

*Veranstaltungsmappe*

Unsere Information für Ihren Erfolg

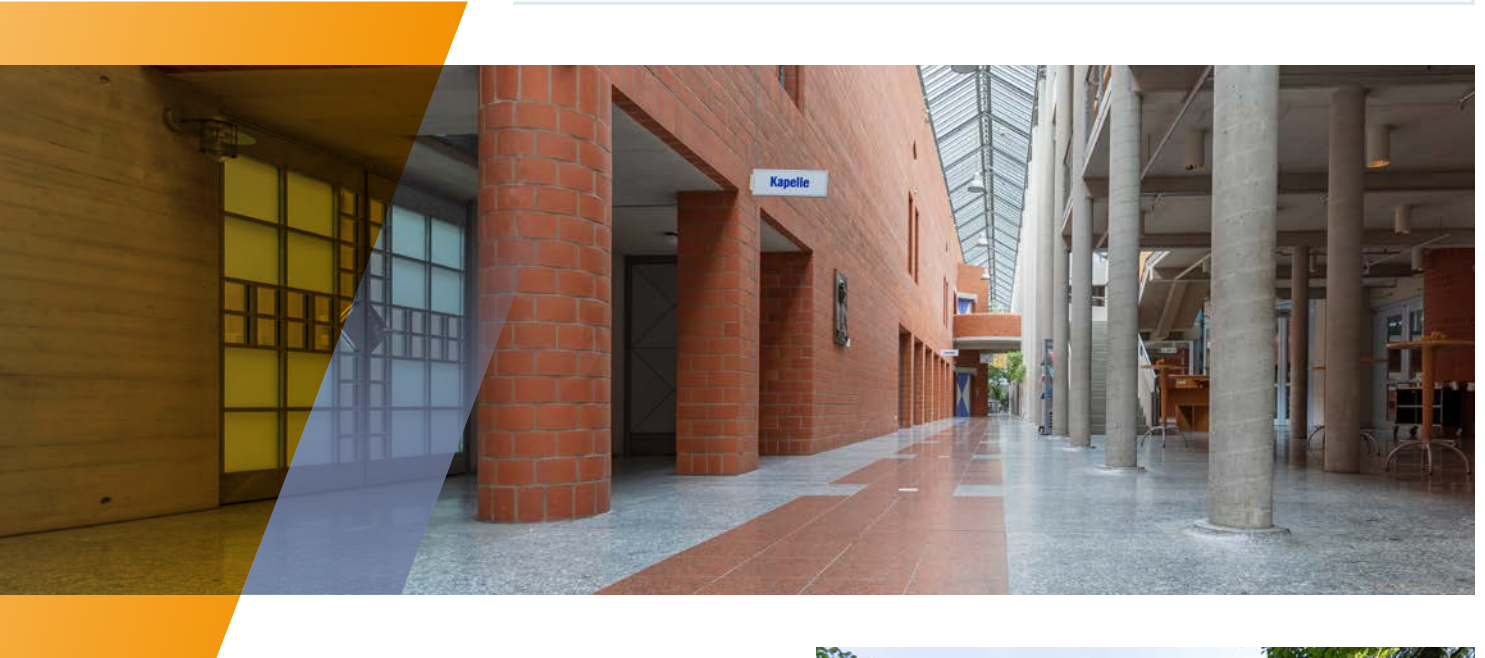
**TAGEN. FEIERN. MEHR.**

*Unter offenem Himmel  
Menschen begegnen.*





# Freundlich. Kirchlich. Fair.



*Das Wilhelm-Kempf-Haus ist das zentrale Tagungshaus des Bistums Limburg in Wiesbaden-Naurod.*

Ein großartiger Tagungsort inmitten der Natur. In ruhiger Atmosphäre am Rande des nördlichsten Stadtteils von Wiesbaden gelegen.

Das Tagungshotel beeindruckt mit seiner besonderen, lichtdurchfluteten und großzügigen Bauweise. Unsere Gäste nutzen liebend gerne die Außenbereiche und den nahegelegenen Wald für Team Building-Aktivitäten, Spaziergänge und als Ruhezonen. Das Wilhelm-Kempf-Haus überzeugt mit inspirierender Atmosphäre und trägt maßgeblich zum konzentrierten und kreativen Arbeiten bei.

Unser Tagungsstätte eignet sich für eine Vielzahl von Veranstaltungen, von geschäftlichen Meetings über Konferenzen bis hin zu Schulungen, Chorproben und Familientreffen.







