Tagungen & Seminare auf Gut Pronstorf

GUTE EVENTS

TAGUNGS-EXPOSÉ

Kathrin und Stephan Kowalski heißen Sie herzlich willkommen!

Wir sind Pächter der Event-Location Gut Pronstorf und freuen uns sehr, Sie zu Ihrer Tagung, Ihrem Workshop oder Ihrer Veranstaltung auf dem Gut begrüßen zu dürfen.

Die weitläufige Natur, unsere herrschaftlichen Gebäude und die 23 Torhauszimmer im exklusiven Gutshofstil bieten einen außergewöhnlichen Rahmen, der eine ausgesprochen ruhige Atmosphäre vermittelt. Gerade bei Tagungen, bei denen Kreativität, Vertraulichkeit und Effektivität wichtig sind, fühlen sich unsere Gäste auf besondere Weise aufgehoben.

Wir stehen:

- Für einen verlässlichen Rundum-Service – von der Abholung am Bahnhof oder anderen Wünschen, bis hin zur Bereitstellung aller notwendigen technischen Geräte
- Für persönlichen Concierge-Service, damit Sie sich um nichts anderes als Ihre eigenen Prozesse kümmern müssen
- Für einen ungestörten Austausch und ab 15 Teilnehmern für die alleinige Nutzung der gesamten Anlage
- Für eine erstklassige Küche unseres renommierten Chefkochs
- Für Professionalität und eine herzliche Atmosphäre

Ihre Familie Kowalski

Tagungspauschalen

AB 10 PERSONEN.
GROSSVERANSTALTUNGEN BIS 400 PERSONEN
KALKULIEREN WIR INDIVIDUELL FÜR SIE

Tagungsraum in der Location Ihrer Wahl	GANZTAGS-PAUSCHALE	HALBTAGS-PAUSCHALE OHNE DINNER	HALBTAGS-PAUSCHALE AB MITTAGS
▪ **TAGUNGSTECHNIK** Beamer, Leinwand, Flipchart, W-LAN, Moderatorenkoffer, Stifte & Blöcke nach Bedarf ohne Aufpreise	●	●	●
▪ **TAGUNGSGETRÄNKE** Mineralwasser, Softgetränke und Säfte	●	●	●
▪ **VORMITTAGSPAUSE** Kaffee / Teepause mit Pronstorfer Landstulle & Obstkorb wahlweise Müsli oder Früchtequark	●	●	
▪ **MITTAGSPAUSE** Leichtes 3 Gang Mittagsmenü oder Büffet nach Vorschlag des Küchenchefs	●	●	●
▪ **NACHMITTAGSPAUSE** Kaffee / Teepause mit selbstgebackenen Blechkuchen & Keksen	●	●	●
▪ **ABENDESSEN** Drei-Gang-Menue oder Büffet am Abend auf der Tenne / Terrasse nach Vorschlag des Küchenchefs oder nach Absprache. *Die Getränkeabrechnung erfolgt nach individuellem Verbrauch auf der Gesamtrechnung*	●		●
SUMME PRO PERSON, NETTO ZUZGL. GESETZLICHE MWST.	120,00 €	95,00 €	109,00 €

Gute Events Pronstorf steht Ihnen in allen Fragen beratend zur Seite
und bietet weitere Möglichkeiten, Ihre Tagung für Sie unvergesslich zu machen.
Kontaktieren Sie uns gerne telefonisch unter 04553 - 99 59 500 oder
per E-Mail an bankett@gute-events-pronstorf.de.

Direkte Ansprechpartnerin: Christina Gabor (0172 / 25 893 37 · cg@gute-events-pronstorf.de)

Das Torhaus auf dem Gut verfügt über 23 Zimmer

SONDERPREIS AB 11 EINZEL-ZIMMERN: 125 € PRO NACHT

PREIS PRO DOPPELZIMMER UND NACHT

▪ Übernachtung im Doppelzimmer, inkl. Frühstück *(einige verfügen bei Mehrfachbelegungen zusätzlich über eine Empore)*	175,00 €

PREIS PRO EINZELZIMMER UND NACHT

▪ Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück *(Preis bis 10 Personen)*	145,00 €
▪ Hund	30,00 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Stand Sommer 2023 / Gute Events Pronstorf
Parken auf dem Gutsgelände ist im Zimmerpreis enthalten.

