



Tägungen & Seminare

IM STRANDHOTEL SEEROSE





Zwischen Wellen und Weitblick entstehen Ideen

Lassen Sie Ihre Tagung oder Ihr Seminar zum Erlebnis werden und verbinden Sie professionelles Tagung mit der inspirierenden Kraft der Ostsee. Egal ob intensiver Austausch, kreative Prozesse oder motivierende Begegnungen – wir schaffen den idealen Raum für Ihren Anlass. Die Weite der Ostsee, die gesunde Meeresluft sowie die ruhige und klare Atmosphäre schaffen einen idealen Rahmen, um gemeinsam nachhaltige Ergebnisse zu erzielen.

Dazu bietet Ihnen unser 4-Sterne-Superior Strandhotel Seerose moderne Tagungsräume für bis zu 250 Personen, persönlichen Service, ein individuelles Rahmenprogramm, ein umfangreiches Catering, 146 Zimmer und Suiten sowie einen großen Wellness- und SPA Bereich.

Unser Anspruch ist es, einen Ort zu schaffen, der inspiriert und Platz für produktives Arbeiten bietet. So wird aus Ihrer Veranstaltung nicht nur ein Erfolg, sondern ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

**Ihre Gastgeberfamilie Schulz
sowie das Team der Seerose**

TOP 250 GERMANY – DIE BESTEN TAGUNGSHOTELS IN DEUTSCHLAND



Das Strandhotel Seerose ist Mitglied im Netzwerk „TOP 250 Germany – Die besten Tagungshotels in Deutschland“. Die Kooperation ist der größte Zusammenschluss qualitativ hochwertiger, individuell geführter Tagungshotels in Deutschland. Alle 250 Häuser werden jährlich durch ein professionelles Team neu bewertet und geprüft.



Inhalt

1. Tagungsräume	S. 4
1.1. Panoramason	S. 4
1.2. Raum Cölpin	S. 5
1.3. Bernsteinsaal	S. 6
2. Tagungspauschalen	S. 7
2.1. Vital-Pause	S. 8
2.2. Business-Lunch	S. 9
3. Optionales Catering	S. 10
3.1. Get together	S. 10
3.2. Energie-Snack	S. 11
3.3. Fingerfood-Büfett	S. 12
4. Rahmenprogramm	S. 13
5. Hotel-Infos	S. 14
6. Anreise	S. 15
7. Kontakt	S. 16



Panoramasalon

Für Beratungen und Workshops können wir in ruhiger Atmosphäre den Panoramasalon empfehlen. Der herrliche Rundblick auf die Ostsee und den Kölpinsee, den der Panoramasalon bietet, schafft zusätzliche Inspirationen für einen anregenden Gedankenaustausch und eine unvergessliche Atmosphäre.

- ✓ Platz für bis zu 25 Personen
- ✓ ca. 60 qm
- ✓ Leinwand
- ✓ Beamer
- ✓ Flipchart, Laptop, Moderatorenkoffer
- ✓ WLAN

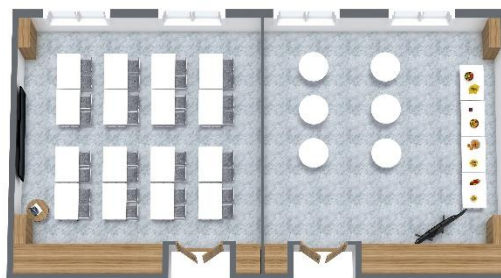
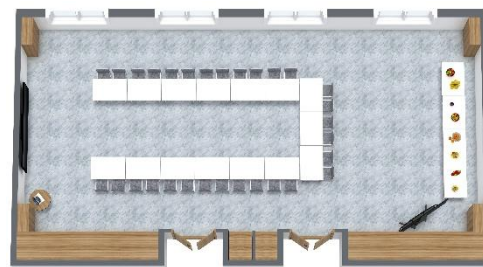




Raum Cölpin

Unser modern gestalteter Raum Cölpin sorgt durch seine technische Ausstattung und die ruhige Lage mit Blick in den Küstenwald für eine entspannte Tagungsatmosphäre. Durch eine mobile Trennwand ist die Teilung in zwei separate Räume möglich.

