

Tagungsangebote und - **Pauschalen**

Veranstaltungsservice:



**Hahnenkamp und
Wasserschloß
Ovelgönne**



Sommerangebot 01.06.-31.08.

10 Euro Rabatt auf jede zur Tagung in unseren
Räumen gebuchte Hotelübernachtung Im Hahnenkamp

**Rahmenprogramme und Touren,
die Ihre Veranstaltung abrunden.**

Unser professionelles Team wird Sie mit aufmerksamem Service und abwechslungsreicher guter Küche verwöhnen.

Starterpaket: „Economypauschale“

- **Tagungsraum** Einrichten nach Ihren Vorgaben, Nachbereiten und Reinigen des Raumes
- **Technik:** mit Leinwand ausgestattet, weitere Technik siehe Ausstattungsliste
- Nachmittagspause mit Kaffee / Tee
- ein Internetzugang, -Nutzung im Hahnenkamp im Preis enthalten.
- Mittagslunchbuffet bestehend aus Tagessuppe, verschiedenen Hauptgängen und Salatauswahl, Dessertbuffet mit Eis,
- Nachmittagspause mit Kaffee und Tee

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	Ab 8 Pers	Ab 15 Pers (./ 5 %)	Ab 30 Pers (./ 10 %)
Pro Person im Akzent Hotel Hahnenkamp	23,80	22,61	21,42
Pro Person im Wasserschloss Ovelgönne	23,80 ab 30 Personen		

Bürgerliches 2 Gang Abendmenue 9,50

Übernachtung im Komfortzimmer incl. Frühstück 62,00 (außerhalb der Messen und Hochsaison)

Gut versorgt: „Businesspauschale“

- **Tagungsraum** nach Ihren Wünschen eingerichtet, Nachbereiten und Reinigen des Raumes
- **Technik** (je ein Overhead, Leinwand, Flipchart mit 10 Blättern und 4 Farbstiften, Pinwand),
- ein Internetzugang, -Nutzung im Hahnenkamp im Preis enthalten.
- Vormittagspause mit Kaffee / Tee und **Feingebäck**,
- **3 Gang Mittagslunchbuffet** bestehend aus Tagessuppe, verschiedenen Hauptgängen und Salatauswahl, Dessertbuffet mit Eis,
- Nachmittagspause mit Kaffee / Tee und **Kuchen**

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	Ab 8 Pers	Ab 15 Pers (./ 5 %)	Ab 30 Pers (./ 10 %)
Pro Person im Akzent Hotel Hahnenkamp	28,30	26,89	25,47
Pro Person im Wasserschloss Ovelgönne	28,30 ab 30 Personen		

Klassisches 3 Gang Menue 14,00

Übernachtung im Komfortzimmer incl. Frühstück 62,00 (außerhalb der Messen und Hochsaison)

Die Motivation steigern mit der: „Verwöhnpauschale“

- **Tagungsraum** nach Ihren Wünschen eingerichtet, Nachbereiten und Reinigen des Raumes
- **Technik** (je ein Overhead, Leinwand, Flipchart mit 10 Blättern und 4 Farbstiften, Pinwand),
- ein Internetzugang, -Nutzung im Hahnenkamp im Preis enthalten.
- **Kaffeebar bei Anreise und 2 halbe bunt belegte Brötchen pro gemeldete Person**
- Vormittagspause mit **Kaffee / Tee und Feingebäck** und
- **Obst und Gemüsesticks mit Kräutercreme**
- **Mittagslunchbuffet** bestehend aus Tagessuppe, verschiedenen Hauptgängen und Salatauswahl, Dessertbuffet mit Eis,
- **Kaffepezialität wie Espresso oder Latte Macchiato nach dem Mittagessen**
- Nachmittagspause mit **Kaffee / Tee und Kuchen**

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	Ab 8 Pers	Ab 15 Pers (./ 5 %)	Ab 30 Pers (./ 10 %)
Pro Person im Akzent Hotel Hahnenkamp	34,30	32,59	30,87
Pro Person im Wasserschloss Ovelgönne	34,30 ab 30 Personen		

Festliches 3-Gang Saisonmenue mit großer Auswahl 20,00 oder



4 Gang Candlelight Menue incl. eleganter Tischdekoration 25,00 **oder**
afrikanisches Barbeque mit Probierstücken vom Strauß, Krokodil und Antilope 23,00

Übernachtung im Komfortzimmer incl. Frühstück 62,00
(außerhalb der Messen und Hochsaison)

Für Ihre Besprechung: „Meetingpauschale“

Abgeschlossener Besprechungsraum,
Vormittagspause (wahlweise auch nachmittags) mit Kaffee und Tee und Gebäck,
Mittagslunchbuffet mit Tagessuppe, verschiedenen Hauptgängen und Dessertbuffet,

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	Ab 8 Pers	Ab 15 Pers (./. 5 %)	Ab 30 Pers (./. 10 %)
Pro Person im Akzent Hotel Hahnenkamp	21,00	19,95	18,90
Im Wasserschloss Ovelgönne ab 30 Personen	21,00		

Halbtagespauschale mit Imbiss

Abgeschlossener Raum zur Besprechung,
mit Kaffee und Tee und einem Stück Rührkuchen, 2 halbe Brötchen variantenreich belegt,
und einer Champignon Rahmsuppe o.ä.

