



E V E N T
ACKER
F O R U M

Tagen, feiern und schlafen hoch über dem Donaumoos.



EIN EINZIGARTIGES, GROSSES GELÄNDE FÜR ALL IHRE VERANSTALTUNGEN.

So viele Möglichkeiten auf einem Raum sucht man oft vergebens. 10 Veranstaltungsräume und rund 10.000 m² Eventfläche Indoor/Outdoor schaffen den passenden Rahmen für kleine und große Begegnungen.

AUSSTELLEN / VORFÜHREN

Unser Außengelände bietet viele Optionen.

KONFERENZ / TAGUNG

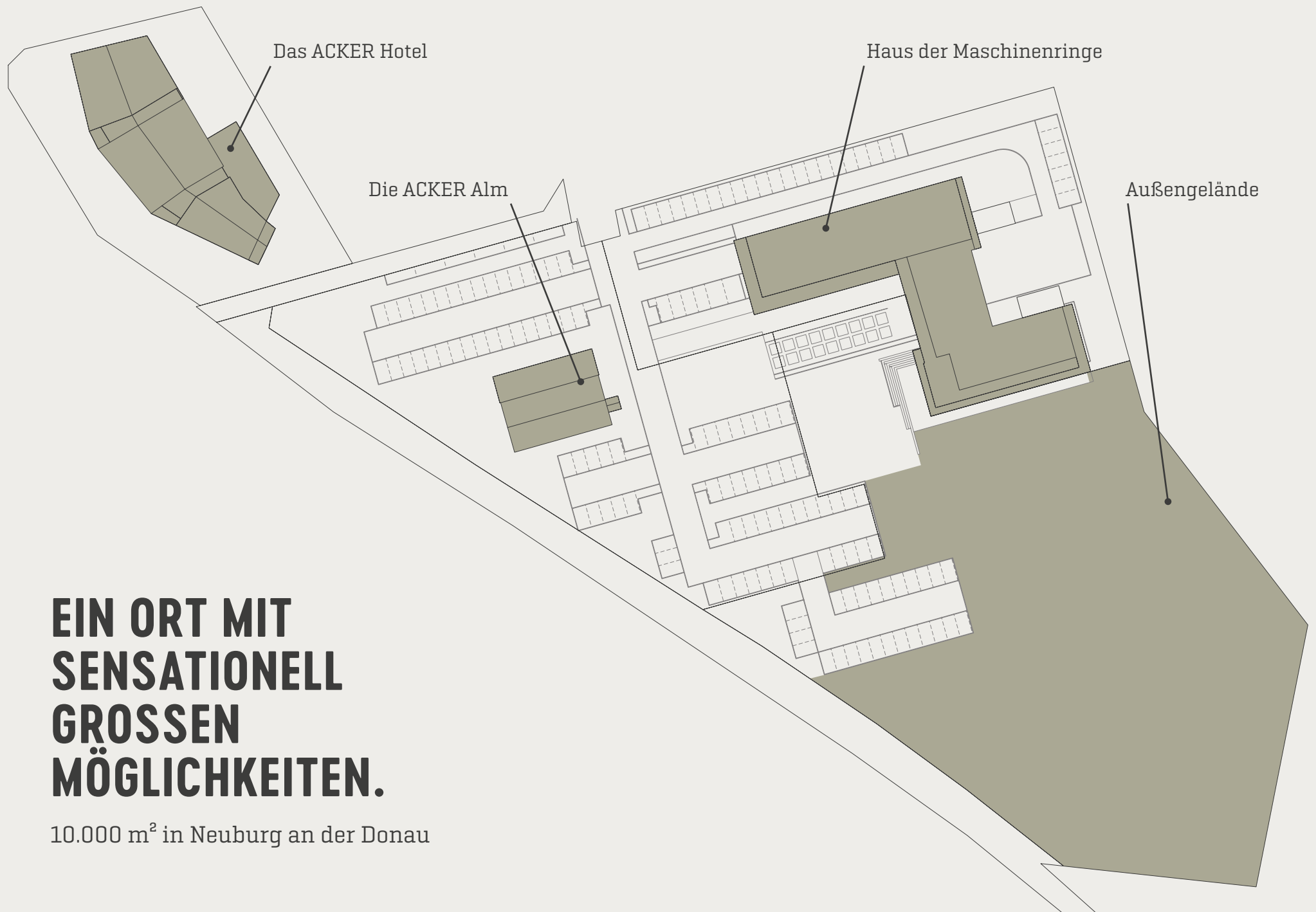
Viele Möglichkeiten und ein großartiger Service.

FEIERN / SCHLAFEN

Gut feiern, essen und besonders gut schlafen.