Unsere Vorteile

## Auf einen Blick

- » Über 140 kostenfreie Parkplätze
- » Ruhige Lage direkt am Waldrand
- » Großzügige Außenanlage
- » Große Auswahl an Tagungsräumen für bis zu 200 Personen
- » 86 Zimmer mit insgesamt 129 Betten
- » Eigene Küche mit saisonalen und frischen Gerichten, ein vegetarisches Menü ist immer dabei
- » Tagungstechnik und Moderationsmaterial ist bereits in der Tagungspauschale inkludiert – dies ermöglicht Ihnen eine zuverlässige Kalkulation





## Tagen im Wilhelm-Kempf-Haus

# Unsere Pakete

Unsere Tagungspauschalen ermöglichen es Ihnen Ihre Veranstaltungen einfach und verlässlich zu kalkulieren. Ob am Vormittag, am Nachmittag oder über den ganzen Tag. Das liegt ganz in Ihrer Entscheidung und wir geben Ihnen die passende Möglichkeit.

### Tagungspauschale Halbtags:

- >> Vormittags von 08:00 – 12:00 Uhr oder nachmittags von 14:00 – 18:00 Uhr
- >> Tagungsraum passend zur Gruppengröße
- >> Tagungstechnik (Beamer oder Bildschirm, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)
- >> Umfangreiches Moderationsmaterial
- >> Freie WLAN-Nutzung im gesamten Tagungsbereich
- >> Unbegrenzt Mineralwasser im Tagungsraum
- >> Unbegrenzt Kaffee & Tee mit Gebäck oder Kuchen an unserer Kaffeebar in der Lobby von 08:00 – 16:30 Uhr
- >> Ganztags frisches Obst
- >> Gebührenfreies Parken

### Rundum-glücklich-Pauschale:

- >> Ganztags von 08:00 – 23:00 Uhr
- >> Tagungsraum passend zur Gruppengröße
- >> Tagungstechnik (Beamer oder Bildschirm, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)
- >> Umfangreiches Moderationsmaterial
- >> Freie WLAN-Nutzung im gesamten Tagungsbereich
- >> Unbegrenzt Mineralwasser im Tagungsraum
- >> Unbegrenzt Kaffee & Tee mit Gebäck oder Kuchen an unserer Kaffeebar in der Lobby von 08:00 – 16:30 Uhr
- >> Ganztags frisches Obst
- >> 3-Gang-Mittagsmenü mit einem sehr großen Salatbuffet und stets einer vegetarischen Variante
- >> Gebührenfreies Parken



# Seminar- und Tagungsräume



*Tagen, Verhandeln und Besprechen.  
Natur pur im Rhein-Main-Gebiet und die  
Stadt Wiesbaden zum Greifen nahe.  
Ein SEMINARHAUS zum Wohlfühlen.*

- 16** Tagungs- & Gruppenarbeitsräume
- 1** Meditationsraum
- 1** Kapelle
- 1** Bar



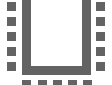



Alle Räume sind mit modernen Konferenztechnik ausgestattet, sind lichtdurchflutet und schaffen eine einladende Atmosphäre, die sowohl für effektive Besprechungen als auch für kreative Workshops geeignet ist.

Alle Tagungsräume bieten ein inspirierendes Ambiente, das Kreativität und Produktivität fördert. Unser engagiertes Team steht Ihnen zur Verfügung, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft, angefangen von der Raumvorbereitung bis hin zur technischen Unterstützung.