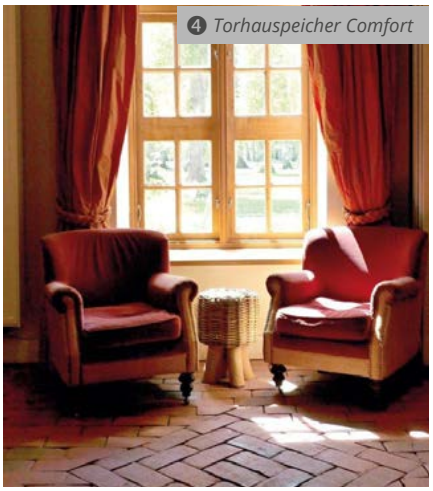
In jeder Location stehen 100 Mbit/s Glasfaserkabel zur Verfügung

Die Räumlichkeiten auf dem Gutshof

	Große in qm	Bankett	Empfang	Parlamentarisch	Theater	Blocktafel	U - Form	Stuhlkreis
1 NEUER PFERDESTALL	350 qm	140 Pers.	200 Pers.	80 Pers.	180 Pers.			60 Pers.
2 KUTSCHSTALL OBERGESCHOSS	110 qm	90 Pers.	140 Pers.	60 Pers.	110 Pers.	50 Pers.	70 Pers.	60 Pers.
3 KUTSCHSTALL UNTERGESCHOSS	160 qm	60 Pers.	100 Pers.	50 Pers.	80 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	40 Pers.
4 TORHAUSSPEICHER COMFORT	80 qm	30 Pers.	50 Pers.	15 Pers.	40 Pers.	10 Pers.	12 Pers.	12 Pers.
5 TORHAUSSPEICHER PREMIUM	110 qm	45 Pers.	90 Pers.	20 Pers.	60 Pers.	14 Pers.	16 Pers.	17 Pers.

1 Neuer Pferdestall

2 Kutschstall Erdgeschoß


4 Torhauspeicher Comfort

3 Kutschstall Obergeschoß

5 Torhauspeicher Premium

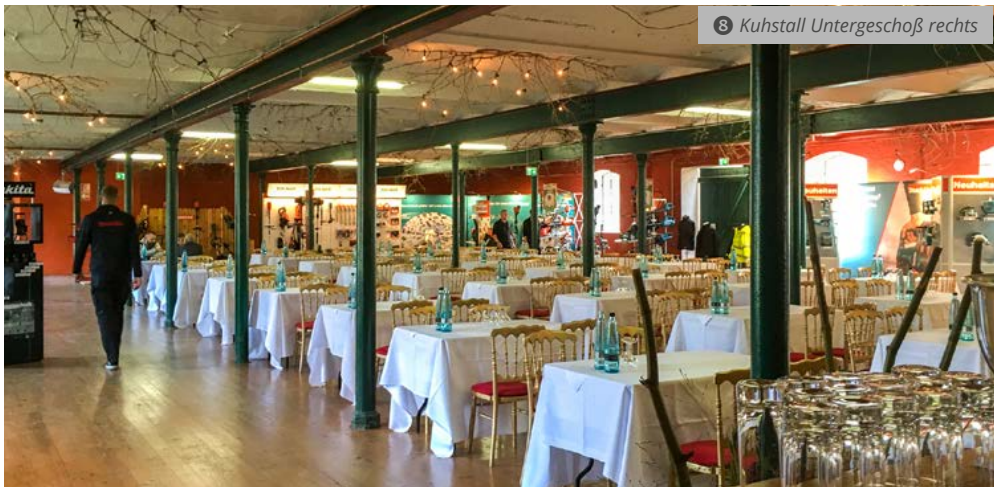
In jeder Location stehen 100 Mbit/s Glasfaserkabel zur Verfügung

