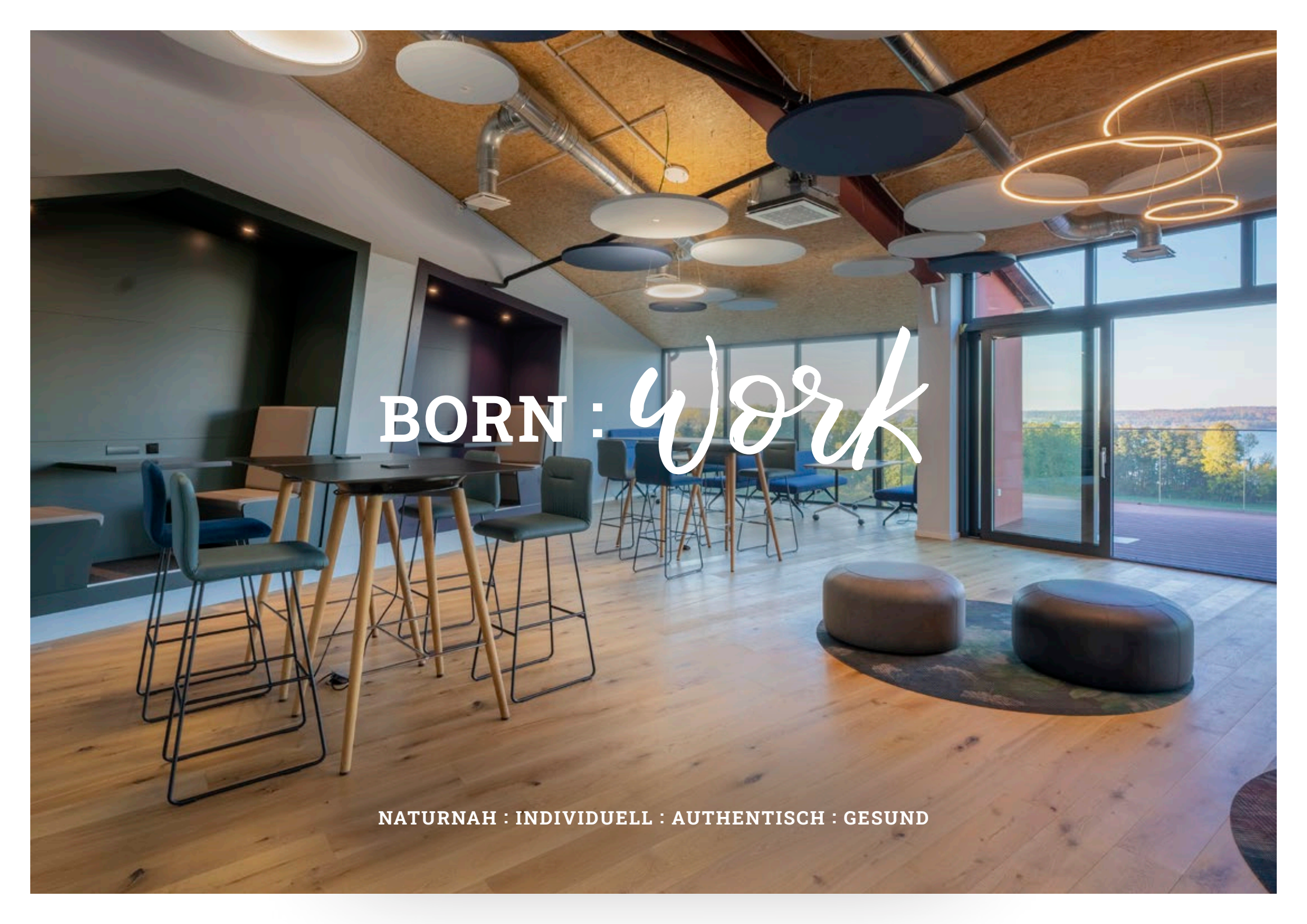


A modern office interior with a warm, natural aesthetic. The ceiling is made of exposed wooden beams and pipes, with several large, circular, white pendant lights hanging from it. The floor is made of light-colored wood. In the foreground, there are several wooden tables with metal legs and blue chairs. In the background, there are large windows that offer a view of a green landscape and a body of water. The overall atmosphere is bright and airy.