Impressionen
im Bewegtbild



Das ACKER Hotel

Haus der Maschinenringe

Die ACKER Alm

Außengelände

**EIN ORT MIT
SENSATIONELL
GROSSEN
MÖGLICHKEITEN.**

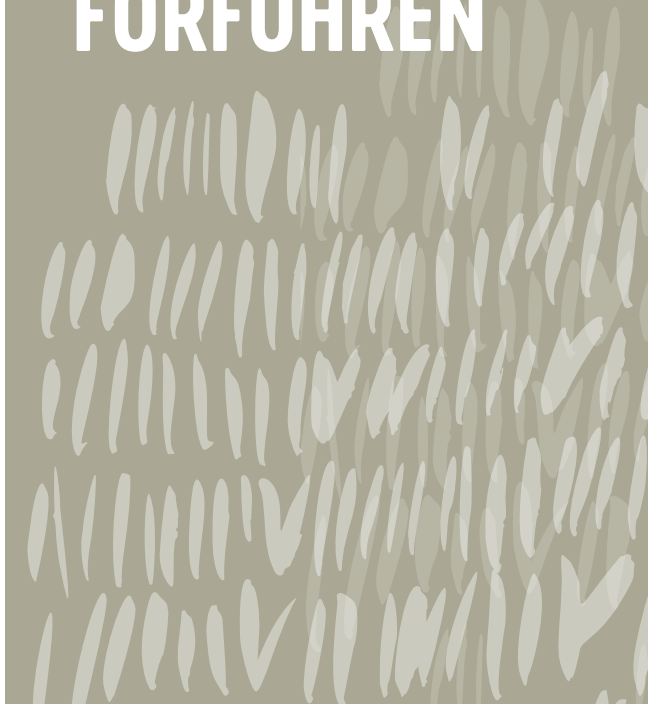
10.000 m² in Neuburg an der Donau



EVENT
ACKER
FORUM

Außengelände

**AUSSTELLEN &
FORFÜHREN**





Außengelände für bis zu 2.500 Personen auf 10.000 m² Fläche.

HIER WIRD AUSGESTELLT, VORGEFÜHRT UND GEFEIERT.

Das Außengelände des ACKER Event Forums bietet vielerlei Möglichkeiten für Veranstaltungen jeder Art: egal ob große Fahrzeugausstellungen, Food-Truck-Festivals oder Kulturveranstaltungen. Eine perfekte Infrastruktur und ein einmaliger Ausblick bis hin zur Zugspitze machen dieses Gelände einzigartig in unserer Region und weit darüber hinaus.

2 € pro qm / Tag

- > 10.000 m² Fläche**
- > Parkfläche für über 100 Fahrzeuge**
- > 20 E-Ladepunkte**



Haus der Maschinenringe
& Das ACKER Hotel

KONFERENZ & TAGUNG

Maximale Personenzahl der Tagungsräume

	Kombi-Raum 190 m ²	Dr. Erich G.-Saal 125 m ²	Grauer Raum 65 m ²	Roter Raum 38 m ²	Leonhard Ost Raum 36 m ²	Moosblick 31,5 m ²
Kinobestuhlung	155	92	42	-	-	-
Parlamentarisch	74	38	18	-	-	-
Block	44	28	16	10	10	12
Stuhlkreis	56	34	28	-	-	-
U-Form	42	26	18	-	-	-



DR. E. GEIERS- BERGER SAAL

Maximale Personenzahl

Dr. E. G. Saal / Kombi

Kinobestuhlung	92/155
Parlamentarisch	38/74
Block	20/44
Stuhlkreis	34/56
U-Form	26/42

GROSSER RAUM FÜR NOCH GRÖSSERE DINGE.

Das Nonplusultra an Raum für Präsentationen, Vorträge, Tagungen oder Events: dieser Raum erfüllt jeden Anspruch. Ausgestattet ist der Saal mit moderner Präsentationstechnik. Der Raum ist vielseitig einsetzbar und eignet sich für diverse Bestuhlungsformen.

Durch die Kombination mit dem ‚Grauen Raum‘ lässt sich dieser Raum zusätzlich erweitern.

- > 125 m² bzw. 190 m²
- > WLAN
- > LCD Laser Beamer 16:10
- > Clickshare
- > Beschallungsanlage
- > Mikrofonie
- > Whiteboard / Flipchart
- > Magnetwand
- > Möglichkeit den Raum abzdunkeln
- > im Haus der Maschinenringe



GRAUER RAUM

Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	42
Parlamentarisch	18
Block	16
Stuhlkreis	28
U-Form	18

UNSER RAUM FÜR WORKSHOPS IN GROSSER ODER KLEINER RUNDE.

Lichtundurchlässige, raumhohe Jalousien sichern Ihnen die nötige Aufmerksamkeit und Wahrnehmung Ihres Themas.

Magnetwände, Flipcharts, Whiteboards und viele Variationsmöglichkeiten in der Bestuhlung sind selbstverständlich.

- > 65 m²
- > WLAN
- > DLP Beamer
- > Clickshare
- > Whiteboard / Flipchart
- > Magnetwand
- > Möglichkeit den Raum abzdunkeln
- > im Haus der Maschinenringe



ROTER RAUM

Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	-
Parlamentarisch	-
Block	10
Stuhlkreis	-
U-Form	-

FÜR KLEINE UND INTENSIVE RUNDEN MIT GUTER FERNSICHT.

Ein idealer Rückzugsraum für intensive Gesprächsrunden fernab von Hektik und Stress.

Arbeiten Sie hier an Ihren Strategien, isoliert von Schall und mit weitem Blick über das Donaumoos bis hin zur Zugspitze.