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	Ab 8 Pers	Ab 15 Pers (./. 5 %)	Ab 30 Pers (./. 10 %)
Pro Person im Akzent Hotel Hahnenkamp	16,90	16,06	15,21
Im Wasserschloss Ovelgönne ab 30 Personen	16,90		

Getränkepauschalen:

Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer	
Tagungsgetränke im Tagungsraum ca. 3 x 0,2 l p.P. ohne Auffüllservice (z.B. für Halbtagesveranstaltungen)	3,60
Tagungsgetränke im Tagungsraum ca. 3 x 0,2 l incl. 1 Auffüllservice also ca. 1,2 l p.P.	5,40
Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum oder zum Essen auf die Tische, Halbtagespauschale ohne Auffüllservice, ca. 0,5 l	2,40
Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum , mit 1 Auffüllservice	3,60
alkoholfreie Getränke ca. 0,4 - 0,5 l p.P zu einer Mahlzeit	
Apfelsaft, Mineralwasser, Cola, in großen Flaschen eingesetzt	1,80

Sommerangebot
01.06.-31.08.

10 Euro Rabatt auf jede
zur Tagung in unseren Räumen
gebuchte Hotelübernachtung
Im Hahnenkamp

Tagungsräume: Raumkosten bei Veranstaltungen ohne Tagungspauschale

bzw. mit Verzehr unter 20,00 Euro p.P. **auf Rechnung des Veranstalters.** Alle Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer

	Raum+Vorbereiten+Aufräumen+Reinigung=Summe
Konferenzraum „Weserblick“, im Obergeschoß 40 qm (bis 8 Pers.)	50,00 + 13,00 + 13,00 + 13,00 = 89,00*
Konferenzraum Parkzimmer 90 qm (bis 40 Pers.)	90,00 + 26,00 + 13,00 + 26,00 = 155,00*
Saal Kairaba, 180 qm (je nach Bestuhlung bis 100 Pers.)	130,00 + 52,00 + 39,00 + 52,00 = 263,00*
Besprechungsraum (abgeschlossener Gastraum ohne Technik)	40,00*
Besprechungsraum ½ Tag	30,00*
Bereiche für Gruppenarbeit neben einem weiteren Tagungsraum	15,00*

*Raumkosten incl. Stellen und Einrichten vor der Veranstaltung, Aufräumen
und Reinigen der Räume



Technik Standard:

- Overheadprojektor *
- Leinwand *
- Flipchand, incl. 10 Blatt (+ Stifte leihweise) *
- Metaplanwand, (+ Stifte leihweise) * (auf Bestellung)
- Videorecorder/TV * (auf Bestellung)



- 11,00
- 15,00
- 11,00
- 7,00
- 30,00

* je 1 mal in Standardtechnik der Pauschalen enthalten

Technik und Zubehör:



- Videokamera
- Beamer
- Diaprojektor
- Flipchart-Papier pro Blatt

- 30,00
- 60,00
- 11,00
- 1,00

Metaplanwand-Papier auf Anfrage pro Blatt

Rednerpult

Stifte (Folz-, Folienstifte) pro Stift (Leihpreis im Flipchartpreis enthalten)

Kugelschreiber pro Stück

Schreibblock pro Stück (20 Blatt)

- 1,00
- 11,00
- 2,00
- 0,50
- 0,80

Internetzugang:

Das Hotel hat eine Wireless-LAN Versorgung durch die Telekom (Gebührenpflichtig)
 In allen Tagungsräumen und in der Hotellobby haben Sie Festanschlüsse deren Nutzung für Hotelgäste und Gäste mit Tagungspauschalen im Hotelzimmerpreis bzw. Im Preis der Tagungspauschale enthalten ist.

Büroservice:

- Fotokopien pro Seite
- Fotokopien auf Folie
- Fax-Versand, Gebühren Einheiten
- Telefoneinheiten



- 0,20
- 1,50
- 0,20
- 0,20

Speisen und Getränke

- 1 Tagungs-Kaffee/Tee-Pause (2 Tassen pro Person) für 1,5 Std. 3,00
- Kekse (in Verbindung mit Kaffeepause) ca p.P. 50 g Kekse p.P. 1,00
- Ein Stück Rührkuchen oder ähnlich 1,80
- Obst, Joghurt oder Gemüsesticks mit Dip 1,00
- Suppenbar zum Beispiel : Champignonrahmsuppe AB 4,50
- 1/2 belegtes Brötchen oder Baguette 1,80



**Ambiente ist Trumpf: Entspannen Sie in gemütlichen Gasträumen.
 Lassen Sie sich Ihr maßgeschneidertes Rahmenprogramm organisieren.**

Genuß und Musik:

- **Candle-Light-Dinner und Tanzclub Adiamo:** Das Ambiente des Kaiserpalais wird Ihnen einen unvergessliches Erlebnis bieten.



- **Westfälischer Abend** mit Buffet und stimmungsvoller Live Musik.
- **Tropical Night:** Cocktails, Afrikanisches Barbeque, passende Dekoration



Im Kamin- oder Parkzimmer des Akzent Hotels



- Für Sie wird ein **zünftiges Grillfest** organisiert. Zum Beispiel nach einer **Kanufahrt** auf der Weser



Im Biergarten des Akzent Hotels



- **Rittermahl, Gaukler und Minnegesang** - lassen Sie sich im Gewölbe des Schlosses ins 13. Jahrhundert entführen.



- **Festlicher Empfang und Tafelei** in den Sälen derer von Mönichhusen. Mit klassischer Musikuntermalung.

Im Wasserschloss Ovelgönne

Das Wasserschloss wird vom Hotel kompett gastronomisch versorgt.