BORN : *work*

NATURNAH : INDIVIDUELL : AUTHENTISCH : GESUND

Exklusive Tagungspauschalen

Unsere Businessgäste profitieren von **attraktiven Komplettangeboten** – inklusive Location, Tagungstechnik und Verpflegung.



Quicklunch

- * ab 15 Personen
- * Tagungsraum inklusive Tagungstechnik, Schreibutensilien, High-Speed-WLAN
- * Kaffee/-Teepause am Vormittag, inklusive Handobst
- * Kaffee/-Teepause am Nachmittag, inklusive Kuchen
- * Quicklunch als „Stehimbiss“ mit Suppe, Salat-Cocktail, herzhaft garnierte Baguettebrotstücken und Dessert
- * Vor- und nachmittags unbegrenzt Tagungsgetränke und Wasser im Raum

€ 58,00/Person



Classic

- * Tagungsraum inklusive Tagungstechnik, Schreibutensilien, High-Speed-WLAN
- * Kaffee/-Teepause am Vormittag, inklusive Handobst
- * Kaffee/-Teepause am Nachmittag, inklusive Kuchen
- * Mittags ein 2-Gänge-Menü
- * Vor- und nachmittags unbegrenzt Tagungsgetränke und Wasser im Raum

€ 63,00/Person



Premium

- * Tagungsraum inklusive Tagungstechnik, Schreibutensilien, High-Speed-WLAN
- * Kaffee/-Teepause am Vormittag, inklusive Handobst
- * Kaffee/-Teepause am Nachmittag, inklusive Kuchen
- * 3-Gang Menü oder Lunch Buffet mit einer Auswahl aus Vorspeisen, Hauptgängen & Dessert, inkl. 1 Softgetränk
- * Vor- und nachmittags unbegrenzt Tagungsgetränke und Wasser im Raum

€ 80,00/Person

Power-Breaks

Mit diesen gesunden, hinzubuchbaren Power-Breaks bieten wir allen Business-Gästen eine feine **Auswahl an stärkenden Snacks** für zwischendurch.



Well & Fit Break

- * Gemüse-Sticks mit Kräuterquark
- * Bircher Müsli mit Früchten
- * Frisch gepresster Orangensaft

€ 12,00/Person



Energy Break

- * Power-Müsli mit Früchten im Weckglas
- * Frisch gepresster Orangensaft

€ 10,00/Person



Superfood Break

- * Power Müsli mit Früchten im Weckglas
- * Vollkornbrot mit Kräuterquark und Keimlingen
- * Rote-Beeren-Smoothie

€ 16,00/Person



Sweet Break

- * Leckerer Blechkuchen
- * Obstsalat auf Joghurt

€ 8,50/Person



Italian Break

- * Honigmelone mit Parma-Schinken
- * Auberginen-Röllchen mit Rucola-Mozzarella-Füllung
- * Bruschetta mit Tomaten und Oliven

€ 15,00/Person



French Break

- * Croissant
- * Gemüse-Quiche
- * Baguette mit Brie und luftgetrockneter Salami

€ 15,00/Person



Hearty Snack

- * Kleine Vielfalt an herzhaften Canapés

€ 10,00/Person

Mittagspausen „Standard“

Es ist angerichtet. Unsere Tagungsgäste können in der Mittagspause zwischen folgenden standardmäßigen **Lunch-Varianten** wählen:



Zwei-Gänge-Menü

- * Ob vegan, vegetarisch, Fleisch oder Fisch – deine kulinarische Versorgung ist gesichert

€ 33,00/Person



Drei-Gänge-Menü

- * Ob vegan, vegetarisch, Fleisch oder Fisch – deine kulinarische Versorgung ist gesichert

€ 44,00/Person



Lunch Buffet mit Front Cooking

- * Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts vom Buffet – ausgewählte Gerichte werden an der Front Cooking Station frisch zubereitet

ab € 44,00/Person

Work-Life-Balance „Special“

Wer seinen Geschäftspartnern ein besonderes **Businesspausen- oder Feierabend-Highlight** gönnen möchte, kommt hier auf den Geschmack.