- > 38 m²
- > WLAN
- > 85 Zoll Flat-TV mit gängigen Anschlüssen
- > Whiteboard / Flipchart
- > im Haus der Maschinenringe



LEONHARD OST RAUM

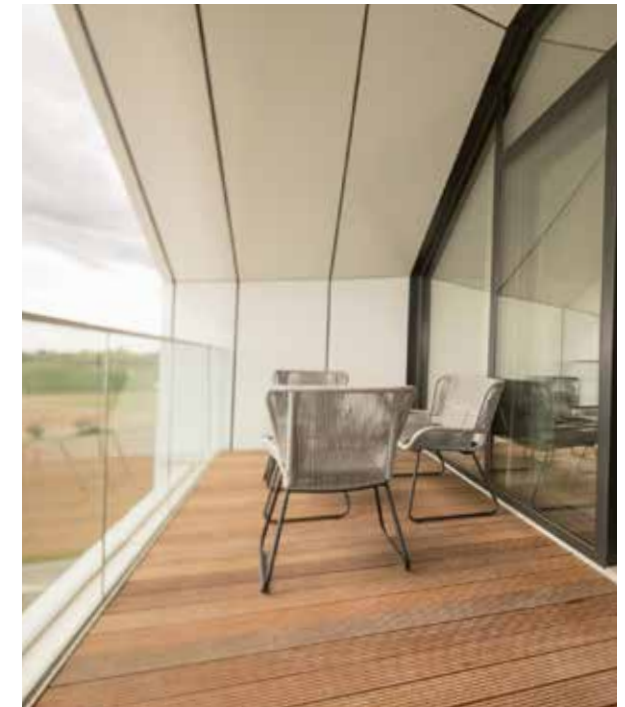
Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	-
Parlamentarisch	-
Block	10
Stuhlkreis	-
U-Form	-

LICHTDURCHFLUTET MIT AUSSENTERASSE.

Der schönste Raum in der Umgebung, mit Blick auf die Zugspitze und das weitläufige Donaumoos, inklusive überdachter Terrasse für bis zu 10 Personen. Entspanntes Arbeiten und kreative Ideen sind Ihnen hier gewiss.

- > 36 m²
- > WLAN
- > 85 Zoll Flat-TV mit gängigen Anschlüssen
- > Whiteboard / Flipchart
- > Terrasse
- > im Haus der Maschinenringe



MOOSBLICK im 3. Stock

Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	-
Parlamentarisch	-
Block	12
Stuhlkreis	-
U-Form	-

EIN ERFOLGREICHES MEETING IN EINEM DURCHDACHTEN RAUM.

Weitblick schaffen – das kann dieser Raum. Die wesentlichen Merkmale in diesem Raum: Viel Glas, viel Tageslicht, ein großer Tisch und bequeme Stühle. Highlight ist der Blick über das weitläufige Donaumoos. Der Raum im ACKER Hotel grenzt an eine Suite an und kann kombiniert gebucht werden.

- > 31,5 m²
- > 75 Zoll HDTV
- > WLAN
- > Whiteboard / Flipchart
- > Balkon
- > Kühlschrank
- > Kaffee-Vollautomat
- > im ACKER Hotel



KREUTBLICK I im 1. Stock

Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	-
Parlamentarisch	-
Block	12
Stuhlkreis	-
U-Form	-

KLEIN, ABER OHO

Die Zwischenräume im ACKER Hotel eignen sich hervorragend für unkonventionelle Workshops, kleine Meetings oder als Working-Spaces.

Die bodentiefen Fenster dieser beiden Räume zeigen das natürliche Gesicht der Umgebung.

- > 21 - 32 m²
- > WLAN
- > Balkon
- > im ACKER Hotel

KREUTBLICK II im 2. Stock

Maximale Personenzahl

Kinobestuhlung	-
Parlamentarisch	-
Block	4
Stuhlkreis	-
U-Form	-



RESTAURANT

Für bis zu 120 Personen

HIER WIRD GEGESSEN, GEFEIERT UND GETANZT.

Ein großer Raum für bis zu 120 Gäste mit Sonnenterrasse und Südausrichtung.

Ca. 200 m² Raumgröße, diverse Bestuhlungs-Möglichkeiten und viel Platz für Entertainment.

- > **200 m²**
- > **WLAN**
- > **Hochleistungs-Laser-Beamer**
- > **individuell nutzbar**
- > **im Haus der Maschinenringe**

TAGUNGS RÄUME

Preis pro Tag



RAUM-MIETE

Tagespreis inklusive Reinigung

	brutto
Dr. Erich Geiersberger Saal	581 €
Grauer Raum	331 €
Kombination	
Dr. Erich Geiersberger Saal + Grauer Raum	832 €
Roter Raum	213 €
Schwarzer Raum	213 €
Restaurant	832 €
Moosblick	154 €
Kreutblick I / II	71 €

Standardmäßig sind die Tagungsräume mit je einem Moderationskoffer, Flip Chart bzw. Whiteboard und Beamer/Bildschirm ausgestattet. Weiteres Tagungs-Equipment auf Anfrage.

ZUSATZLEISTUNGEN

auf Anfrage

Technik

- > Sennheiser TeamConnect
- > Wireless Konferenz Audio-System inkl. Zubehör
- > KONFTEL CAM50 HD Kamera inkl. Zubehör
- > Jabra PanaCast 180° Kamera inkl. Zubehör
- > Jabra Speak 510 Konferenzspinne
- > Beschallungsanlage
- > Hand-Mikrofon

- > Nackenbügel Mikrofon
- > CD-Player

Tagungs-Equipment

- > Schreibset (Block und Stift)
- > Whiteboard mit Magneten und Stiften
- > Flipchart mit Block und Stiften
- > Moderationskoffer

JETZT TERMIN ANFRAGEN
firmenevent@dasacker.de
www.event.dasacker.de
08431 90766-0

IHRE ANSPRECHPARTNER

Ulrike Hansmann

ulrike.hansmann@dasacker.de

Stepanie Giesecke

stephanie.giesecke@dasacker.de



TAGUNGS VERPFLEGUNG

Preis pro Person und Tag

BASIC TAGUNGSPAUSCHALE

[Essen & Trinken]

Ganztags (entspricht 8 h) 65 €

2 x Kaffeepause, Mittagessen,
Softgetränke unlimitiert

Halbtags (entspricht 4h) 50 €

1x Kaffeepause, Mittagessen,
Softgetränke unlimitiert

Mittagessen entspricht einem 2-Gänge-Menü inkl. Salat-
theke. Vor- oder Nachspeise und Hauptgang (vegetarisch sowie
Fleisch/Fisch).