Sportlich:



- Auf das Rad steigen oder Inliner anschnallen
 - **am Hahnenkamp kreuzen sich gut ausgebaute Radwege**
 Statt des Menues grillen wir für Sie im Biergarten.
 (ab 15 Personen, Wetter abhängig.)

- Ein **Kart-Bahn Turnier**, natürlich mit Siegerurkunden, bleibt für alle unvergeßlich

- Der Golfclub Widukind bietet den Hotelgästen des Hahnenkamp ermäßigte Greenfees und Schnupperkurse



Unterhaltsam:

- In der Bonbon Manufaktur im Sielpark erleben Sie eine Produktion mit historischen Maschinen. Stellen Sie selbst Süßigkeiten mit eigenem Firmenlogo her.



- Die „**Bali Therme**“ im Ort bietet Ihnen eine schöne **Bade- und Saunalandschaft**

- **Varietebesuch** mit Weltklasse Programm. (Nur Mi-So)
 Gönnen Sie sich diesen unterhaltsamen Abend.
 Fr. und Sa. kombinierbar mit dem Tanzclub Adiamo
 Der sich ebenfalls im Kaiserpalais befindetet.



Magisches Wasserland mit Königlichem Park

In Bad Oeynhausen dreht sich seit dem Fund der größten kohlesäurehaltigen Quelle der Welt, dem Jordansprudel, alles um das feuchte Element.

Am „**Schweinebrunnen**“ erfahren Sie, wie Colon Sültemeiers Schweine das weiße Gold entdeckten.



Der **Kurpark mit seinen prächtigen, historischen Bauten** wie der Wandelhalle, den Badehäusern ist ein Architekturmuseum des 19. Jahrhunderts. Nicht nur für Blumenfreunde geeignet ist die AquaMagica mit ihrem **Wasserkrater** und dem liebevoll angelegten Landesgartenschau-Gelände. Eine **Gradierwerk** Anlage von 70 m Länge, der Salinenlehrpfad um das

Gradierwerk und technisches Museum Bülow-Brunnen sind im Sielpark das Ziel

Dort erwartet Sie nicht nur Natur pur, sondern auch eine Besonderheit: Die Bonbonmanufaktur „**Salz und Zuckerland**“ – für echte Genießer. Erleben Sie dort die traditionelle Herstellung der süßen Schleckerei.



Westfälische Mühlenstraße

Wind-, Wasser- und Roßmühlen, prägen die Landschaft im nördlichsten Zipfel Westfalens. Nirgendwo sonst gibt es eine solche Vielfalt von Mühlen, die von der Westffälischen Mühlenstraße zu einem **einzigartigen Freilichtmuseum** verbunden werden. Sehr beliebt bei den Besuchern sind die **Mahl- und Backtage**.

Beim Besuch in Ostwestfalen darf der **Besuch einer Brauerei** nicht fehlen. Eine **Gesellige Pilsrunde an**

alten Braukesseln bietet einen gelungenen Abschluß für einen erlebnisreichen Ausflugstag



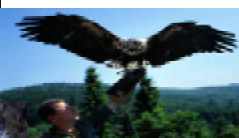
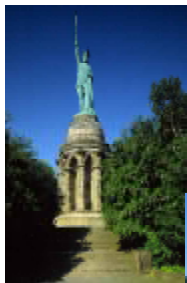
Detmold: Als die Römer frech geworden...

Herman der Cherusker grüßt von der

Höhe. Das malerische Schloß liegt **im Herzen der Residenz-mold**. Die Besichtigung ist Höhepunkt bei einem Besuch des mittelalterlichen Stadtkerns, der mit seinen Geschäften und

és zum Bummeln und Einkaufen einlädt. Über dem Ortsteil

Berlebeck kreisen die Adler und zeigen eine **atemberaubende Flugschau**



Ausflüge organisieren wir im Detail für Ihre Gruppe.

Das besondere Essvergnügen: Afrikanische Barbeque Grillplatten

Diese Auswahlen unserer beliebtesten afrikanischen Zubereitungen bieten gesellige kulinarische Erlebnisse. Einem Menü ähnlich können Sie die vielseitigen Zusammenstellungen auf einzelnen Tellern und Schalen genießen.



Keine Kompromisse bezüglich der Produktqualität! Original Beilagen, Gewürze, Früchte und besonders beim Fleisch verarbeiten wir nur Importware 1. Güteklasse. Das ist es uns wert und sollte es Ihnen bei einem besonderen Essvergnügen auch sein!

Sie planen einen kulinarischen Kurztrip nach Afrika? Wollen den Liebsten, die Familie oder Freunde überraschen?

- Dann berichten Sie uns doch davon schon bei Ihrer Reservierung! Gerne dekorieren wir Ihren Tisch speziell abgestimmt auf den **Probeurlaub in Afrika!**

1. Entdecker- Barbeque

Diese Platte ist **ideal für Ihren Einstieg** in die aromatische afrikanische "Küchenwelt" des Hahnenkamp.

- Hähnchenbrustfilet mit gebratener Banane und Ananas und Irio
- Schweinesteak auf feurigem Paprika-Zwiebelgemüse und Cous-Cous
- Erdnußhühnchen mit Süßkartoffeln in Sesam gebraten
- afrikanische Gemüsezusammenstellung
- Exotischen Früchte und Salate, gerne als Dessert gegessen,

Garantieren Ihnen ein kurzweiliges Eßvergnügen.

Ab 2 Personen **pro Person 16,00**

2. Barbeque mit Probierstückchen

Die exotischen Fleischsorten von Antilope, Strauß- und Krokodilschwanzfilet importieren wir vorzugsweise aus Südwest-Afrika, wo die artgerechten (Klima-)Gegebenheiten für unsere Spitzenqualität bürgen.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesem abwechslungsreichen Vergnügen für alle Sinne.