Tagen im Wilhelm-Kempff-Haus

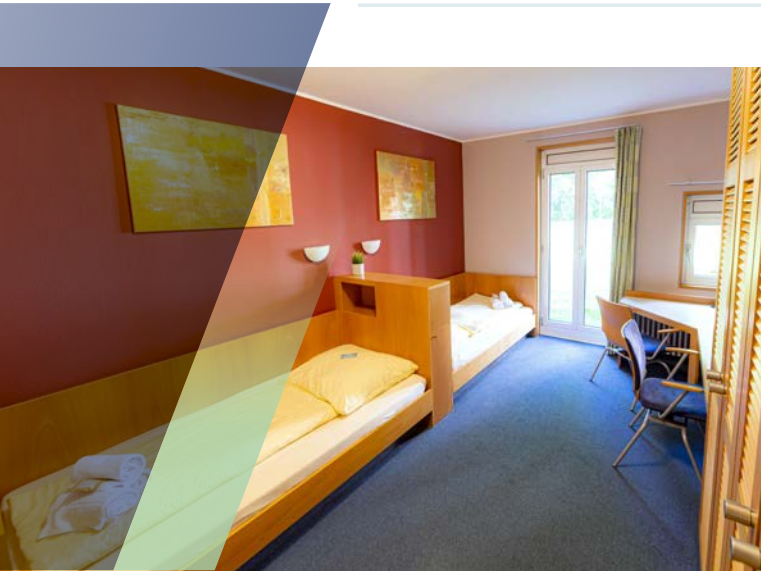
# Seminar- & Tagungsraumbestuhlung

Tagungs- räume	Personen inkl. Referent	Personen inkl. Referent	Personen inkl. Referent	Personen inkl. Referent	Personen inkl. Referent	Personen inkl. Referent
m <sup>2</sup>	Stuhldreihe	Parlamente- risch	U-Form	Karree	Stuhlkreis / Ellipse	Blockform
						
171	150	90	60	70	80	120
154	90	75	45	60	40	80
94 – 98	75	50	30	40	30	60
70 – 80	40	30	20	24	20	36
40	25	18	12	16	22	20
34	16	12	12	16	16	16
33	X	X	X	12**	12	X



\*\* Anordnung im Sechseck

# Seien Sie unser Gast



*Wir freuen uns Sie als Gast in unserem Tagungshotel begrüßen zu dürfen.*

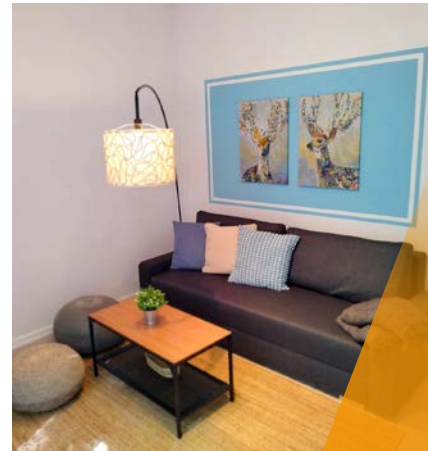
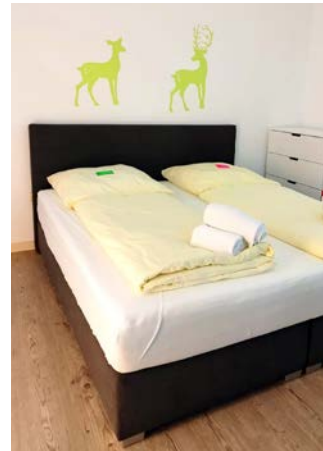
Jedes Zimmer verfügt über ein eigenes Badezimmer mit Haartrockner, Arbeitsplatz mit Beleuchtung, kostenfreies WLAN, Garderobe und Kleiderschrank.

Die frisch renovierten Apartments im benachbarten Gebäude versprechen nicht nur mehr Raum und Ruhe, sondern auch den Komfort einer Küchenzelle und eines Fernsehers.

Hier sind zudem Hunde herzlich willkommen.

- 53 Einzelzimmer
- 22 Zweibettzimmer  
(mit familienfreundlicher  
Verbindungsoption)
- 8 Dreibettzimmer
- 3 Apartments im Nebengebäude

Insgesamt **86 Zimmer**  
mit bis zu **129 Betten**



Die neuen, besonders hohen Matratzen (18 cm) wurden sorgfältig ausgewählt, um für unsere Gäste den höchsten Schlafkomfort zu gewährleisten.

Um sicherzustellen, dass Ihr Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich ist, haben wir Kissenbars und Handtuchbars im Haus eingerichtet.

Entdecken Sie die Individualität unserer Kissenbar, die es Ihnen ermöglicht, Ihre persönliche Schlafumgebung zu gestalten.







Im und rund um unser Haus

## Besondere Aktivitäten

- >> Grillabend
- >> Kegelbahn
- >> Bogenschießen
- >> Team-Building Aktivitäten
- >> Waldbaden
- >> Achtsamkeitsangebote
- >> Entspannungstherapie





Veranstaltungen

# Feste feiern

Ob Taufe, Kommunion, Geburtstag oder Hochzeit, Firmen-, Vereins- oder Weihnachtsfeier.