Die **Pausensnacks** setzen sich aus einem kombinierten Angebot
zusammen: vormittags Pikantes, nachmittags Süßes plus Obst.
Dazu wird Kaffee und Tee angeboten.

NUR GETRÄNKE

Ganztags (entspricht 8 h) 16 €

Softgetränke, Kaffee, Tee

Halbtags (entspricht 4 h) 12 €

Softgetränke, Kaffee, Tee

Akademie der
Maschinenringe
**BILDUNG &
BERATUNG**

akademie.maschinenringe.de

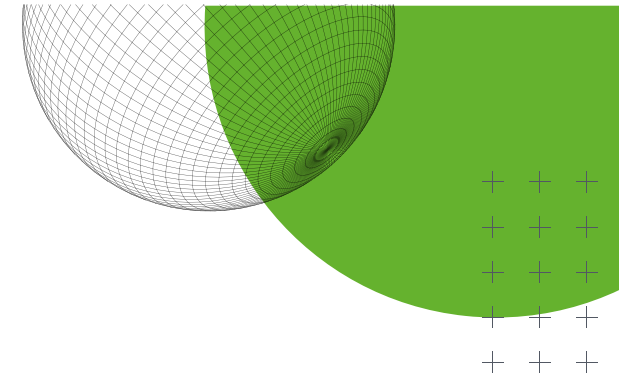
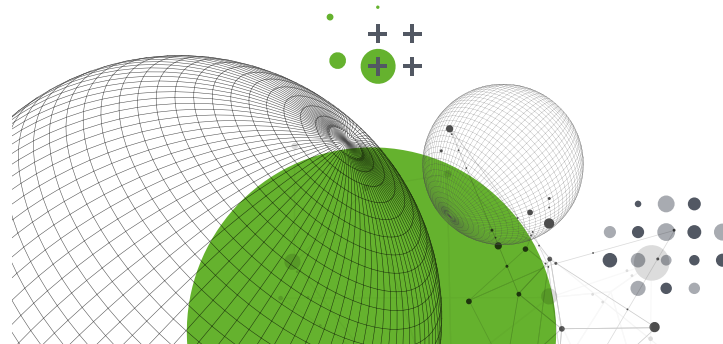
Noch auf der Suche nach

- > **einem inspirierenden Referenten?**
- > **einem gewieften Vortrags-Redner?**
- > **einem lebhaften Moderator?**
- > **einer nachhaltigen Teambuilding-Aktivität?**
- > **einem regionalen Freizeit-Angebot?**

Wir begeistern Sie mit hochwertigen [Lern-]erlebnissen. Als Akademie der Maschinenringe profitieren wir von der Gemeinschaft für die Gemeinschaft. Langjährige Erfahrungen als Bildungseinrichtung ermöglichen uns beste Kontakte. Wir stimmen mit Ihnen Ihre Themen, Wünsche und Inhalte exakt ab, damit Ihr Event an unserem Standort einzigartig wird.

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:

Verbessern Sie Ihre und die Fähigkeiten Ihrer Mitarbeitenden mit unseren Bildungsangeboten. Egal, ob Sie Ihre Karriere voranbringen oder einfach nur Ihre Interessen vertiefen möchten – wir haben die perfekte Lösung für Sie. Unsere praxisorientierten Kurse vermitteln relevantes Know-how, das direkt in die tägliche Arbeit integriert werden kann. Dabei profitieren nicht nur Ihre Mitarbeitenden, sondern auch Sie als Unternehmen. Tanken Sie Ihr Leben mit neuem Wissen auf.





Die ACKER Alm

**FEIERN &
GENIESSEN**





Die ACKER Alm

HIER WIRD GEGESSEN, GEFEIERT UND GETANZT.

Eine absolut einmalige Lage, flexible Möglichkeiten und eine sehr gute Verkehrsanbindung. Der richtige Ort für gemütliche Veranstaltungen für bis zu 120 Personen mit großem Panorama über das Donaumoos zur Zugspitze.



- > **Dimmbare, atmosphärische Beleuchtung**
- > **WLAN**
- > **Mobile Audio- und Videotechnik**
- > **2x 65 Zoll Screens**
- > **Mikrofonie**
- > **Klimatisierung**

LEISTUNGEN & PREISE



LOCATION MIETE

Bis zu 120 Personen

ACKER Alm inkl. Reinigung **849 €**

LEISTUNGEN

Mit unseren „Leistungen“ pauschalisieren wir für Sie unser Equipment und Ihre Veranstaltungsplanung, um keine versteckten Kosten zu erzeugen. Die Kosten werden pro Veranstaltung veranschlagt.