- Geröstetes Pangasius Welsfilet mit Scampispieß auf Tomatensugo
- Cous-Cous, Irio (Kartoffel-Gemüsezubereitung) und afrikanische Gemüsezusammenstellung
- Hähnchencurry mit gebratener Banane und Ananas
- Probierstückchen von Strauß, Antilope und Krokodil, Süßkartoffeln in Sesam
- Exotische Früchte und Salatzubereitungen

Für Moskitonetzschläfer und Indianer Jones gleichermaßen geeignet! Ab 2 Personen **pro Person 23,00**

3. Exoten- Barbeque

Der altbewährte Klassiker aus 20 Jahren Restaurantküchenerfahrung der Familie Merfert.

Gönnen Sie sich dieses Afrika-Erlebnis der Extraklasse mit Produkten der Spitzenqualität!

- Krokodilschwanzfilet mit Scampispieß auf Tomatensugo
- Cous-Cous und Irio (Kartoffel-Gemüsezubereitung)
- Strauß, Antilope und Krokodil auf einer Currysauce, Süßkartoffeln in Sesam
- gebratene Banane mit Cocos und eine afrikanische Gemüsezusammenstellung
- Exotische Früchte und Salate

Schöner kann der Abend kaum werden...

Ab 2 Personen **pro Person 26,00**

Selbstverständlich erklären wir Ihnen alle Speisen und Früchte !



**Beispiel für ein 2-Gang Menue Wert: 9,50
Euro**

**Für Gruppen ab 8 Personen
mit Halbpension oder Tagungspauschale**



Schweinerückensteak „Madame Butterfly“
überzogen mit holländischer Sauce,
gedünstete Pfirsichhälften, Kroketten, Salatschale

oder

VEGETARISCH: Auflauf
mit Gemüse und Kartoffelscheiben, in cremiger Bechamelsauce
serviert mit knackfrischen Salate

oder

Spaghetti „Carbonara“
in Sahnesauce, mit Kochschinkenstreifen,
Kräutern und geriebenem Parmesan,
dazu ein kleiner grüner Salat

und

Hamburger Rote Grütze
von aromatischen, reifen Beerenfrüchten mit cremiger Vanillesahnesauce



Beispiel für ein 3-Gang Menue Wert: 14,00 Euro

Für Gruppen ab 8 Personen mit Halbpension oder Tagungspauschale

**Zwiebelsuppe nach Bretonischer Art,
leicht gebundene Suppe mit Sahne legiert**

Und

Salatvariation "Hahnenkamp"

Frische Blattsalate in reicher Auswahl mit feinherbem Dijonsenf-Dressing und frischen Früchten Dazu Streifen von gebratener Pulardebrust, Baguette und Butter

Oder

Gedünstetes Fischfilet

in Weißweinsauce mit frisch gezupften Dillspitzen, Butterkartoffeln, Salate der Saison üppig und bunt

Oder

Schweinefilet-Medaillons auf Champignonsauce

gegrillte Filetscheiben in Sauce von frischen Champignons, Herzoginkartoffeln und ein Salatteller

Und

Früchtebecher

zartschmelzendes Creme Eis auf exotischem Obstsalat, Sahnedekor



Saisonmenue-Auswahl

2 Suppen:

Zucchinisüppchen mit gebratener Graved Lachsscheibe und bunten Gemüsespaghetti

ODER

Westfälische Festsuppe Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Geflügelfleisch und Gemüsestreifen



UND 5 Hauptgänge

1. Saltimbocca vom Rinderfilet

Zarte Rinderfiletmedaillons, mit Schinken und Salbei gefüllt, Kartoffelkrapfen, Mangoldgemüse und ein Saucenspiegel mit bunten Pfefferperlen

ODER

2. Krokodilfilet mit Candaloupe-Melone

Der hummerähnliche Geschmack der Medaillons vom Krokodil harmoniert wunderbar mit der aromatischen Melone. Serviert auf fruchtig-tomatigem Chilischäum und Cous-Cous

ODER

3. Schweinefilet-Medaillons auf Champignonsauce

Gegrillte Filetscheiben vom Schwein in Sauce von frischen Champignons, Herzoginkartoffeln und ein Salatteller

ODER

4. Zanderfilet unter Meerrettichkruste gebraten, dazu bunte Kartoffeln-Gemüse-Rösti und feine Bechamelsauce

ODER

5. Lachsschnitte vom Grill Der filetierte Norwegerlachs wird mit Dill, gestoßenem Pfeffer und etwas Waldhonig mariniert und anschließend gebraten. Dazu aromatische Rosmarinkartoffeln

UND 2 Desserts:



Amarula-Parfait

Das Halbgefrorene mit dem sahnigen Amarulalikör servieren wir mit einem exotischen Kiwi-Physalissalat

ODER

Heiße Liebe Das lässt Herzen höher schlagen: Zartschmelzendes Stracciatellaeis im Dialog mit warmen Beerenfrüchten

Beispiel: **Mittagsbuffet**

Wenig Zeit und trotzdem Vielfalt genießen.
 Im Gartenrestaurant oder in unseren
 Gasträumen eine Auszeit genießen!

