



KREATIV TAGEN • BEWUSST ERHOLEN • MANUFAKTUR ERLEBEN





Unsere Leistungsformel
Leistung = Wissen x Motivation x Kraft
Arbeit und Freizeit gehen ineinander über.



Raum für professionelle Tagungen

Ein riesiger Garten für inspirierende Pausen. Bodentiefe Fensterverglasungen für viel Tageslicht. Ruhe für fokussiertes Denken. In unseren fünf Tagungsräumen weht frischer Wind, um neue Ideen zu finden. Wir bieten Räumlichkeiten, technische Ausstattung und die richtige Verpflegung für helle Geistesblitze und ergiebige Tagungen.

Unser Mehrwert

TOP Tagungsmedien

Projektionswand, 3 Pinnwände und Flipchart, Laserbeamer mit Clickshare, Schreibblock und Kugelschreiber pro Teilnehmer, Neuland Moderationsmaterial, Tagungsraum klimatisiert und verdunkelbar, Klima-Filter-Ausstattung: Luft nach Wunsch: Ob staub-, viren- oder keimfrei, unsere Klimaanlage mit Plasmafiltern sorgen für mehr Sicherheit.

Gruppen-Arbeitszonen im gesamten Areal

Lergarten und viele Rückzugszonen – ideal für aktive Entspannung und Gruppenarbeit

70 Parkplätze, direkt vor der Tür

Möglichkeit für Hybride-Tagungen

Fitnessbereich und für Naturliebhaber: ausreichend Joggingrouten

Synchroner Business-Glasfaser-Anschluss, 600 Mbit

Internet-Zugang per W-LAN oder LAN in den Tagungsräumen

Flächendeckender W-LAN Zugang im gesamten Areal

Duftende Kaffeespezialitäten

„Denknahrung“ und Candy Bar zum Naschen

Obstgarten zum Selbstpflücken

Teebar mit verschiedenen, offenen Teesorten



Unsere Preisliste ab 01.01.2025

Firmenbrutto-Preise in Euro. Alle Preise beziehen sich auf pro Person und Tag.

BASIC - DER SOLIDE EINSTIEG

Modern ausgestatter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar, Kekse und Apfelkorb

Wasser im Raum

2-Gang Mittagessen mit Zutaten aus unserer Manufaktur

79,-

BUSINESS - FÜR ANSPRUCHSVOLLE

Modern ausgestatter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar, vormittags Croissants, herzhaft Snacks

und hausgemachter Joghurt, nachmittags hausgemachter Kuchen & Denknahrung

Tagungsgetränke im Raum

Mittagessen mit Suppe bzw. Salat, 3 Hauptgerichte zur Wahl und Dessert

99,-

PROFESSIONAL - RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Modern ausgestatter Tagungsraum, klimatisiert | Reichlich Gruppenarbeitszonen

Kaffee-Bar vor dem Tagungsraum von 9.00 - 18.00 Uhr

Kaffeepause mit Tee von der Teebar,

erweitertes Snackangebot mit Produkten aus der eigenen Schinken- und Backmanufaktur,

nachmittags Kuchen & Denknahrung

Das Plus am Vormittag: Obstkorb, Croissant, Joghurt und herzhaft Snacks

Tagungsgetränke im Raum (hochwertige regionale Getränke und hausgemachte Säfte)