Pauschalpreis unserer Leistungen für die ACKER Alm 749 €

- > **Veranstaltungsplanung** [Planung des Veranstaltungstages / Vermittlung und Schnittstelle zu den Dienstleistern]
In der Veranstaltungsplanung sind 5 Stunden Arbeitszeit enthalten, jede weitere Stunde wird mit 49 € in Rechnung gestellt.
- > **Mobiliar** [Tische / Stühle / Stehtische / Bar / Sonnenschirme / Sonnensegel]
- > **Tischwäsche/-Deko** [Tischwäsche / -Deko: Tischläufer / Tischdecken / Stoff-Servietten inkl. Reinigung]
In der Tischdeko enthalten sind diverse Vasen, Kerzenständer und Dekorationsmaterialien.
- > **Equipment** [Teller / Besteck / Gläser inkl. Reinigung]
- > **Technik** [Beschallungsanlage / atmosphärische LED-Beleuchtung, Mikrofonie]
Sonderanforderungen auf Anfrage

ZUSATZLEISTUNGEN BEI BEDARF

Preise auf Anfrage

- > **Auf- und Abbau** [z.B. Bühnenaufbau, Tanzflächenaufbau, Zelte und Segel etc.]
- > **Mobile Audio- und Videotechnik und 65" Screens**
- > **Individuelle Blumendekoration**

GETRÄNKE PAUSCHALEN



WELCOME DRINK

Aperitif-Kreation mit und ohne Alkohol

Prosecco, Alpen Lillet, Alm Hugo, Aperol Spritz oder ACKER Bier Spritz

GEBRAUTES

ACKER Bier vom Faß

Gutmann Weißbier hell / dunkel / leicht

Radler / Russ

Erdinger Weißbier alkoholfrei

ERLESENES

Weiß- und Rotweinauswahl

ERFRISCHENDES

Mineralwasser spritzig / still

Verschiedene Schorlen und Limonaden

LONGDRINKS

3 verschiedene Longdrinks, z.B. Cuba Libre, Moscow Mule, Gin Tonic

Alternativ können Sie sich für unseren 1897 ACKER Gin entscheiden, Aufpreis 5 € pro Person.

ABSACKER

z.B. Williams Birne, Marille, Ramazzotti, Baileys

GEBRÜHTES

Kaffeespezialitäten und Teevariationen nach dem Abendessen

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 6 Stunden: **46 € pro Person**

für 8 Stunden: **58 € pro Person**

Einzelabrechnung nach Verbrauch auf Anfrage möglich.

GETRÄNKE KARTE



SPRITZIGES / WELCOME DRINK

Secco Glas / Flasche	0,1 / 0,75 l	3,9 / 27
Aperol Spritz	0,2 l	6
Alpen Lillet	0,2 l	6
Weinschorle süß / sauer	0,2 l	5

GEBRAUTES

ACKER Bier	0,5 / 0,33 l	3,9 / 3,3
Gutmann Weizen hell / dunkel / leicht	0,5 l	3,9
Radler / Russ	0,5 l	3,9
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,9

ERFRISCHENDES

Mineralwasser spritzig / still	0,5 / 0,25 l	3,6 / 2,2
Apfelschorle und rote Schorle	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4
Coca Cola / light / Zero	0,5 / 0,25 l	4,0 / 2,5
Cola Mix	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4
Orangen- / Zitronenlimonade	0,5 / 0,25 l	3,9 / 2,4

ERLESENES VOM BASTIANSHAUSER HOF

Weißwein

Chardonnay Edition, trocken	0,75 / 0,2 l	21 / 7
Riesling klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6

Rosé

Spätburgunder Rose, klassisch, lieblich oder feinherb	0,75 / 0,2 l	19 / 6
---	--------------	--------

Rotwein

Spätburgunder, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	21 / 7
Schwarzriesling, klassisch, trocken	0,75 / 0,2 l	19 / 6

GEBRÜHTES

Espresso einfach / doppelt	2,4 / 4,2
Espresso Macchiato	2,4
Cappuccino	3,5
Café Crema	3
Verschiedene Teesorten im Glas	2,5

BESCHWISPTES / LONGDRINKS

Sambuca	2 cl	3
Jägermeister	2 cl	3
Williams Birne, Haselnuss, Himbeere, Marille	2 cl	3
Ramazotti	4 cl	5
Baileys	4 cl	5
Vodka, Rum, Whiskey, Gin	2 cl	3
Longdrink	4 cl + Füller	8

DONAU origin PREMIUM GIN

1897 ACKER Gin	4 cl	5
1897 ACKER Gin Tonic	4 cl + Tonic Water	8
1897 ACKER Gin Flasche	0,5 l	45

MENÜ- AUSWAHL



GESETZTES MENÜ bis 120 Personen

3-Gang pro Person **43 €**

4-Gang pro Person **50 €**

Appetithappen (Gruß aus der Küche)