Dank einer großen Anzahl an Räumlichkeiten, können wir für jede Gruppengröße und Anlass den idealen Rahmen bieten. Hohe Decken und weitläufige Bereiche schaffen eine offene und einladende Atmosphäre.

*Unsere Mitarbeiter sind darauf spezialisiert, die Veranstaltung individuell und mit viel Liebe zum Detail zu organisieren.*





Appetit auf etwas Besonderes?

# Leckere Snacks

## Herzhaft

Belegte Bauernschnitte (Fleisch/Vegetarisch) zwei Stullen p.P.	6,00 €
Halbe belegte Schrippe & Vollkornbrötchen (Fleisch/Vegetarisch) zwei 1/2 p.P.	5,00 €
Halbe belegte Schrippe & Vollkornbrötchen (Räucherlachs, Forelle..) zwei 1/2 p.P.	5,00 €
Canapés (Fleisch/Vegetarisch) 4 Teile p.P.	5,00 €
Kleines Laugenkonfekt mit Salzbutter, 2 Stück p.P.	3,00 €
Laugenbrezel 100g	1,50 €
Laugen-Butter-Brezel	2,00 €
Laugenbrezel mit Spundekäs	2,50 €
Kleines Croissant gefüllt mit Schinken & Käse	2,00 €
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten mit Brot und Butter	klein 6,00 € p.P. groß 8,00 € p.P.
Käse-Wurstbrett	8,00 €

Tomate-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum	
Hausgemachte Mini-Frikadellen	
Wraps-Röllchen mit Grillgemüse/Lachs oder Schinken	
Hähnchen-Yakitori-Spieß	
Mini-Quiche, 1 Stk p.P. Lauch & Speck oder mit Käse gefüllt	
Petits Crolines mit Schinken & Käse, Tomaten & Mozzarella, Spinat & Ricotta	5 Teile p.P. 9,00 €

Ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Brötchen (300ml)	5,50 €
Kräftige Kartoffelsuppe mit Würstchen und Bauernbrot (300ml)	5,50 €
Linseneintopf mit Räucherwürstchen (500ml)	8,00 €
Chili con Carne (500ml), Eintopf der Mexikaner mit Rindfleisch, roten Bohnen und Mais	8,00 €
Chili sin Carne (500ml), Eintopf der Mexikaner mit Gemüse, roten Bohnen und Mais (Vegan, Milchfrei)	7,00 €
Frische Möhrenrahmsuppe (300ml) mit Ingwer und Kokos (Vegan, Milchfrei)	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Brötchen (300ml) (Vegan, Milchfrei)	5,50 €



## Süß

Kuchenschnitte verschiedene Sorten	3,50 €
Kleines Plundergebäck	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce im Miniglas angerichtet	3,50 €
Fruchtsalat im Miniglas angerichtet	3,00 €
Kaffee & Kuchen	5,50 €

*Wir behalten uns das Recht vor,  
jederzeit die Preise angemessen zu verändern.  
Bis dahin behalten diese ihre Gültigkeit.  
Preise verstehen sich inkl. MwSt.*



Appetit auf etwas Besonderes?

# Grillabend & Sektempfang



Das Zischen von mit frischen Kräutern und Gewürzen mariniertem Fleisch, Fisch oder Gemüse, das Knistern in der Alufolie eingewickelterm Käse und dieser Geruch! Es hat etwas Abenteuerliches unter freiem Himmel und an der frischen Luft sein eigenes Essen zuzubereiten. Grillen – das ist die Königsklasse des Outdoor-Kochens. Grillen hat aber auch einen starken gemeinschaftlichen Aspekt, denn gegrillt wird selten allein.

## Grillabend ab 10 Personen

Frische Blattsalate der Saison  
mit zweierlei Dressing  
Griechischer Bauernsalat  
Antipastiplatte  
Hausgemachter Nudelsalat  
Gurken- & Tomatensalat  
3erlei Grillsaucen  
Baked Potato  
Großer gemischter Brotkorb

*Selber die Grillzange schwingen?  
Zwei linke Hände beim Grillen?  
Sie grillen selber oder wir übernehmen  
gerne die Grillbegleitung für 180,00€  
(Preis für Gruppen bis zu 60 Personen).*

## Variante I – Pute trifft Veggie

25,00€

Putenbratwurst  
Marinierte Putenbruststeaks  
Gemüse-Feta-Grillpäckchen  
Gegrillte Maiskolben