Mittagessen mit Suppe bzw. Salat, 3 Hauptgerichte zur Wahl und Dessert

129,-



			PROFESSIONAL
		BUSINESS	
		BASIC	
Vormittagspause zusätzlich mit erweitertem Snackangebot mit Produkten aus der Schinken- und Backmanufaktur			X
Tagungsgetränke im Raum hochwertige regionale Getränke und hausgemachte Säfte			X
Vormittagspause mit Croissants, herzhaft Snacks und hausgemachter Joghurt		X	X
Tagungsgetränke im Raum		X	X
Nachmittagspause mit Kuchen		X	X
Neuland Moderationsmaterial		X	X
Wasser im Raum	X	X	X
Kaffeevollversorgung	X	X	X
Mittagessen	X (2-Gang)	X (Lunchbuffet / 3-Gang)	X (Lunchbuffet / 3-Gang)
Vormittagspause mit Apfelkorb & Keksen	X	X	X
Teebar mit offenen Sorten	X	X	X
Candy Bar	X	X	X
Block mit Kugelschreiber	X	X	X
W-Lan Standardticket	X	X	X
3 Pinnwände	X	X	X
1 Flip Chart & Neuland Trainermarker	X	X	X
Laserbeamer & Click Share Technik	X	X	X
Top Tagungsraum	X	X	X
		79,-	99,-
			129,-

Die hauseigene Manufaktur - Qualität die überzeugt

Unsere kleine Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.

Es wird getüftelt, probiert & erst wenn es von allen für ausgezeichnet befunden wird, kommen die Köstlichkeiten in Gläser, werden geräuchert oder abgefüllt. Es bereitet Freude seine Arbeit in den Händen zu halten, wenn es gut schmeckt und hübsch aussieht.

Unsere Metzger stellen mit größter Sorgfalt und Liebe alle unsere Wurst und Schinkenspezialitäten her und kümmern sich auch um jedes einzelne Fleischstück, was in der Küche seine Verwendung findet. Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein.

- Regionales Fleisch und traditionelle Rezepte
- Highlights: hausgemachte Weißwürste, ofenfrischer Leberkäse, zart geräucherter Schinken
- Selbstgebackene Brote, Semmeln und Kuchen - alles frisch aus unserer Backstube
- Hausgemachte Aufstriche und Chutneys, von fruchtigen Marmeladen bis zu würzigen Spezialitäten
- Apfelsaft aus den Äpfeln unseres Obstgartens, frische Säfte und Kräutertees



h.irschen c.rafted



Ergänzende zubuchbare Leistungen

Firmenbrutto-Preise in Euro. Alle Preise beziehen sich auf pro Person und Tag.

Brezenbar

Frisch gebackene Brezen mit verschiedenen Aufstrichen, unserer Leberwurst und Butter

7,90

Wenn Sie mögen gerne auch mit kesselfrischen Weißwürsten aus unserer Hirschenmanufaktur, süßem Händlmeier Senf und frisch gebackene Brezen

pro Paar 9,90

Bemme des Tages (erzgebirgisch für belegtes Brot) - immer frisch, immer lecker

pro Stück 4,50

Tagungsgetränke-Pauschale klein (Mineralwasser und Apfelschorle)

im Tagungsraum pro angefangener Tag 12,-

Tagungsgetränke-Pauschale groß (Regionale Saftschorlen, Cola, Mineralwasser)

im Tagungsraum pro angefangener Tag 13,90

Essensgetränke-Pauschale

(Apfelsaft aus unseren Gartenäpfeln und Parsberger Wasser am Tisch eingestellt - soviel Sie mögen)

zum Mittag- oder Abendessen 5,80

WÄHLBAR - 1 Getränk zum Essen

(alkoholfreie Getränke zur Wahl, Parsberger Wasser, Biere vom Faß und Tischwein 0,1Ltr.)

zum Mittag- oder Abendessen 6,80





Übernachten

Wo sich Hirsch und Gast Gute Nacht sagen, ist Ihr wohlverdienter Schlaf ganz nah. In einem unserer 71 Zimmern und Suiten kommen selbst die Wildesten einmal zur Ruhe. Die Zimmer befinden sich im Stammhaus oder Gartenhaus. Alle Häuser befinden sich auf dem Hirschenareal.

