



## **MEETINGS**

WEIT WEG VOM REST DER WELT

Adventure Camp Schnitzmühle , 2017



## ADVENTURE MEETING RÄUME

Wir öffnen unser modernes „Labor zur Erfindung attraktiver Zukünfte“ für alle Firmen, Gesellschaften, Kooperationen und Freundeskreise.

Wer Frei-Raum sucht, findet jenen im Sahara-Raum (arab. sa ha ra = große Wüste). Ein modern ausgestatteter Tagungsraum und Ausweichmöglichkeit in einen Gruppenraum für Klarheit und Kreativität verbindet geschickt perfekte Architektur und Natur.

Boden aus geölter heimischer Eiche, weiße Nomadentücher und Kies vom heimischen Fluss im Freien – kleiner Bachlauf mit stylischen Outdoormöbeln für Small-Talks.

- Sahara-Raum 90 qm inkl. WC und Lounge mit Kühlschrank für Tagungsgetränke
- Urwald-Raum 50 qm als abteilbarer Besprechungs-Raum im Gasträum
- Beamer, Ausstattung nach Wunsch - Flipcharts, Pinnwände, etc.
- Thai-Bay Restaurant mit thailändischen und bayerischen Gerichten
- Espresso und Bio-Kaffee in der Feuer-Lounge&Bar im Restaurant
- Moderne Holzveranda mit Glasfenster
- Kostenlos W-LAN
- U-Form bis zu 27 Personen



# ADVENTURE MEETING WILDNIS

## HALB-TAGES PAUSCHALE „INTO THE WILD“

EUR 50,- gesamt

Kann zusätzlich zu den Meeting-Pauschalen oder Meeting-Bausteinen gebucht werden.

Wir verlagern das Meeting direkt ins Freie „Into The Wild“.

Mit allen üblichen Tagungsstandards nach Vereinbarung.

Das Gelände um das Adventure Camp Schnitzmühle bietet dazu perfekte Plätze wie am Ufer des Schwarzen Regen Flusses oder dem eigenen Strandbadesee La Laguna, die ungestörtes Arbeiten in toller Kulisse ermöglicht.

Wir empfehlen diese Variante für Tagungen am Nachmittag, wenn die Sonne wärmt.

So verbindet sich Arbeit und eigenes Wohlbefinden.

Wir brechen Standards!





# ADVENTURE MEETING PAUSCHALEN

## GANZ-TAGES PAUSCHALE „EAT LEARN CREATE“

EUR 58,- pro Person // inclusive A) B) C) D)

## HALB-TAGES PAUSCHALE „EAT LEARN CREATE“

EUR 46,- pro Person // inclusive A) C) + B) oder D)

A)

### Tagungs-Raum „Sahara“

Raum 90 qm inkl. WC, Lounge, Holzveranda,  
Ausstattung nach Wunsch: W-LAN, Flipcharts, Pinnwände, Moderationskoffer etc.  
Inklusive aller Getränke während des Meetings aus dem Meeting-Raum-Kühlschrank:  
Mineralwasser, 60/40-Kracherl-Orange/Limette, Eistee Holunderbeere.

B)

### Vormittags Kaffee „Atempause“ im Meeting Raum

Kaffee, Tuareg Tee, Bio-Bäcker-Brezeln, gepuderter Croissant,  
hausgemachter Frischkäse-Aufstrich mit Kräutern und Bio-Brot, frisches Obst

C)

### Mittags Menü „Thai Bay“

Hauptspeise zur Wahl vor Ort:  
Rindersteak, zwei hausgemachte BBQ Soßen, Grillgemüse, Süßkartoffel-Pommes  
Gelbes Gemüse Curry, Saison-Gemüse, Bambus, Thai Reis, vegan  
Gebratene Mie-Nudeln, Sprossen, Gemüse, Zitrone, Erdnüsse, Chili-Dip  
Dessert: Joghurt Mousse, Aloe Vera, Zitronengras  
1 Getränk nach Wahl / Tipp: hausgemachte Getränke  
oder