## Variante II – Pute & Rind

29,00€

Puten- & Rindbratwurst  
Marinierte Putenbruststeaks  
Rinderhüftsteaks

## Variante III – Surf & Turf

33,00€

Marinierte Putenbruststeaks  
Rinderhüftsteaks  
Dorade

## Sektempfang

Klassisch (Sekt, Orangensaft)	4,90€
Bunt (Sekt, Aperol Spritz, alkoholfreier Sekt, Bionade)	5,90€
Deluxe (Sekt, Aperol Spritz, alkoholfreier Sekt, Bionade, herzhaft Snacks)	14,90€

Nach Wunsch zusammen gestellt

# Leckere Bausteine für Ihr Menü

## Vorspeisen

Melone | Fetakäse | Minze im Weckglas serviert  
Handkäse | Musik | Kümmel | Sauerteigbrot  
Buffalo Blumenkohl Wings | Käse Dip | Chili  
Linse | Tafelspitz | Kresse | Cafe de Paris Butter  
Hähnchen Satee | Teriyaki | Erdnuss Dip  
Mini Buletten | Kartoffel-Gurkensalat | Dijon Senf  
Sizilianischer Cous Cous Salat | Datteln | Granatapfel

Geräucherte Forelle | Radieschen | Mascarpone  
Estragon | Traube | Bratwurst | Graubrot | Rote Zwiebel  
Anti Pasti Gemüse Variation mit Kräutermarinade  
Büffelmozzarella | Cherrytomate | Basilikum | Parmesan  
Roastbeef | Sauce Tatar | Knusperbrot | Kapernblüte  
Geräucherte Fischplatte | Lachs | Forelle | Honig-Senf  
Gebratene Garnele | Papaya Guacamole | Edamame

## Suppe

Gazpacho | Gurke | Paprika | Melone | Knoblauchbrot  
Geeistes Melonensूपchen | Gebeizter Lachs | Minze

Getrüffelte Kartoffelsuppe  
Sellerie Apfelsuppe mit Walnuss  
Möhren Ingwer Suppe mit Kokos  
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot



## Hauptgerichte mit Fleisch

Schweineschulter | Dunkelbiersauce | Wurzelgemüse  
Ebbelwoi Hinkelsche | Hähnchenkeule in Apfelweinsauce  
Schweinefilet | Speck | Dijon Senf  
Hähnchen Ragout | Kokos | Champignons | Ingwer  
Rindergulasch vom Weiderind  
Spanferkelrollbraten | Rosamrin Jus  
Rinderschmorbraten | Sellerie Stampf | Schalottenconfit  
Geschmorte Rinderbacken | Portwein Jus | Röstzwiebeln  
Hirschragout | Preiselbeere | Zitrone  
Saltim Bocca | Salbei | Parmaschinken

## Hauptgerichte mit Fisch

Zanderfilet | Birne | Bohne | Speck  
Sesam-Lachs | Teriyaki | junger Lauch  
Pulpo | Tomaten Oliven Sugo | Fenchel  
Gebackene Doradenfilet | Tomaten Salsa







## Hauptgerichte Vegan und Sättigungsbeilagen

Petersilien Kartoffeln  
 Röstkartoffeln mit Zwiebeln  
 Zitronen Duftreis  
 Pasta Beilage zur Wahl  
 Kartoffelgratin  
 Haselnuss Risoleekartoffeln | Buerre Noisette  
 Graupen Risotto | Rote Bete | Blattspinat  
 Kartoffel Erbsen Stampf | Minze  
 Persischer Reis | Granatapfel | Mandel | Möhre  
 Dinkel Risotto mit Wurzelgemüse  
 Asiatische Gemüse Wok-Pfanne  
 Veganes Tofu Gulasch  
 Indisches Dal Makhani

## Soßen Extra zur Wahl

Pilz Bolognese  
 Tomatensoße  
 Bechamelsoße  
 Broccoli Pinienkern Soße  
 Vegane Jus

## Desserts

Dreierlei Creme Brulee | Schokolade | Pistazie | Vanille  
 Erdnuss | Schokolade | Mascarpone  
 Frischer Obstsalat  
 Hibiskus Panna Cotta | Joghurt | Honig  
 Karottenkuchen | Walnuss | Traube  
 Mousse au Chocolat  
 Philadelphia | Brombeere | Schokoladen Erde  
 Schwarzwälder Kirsch  
 Tiramisu mit Amaretto und Kakao