Feuerring Deluxe Menü

- * ab 12 Personen
- * Strips vom Havelländer Apfelschwein in Honig-Chilimarinade
- * Maishähnchenbrust-Saltimbocca
- * Roastbeef vom Uckermärker Rind
- * Handgemachte Frikadellen vom Roggenhagener Wasserbüffel
- * Wikinger Lachs und Ofenkartoffeln vom Smoker inkl. Sauerrahm
- * Süßkartoffelwedges
- * Mediterranes Gemüse
- * Pikante Grillsaucen, Tzatziki, Coleslaw, Oliven Brotkorb und Salate der Saison
- * Erdbeergrütze mit Vanillesauce
- * Gegrillte Ananas auf Creme Brûlée

ab € 79,00/Person



Feuerring Gourmet-Menü

- * ab 12 Personen
- * Marinierte argentinische Rotgarnelen
- * Jakobsmuschel und Müritz-Zander-Filet
- * Marinierte Koteletts vom Müritz-Lamm
- * Imperial Wachtel
- * Tomahawk-Steak und Filet-Medaillons vom Uckermärker Rind
- * Süßkartoffel- und Potato-Wedges
- * Mariniertes Gemüse
- * Medaillons vom Strelitzer Rehrücken
- * Pikante Grillsaucen, Brotkorb und Salate der Saison
- * Crème Brûlée von der Tonkabohne mit exotischem Fruchtcocktail

ab € 110,00/Person



Filmabend

- * ab 10 Personen
- * chillige Outdoor-Location im Grünen mit gemütlichen Liegestühlen, Strandkörben und Kuschedecken
- * angesagter Kinofilm nach Wahl
- * hausgemachtes Popcorn (unbegrenzt)
- * inkl. Baguette, Weintrauben, Käse und Knabbereien
- * inkl. einem Drink pro Person (Bier, Softgetränk oder Wein)

ab € 59,00/Person

„Cook it yourself“

Das beste Rezept für gesunde Geschäftsbeziehungen sind gemeinsame Aktivitäten, die dauerhaft zusammenschweißen – wie zum Beispiel **kollektives Kochen**.



Elementary

- * Betreuung durch 1 Koch
- * Beispielgerichte: Burger Special, Paella, Energy Food, Desserts
- * Dauer: ca. 1 Stunde

€ 55,00/Person



Medium

- * selbstständige Zubereitung eines 2-Gang Menüs
- * bis 12 Personen
- * Betreuung durch 1 Koch
- * exkl. Getränke
- * Dauer: ca. 1,5 – 2 Stunden

€ 99,00/Person



Advanced

- * selbstständige Zubereitung eines 3-Gang Menüs
- * bis 12 Personen
- * Betreuung durch 1 Koch
- * exkl. Getränke
- * Dauer: ca. 2 – 3 Stunden

€ 145,00/Person



Deluxe

- * 6 bis 12 Personen
- * Betreuung durch zwei Köche
- * 3-Gänge-Menü nach Absprache
- * Alkoholfreie Getränke inklusive
- * inkl. Champagner-Empfang
- * Weinbegleitung (kostenpflichtig)
- * Rezeptmappe zum Mitnehmen
- * Dauer: Ganztägig

€ 245,00/Person

Tastings und Bar-Kurse

Wer auf revolutionäre Cocktail-, Gin - oder Whisky-Kreationen steht, sollte unbedingt an den **exklusiven Mix-Kursen** und **Tasting-Events** teilnehmen.



Cocktail-Kurs

Im Handumdrehen zum Top-Barkeeper: Bei diesem Einsteigerkurs erlernen die Teilnehmer das kleine 1x1 des Cocktail-Mixens – und tauchen in die geschmacksexplosive Welt der professionellen Cocktail-, Longdrink- und Shortdrink-Zubereitung ein.