Vorspeise / Suppe

Hauptgang

3 Hauptgänge zur Wahl: Fleisch, Fisch und Vegetarisch / Vegan

Dessert

Option 1: Gesetztes Dessert

Option 2: Dessertbuffet (3 Desserts zur Wahl): Mehlspeisen - Mousse - Creme

BUFFET bis 80 Personen

pro Person **40 €**

3 Vorspeisen

Immer enthalten Salatbuffet oder Suppe + 2 Vorspeisen mit Brotauswahl

Hauptgang Varianten

3 Hauptgänge zur Wahl: Fleisch, Fisch und Vegetarisch / Vegan

Dessert

Option 1: Gesetztes Dessert

Option 2: Dessertbuffet (3 Desserts zur Wahl): Mehlspeisen - Mousse - Creme

BBQ-BUFFET 15 - 75 Personen

3 Varianten zur Auswahl pro Person ab **23 €**

FEIERLICHER APPETITHAPPEN IM GLAS pro Stück **4 €**

NÄCHTLICHER HEISSHUNGER pro Person ab **7 €**

VORSPEISEN & SUPPEN



VORSPEISE

1. Mariniertes Roastbeef mit Staudensellerie, Zwiebel, Bohnen, Kernöl-Marinade
2. ACKER Brotzeitbrettl' mit diversen Wurst- und Räucherspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land sowie Räucherfisch und verschiedenen Käsesorten, dazu Obazda, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter und Brotkorb *[Baumrindensbrett für 6 Personen]*
3. Vegetarisches Semmelknödel-Carpaccio mit süßer Senf-Vinaigrette, Radieschen und Bio-Kresse
4. Kohlrabi Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Wildkräutern und ACKER-Vinaigrette
5. Dreierlei Salat mit Wildkräutern & Obazda-Praline
6. Bunter Linsensalat mit Pilz-Bergkäse-Krokette
7. Rotweibirne mit Bavaria Blue-Creme, karamellisierten Walnüssen, Wildkräutern und hausgemachter Hafersemmel
8. Vegane Antipasti aus allem, was der Garten der Gärtnerei Josephine Wünsch aus Burgheim bietet

SUPPEN

1. Petersilienwurzelcreme-Suppe mit Schlag
2. Kürbiscremesuppe mit Schlag und Kernöl [saisonal]
3. Festtagssuppe / Hochzeitssuppe
4. Maronen-Cremesuppe mit Karottenstroh [saisonal]
5. Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

HAUPTGÄNGE



HAUPTGÄNGE

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Ackergemüse serviert.

Rind / Kalb

1. Rinderbäckchen geschmort in Portweinjus
2. Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarin-Jus
3. Zweierlei Filet „Black & White [Auswahl aus Rind, Schwein oder Huhn] / nur Rind + 5€
4. Kalbsfricandeau mit Steinchampignons
5. Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Espuma
6. Rinderroulade im Acker-Alm-Style

Schwein

1. Schweinefilet im Rauchfleischmantel
2. Tomahawk vom Wittelsbacher Schwein *[nicht im Buffet erhältlich]*
3. Rollbraten mit Dunkelbiersoße
4. Geschmorte Vlishaxe mit Pflaumenjus

Geflügel

1. Maispoularde, sous-vide gegart, mit Thymian-Jus
2. Rosa gebratene Flugentenbrust, glasiert mit Rosmarinhonig
3. Hähnchenroulade mit Spinatfarce und Jus
4. ACKER Biergockel mit kräftiger Jus
5. ½ knusprige Ente vom Bauernhof Karmann mit Orangenjus und Blaukraut

Fisch

1. Gegrillte Lachsforelle-, Saibling- oder Forellenfilets mit Parmesan-Kräuter-Kruste
2. Zander mit Meerrettich-Kruste
3. Tranche vom Lachs gegrillt
4. Fischvariation gebraten – gegrillt – gedämpft

Beilagen

Zusätzlich zu dem frischen Ackergemüse, das zu jedem Gericht gereicht wird, können Sie noch 2 der folgenden Beilagen wählen:

- Kartoffelknödel
- Servierttenknödel
- Wildreis
- Spätzle / Käsespätzle
- Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Perlgraupen-Risotto
- Holzknechtkrapfen
- Kartoffelplätzchen
- Wildkräuter-Kartoffeln
- Saisonaler Kartoffelstampf [wahlweise Sellerie, Kürbis, Erbsen]

HAUPTGÄNGE



VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarisch

1. Schlutzkrapfen saisonal gefüllt, getoppt mit Hüttenkäse und Babyspinat
2. Rote Beete-Gnocchi mit käsiger Sahneseife
3. Gemüsequiche mit frischen Kräuterdips
4. Risoni- oder Perlgraupen-Risotto mit Rahmspinat, getrockneten Tomaten und frischem Rucola
5. Bergkäsenocken mit Waldpilzragout an Kräutersoße

Vegan

1. Vegane Spitzkrautwickerl mit Piemont-Soße und frischem Marktgemüse
2. Blumenkohlsteak und Kürbisstampf
3. Karamelisiertes Gemüse mit Kichererbsenbällchen und Wildkräuter
4. Pilz-Perlgraupen-Risotto mit knackigem Kräutersaitling und Kräutertränen

DESSERT



DESSERT

Option 1

Gesetztes Dessert:
Überraschungs-Dessert – eine kreative
Komposition aus drei süßen Komponenten.

Eine Kreation nach Ihren Vorlieben – zum
Beispiel aus Schokolade, Mascarpone und
fruchtigen Akzenten.

Option 2

Dessertbuffet (max. 80 Personen):
Kaiserschmarren mit Apfelragout und
Zwetschgenröster dazu 2 Weckgläser Ihrer
Wahl

Weckgläser Auswahl

Mousse

1. Mousse au Chocolat (Zartbitter, Vollmilch, Weiß)
2. Nougat-Mousse
3. Mocca-Mousse
4. Spekulatius-Mousse [saisonal]
5. Blaumohn-Mousse