Lassen Sie es sich schmecken

## Menü Beispiele

### Menü 1

#### Vorspeise

Mini Buletten | Kartoffel-Gurkensalat |  
Dijon Senf

#### Suppe

Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot

#### Hauptspeise

Schweineschulter | Dunkelbiersauce |  
Wurzelgemüse

#### Beilagen

Haselnuss Risoleekartoffeln | Buerre Noisette

#### Dessert

Mousse au Chocolat

**26,30 € pro Person**

### Menü 2

#### Vorspeisen

Salatbüfett

Melone | Fetakäse | Minze im Weckglas serviert

Anti Pasti Gemüse Variation  
mit Kräutermarinade

Büffelmozzarella | Cherrytomate |  
Basilikum | Parmesan

#### Hauptspeise

Hähnchen Ragout | Kokos | Champignons |  
Ingwer

Gebackene Doradenfilet | Tomaten Salsa

#### Beilagen

Zitronen Duftreis

Kartoffel Erbsen Stampf | Minze

#### Dessert

Erdnuss | Schokolade | Mascarpone

**40,70 € pro Person**

### Menü 3

#### Vorspeisen

Geräucherte Fischplatte | Lachs | Forelle |  
Honig-Senf

Gebatene Garnele | Papaya Guacamole |  
Edamame

#### Suppe

Geeistes Melonensüppchen |  
Gebeizter Lachs | Minze

#### Hauptspeisen

Sesam-Lachs | Teriyaki | junger Lauch

Saltim Bocca | Salbei | Parmaschinken

#### Beilagen

Kartoffelgratin

Zitronen Duftreis

#### Dessert

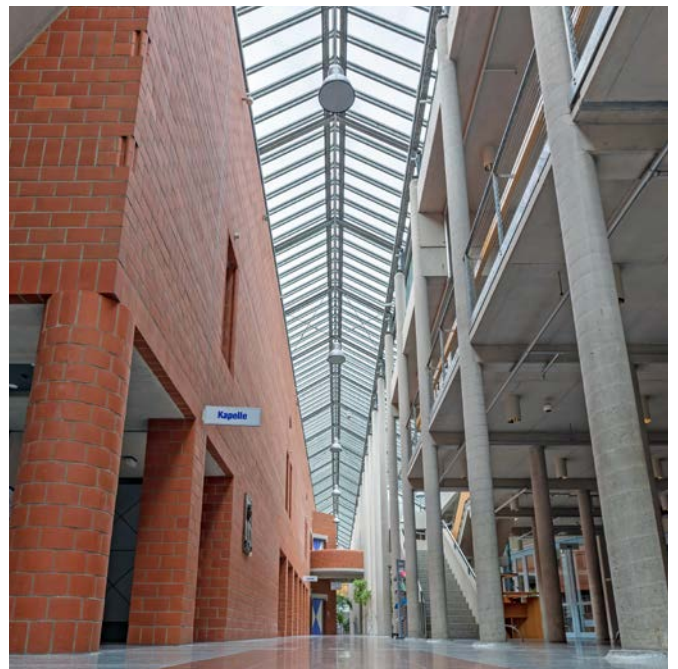
Philadelphia | Brombeere | Schokoladen Erde

**49,00 € pro Person**

## War für Sie nichts dabei oder möchten Sie Ihre Auswahl noch erweitern?

Stöbern Sie doch gerne in unseren alternativen Vorschlägen für Ihre Menüs und Buffets. Haben Sie eigene individuelle Wünsche, so sprechen Sie uns gerne an, unser kreatives und flexibles Küchenteam verwirklicht Ihre Vorstellungen.





Ausstellungen  
im Wilhelm-Kempff-Haus

## Kunst & Kultur

Kunst entsteht erst in den Augen des Betrachters. Das Wilhelm-Kempff-Haus bietet Künstlern die Möglichkeit, ihre Bilder in den lichtdurchfluteten, großzügigen Räumlichkeiten auszustellen und so ein vielschichtiges Publikum zu erreichen.

Alle 6 Wochen eine neue Ausstellung.

Die Ausstellungen können während unserer Öffnungszeiten besucht werden.

### Bei Interesse fragen Sie uns gerne an.

Wir stehen Ihnen gerne für Fragen, Angebote und Wissenswertes zur Verfügung.

rezeption@wilhelm-kempff-haus.de  
Telefon: 06127 - 770

Wilhelm-Kempff-Haus 1  
65207 Wiesbaden

[www.wilhelm-kempff-haus.de](http://www.wilhelm-kempff-haus.de)