WÄHLEN SIE IHREN MEHRWERT

Business (18 qm²)

Unsere Business-Kategorie bietet eine gemütliche Atmosphäre in komfortabler Größe und sind mit einem französischen Bett ausgestattet. Zudem findet man hier einen großzügigen Schreibtisch und Sitzgelegenheit.

von 123,- bis 148,-

Business Plus (21-25 qm²)

Hier muss man auf Komfort nicht verzichten – im Gegenteil: Der traditionelle Stil mit gemütlichen Holzmöbeln und klassischem Doppelbett mit komfortablem Topper, macht die Übernachtung in Parsberg erst so richtig gemütlich und authentisch.

von 143,- bis 168,-

Business Deluxe (25-40 qm²)

In unserer Business Deluxe Kategorie wartet ein gemütliches Doppelbett mit Schramm-Schlafsystem, der Bettenmanufaktur Schramm (Made in Germany!). Ein großzügiger Wohnbereich mit Sitzgelegenheiten, eine Klimaanlage für die heißen Monate und eine zimmereigene Kaffee- & Teestation.

von 204,- bis 229,-

Trainer erhalten von uns ein jeweils kostenloses Upgrade in die nächst höhere Kategorie, zur optimalen Vor- und Nachbereitung Ihres Seminars.



Frühstück

Zum Start in einen erfolgreichen Tag. Von 07.00 bis 10.30 Uhr gibt es jeden Tag das bombastische Oberpfälzer Frühstücksliebe im Stammhaus. Was es so besonders macht? Beste Zutaten! Duftender Kaffee und Cappuccino, selbstgebackene Brote, Semmeln und Kuchen, regionales und saisonales Obst und Gemüse, Würste und Schinken aus der eigenen Schinken- und Fleischmanufaktur, hausgemachte Aufstriche, selbst gemachte Weißwürste, ofenfrischer Leberkäse, Käse von der Bio-Hofkäserei, frisch zubereitete Rühreier, mit Liebe hausgemachte Marmeladen, Honig vom Parsberger Imker und vieles mehr!

13,50



Parken & E-Lade-Station

Keine Parkplatzsuche nötig! (Einfahrt über die Bärenstraße 1)

Wir verfügen über 70 eigene Parkplätze direkt vor dem Hotel.

4,-

Bei uns können Sie Strom tanken.

Während Sie sich im Seminar befinden, können Sie Ihr E-Auto direkt am Hotel laden.

je nach Pauschale

Inklusivleistungen

- Bei Buchung einer der Zimmerkategorien

- Synchroner Business-Glasfaser-Anschluss (600 Mbit)
- Nutzung des Saunabereichs im Stammhaus, mit Voranmeldung
- Nutzung des Fitnessbereiches
- Nutzung der Pools im Gartenhaus von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr
- Kostenloser Transfer vom Bahnhof zum Hotel von 07.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Besondere Genussmomente

Wir haben viele Traditionen. Eine davon ist, dass wir alle gerne und sehr gut essen. Aus diesem Grund kochen wir nur das, was uns schmeckt mit viel Liebe, hervorragenden Zutaten und Zeit. Wir kochen alles frisch und wie es sich gehört - selbst.

4-Gang-Menü mit Vorspeise, Suppe, 3 Hauptgerichte zur Wahl* und Dessert
Immer frisch, immer saisonal und mit Liebe gekocht.

52,-

3-Gang-Menü mit Vorspeise, 3 Hauptgerichte zur Wahl* und Dessert
Immer frisch, immer saisonal und mit Liebe gekocht.

45,-

Oberpfälzer Vesper (woanders heißt das Brotzeit)

Köstliches aus unserer Hirschenmanufaktur mit unserer selbst hergestellten Wurst und Schinken, Käse vom Käsemann, verschiedene Chutneys, Sauergemüse und natürlich unser selbst gebackenes Brot. Für die Süßen gibt es Nachtisch.

36,-

Tischlein deck dich

Viele kleine Köstlichkeiten, nacheinander in den Tisch gestellt, zum nehmen was einem gefällt, zum genießen und schlemmen, zum plaudern und teilen.