Montag-Samstag 12-14 Uhr

außer an Feiertagen



Tagessuppe

Zum Beispiel: Champignoncreme Suppe

Hauptgänge:

Essen so viel Sie mögen!
 Vielseitig und abwechslungsreich.
 Täglich andere Gerichte mit 5 Schwerpunkten

- **1. Bürgerlich und rustikal** **Zum Beispiel:**
 Burgunderbraten, Zwiebelröstkartoffeln,
 Gartengemüse
- **2. vegetarisch:** **Zum Beispiel:** Nudelauflauf
 mit Pilzen und Lauch, überbacken mit Edamer Käse
- **3. Leichte Salate:** **Zum Beispiel:** Eisbergsalat
 und Blattsalate, Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Mais-,
 Möhren- und Bohnensalat und verschiedene
 Dressings ergänzt mit: Schinken, Oliven, Käse,
 Thunfisch, Zwiebeln.usw.
- **4. Fisch:** **Zum Beispiel:** Barschfilet Pariser Art:
 Fischfilet in Eihülle gebraten, pikante Senfsauce,
 Schwenkkartoffeln
- **5. afrikanische Küche:** **Zum Beispiel:**
 Geflügelcurry „Jambolaya“ zartes Geflügelbrust-
 filet in Currysauce, gebratene Früchte, Reis



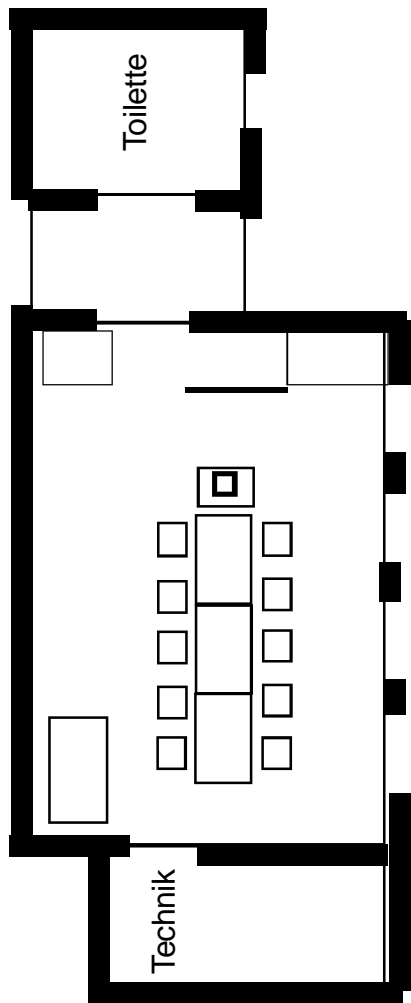
Dessert:

Zum Beispiel: Eisbombe,
 frische Früchte, Rote Grütze, Vanille Sauce,
 Schokoladenpudding und mehr.

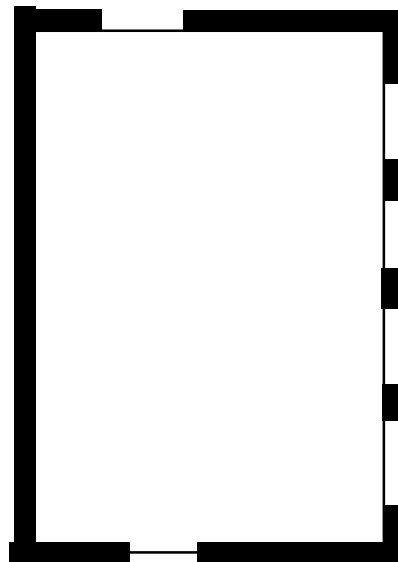
Die Auswahl des Mittagsbuffet wechselt täglich.
 Kreativ werden die Produkte der Saison für Sie zubereitet.
 Immer wieder werden Sie mit traditionellen Gerichten aus
 Oma Merfert´s Kochbuch überrascht. 9,00

6,9 m x 4,7 m netto 32 m²

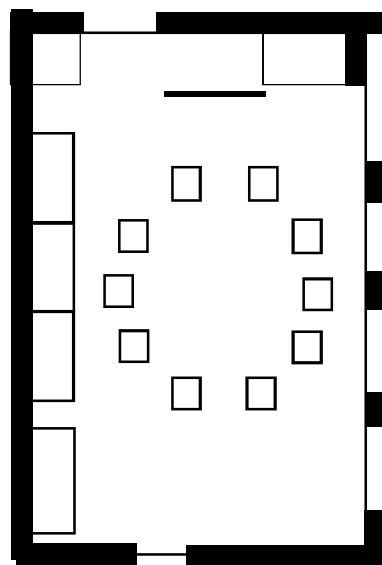
Akzent Hotel Hahnenkamp: Konferenzraum Weserblick