- ✓ Platz für bis zu 80 Personen
- ✓ ca. 120 qm
- ✓ Kamera für Videokonferenzen
- ✓ 98 Zoll Präsentationsbildschirm mit Touchscreen
- ✓ Professionelle Tonanlage mit Mikrofon und Headset
- ✓ Mobiles Whiteboard
- ✓ Klimaanlage
- ✓ W-LAN

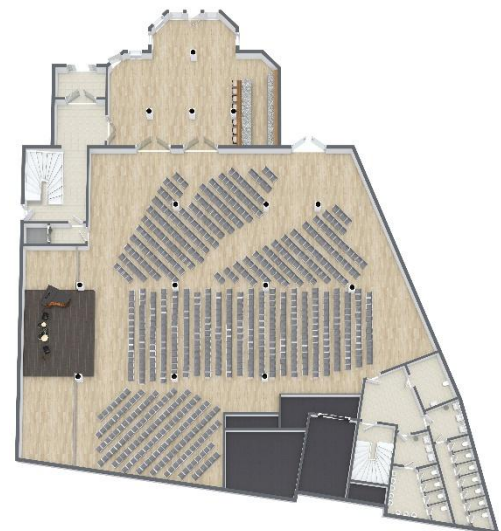
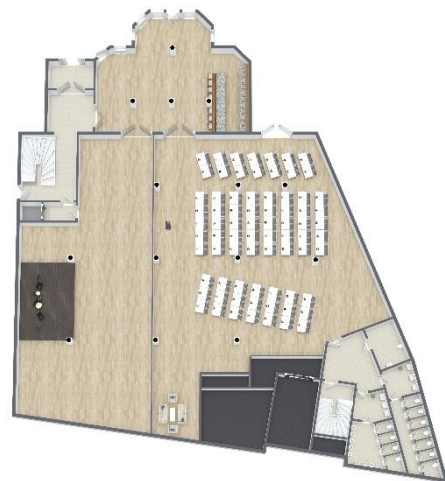
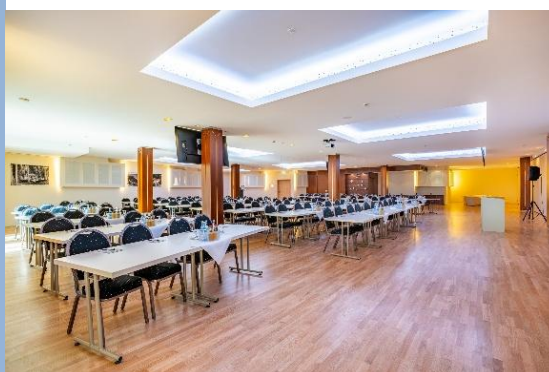




Bernsteinsaal

Der Bernsteinsaal ist für bis zu 650 Personen bei Theaterbestuhlung sowie für bis zu 250 Personen bei Tagungs- und Bankettveranstaltungen konzipiert. Durch eine schalldichte mobile Trennwand kann er in zwei Säle geteilt werden.

- ✓ Bernsteinsaal I - ca. 200 qm
- ✓ Bernsteinsaal II - ca. 450 qm
- ✓ Bühne
- ✓ Beamer
- ✓ Leinwand
- ✓ Tonanlage
- ✓ Mikrofon und Headset
- ✓ Mehrere Monitore
- ✓ Foyer mit Cocktailbar





2. PAUSCHALEN

Unsere Tagungspauschalen

TAGUNGSPAUSCHALE „KLASSIK“

- ✓ für 55,00 € pro Tag und Person
- ✓ ganztägig Tagungsgetränke (Säfte, Wasser, Tee, Kaffee)
- ✓ Business-Lunch (2-Gang-Menü)

TAGUNGSPAUSCHALE „KOMFORT“

- ✓ für 70,00 € pro Tag und Person
- ✓ ganztägig Tagungsgetränke (Säfte, Wasser, Tee, Kaffee)
- ✓ Vormittags: Vital-Pause
- ✓ Business-Lunch (2-Gang-Menü)
- ✓ Nachmittags: Genusspause mit Kuchen und Gebäck