- * 2-Stündiger Einsteigerkurs
- * Wissensvermittlung zur Entstehung und Zubereitung von Cocktails, Longdrinks und Shortdrinks sowie eigenständiges Mixen
- * inkl. Mineralwasser & knuspriges Gebäck

€ 69,00/Person



Gin-Tasting

Gin ist „in“: Bei unseren feinen Verkostungs-Seminaren genießen die Teilnehmer in entspannter Atmosphäre edle Premium-Sorten und lernen das beliebte Getränk in all seinen Facetten kennen. Dazu kommt eine professionelle Beratung rund um die passenden Tonics, Kräuter und Früchte.

- * Verkostung von 4 Premium-Gin-Sorten
- * Professionelle Beratung zum Gin, dem zugehörigen Tonic sowie den passenden Kräutern und Früchten
- * inkl. Mineralwasser, knuspriges Gebäck und eine feine Käseauswahl

€ 69,00/Person



Whisky-Tasting

Individualität, Tradition und Handwerkskunst aus einem Guss: Wer an unseren Whisky-Tasting-Seminaren mit kompetenter Schulung und Fachberatung teilnimmt, lernt in lockerem Bar-Ambiente exklusive Single Malt-Sorten kennen, die jeden Genießer mit der Zunge schmelzen lassen.

- * Individualität, Tradition und Handwerkskunst aus einem Guss: Verkostung von 4 exklusiven Single Malt-Sorten
- * Fachlich kompetente Schulung und Beratung
- * Inkl. Mineralwasser, knuspriges Gebäck und eine feine Käseauswahl

€ 69,00/Person

Unsere Angebote für perfektes Teambuilding

Wenn es um **motivationssteigernde Aktivitäten** zwischen den einzelnen Business-Veranstaltungen geht, dürfen unsere Gäste aus dem Vollen schöpfen.



Nordic Walking

Idyllische Wanderung durch das nahe gelegene Naturschutzgebiet – ein ideales Ausgleichsprogramm, um den müden Kreislauf wieder anzukurbeln und frische Kraft fürs nächste Meeting zu tanken.



Yoga

Das perfekte Gruppen-Workout zur Stärkung des Immunsystems und Förderung der Konzentrationsfähigkeit mittels spezieller Übungen und Atemtechniken.



Faszienkurs

Ein effektives Training zur Kräftigung der Faszien, Vermeidung von muskulären Verspannungen oder Zerrungen und Optimierung der gesamten Körperhaltung.



Qi-Gong

Eine ganzheitliche Übungsmethode aus dem alten China, die spezielle Atem-, Bewegungs- und Meditationstechniken kombiniert – und die Entspannungsfähigkeit spürbar verbessert.



Power-Workout

Bei diesem gezielten Teamtraining werden mehrere Muskelgruppen gleichzeitig beansprucht. Ein ideales Begleitprogramm, um einen erfolgreichen Tagungstag einzuleiten oder abzuschließen.



Tabata Training

Hochintensives Intervalltraining, dessen Grundlage eine ausgewogene Kombination aus Kraft- und Kardiotraining bildet. Perfekt als Teambuilding-Maßnahme für mehrtägige Tagungen geeignet.



Stretching

Diese Übung verbessert die Beweglichkeit und Gelenkigkeit – zwei Dinge, die im stressigen Büroalltag ganz schnell vergessen werden: perfekt geeignet vor, während und nach einer Tagung.



Kung Fu

Teambuilding mal anders: Mit dieser berühmten chinesischen Selbstverteidigungs-Kunst wird die Harmonie zwischen Körper und Geist schlagartig optimiert.



Klettern

Ein Fitness-Highlight im wörtlichen Sinne: Unsere hauseigene, zwölf Meter hohe Kletterwand mit Blick auf den Tollensesee ist nach Absprache auch für Tagungen oder Events buchbar.