Vorspeise, Suppe, Hauptgerichte und Dessert

76,-

* Auch Vegetarier & Veganer kommen bei unseren Menüs in den Genuss.



Wirtsstuben





Das Highlight

7-Gang Gourmet-Menü für maximal 10 Personen an unserer Königstafel

Kreativ, natürlich, regional, echt – so kochen wir Gourmet.

Ohne Schnick und Schnack, gut zu erkennen, was auf dem Teller liegt ohne Schäumchen und Träumchen. Kein Besteck-Wirrwarr, keine Gläseransammlung, keine Tischdecken.

Die Konzentration auf das, was viele Hände mit Liebe und Begeisterung geschaffen haben.

Die handgefertigten Tische, mundgeblasenen Gläser, Weine, mit viel Hingabe gekeltert, und natürlich das von uns gekochte Essen.

Aus besten Zutaten und mit dem, was die Saison hergibt, zubereitet.

Das ist der Hirschkönig – unser Gourmetrestaurant in Parsberg. Von Falstaff ausgezeichnet.

Preise, je nach Menü * und auf Anfrage

Hirschkönig



* Gerne auch mit Weinbegleitung

So liebevoll geschaffene Gerichte brauchen einen Begleiter – in Rot oder weiß gekleidet – denn hinter jedem guten Essen steht ein guter Wein.

Wir laden ein zur Entdeckungsreise durch die Weingebiete Europas.



Der noch MEHRwert am Abend

SOMMER- ODER WINTERGRILLEN

Sommer, Sonne und Biergarten ODER Winter, Schnee und gemütliche Hütte.

Grillen klappt bei uns zu jeder Jahreszeit.

Leckerer Salatbuffet, Grillstation mit Grillspezialitäten aus der Hirschenmanufaktur
Fisch, Vegetarisches und ein kleines Nachspeisenbuffet

Sie haben einen eigenen Grillexperten in der Gruppe? Los gehts, ran an den Grill!
Natürlich bereiten wir Ihnen alles vor.

bis 10 Personen 660,-
jede weitere Person 55,-

PIZZA-WORKSHOP: NEAPOLITANISCHE PIZZA

Ein interaktiver Workshop, bei dem Sie die Kunst der neapolitanischen Pizza von Grund
auf kennenlernen. In etwas 2 Stunden führen wir Sie durch alle Schritte,
um Ihre eigene Pizza zu kreieren.

Einführung in die Welt der Pizza, Teigherstellung und -führung, Pizza ausbreiten und belegen,
Backtipps & Tricks und zur guter letzt backen und genießen.

Zum Abschluss lassen Sie das Event entspannt ausklingen - ganz nach IHREM Geschmack!

bis 10 Personen 660,-
jede weitere Person 55,-

WÜRSCHTL-FEST: DAS BESTE AUS DER VORRATSKAMMER!

Von uns für alle Würschtliebhaber kreiert, mit Suppe und kleinem Dessert.

Zwischendrin das Menü * mit selbstbackenem Brot aus unserer Natursauerteig-Backstube.

* Je nach Herstellung: geräucherte Bratwürschtl, Käsekrainer, Bratwürschtl gebraten,
saure Bratwürschtl

bis 10 Personen 325,-
jede weitere Person 28,-

LAGERFEUER MIT GLÜHWEIN

Perfekt für die kalte Jahreszeit, zur Einstimmung in einen gemeinsamen Abend, vorab.

Selbst gemachter Glühwein und Früchtepunsch.