1. Tagung / Besprechung bis 10 Personen



2. Tagung mit Stuhlkreis bis 10 Personen

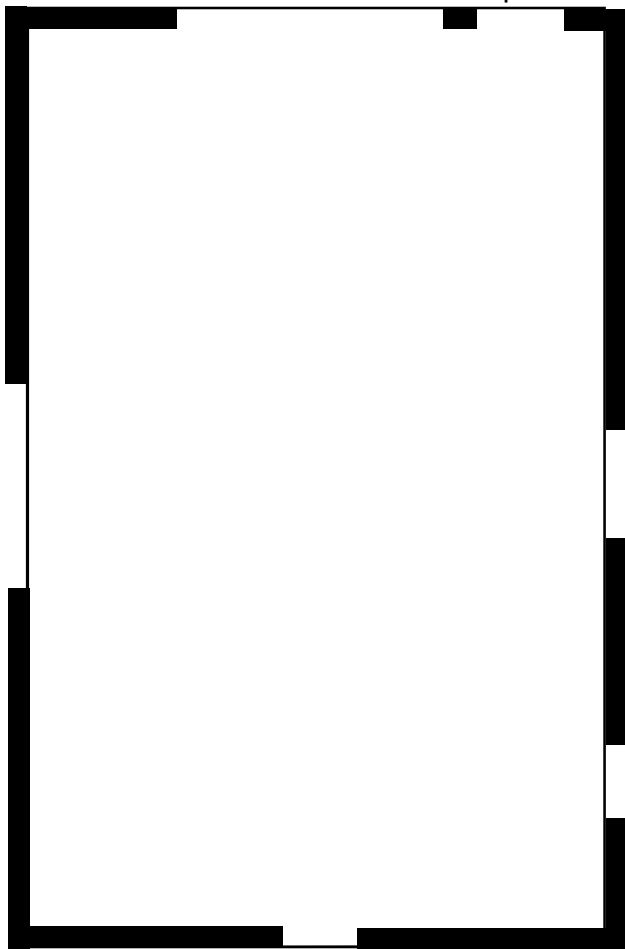


Akzent Hotel Hahnenkamp: Parkzimmer

12,3 m x 7,6 m 93,5 m²



Deelentor zum Garten

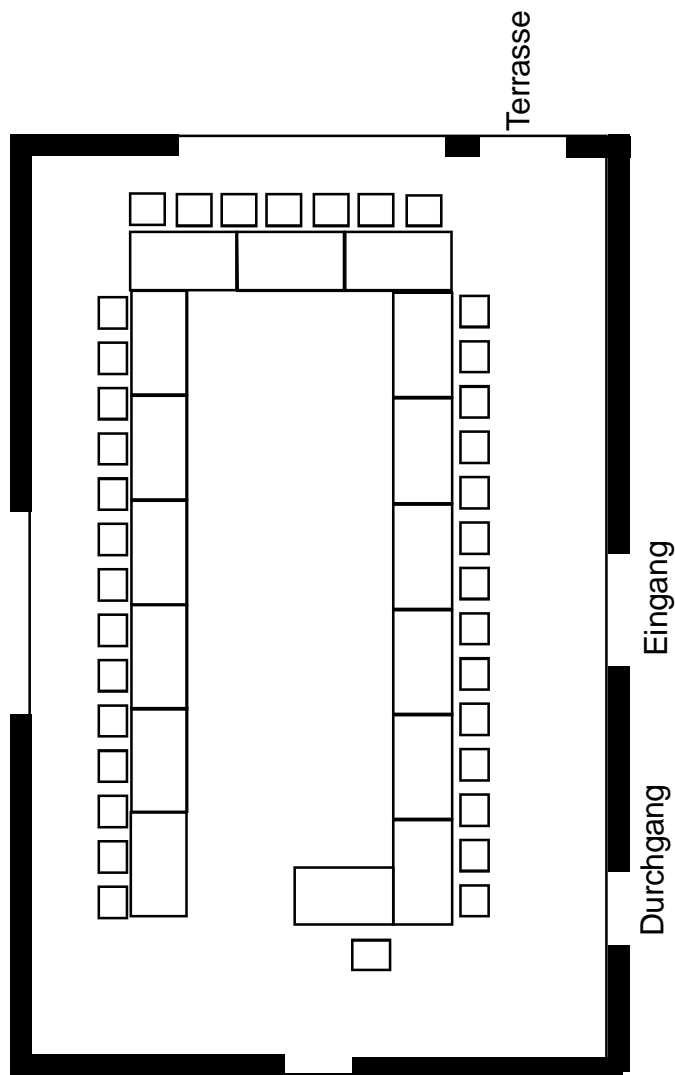


Terrasse

1. Tagung 35 Plätze