### Mittags Menü „Brutal Lokal“

Hauptspeise zur Wahl vor Ort:  
Zanderfilet, Grillgemüse, Tomatenmarmelade  
Maishähnchen, Peperonatasoße, gebackene Gäubodenkartoffeln, Kräuterkäse-Dip  
Steinpilznudeln, Petersilien Pesto, Zucchini  
Dessert: Schokoladenkrem, Apfelkompott  
1 Getränk nach Wahl / Tipp: hausgemachte Getränke

D)

### Nachmittags Kaffee Pause „Energie Schub“ im Meeting Raum

Kaffee, Tuareg Tee, hausgemachte Müsli Riegel, frische Früchte  
oder

### Nachmittags Kaffee Pause „Kurze Auszeit“ im Restaurant

Espresso, Flat White, Bio-Kaffee, Tee, frische Früchte,  
Schokoladen-Tarte mit Chia und Hanfsamen



# ADVENTURE MEETING BAUSTEINE einzeln buchbar

## MEETING RAUM BAUSTEINE

### Tagungs-Raum „Sahara“

Raum 90 qm inkl. WC, Lounge, Holzveranda,  
W-LAN, Flipcharts, Pinnwände, Moderationskoffer etc.  
Siehe Foto unten.  
EUR 75,- pro Tag gesamt

### Tagungs-Raum „Urwald“

Raum 50 qm als abteilbarer Besprechungs-Raum im Gastraum  
W-LAN, Flipcharts, Pinnwände Moderationskoffer etc.  
EUR 40,- pro Tag gesamt

## KAFFEE PAUSEN BAUSTEINE

### Kaffee „Atempause“ im Meeting Raum

Kaffee, Tuareg Tee, Bio-Bäcker-Brezen, gepuderter Croissant,  
hausgemachter Frischkäse-Aufstrich mit Kräutern und Bio-Brot, frisches Obst  
EUR 8,- pro Person

### Kaffee Pause „Energie Schub“ im Meeting Raum oder in der Restaurant-Lounge

Kaffee, Tuareg Tee, hausgemachte Müsli Riegel, frische Früchte  
EUR 8,- pro Person

### Kaffee Pause „Kurze Auszeit“ in der Restaurant-Lounge

Espresso, Flat White, Bio-Kaffee, Tee, frische Früchte,  
Schokoladen-Tarte mit Chia und Hanfsamen  
EUR 9,- pro Person





## SPEISEN BAUSTEINE einzeln buchbar

### Surf & Turf

Vorspiel: Lachs Ceviche, Gurke, Limette, Koreander, Chili, gebratene Entenbrust

Hauptbeschäftigung:

Grillgemüsesalat, Zander, Angushüfte, Tomatenmarmelade, Schnittlauch-Dip

EUR 18,- pro Person

### Curry Welten im Sharing Style

Dreierlei Currys kommen gemeinsam auf den Tisch.

Gelbes veganes Gemüsecurry, Limonenblätter, Bambus

Rotes Hähnchencurry, knackiges Gemüse, Zitronengras

Grünes Fischcurry, Zander, Joghurt-Dip, Thai Reis

Dessert: Currybananen, Schokoladeneiskrem, Knuspermüsli

EUR 19,-

### Thai Bay im Sharing Style

Alle thailändischen und bayerischen Speisen kommen gemeinsam auf den Tisch.