Creme

1. Biertiramisu
2. Bayrisch Creme mit beschwipsten Beeren
3. Creme Brûlée nach Art des Hauses
4. Panna CottaAus

FEIERLICHE APPETIT HAPPEN IM GLAS

FEIERLICHER APPETITHAPPEN IM GLAS

pro Stück

4 €

Weckgläser

1. Marinierte bayrische Wurst von der Hofmetzgerei Ottilinger mit Süßer Senf-Vinaigrette und frischem Radieschen
2. Hausgemachter Kartoffelsalat mit Rinder-Fleischpflanzerl / Backhändelpraline
3. Sous vide gegarter kalter Schweinbauch ACKER Style mit Senf-Sauce und Zwiebel-Gewürzgurken-Relish
4. Mariniertes Roastbeef mit Staudensellerie, Zwiebel, Bohnen, Kernöl-Marinade
5. Linsenragout mit Limonen-Knoblauch-Garnele
6. Matjes Tartar mit frischen Gurken und Frühlingslauch
7. Vegetarische Beete mit Ziegenfrischkäse und Bio-Kresse
8. Vegetarischer Vollkorn-Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan
10. Vegetarischer Obazda mit Bio-Kresse und Laugenbrötchen
11. Rustikaler Brotsalat
12. Veganer Gemüsecouscous mit Rosinen-Ahornsirup
13. Veganer fein gehobelter Rettich mit Kernöl-Emulsion, knusprigem Schüttelbrot und frischer Bio-Kresse

Sie sind sich unsicher, wieviel Fingerfood Sie benötigen?

3-4 Stück pro Person	Appetithappen (nicht sättigend)
5-7 Stück pro Person	Bereit für mehr (leicht sättigend)
8-11 Stück pro Person	Der Bauch ist voll (sättigend)



NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

pro Person ab **7 €**

Suppen

1. Gulaschsuppe **8 €**
2. Mitternachtssuppe **8 €**
3. Vegetarische Gemüsesuppe der Saison **7 €**

Aus der Alm

1. ACKER Brotzeitbrettl' mit diversen Wurst- und Räucherspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land und verschiedenen Käsesorten, dazu Obazda, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter und Brotkorb **10 €**
2. Käsebrett von der ACKER Alm **12 €**
3. Brezenstände mit geräucherten Wurstspezialitäten **9 €**
4. Currywurst mit Semmel und würziger Currysoße **10 €**

Vom Acker

1. Vegetarische Kräuterwiese **7 €**
Gehackte Wiesenkräuter mit frischem Bauernbrot und zweierlei Aufstriche
2. Saures Almgemüse mit bayrischem Kichererbsen-Aufstrich und frischem Bauernbrot **6 €**



BBQ

Vorspeise

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Vorspeise am Platz oder als Vorspeisen-Buffer im Weckglas
 Vegetarisches Semmelknödel-Carpaccio mit Süßer Senf-Vinaigrette, Radieschen und Bio-Kresse
 oder Perlgraupen-Salat mit Rote Bete, Radieschen und mit oder ohne Ziegenkäse

17 €

BBQ-Variationen

Variation 1	Spareribs vom Wittelsbacher Schwein, Hühnchen, Würstl, gratinierte Riesenchampignons	23 €
Variation 2	Rinderlende, Kotelett vom Wittelsbacher Schwein, Würstl, Saibling	30 €
Variation 3	Rinderfilet, Garnele, Würstl, gegrillte Avocado	40 €

Standardmäßig servieren wir zu allen Variationen Salat, Brotkorb, Dips, eine Beilage und ein Dessert für **15 €** pro Person.

<p>Salate am Buffet ACKER-Salatschüssel mit ACKER-Dressing (5 Salate der Saison + gemischter Blattsalat)</p> <p>Brotkorb Gemischte Brotauswahl</p> <p>Dips Limetten-Knoblauchmayonnaise, würzige Salsa, hausgemachte BBQ-Soße, Kräuterbutter</p>	<p>Warme Beilagen Rosmarinkartoffeln oder Maiskolben oder frisches Grillgemüse der Saison</p> <p>Dessert <small>siehe Seite Dessert</small> Option 1: Gesetztes Dessert Option 2: Dessertbuffet [3 Desserts zur Wahl]: Mehlspeisen - Mousse - Creme</p>
--	---

SONSTIGE KOSTEN

KINDERTELLER

Kinder zwischen 6 - 11 Jahren, inkl. Softgetränken	16 €
Kinder zwischen 12 - 15 Jahren, inkl. Softgetränken	22 €

PERSONALKOSTEN

Je nach Art des Speiseangebotes variiert der Personalbedarf

Koch pro Stunde <i>[Mindestbuchzeit 3 Stunden]</i>	49 €
Serviceleitung pro Stunde <i>[für den Zeitraum der Veranstaltung vor Ort, ab Eintreffen der Gäste]</i>	49 €
Servicekraft pro Stunde	35 €
Logistiker für Auf- und Abbau pro Stunde, bei Bedarf	35 €

ÜBERSICHT PERSONALBEDARF

Bis 50 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 2 Servicekräfte, 2 Köche
50 bis 80 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 3 Servicekräfte, 3 Köche
80 bis 100 Personen und Buffet	1 Serviceleitung, 4 Servicekräfte, 3 Köche
Bis 50 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 3 Servicekräfte, 2 Köche
50 bis 80 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 4 Servicekräfte, 3 Köche
80 bis 120 Personen und gesetztes Menü	1 Serviceleitung, 5 Servicekräfte, 3 Köche



Das ACKER Hotel

**ERHOHLEN &
SCHLAFEN**





NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

NÄCHTLICHER HEISSHUNGER

pro Person ab **7 €**

Suppen

1. Gulaschsuppe **8 €**
2. Mitternachtssuppe **8 €**
3. Vegetarische Gemüsesuppe der Saison **7 €**

Aus der Alm

1. ACKER Brotzeitbrettl' mit diversen Wurst- und Räucherspezialitäten aus dem Wittelsbacher Land und verschiedenen Käsesorten, dazu Obazda, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter und Brotkorb **10 €**
2. Käsebrett von der ACKER Alm **12 €**
3. Brezenständer mit geräucherten Wurstspezialitäten **9 €**
4. Currywurst mit Semmel und würziger Currysoße **10€**

Vom Acker

1. Vegetarische Kräuterwiese **7 €**
Gehackte Wiesenkräuter mit frischem Bauernbrot und zweierlei Aufstriche
2. Saures Almgemüse mit bayrischem Kichererbsen-Aufstrich und frischem Bauernbrot **6 €**



Das ACKER Hotel

EIN SCHÖNER PLATZ FÜR EINEN GUTEN SCHLAF.