Das i-Tüpfelchen, unsere Plätzchen aus der Hirschen-Backstube.

bis 10 Personen 199,-
jede weitere Person 15,90

FEIERABENDBIER-SCHUBKARRE

In der Oberpfalz sagen wir „Schubkaan“ und der wird nach getaner Arbeit in den Blobb Garten
gefahren und mit Eis und Bier gefüllt, zum Start in einen geruhsamen Abend.

pro Person 6,90



WEINERLEBNIS

WEINPROBE LIGHT - GENUSSVOLL & UNKOMPLIZIERT

Locker, inspirierend, kommunikativ – die ideale Auflockerung nach einem intensiven Seminartag. Bei dieser kurzweiligen Verkostung lernen Ihre Teilnehmer vier charakterstarke Weine kennen – charmant präsentiert und mit spannenden Einblicken in Herkunft, Winzer und die Welt des Weingusses.

ZIEL & WIRKUNG FÜR IHR UNTERNEHMEN

Diese Verkostung öffnet Sinne, schafft Gesprächsstoff und verbindet. Gemeinsam zu verkosten bedeutet, sich auszutauschen, zuzuhören, Unterschiede wahrzunehmen – Fähigkeiten, die in jedem Teamprozess entscheidend sind.

NUTZEN FÜR IHR TEAM

Fördert Kommunikation & Wahrnehmung, stärkt Teamgefühl & Leichtigkeit, schafft Verbindung jenseits des Arbeitsplatzes, motiviert nach einem intensiven Seminartag

LEISTUNGEN

4 ausgewählte Weine (2 Weiß, 1 Rosé, 1 Rot), Basiswissen rund um Verkostung & Winzer
Mineralwasser inklusive

Dauer: ca. 1 - 1,5 Stunden | **Charakter:** locker, inspirierend, kommunikativ

Ergebnis: Ihr Team geht mit neuen Eindrücken, gemeinsamer Energie und offener Kommunikation in den nächsten Tag

pro Person 59

WEINPROBE PREMIUM - EXKLUSIV & TIEFGRÜNDIG

Ein Erlebnis für Genießer und Weinliebhaber. Unsere Premiumverkostung bietet sechs herausragende Weine - darunter Lagenweine oder Raritäten - begleitet von fundiertem Wissen der Sommelière und inspirierenden Gesprächen. Ideal als exklusives Highlight oder krönender Abschluss Ihrer Tagung.

ZIEL & WIRKUNG FÜR IHR UNTERNEHMEN

Diese Premium-Weinverkostung ist ein Lernraum für Führung und Kulturentwicklung. Sie verbinden Wissen, Genuss und Reflexion - und regt dazu an, Werte, Geschmack und Qualität bewusst zu hinterfragen.

NUTZEN FÜR IHR TEAM

Inspiziert Wertschätzung & Achtsamkeit, fördert reflektierte Kommunikation & bewusste Wahrnehmung, schafft Verbindung über gemeinsame Erfolge, ideal für Führungskräfte und Strategiemeeting

LEISTUNGEN

6 hochwertige Weine (inklusive Lagenweine oder Raritäten), Informationen zu Ausbau & Stilistik, Mineralwasser inklusive

Dauer: ca. 1,5 - 2 Stunden | **Charakter:** exklusiv, wertvoll, verbindend

Ergebnis: Ihr Team geht gestärkt aus dem Erlebnis - mit neuen Impulsen für Qualität, Kommunikation und Genusskultur im Unternehmen.

pro Person 89



1. Bayerische Weißwurstakademie

JA, SIE KOMMT TATSÄCHLICH AUS PARSBERG!

Bei uns können Sie Ihren erfolgreichen Seminartag mit einem typischen, Oberpfälzer Abend ausklingen lassen. Erfahren Sie mehr über die Wurstkunst und wie die Weißwurst in der Oberpfalz zelebriert wird. 1999 wurde die 1. Bayerische Weißwurstakademie eingerichtet und bis heute gab es schon unzählige lehrreiche Abende mit unserem, mittlerweile Seniorchef und Metzgermeister Lorenz Ferstl. Standardgemäß gehört zu diesem Abend auch die allbekannte Hochzeitsfliege, die er nach wie vor bei seinen Vorträgen heute noch trägt.