Gebratene Mie-Nudeln, saisonales Gemüse, Bambus, Zitrone, Chili-Dip

Gelbes Gemüse Curry und rotes Thai Curry, Gemüse, Limonenblätter, Thai Reis

Rindersteakstreifen mit Petersilien-Pesto

Gegrillte Zanderfilets, Grillgemüse, Tomatenmarmelade

Hirschschnitzel, Bratkartoffeln, Safranbirne, Preiselbeeren

Steinpilznudeln, Zucchini, Pesto

EUR 22,- pro Person

Karotten Ingwer Suppe extra

EUR 5,- pro Person

Joghurt Mousse, Safranbirne, Knusper-Müsli

EUR 5,- pro Person

### Lagerfeuer Salat

Knackig und grün, Kraut und Rüben, Gurken und Tomaten,

Brot und Kartoffeln, hausgemachtes Kräuterdressing,

dazu 150g Rinderhüft-Steak mit BBQ Soße

dazu Räuchertofu-Schnitzel, Aprikosen-Dip, vegan

dazu Bio Ziegenkäse, Birnensenfsoße, vegetarisch

Dessert: Joghurt Mousse, Safranbirne, Knusper-Müsli

EUR 19,- pro Person



## Thai Bay Menü a la carte

Wir servieren 2 Gänge, 3 Gänge oder 4 Gänge

Vorspeisen: bitte 1 davon auswählen

Putensatespieß, knackiger Salat, warme Erdnuss Soße

Sesam Entensalat, Thai Salat

Veganer Pifferling Zucchini Aufstrich, Bio Brot

Lachs Ceviche, Gurke, Limette, Koreander, Chili

Suppen: bitte 1 davon auswählen

Karotten Ingwer Suppe. vegan

Bärlauchschaumsüppchen

Kokosmilchsuppe

Garnelensuppe

Hauptgerichte: bitte 3 davon auswählen

Maishähnchen, Peperonatasoße, gebackene Gäubodenkartoffeln, Kräuterkäse-Dip

Zanderfilet, Grillgemüse, Tomatenmarmelade

Rindersteak, zwei hausgemachte BBQ Soßen, Grillgemüse, Süßkartoffel-Pommes

Gelbes Gemüse Curry, Saison-Gemüse, Bambus, Thai Reis, vegan

Steinpilznudeln, Petersilien Pesto, Zucchini

Gebratene Mie-Nudeln, Sprossen, Gemüse, Zitrone, Erdnüsse, Chili-Dip

Desserts: bitte 1 davon auswählen

Safranbirne, Schokoladeneiskrem, Knuspermüsli

Joghurt Mousse, Aloe Vera, Zitronengras

Schokoladenkrem, Apfelkompott

Flambierte Bananen, Kokosmilchsoße, Schokoladeneiskrem

EUR 17,- 2 Gänge

EUR 21,- 3 Gänge

EUR 28,- 4 Gänge



### **Burger Menü**

Hausgemachtes und abgefülltes Ginger Beer oder Super Kracherl zur Wahl  
Salat Quicky vorweg mit Hausdressing  
Adventure Burger, homemade Dips, Angushacksteak oder Rote Linsen Tofu Burger –  
vegetarisch, Käse, Röstzwiebeln, Gurke, Tomate,  
Bio Burger Bun der Bäckerei Laumer Viechtach, Pommes Frites  
Dessert: Eismilchshake, Schoko-Kokos-Banane  
EUR 19,- pro Person

### **Wrap Menü**

Hausgemachtes und abgefülltes Ginger Beer oder Super Kracherl zur Wahl  
Salat Quicky vorweg mit Hausdressing  
Curry99 Hähnchen Wrap oder Bio Ziegenkäse Wrap oder Veganer Wrap mit Salat,  
Tomaten, Gurken, Chili zum Dippen.  
Dessert: 1 Kugel saisonale Eiskrem, frische Früchte  
EUR 16,- pro Person

### **Lokal Matadoren Menü**

Die Bayerische Urwald Küche ab 15 Personen

Vorspeise:

Kartoffelsuppe, Majoran, Brot

Hauptspeisen:

Zwirl aus Kartoffeln, gestandene Milch oder Apfelmus, vegetarisch

Ofenfrischer Schweinebraten vom Reindl, Natursoße,  
Sauerkraut vom hauseigenen Krautfass, Semmelknödel, Kartoffelsalat

Böfflamott, geschmorter Angus-Rinderbraten, kräftige Rotweinsöße,  
Apfelblaukraut, Semmelknödel, Kartoffelsalat

Nachspeise:

Bayerisch Krem mit Heidelbeeren vom heimischen Wald

EUR 25,- pro Person



## Feuer und Flamme

Grill BBQ im Restaurant mit Terrasse ab 20 Personen  
Salatauswahl. 3 saisonale Salate  
Kartoffelsalat „Hausmarke“, Risonisalat, Tomate-Mozzarella  
Knoblauchbrot vom Grill mit Lachs oder Bio-Ziegenkäse  
Angussteaks aus der Hüfte mit Wacholderrauchsalz  
Kräutersteaks vom Schweinenacken  
Tintenfischsteaks mit Meersalat  
Kabeljau Rücken mit Currybutter  
Grillgemüse nach Saison aus der Wok-Pfanne  
Rosmarinkartoffeln vom Gäuboden  
Tomaten Chili Marmelade, Kräuterkäse-Dip, BBQ Soße, Apfel-Honig-Senf  
Bio-Brot der Bäckerei Laumer aus Viechtach  
Grillbananen  
Mango-Joghurt-Mousse  
EUR 32,- pro Person mit Grillmeister

dazu Käseplatte mit süßen Früchtchen und  
hausgemachten Senfsößen  
EUR 9,- pro Person

## Wok Fondue

Vorspeise Salat Quicky mit Sprossen, Kraut und Rüben  
Fondue-Wok mit heißer Anguskraftbrühe und frischem Kräuterstrauß  
Eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten:  
Angushüfte, Maishühnchen, Schweinefilet, Garnelen, Gemüse  
Hausgemachte Dips:  
Curry, Tomatenmarmelade, Knoblauchbutter, BBQ Soße, Kräuterkäse  
Thai Reis, knusprige Kartoffeln  
Dessert:  
Mandel Mohn Krenn mit Mangosauce  
EUR 28,- pro Person mit Grillmeister



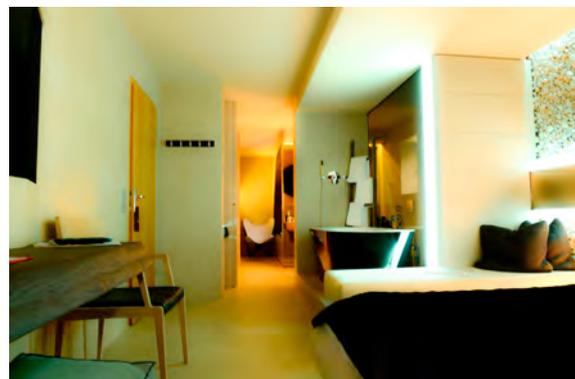


# ADVENTURE CAMP **THAI-BAY**



Das Adventure Camp Schnitzmühle mit stylischen Lodge und Hacienda-Zimmern und coolem EMOJI Spa samt Thai-Bay-Restaurant / Cafe / Bar mit thailändischen und bayerischen Spezialitäten wird von der Mittelbayerischen Zeitung als eine der coolsten Adressen des Bayerischen Waldes genannt - das Szene-Gastronomie-Fizzz erwähnte das Camp als Ort der „Zukünfte für das Gehirn“.

Rauchende BBQ´s, erstklassige Menüs, Feuerstellen im Freien wie auch Drinnen, leckere handcrafted Drinks an der Feuer-Bar und Lounge am offenen Kamin oder der Bongo-Strand-Bar, es gibt unzählige Möglichkeiten für ein spezielles Abenteuer direkt eingebettet in Wälder, Lichtungen, Fluss-Delta und weltöffener Atmosphäre.



# ADVENTURE ANFAHRTBESCHREIBUNG



## Auto

Von Regensburg:

Autobahn A3 von Regensburg kommend nach Rasthof Bayerischer Wald Ausfahrt Bogen/Viechtach nehmen. Ab dort noch 28 km über St. Englmar nach Viechtach.

Von München:

Autobahn München nach Deggendorf durch den Tunnel der Straßenbeschilderung folgen noch 33 km auf der B11 nach Viechtach. Auf diesem Wege in Patersdorf in die B85 abbiegen.

## Zug

Über die Internetseite der Deutschen Bahn kann als Zielort „Schnitzmühle“ eingegeben werden. Die Bahnfahrt führt über den Bahnhof Plattling bis Bahnhof Gotteszell. Dort direkter Anschluss bis Haltestelle „Schnitzmühle“.

Das Adventure Camp Schnitzmühle liegt 30 Meter neben der Haltestelle.

