Putenbruststreifen

Tagungen.....

Mittagskarte 3

Matrosenteller Nordseekrabben, Räucherlachs mit dreierlei Saucen mit Kartoffelrösties

Bratheringe nach Hausrezept sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Matjesfilet nach Hausfrauenart in Sahnesauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln

Saure Rippchen mit Bratkartoffeln

Seelachsfilet Husumerart mit Krabben, Champignons, in Kräuterbutter gebraten, Buttersauce und Salzkartoffeln

Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Bauernfrühstück

Halligbrot mit Nordseekrabben und Spiegelei

Krabbencocktail mit Cocktailsauce, Toast und Butter

Zigeunerschnitzel mit feuriger Paprikasauce und Pommes Frites

Jägerschnitzel mit Zwiebeln, Champignons und Salzkartoffeln

Jungschweinbraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Tagungen.....

Abendmenü 1

Lachsroulade
Kräutercrepe gefüllt mit Norwegischem Räucherlachs

Broccolirahmsuppe
mit Sahnehäubchen

oder

Büsumer Krabbensuppe

"Helgoländer Fischpfanne
Zanderfilet, Lachsfilet und Seezungenfilet
in Sahnesauce, Paprika, Tomaten und Butterreis

oder

Pfeffer Rumpsteak Pariserart
mit Cognac flambiert, Champignons á la crème
Pommes Frites

oder

"Dagebüller KÖMPFANNE "
Lammfilet mit Champignon - Kömrahmsauce, Krabben und Kräutern Bratkartoffeln

oder

Zartes Hähnchenbrustfilet
nappiert mit einer Curry Pfirsich Sauce
dazu Broccolirösschen und Herzoginkartoffeln

Eis & Heiß

Tagungen.....

Abendmenü 2

Hirschterrine
an Salatbouquet mit Saucenspiegel

Lauchcremesuppe

oder

Dagebüller Muschelsuppe

Heilbutt
auf einem Lauchbett umhüllt von Karottengemüse
an einer Chablissauce und Bechamelkartoffeln

oder

Grillteller " Nach Art des Hauses "
verschiedene Steaks mit Kräuterbutter, Paprikasauce,
Bohnen und Pommes Frites

oder

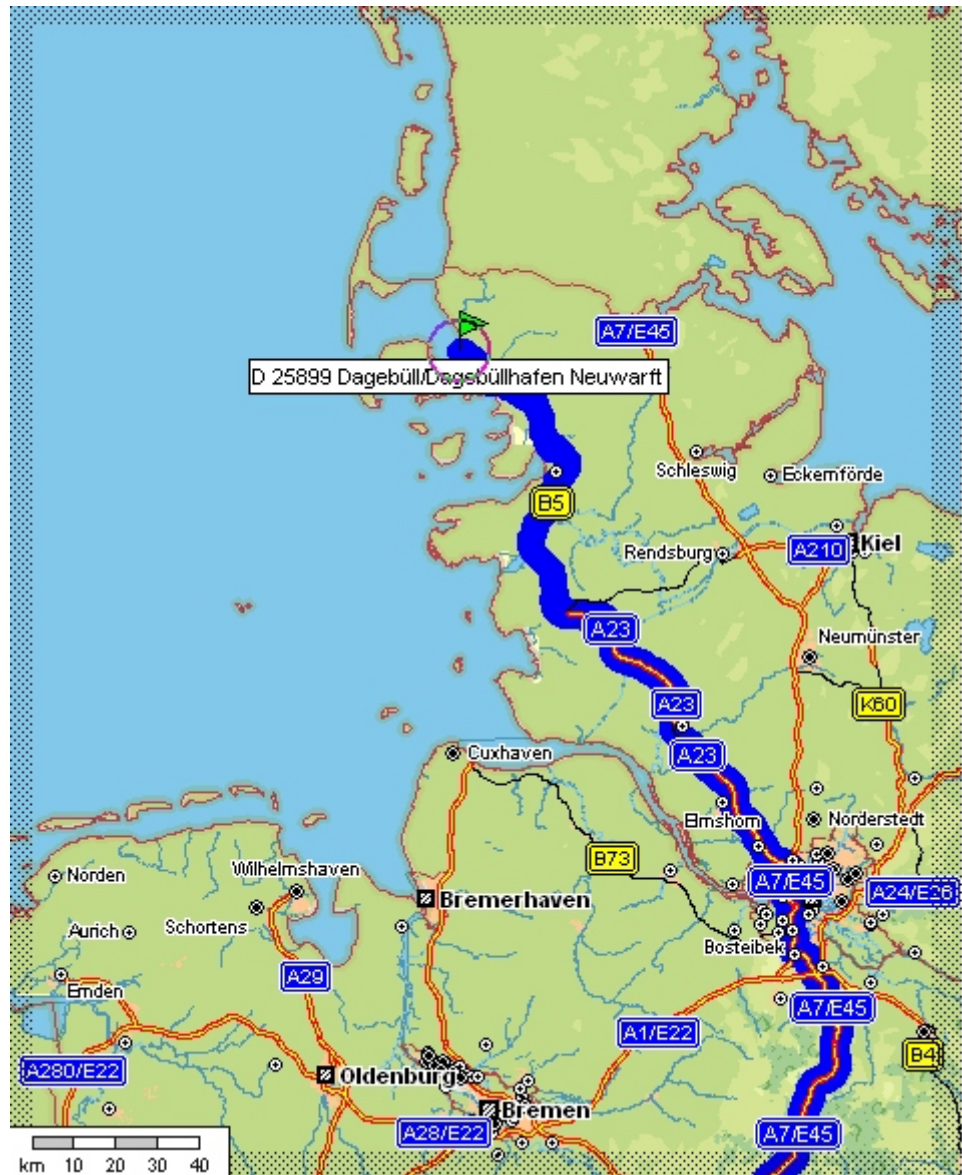
Putenbruststreifen auf Spinat
mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert und Bratkartoffeln

oder

Rumpsteak Italienisch
an einer herzhaften Käse Knoblauchsauce
mit Lachsstreifen und Oliven,
als Beilage servieren wir Ihnen Bruschetta

Dessert Surprise

So finden Sie uns



Strandhotel Dagebüll - Anfahrt nach Dagebüll ...

Mit dem Auto:

A7 Hamburg-Flensburg, Abfahrt Flensburg-Harrislee, auf der B 199 nach Niebüll und dann der Beschilderung folgen oder A 23 Hamburg-Itzehoe/Heide, geht über auf A5, kurz hinter Bredstedt Richtung Dagebüll.

Mit dem Zug:

Mit einem Kurswagen der NEG-Bahn und der DB direkt zum Dagebüller Hafen.

Wohnen und Tagen direkt am Meer ~ Familie Janssen ~
Koogwarft ~ 25899 Dagebüll

Telefon: 04667 - 212 ~ Fax: 04667 - 496 ~

E-Mail: info@strandhotel-dagebuell.com Internet: www.Strandhotel-daghebuell.com