TAGUNGSPAUSCHALE „PREMIUM“

- ✓ für 104,00 € pro Tag und Person
- ✓ ganztägig Tagungsgetränke (Säfte, Wasser, Tee, Kaffee)
- ✓ Vormittags: Vital-Pause
- ✓ Business-Lunch (2-Gang-Menü)
- ✓ Nachmittags: Genusspause mit Kuchen und Gebäck
- ✓ 3-Gang-Abendmenü



Vital-Pause

Unsere Vital-Pause bietet Ihnen eine Auswahl an frischen und gesunden Snacks. So könnte Ihre Vital-Pause im Rahmen Ihrer Tagungspauschale aussehen:

VITAL-PAUSE I

Snacks im Glas

Quark, Schokomüsli, Birne, Ingwer,
Sojajoghurt, Banane, Mango, Chiasamen *plant based*

Smoothies im Glas

Avocado, Karotte, Orange
Apfel-Himbeer-Grapefruit

Obstsalat im Glas

VITAL-PAUSE II

Snacks im Glas

Bircher Müsli, Joghurt, Apfel, Himbeeren, Mandeln
Kokos-Joghurt, Heidelbeeren, Kokoschips *plant based*

Smoothies im Glas

Gurke, Banane, Ingwer, Buttermilch, Chiasamen
Erdbeeren, Limette

Obstsalat im Glas

VITAL-PAUSE III

Snacks im Glas

Fruchtjoghurt Kirsche, Banane, Knuspermüsli
Hafer-Joghurt, rote Früchte, Chiasamen *plant based*

Smoothies im Glas

Rote Bete-Apfel, Ingwer,
Mango-Passionsfrucht

Obstsalat im Glas

Selbstverständlich kann die Vital-Pause auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden.



Business-Lunch

Genießen Sie in Ihrer Mittagspause ein abwechslungsreiches Lunchmenü.
So könnte Ihr Lunchmenü im Rahmen der Tagungspauschale aussehen:

LUNCHMENÜ I

Brot & Butter

Sellerie-Apfelsuppe

Walnuss, Sauerrahm, Gartenkräuter

Barschfilet gebraten

Petersilien-Gremolata, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
oder

Hähnchenbrust gebraten

Petersilien-Gremolata, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
oder

Buntes Grillgemüse

Petersilien-Gremolata, Rosmarinkartoffeln
Avocado-creme, Parmesan

IHR LUNCH MENÜ II

Brot & Butter

Bunter Blattsalat

gezupftes geräuchertes Forellenfilet, Sauerrahm, Meerrettich

Putenbrust gebraten

Tomaten-Sugo, Blattspinat, Kartoffel-Gnocchi, Parmesan
oder

Doradenfilet gebraten

Tomaten-Sugo, Blattspinat, Kartoffel-Gnocchi, Parmesan
oder

Kartoffel-Gnocchi

Tomaten-Sugo, Blattspinat, Ziegenkäse



3. OPTIONALES CATERING

Get together

Ob als inspirierender Auftakt zur Tagung oder als entspannter Ausklang eines erfolgreichen Veranstaltungstages – unser Get Together bietet den passenden Rahmen für persönliche Begegnungen und interessante Gespräche in lockerer Atmosphäre. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit anderen Teilnehmenden auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen und gemeinsam besondere Momente zu erleben.

Als kulinarische Begleitung verwöhnen wir Sie gern mit feinen Canapés, einer köstlichen Suppe und genussvollen Getränken.

MÖGLICHE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK:

- ✓ Softgetränke
- ✓ Bier, Wein und Sekt
- ✓ Kaffee
- ✓ Auswahl an verschiedenen Canapés
- ✓ eine Suppe

Dauer: ca. 1 Stunde

Unser „Get together“ können Sie zum Preis von 30,00 € pro Person optional dazubuchen.