Highland Games

Alles andere ist 0815-Sport: Bei diesem einzigartigen Teamevent – bestehend aus Bogenschießen, Messerwurf, Stockkampf und Hölzer-Weitstoß – ist ein extrem hoher Spaßfaktor garantiert! **€ 29,00/Person**



Bogenschießen

Gemeinsam zum Ziel: Beim Bogenschießen wird das Teamgefühl und Vertrauen ineinander gestärkt. Nur gemeinsam ist man erfolgreich! **€ 29,00/Person**



Weitere Team-Aktivitäten:

Rückenschule, Kanutouren, Tauchausflüge, Drachenboottrips, Wasserski, Radtouren, Golfkurse, Eisstockschießen, Nationalparkbesuche, Fackelwanderungen, Floßbau, Trabi-Touren ... uvm. **Preise auf Anfrage**

Alle Kurse: € 25,00 Person pro 60 Min.-Einheit



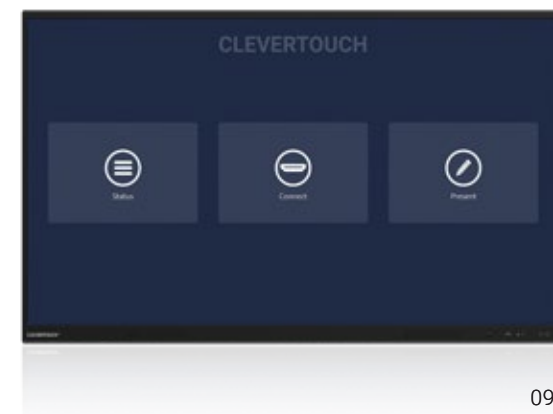


Die perfekte Lösung für hybride Meetings

In unserem einzigartigen New Work-Refugium arbeiten die Meeting-Teilnehmer vor Ort an digitalen Boards in Form von sogenannten **hybriden Meetings mit beliebig vielen Projektteilnehmern** synchron zusammen. Dabei nutzen alle Beteiligten die gleiche Arbeitsoberfläche mit identischen Tools und tauschen sich in Echtzeit via Videocalls aus. So lassen sich produktive Hybrid- und Online-Meetings in der Qualität von herkömmlichen Präsenzmeetings realisieren. Willkommen in der Zukunft!



Clevertouch – die neue Tagungs-Experience in der Bornmühle: Diese digitale Lösung vereint alles, was Moderatoren und Teilnehmer für erfolgreiches CoWorking brauchen. Dazu zählen ein 86 Zoll großes Board mit Multi-touch-Display und eine speziell entwickelt Software mit Schnittstellen zur Android 11- und der Windows 10-Tablet-PC-Benutzeroberfläche. Und schon kann man interaktiv und effektiv mit Geschäftspartnern auf der ganzen Welt zusammenarbeiten.



State-of-the-Art-Technologie

Unsere Meetingräume sind mit **top-moderner Technik** ausgestattet, die sich je nach individueller Anforderung beliebig zusammenstellen und erweitern lässt.

Tagungs-Services



Hybride Tagungen

Durchführung raumübergreifender Video-Calls



Digitales Tagungsleitsystem

digitale Ausschilderung der gebuchten Tagungsräume



Co-Kreatives Arbeiten

Alle Teilnehmer arbeiten zeitgleich



Organisieren von Incentives

wie z. B. Bogenschießen, Klettern, Kochschulerlebnisse o.ä.



Flexibles, ergonomisches Mobiliar

rückenfreundliche Bestuhlung, Stand-Ups höhenverstellbare und flexible Tische



Spätabreise ohne Aufpreis

für Gastredner, Trainer, Seminarleiter und / oder Veranstalter

Tagungs-Technik



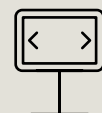
Interaktives Smartboard

Digitales Sessionboard mit Touchscreen für Team-Arbeit ohne räumliche Begrenzung



ClickShare

Die Präsentation drahtlos und per Klick von jedem Endgerät starten



Digital Signage

Digitale Aus- und Beschilderung der Tagungsräume mit gewünschtem Logo, Bilder, Videos o.ä.



Im Konferenztisch integrierte Technikbox

unterschiedliche Auflademöglichkeiten, bspw. Stecker, USB, etc.



Digitales Flipchart

Samsung Flip Display ersetzt Beamer und Flipchart



Rednerpult

mit Mikrofon



HOTEL BORNMÜHLE GMBH & CO. KG

Bornmühle 35 · 17094 Groß Nemerow · Tel. +49 (0)39605 600
info@bornmuehle.de · www.bornmuehle.de ·     