Die Räumlichkeiten auf dem Gutshof

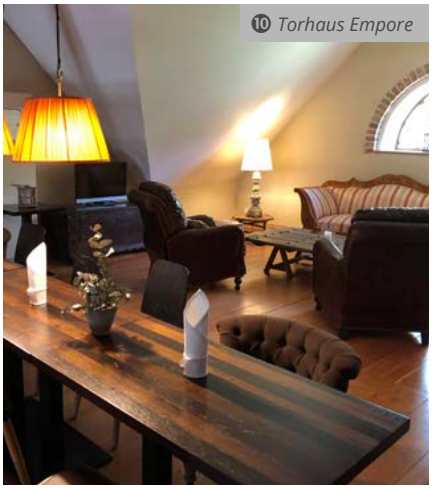
	Große in qm	Bankett	Empfang	Parlamentarisch	Theater	Blocktafel	U - Form	Stuhlkreis
6 KUHSTALL OBERGESCHOSS	1600 qm	400 Pers.	1500 Pers.	200 Pers.	800 Pers.			
7 KUHSTALL UNTERGESCHOSS / LINKS	600 qm	nein	250 Pers.	60 Pers.	200 Pers.			
8 KUHSTALL UNTERGESCHOSS / RECHTS	600 qm	nein	250 Pers.	60 Pers.	200 Pers.			
9 TORHAUSTENNE	130 qm	45 Pers.	70 Pers.	30 Pers.	80 Pers.	25 Pers.		40 Pers.
10 TORHAUS EMPORE	50 qm	12 Pers.				20 Pers.		

6 Kuhstall Obergeschoß

7 Kuhstall Eingang links


8 Kuhstall Untergeschoß rechts

9 Torhaustenne


10 Torhaus Empore

Was befindet sich wo?

Welche Location für welchen Zweck?

GROSSE TAGUNGEN MAL GANZ ANDERS

JAHRESAUFTAKTMEETINGS ODER KLAUSURTAGUNGEN

Ein neues Jahr beginnt und Sie planen Ihre Jahresauftaktveranstaltung mit allen Mitarbeitern und Niederlassungen Ihres Unternehmens? Oder Sie benötigen für regelmäßige Sitzungen oder Versammlungen aller Ihrer Mitglieder einen großen Raum für Ihre 200 bis 600 Teilnehmer? Und möchten anschließend Ihre Teilnehmer kulinarisch verwöhnen? Dann kommen Sie in unseren Kuhstall.

DER KUHSTALL

Eine Scheune auf 1600 Quadratmetern, so wie man sich eine Scheune vorstellt, ländlich rustikal mit traumhaftem Gebälk und Holzfußboden. Hier kann man

Kuhstall Obergeschoß

ausgiebig Tagen mit großer Leinwand und Tontechnik und die Teilnehmer von einer Bühne aus begeistern. Die Varianten sind vielfältig:

- Theaterbestuhlung mit Stehempfang
- Tafeln mit Menüservice
- Runde Tische mit Büffetservice für den anschließenden kulinarischen Genuss – entscheiden Sie, welche Art der Veranstaltung zu Ihnen passt. Wir unterstützen Sie in Ihrer Planung und Durchführung.

INDIVIDUELLE WORKSHOPS – BEI UNS AUF DEM GUT

BESONDERE TAGUNGEN MIT ALLEINSTELLUNGSMERKMAL

Sie planen einen Strategieworkshop oder eine besondere Tagung mit ca. 10 bis 15 Teilnehmern? Sie möchten unter sich sein, keine weiteren Gäste um sich haben und sich ungestört bewegen? Gut Pronstorf bietet hierfür den idealen Platz und Umgebung.

Torhausspeicher – variabel teilbar

DER TORHAUSSPEICHER – VARIABEL NUTZBAR UND DIREKT IM TAGUNGSHOTEL

Ein variabler Raum, durch moderne Trennwandtechnik jederzeit veränderbar – Sie buchen den gesamten Tagungsraum und entscheiden Ihre Raumgrößen selbst. Das Catering kann im Tagungsraum und auch außerhalb des Raums stattfinden. Die Terrassen und der Gutshof sind unmittelbar erreichbar, sodass Ihr Meeting bei schönem Wetter auch draußen im Grünen stattfinden kann. Die Weite, die Bäume und die Ruhe werden helfen Ihnen, Ihre neuen Ziele zu präsentieren und den Workshop für jeden der Teilnehmer zu einem Erlebnis zu machen.