Wird Sie geschnitten oder gezuzelt, wirklich vor Zwölf verspeist und was darf tatsächlich mit hinein – um die Weißwurst ranken sich zahlreiche Fragen und Mythen. Nach einer kurzen Vorlesung durch Herrn Lorenz Ferstl füllen Sie Weißwurstbrät selbst in die Därme ab und „kochen“ diese auf einem alten Holzofen. Dazwischen gibt es viel Wissenswertes über die Herstellung, die Rohstoffe, die Weißwurstkultur, Sitten und Bräuche.

Für Sie heißt das: Rein in die Schürze, an das Brät und wursten! Sie packen mit an und nur dann gibt es am Ende das Weißwurst-Diplom, nicht nur für das erfolgreiche Wurstmachen, sondern auch für das Umsetzen ein Stückchens Oberpfälzer LebensArt. Der Spaß kommt nicht zu kurz!

bis 10 Personen 700,- *
jede weitere Person 50,- *

* inklusive Suppe vorab, Vortrag, Weißwurstessen mit Brezen, als Dessert Oberpfälzer Zwetschgenbavesen und Käse.



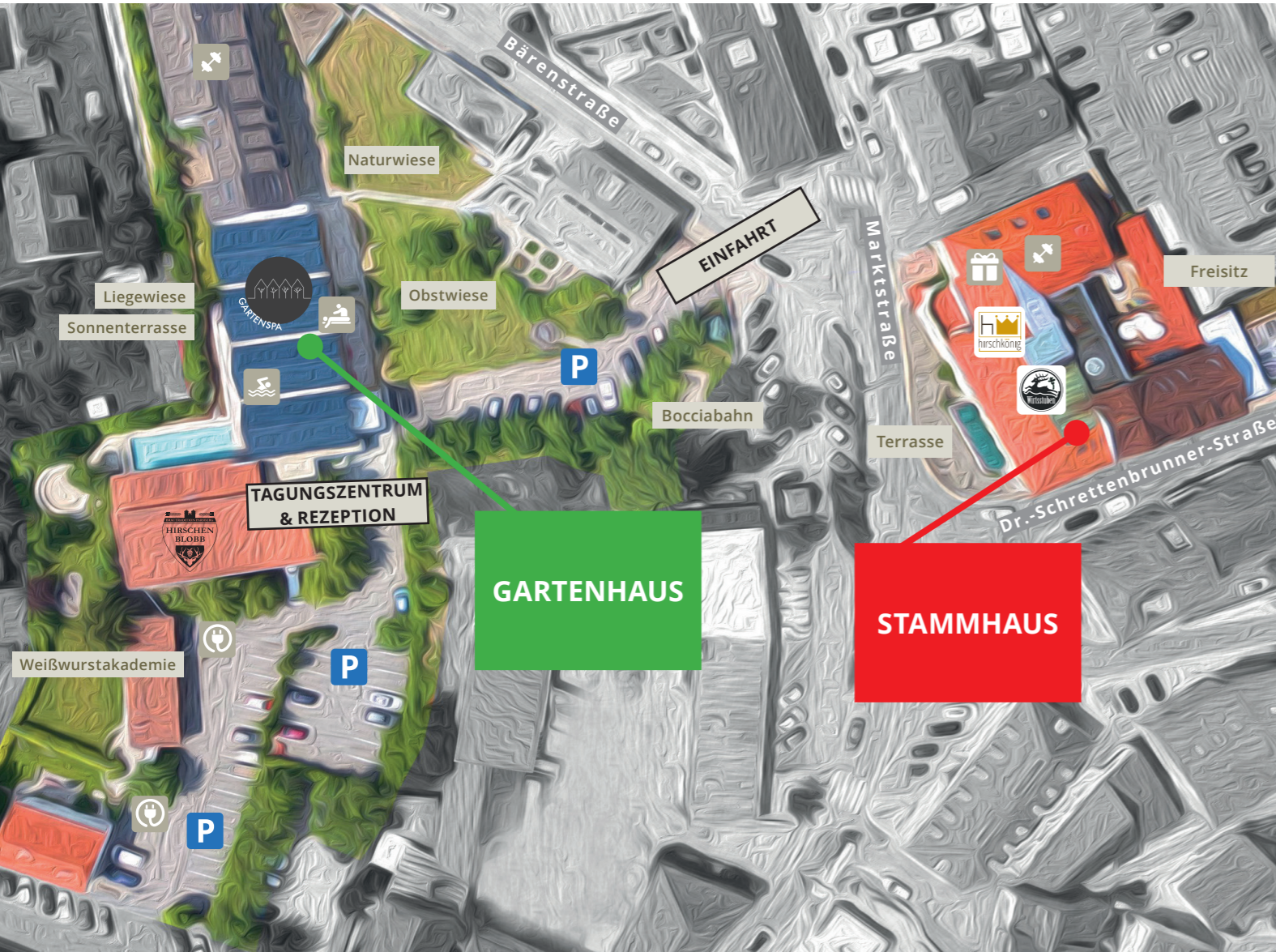
DAS HIRSCHEN AREAL

AUF 10.000m²



- Pools
- Massage
- E-Ladestation bis 11kw
- 70 Parkplätze
- Dorfladen
- Fitness

Flächendeckendes W-Lan im Areal



Tagungskompetenz in Zahlen

Wussten Sie eigentlich, dass ...

- ... Parsberg fast der **Mittelpunkt** (49°09'36.6"N 11°43'06.1"E) **Bayerns** ist?
- ... das unsere **Trainer** und **Organisatoren** die Betreuung vor Ort und den optimalen Buchungsablauf schätzen.
- ... sich **70 lachende Mitarbeiter** täglich um eine liebevolle & professionelle Atmosphäre kümmern?