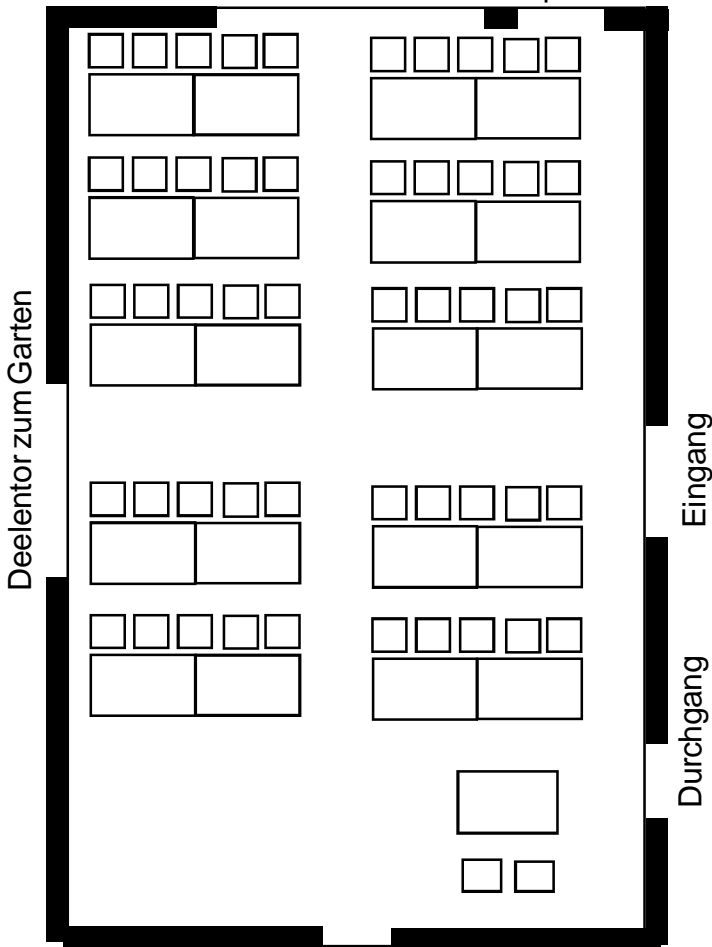
Deelentor zum Garten

Durchgang Eingang



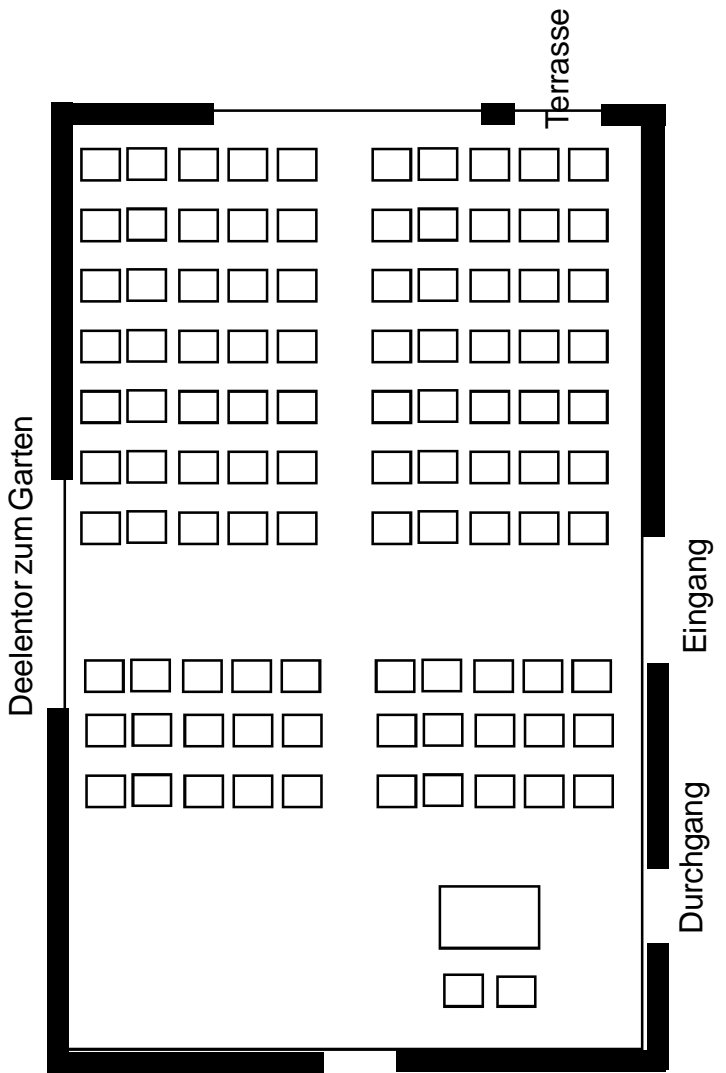
Akzent Hotel Hahnenkamp: Parkzimmer

12,3 m x 7,6 m 93,5 m²



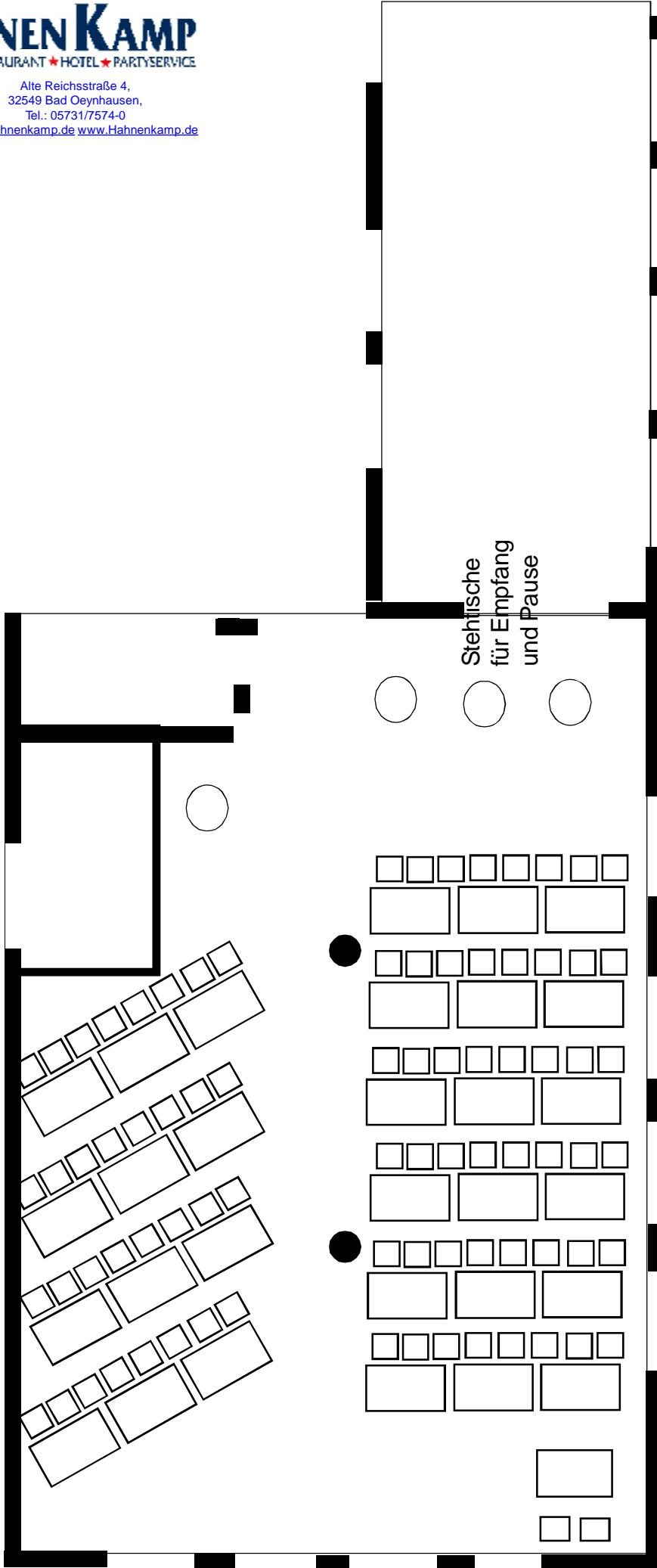
2.Tagung 10Tische a 5 Plätze = 50 Sitzplätze