IHR MEETING ODER WORKSHOP FÜR ca. 20 BIS 60 TAGUNGSGÄSTE? DA WÄRE DER KUTSCHSTALL IDEAL

DER KUTSCHSTALL

Mitten in der Natur Schleswig-Holsteins, eingebettet zwischen Wardersee, Wald und Gutshof befindet sich unsere beste Tagungslocation auf zwei Ebenen mit einer Terrasse zum See ausgerichtet. Hier können Sie entspannt loslegen, kreative Lösungen finden und dabei die Natur genießen. Tanken Sie frische Energie und ordnen Sie sich neu. Die Tagungsräumlichkeit inspiriert durch Größe und Helligkeit der Räume. In dem Tagungshaus sind Sie für sich allein – keine weiteren Gäste. Nutzen Sie die exklusive und vertraulich-intime Lage für Ihren Workshop.

Kutschstall, Hofseite

Kutschstall, Terrasse

HAUS- ODER PRODUKT-AUSSTELLUNG (HAUSMESSE)

GROSSZÜGIG PLANEN UND PRÄSENTIEREN AUF UNSEREN AUSSTELLUNGSFLÄCHEN

Sie planen eine Produktpräsentation, eine große Firmenfeier oder eine Firmenauftaktveranstaltung im großen Stil. Laden Sie Ihre Kunden, Lieferanten und Mitarbeiter ein und nutzen Sie die ländlich-stilvolle Atmosphäre von Gut Pronstorf. Präsentieren Sie glanzvoll sich und Ihre Produkte und schaffen Sie ein unvergessliches Erlebnis für alle Teilnehmer. Begeistern Sie Ihre Teilnehmer und bedienen Sie sich dazu der Großzügigkeit der Gutsanlage mit all den vielfältigen Möglichkeiten.

DER PFERDESTALL

Er ist der schönste Tagungs- und Präsentationsraum auf dem Gut. Er steht für Freiheit und Kreativität – nicht nur durch die einzigartige Kreativwand, auch durch den weiten Blick auf den grünen Gutshof, auf das Herrenhaus und die Gutshof-Terrassen. Eine direkte Verbindung zur Natur durch weite Flügeltüren ermöglicht Ihnen eine flexible Meetingplanung, eine abwechslungsreiche Durchführung und wache Zuhörer. Der helle und lichtdurchflutete Tagungsraum ist die ideale Location für mittelgroße Veranstaltungen.

Pferdestall, Terrasse

DER KUHSTALL

Eine Scheune, so wie man sie sich vorstellt, ländlich rustikal mit traumhaftem Gebälk und Holzfußboden. Weite, Eleganz und Natur vereint – das alles auf zwei Ebenen.

Produktmessen – im Kuhstall ideal

Business Lunch light: Salatvariationen

Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen und knusprigen Brot-Croûtons

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperonata, Cherrytomaten, Gurken und Oliven

Tafelspitzsalat mit kleinen Gemüsen, Kartoffel-Croûtons und Kürbiskernöl

Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch und Ei

Rote Beete Carpaccio mit knackigen Salaten und gratiniertem Picandou

Panzanella – Aromatischer Brotsalat mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Gemüsen