Energie-Snack

Genießen Sie während Ihrer Veranstaltung einen stärkenden Energie-Snack. Dieser kann optional zum Preis von 15,50 € pro Person dazugebucht werden.

ENERGIE-SNACK I PIKANT UND HERZAFT

Thai-Kokos-Ingwersuppe

Asia-Gemüse, Udon-Nudeln, Hähnchenfleisch
oder auch plant based möglich ohne Hähnchen

Baguette

Dreierlei Butter-Blätterteig-Schnecken

Pesto, Pizza, Käse

Obstsalat im Glas

ENERGIE-SNACK II PIKANT UND SÜSS

Pommerscher Steckrüben-Kartoffeleintopf

Steckrübe, Kartoffel, Apfel, Möhre und Rindfleisch
oder auch plant based möglich ohne Rindfleisch

Baguette

Süßes im Glas

Joghurtcreme mit Beerenfüchten und Haferflockencrunch
Apfel-Quark mit Cranberries und Früchte-Müsli

Unser Energie-Snack kann selbstverständlich auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden.



Fingerfood -Büfett

Wir bieten Ihnen ein Fingerfood Büfett zum Preis von 31,00 € pro Person an. Dieses können Sie optional dazubuchen. So könnte Ihr Fingerfood-Büfett aussehen:

FINGERFOOD BUFFET I

Suppe

Cherrytomaten-Orangensuppe
(auch plant based möglich)

Kalte Speisen

Baguette-Brotscheiben belegt mit diversen Belägen
wie Schinken, verschiedene Braten, Käse, Räucherlachs, Avocadocreme *plant based*

Kalte Leckereien im Glas

Thunfisch, Römersalat, Aioli, Croutons
Hähnchen-Teriyaki-Spieße, asiatischer Gemüsesalat, würziger Dip

Warme Snacks im Glas

Zanderfilet, warmer Gurken-Kartoffelsalat, Dijon-Senf-Schmand
gesottenes Rindfleisch, Bouillon-Kartoffeln, Meerrettich
Kokos-Linsen-Gemüsecurry *plant based*

Zum Anschluss

Bergkäse mit Aprikosen-Tomatensalat
Panna Cotta, Erdbeer-Püree



FINGERFOOD BUFFET II

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Kokoschips
(auch *plant based* möglich)

Kalte Leckereien im Glas

Kalbfleisch in Thunfischcreme, Kapern
Matjeshappen, Rote Bete-Apfelsalat, Kräuter-Schmand
Würziger Couscous-Salat mit Soja-Minz-Joghurt- Dip *plant based*

Warme Snacks im Glas

Gedämpftes Fischfilet, Curry, Sesam, Süßkartoffel-Püree
Schweinebäckchen, Rotweinsauce, Pastinake
Gemüse-Gewürz-Bulgur, Grillpaprika, Dip *plant based*

Zum Anschluss

Gestockte Karamellcreme
Obstsalat mit Vanillesauce im Glas *plant based*

Unsere Fingerfood-Vorschläge können selbstverständlich individuell angepasst werden.



4. PROGRAMM

Individuelle Rahmenprogramme

IHR PLUS ZUR TAGUNG

Erfolgreiche Tagungen leben nicht nur von Inhalten, sondern auch von gemeinsamen Erlebnissen. Unsere vielfältigen Rahmenprogramme schaffen Platz für unvergessliche Momente.

Folgende Rahmenprogramme bieten wir Ihnen bei uns im Haus an:

- ✓ Bowling auf unserer Brunswick Doppelbowlingbahn
- ✓ Grillabende auf der Kliffkante
- ✓ Nordic Walking am Strand
- ✓ Aqua-Fitness

DIE INSEL USEDOM - INSPIRATION DIREKT VOR DER TÜR

Die vielen Besonderheiten der Insel Usedom bieten zusätzlich Raum für konzentriertes Arbeiten und nachhaltige Erlebnisse.