- ... **92 % der Gäste** unser **Essen** in den Wirtsstuben und in unserem Gourmetrestaurant Hirschkönig mit **AUSSERGEWÖHNLICH** bewerten?
- ... **98 % unserer Gäste**, dank unserer optimalen Vorbereitung, professionellen Betreuung vor Ort mit vielen Rückzugszonen innen und außen, **besser und effizienter arbeiten können**?
- ... wir mit **5.000 m² Garten- & Grünfläche**, trotz Lage in der Stadtmitte, der grüne Mittelpunkt in Parsberg sind?
- ... sich **96 % der langjährigen Tagungsgäste** bei uns sehr wohl fühlen und immer zu uns kommen?

Neugierig? Rufen Sie gleich an, wir freuen uns auf Sie!

Telefon +49 (0) 9492 / 606-0

exzellente
LERNORTE
www.exzellente-lernorte.de

TOP 250
GERMANY
DIE BESTEN
TAGUNGS
HOTELS
DEUTSCHLAND
www.top250tagungshotels.de

Im Romantik Hotel Hirschen sind wir überzeugt
– **Tagen braucht Kraft!**
Unser Team und das Revier haben diese Kraft.

Durch Freiraum für unser Team und dich, unterstützt durch das Konzept der Manufaktur entsteht etwas Besonderes – die Hirschenkraft. Manufaktur steht für Beständigkeit, Natürlichkeit, Wissen, Kreativität und kulinarische Erlebnisse.

Sie verbindet harmonisch Tradition und Moderne zu einem vielfältigen Angebot und bietet dir einen echten Mehrwert. Weit weg vom Standard.

Wir verstehen unser Handwerk! Seit mehr als 30 Jahren sind wir Tagungsspezialist. Gäste empfehlen uns weiter. Viele davon sind bereits Hirschenfans.



Romantik Hotel Hirschen
Marktstraße 1a
D-92331 Parsberg

Telefon +49 (0) 9492 / 606-0
tagung@romantikhotelehirschen.de

romantikhotelehirschen.de