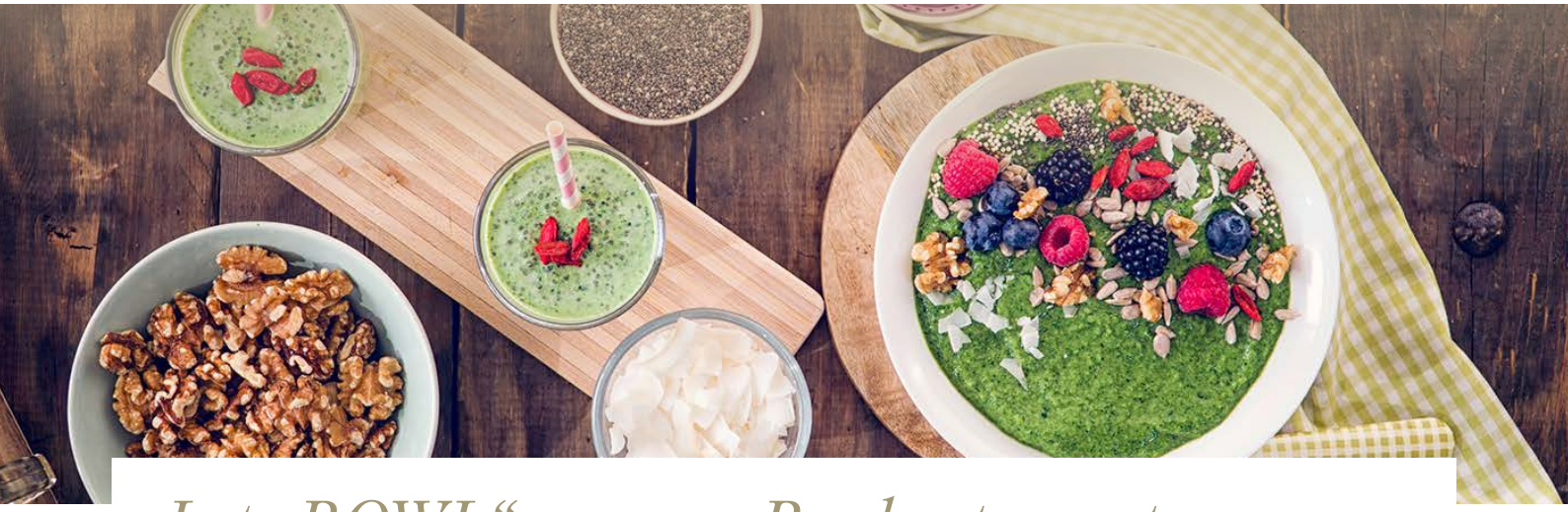
Bunte Salate mit verschiedenen Gemüsen, kalt geräuchertem Lachsforellentatar und Avocado

Rucola-Salat mit Erdbeeren, Walnüssen, gratiniertem Putenbruststreifen, Sesam und Balsamico-Dressing

Wildkräutersalat mit Birne, Granatapfel, Pekannüssen und gebackenem Ziegen-Camembert

Fitness-Salat mit Champignons, Paprika, Sprossenmix und gemahlenen Haselnuss-kernen, verfeinert mit Fenchel und weißem Balsamico

Der Chefkoch empfiehlt gerne vor dem Salat eine warme Suppe der Saison und als Abschluss ein leichtes Obstdessert.



„Lets BOWL“ – unser Baukastensystem

BEILAGE
Reis, Couscous, Zartweizen, Quinoa, Fregola Sarda, Bulgur, Rote Linsen, Nudeln oder Perlgraupen

GEMÜSE
Ofentomaten, Ofenkürbis, Wilder Brokkoli, Zuckerschoten, Pak Choi, saisonales Gemüse, Rote Bohnen, Mais, Kichererbsen, Ringelbeete, Grüner Spargel

ROHKOST
Avocado, Tomaten, Gurken, Paprika, Kohlrabi, Karotten, Chinakohl, Oliven

SALATE
Wildkräutersalat, Blutampfer, Römersalat, Spinatsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Rucola

SPROSSEN, KRESSEN UND KEIME
Shisokresse, Erbensprossen, Gartenkresse, Basilikumkresse, Koriander, Senfkresse, Mungosprossen, Spargelkeime etc.

NÜSSE UND SAMEN
Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Chia-Samen, Pollen etc.

TOPPINGS
Süßkartoffel-, Pastinaken oder Rote Beete Chips, gepuffter Quinoa oder Amaranth, Strohkartoffeln, geflämmter Wirsing, Grünkohlchips, Brot-Croûtons

DRESSINGS
Miso, Balsamico, Kirchererbsen-Haselnuß, Zitrone-Yuzu, weißer Balsamico, Himbeer- oder Kräuterdressing

FÜR VEGETARIER ZUSÄTZLICH
Parmesanspäne, Schafskäsewürfel, Ziegenfrischkäse, Mozzarella, Ziegen-Camembert

Pronstorfer BBQ

Grillspezialitäten – wählen Sie Ihre 4 Favoriten

(Upgrade gegen Aufpreis)

VOM GRILL

- Bratwurstauswahl vom Holsteiner Sattelschwein mit zwei Sorten Senf
- Sirloin Tipps – zarte Rindersteaks aus der Brust
- Angus Burger mit Bacon und Cheese
- Zarte Lammkarrees mit Rosmarin und Knoblauch
- Jerk Chicken mit Ingwer, Limette und Knoblauch mariniert

AUS DEM SMOKER

- Flank Steak mit hausgemachtem Rub
- Kalbs Entrecôte mit Pfefferkruste
- Aromatische Short Rips mit Whiskeylack
- 24 Stunden gegartes Brisket aus der Rinderbrust
- American Chuck Flap (Kernstück aus dem Rindernacken)