Erleben Sie:

- ✓ Schifffahrten auf dem Achterwasser
- ✓ die polnische Hafenstadt Swinemünde
- ✓ die Geschichte der Raketenentwicklung und ihre Bedeutung im Zweiten Weltkrieg im Historisch-Technischen-Museum in Peenemünde
- ✓ die eindrucksvolle Bäderarchitektur der Kaiserbäder
- ✓ Bernsteinsuchen am Strand
- ✓ eine abwechslungsreiche Insel-Safari
- ✓ den Kletterpark Ückeritz (saisonabhängig)
- ✓ weitere Outdoor-Erlebnisse wie Bogenschießen, Waldbaden uvm.



5. HOTEL-INFOS

Das Strandhotel Seerose

IHR TAGUNGSHOTEL MIT MEERWERT

Eingebettet zwischen Ostsee, Küstenwald und dem Kölpinsee finden Sie unser familiengeführtes 4-Sterne-Superior Strandhotel Seerose im Ostseebad Kölpinsee/Loddin auf der Insel Usedom. Ein Ort, an dem sich Erholung und produktives Arbeiten perfekt miteinander kombinieren lassen. Freuen Sie sich auf:

- ✓ 146 Zimmer und Suiten
- ✓ Restaurant „Alexander“ mit Meerterrasse
- ✓ Vinetabar
- ✓ Strandrestaurant (saisonal geöffnet)
- ✓ Schwimmbad mit Whirlpool, Kinderbecken und Gegenstromanlage
- ✓ Sauna mit Finnischer Sauna, Dampfbad und Biosauna
- ✓ Bowlingbahn
- ✓ Fitness-Studio
- ✓ Hoteleigene Parkplätze im Innenhof und im Parkhaus
- ✓ WLAN im gesamten Hotel
- ✓ Bibliothek
- ✓ Kinderspielzimmer
- ✓ E-Ladestationen für Fahrzeuge mit Stecker Typ 2, 11kW





6. ANREISE

Ihr Weg zu uns

FRAGEN UND ANTWORTEN

Wie erfolgt die Anreise mit dem Auto?

Aus Richtung Berlin nehmen Sie die A11, A 20 bis zur Abfahrt 27 "Gützkow", Pasewalk, Friedland oder Anklam und aus Richtung Hamburg kommend die A20 bis zur Abfahrt 27 "Gützkow". Ab Gützkow dann weiter auf der B 111 über Wolgast auf die Insel Usedom, weiter bis Kölpinsee, an der Ampelkreuzung links abbiegen, nächste Möglichkeit wieder links (Goethestraße), dann rechts abbiegen in die Jägerstraße bis zum Ende der Jägerstraße fahren.

Unsere hoteleigenen E-Ladestationen (Stecker Typ 2, 11 kW) stehen Ihnen für den Ladevorgang Ihres Pkw mit Elektroantrieb kostenpflichtig zur Verfügung.

Gibt es einen Bahnhof in der Nähe?

Ja. Direkt in Kölpinsee ist ein Bahnhof (ca. 800 m vom Hotel entfernt). Der nächstgelegenen FERN-Bahnhof (ICE, IC, EC) ist Züssow (ca. 30 km entfernt). Zur An- und Abreise bieten wir in der Zeit von 7 Uhr bis 20 Uhr einen kostenfreien Transfer vom und zum Bahnhof Kölpinsee an.

Besteht die Möglichkeit der Anreise mit dem Flugzeug?

Ja, begrenzt. Von Mai bis Oktober bietet der Flughafen Heringsdorf (ca. 25 km entfernt) Charterflüge aus einigen Städten in Deutschland und der Schweiz nach Usedom an. Den genauen Flugplan finden Sie auf www.flughafen-heringsdorf.de.



7. KONTAKT

Adresse & Ansprechpartnerin

Berolina Hotel- und Gaststättengesellschaft mbH
Strandhotel Seerose
Strandstraße 1
17459 Loddin OT Kölpinsee
Tel.: 038375 540
E-Mail: info@strandhotel-seerose.de
Web: www.strandhotel-seerose.de

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR TAGUNGEN UND SEMINARE:

Frau Nicole Meister
E-Mail: nicole-meister@strandhotel-seerose.de
Telefon: 038375 540