3. Vortrag 100 Sitzplätze, 10 Reihen a 10 Plätze



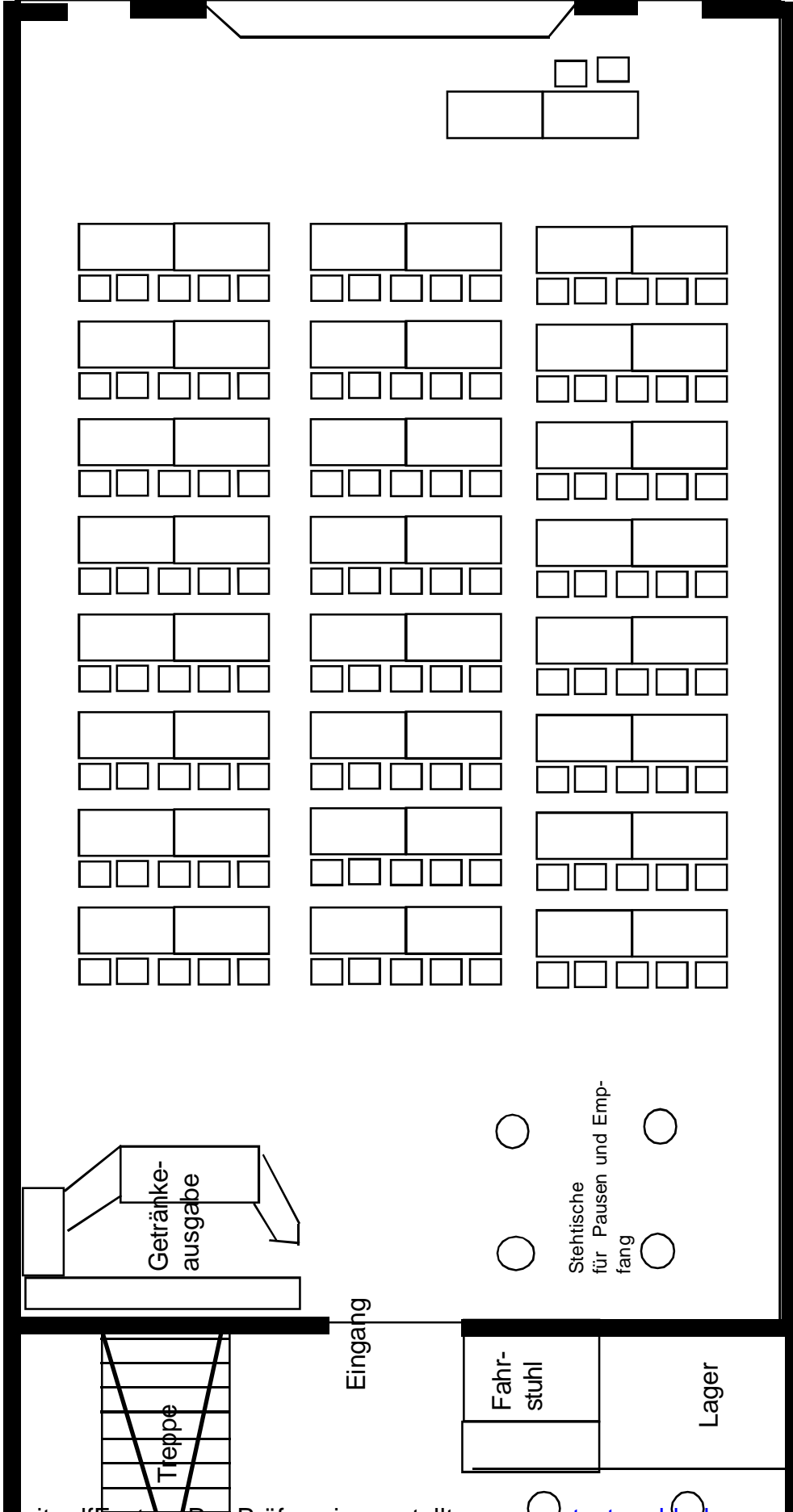
Akzent Hotel Hahnenkamp: Kairaba Saal 16,5 m x 11,3 m netto 176 m²

10x 8 Plätze für **Vortrag oder Tagung**



Wasserschloss Ovelgönne: Großer Saal im OG 21,60 x 12,55 = 271 m²

Die Säle des Schlosses werden vom Hotel bewirtet. Ausstellungen, Events und Tagungen ab 40 Personen haben hier den idealen Rahmen



24Tische a 5 Plätze = 120 Sitzplätze für **Tagung**