AUS DEM KAMADO GRILL

- Geräuchertes Lachsfilet auf der Holzplanke mit Meerrettich
- Angebratener Thunfisch (Sashimi Qualität) mit Wasabi
- Ganzes saftiges Bierhähnchen von Bauer Schramm
- Ribeye / Entrecôte von der Holsteiner Färse

VEGETARISCHE / VEGANE GRILLSPEZIALITÄTEN

- Schafskäse mit Gemüsen in Folie (vegetarisch)
- Maiskolben in Knoblauchbutter (vegetarisch)
- Gegrillte Wassermelone mit Shezuan Pfeffer (vegan)
- Vegane Burger mit Cashewkern Sauce
- Vegane Bratwurst mit Senf
- Halloumi (eingelegter Grillkäse) mit Ofentomaten (vegetarisch)
- Gegrillte Kräuterseitlinge mit Chiliöl (vegan)

GRILLSALATE – WÄHLEN SIE IHRE 5 FAVORITEN

- Klassischer Kartoffel-Gurkensalat
- Griechischer Salat mit Schafskäse, Peperonata, Oliven
- Amerikanischer Coleslaw Salat
- Zartweizensalat mit Paprika und Lauchzwiebeln
- Couscous Salat mit Gemüsen und orientalischen Aromen
- Frische Blattsalate mit Kirschtomaten und Croûtons, dazu Caesar- und Joghurtdressing

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme
- Frisches Pfannengemüse (live cooking)
- Gegrillte Süßkartoffeln mit Kräuterquark

GRILLSAUCEN – WÄHLEN SIE 5 AUS

- Smoked Orange Salsa
- Fruchtige Curry Sauce
- Yakiniku Sauce (Asiatische BBQ)
- Klassische Aioli Sauce
- Asia Sauce süß sauer
- American BBQ
- Argentinische Chimichurri Sauce
- Kräuterbutter / Bärlauchbutter

BROT UND BRÖTCHEN-AUSWAHL ... MIT:

- Paprikadip / Kräuterdip / Humus / Baba Ganoush

... UND DANACH

- Saisonale Dessertvariation im Miniweckglas serviert

NICHT AUSGEFALLEN GENUG?

Dann fragen Sie nach unserem **UPGRADE** mit ausgefallenen Grillspezialitäten:

- Garnelen
- Wagyu Rind
- US Tomahawk Steaks
- ½ Hummer oder Austern vom Grill

Tagungsbuffets zur Auswahl

Unser Chefkoch Ulrich Carl und sein Team empfehlen:

TAGUNGSBUFFET AB 20 TEILNEHMER

- **Spezialitäten aus der Räucherkate** mit Schinken, Mettwurst, Knabber-Kabanossi und ausgesuchten Wurstspezialitäten
- **Holsteiner Käseplatte** mit Schnittkäse sowie Käsespezialitäten aus der Meierei Backensholz mit Früchtesenf, Weintrauben und Radieschen
- **Räucherfischspezialitäten** von Lachs, Forelle, Makrele und Matjes mit Sahne-Meerrettich und Dillsenfsauce
- **Verschiedene hausgemachte Salate** von z.B. Zartweizen, Bulgur, Kichererbsen und roten Linsen, Brot, Brötchen, Butter
- **Kartoffellauchsuppe**
- **Pannfisch** mit Pommerysenfsauce und Bratkartoffeln
- **Holsteiner Saftgulasch** vom Weiderind mit Semmelknödeln und zweierlei Karotten
- **Saisonale Dessertvariation** im Miniweckglas

TAGUNGSBUFFET LEICHTES FINGERFOOD

- **Saisonaler Suppen-Shot**
- **Backhendl** mit Kartoffel-Gurkensalat
- **Lachstatar** auf Röstbrottaler
- **Antipasti** am Spieß
- **Ziegen-Camembert** auf Pumpernickel mit Honig
- **Meat Balls** mit BBQ-Dipp
- **Roastbeefröllchen** mit Sauce Tatar
- **Falaffelbällchen** auf Würzjoghurt
- **Bulgursalat** mit Pepperonata
- **Saisonale Dessertvariation** im Miniweckglas