Wir haben Zimmer geschaffen, in denen Sie sich wie zu Hause fühlen können: mit viel Tageslicht, Komfort und gemütlichen Kingsize Betten.

An unserem Frühstücksbuffet erwarten Sie feldfrische, saisonale Zutaten und gute regionale Produkte.

- > 58 Zimmer
- > 5 Themenwelten
- > Frühstücksbuffet
- > Saunabereich
- > Bar
- > Kaminlounge

ZIMMER KATEGORIEN



SUPERIOR

Einzelzimmer oder Doppelzimmer mit Frühstück

DELUXE

Einzelzimmer oder Doppelzimmer mit Frühstück

PANORAMA

Einzelzimmer oder Doppelzimmer mit Frühstück

Die tagesaktuellen Zimmerpreise können Sie unter dasacker.de einsehen.

Gerne erstellen wir Ihnen auf Ihren Wunschnamen ein Zimmerkontingent, das von Ihren Gästen bis zu 2 Monate vor der Veranstaltung abrufbar ist. Danach gehen die übrigen Zimmer automatisch in den freien Verkauf über. Die Stornierungsbedingungen und -gebühren finden Sie auf der letzten Seite der Broschüre.

Zimmerbuchung

Buchen Sie Ihre gewünschten Zimmer ganz einfach über rezeption@dasacker.de oder telefonisch unter 0049 (0) 8431 90766-0

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Das **ACKER** Hotel

—

Am Maschinenring 2
86633 Neuburg a.d. Donau
dasacker.de



ANBINDUNG, PARKEN & LADEN

Das ACKER Event Forum liegt in unmittelbarer Nähe zur B16, beheimatet in der großen Kreisstadt Neuburg an der Donau, nordöstlich von Augsburg und westlich von Ingolstadt. Die nächste Autobahnausfahrt ist Manching an der A9 in einer Entfernung von 26 km. Der Bahnhof befindet sich in Sichtweite nur 2 km entfernt.

PARKPLÄTZE

Mehr als 120 Parkplätze stehen für Ihre Tagung oder Veranstaltung in unmittelbarer Nähe zu den Gebäuden zur Verfügung.

E-LADESÄULEN

Zehn Ladesäulen mit jeweils 2 Ladepunkten und maximal 22 kW Ladeleistung pro Stunde.

LADEMÖGLICHKEITEN

Mit Ihrer eigenen Ladekarte

[Karte zum Freischalten des Ladevorgangs]

Preis: 33 ct / kWh + 55 ct Startgebühr

Ohne eigene Ladekarte

QR-Code abschnappen, es erscheint eine allgemeine Website von Mennekes. Kreditkarteninfos eintragen und über den Button „jetzt laden“ den Ladevorgang starten.

Preis: 50,4 ct / kWh + 56 ct Startgebühr



Bitte beachten Sie, dass es aufgrund der aktuellen Lieferketten und schwankenden Preise zu kurzfristigen Änderungen / Anpassungen im Angebot bzw. vor allem in der Preisgestaltung des Food & Beverage Bereichs kommen kann. Wir bitten um Verständnis. **Weiterhin gelten unsere AGB unter event.dasacker.de**

Das ACKER Hotel: dasacker.de

STORNIERUNGSGEBÜHREN BEI GRUPPENRESERVIERUNGEN ODER ABRUFKONTINGENTEN (ab 5 Zimmern)

56 Tage (8 Wochen) vor Anreise können Reservierungen kostenfrei storniert werden.

Ab 55 Kalendertage (unter 8 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 20% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 41 Kalendertage (unter 6 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 40% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 27 Kalendertage (unter 4 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 60% des Gesamtbruttopreises berechnet.

Ab 13 Kalendertage (unter 2 Wochen) vor Anreise werden Stornierungen mit 80% des Gesamtbruttopreises berechnet.

No-Show (Nichtanreise) werden mit 100% des Gesamtbruttopreises berechnet.

OPTIONSdatum

Mit dem Tag der Buchung des Zimmerkontingents steht das Optionsdatum fest. Dies liegt 2 Monate vor dem angegebenen Übernachtungsdatum. Sollten mit dem Ablauf des Optionsdatums nicht alle Zimmer des Kontingents abgerufen sein, gehen diese automatisch in den freien Verkauf über. Das Optionsdatum ist mit dem Tag der Reservierungsbestätigung verbindlich und wird mit Buchungsänderungen oder -erweiterungen nicht verändert.

Die Stornobedingungen greifen ab Optionsende und gelten für alle Reservierungen innerhalb des Kontingents, gleich ob der Abruf durch den Gruppenbucher oder durch einzelne Personen stattfindet.

Das **ACKER** Event Forum

—

Am Maschinenring

86633 Neuburg a.d. Donau

Tel. 0049 (0)8431 6499 - 0

firmenevent@dasacker.de

privatevent@dasacker.de

event.dasacker.de

Stand Juli 2025.

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

STORNIERUNGS- BEDINGUNGEN

Stornierungsbedingungen für Business-Kunden im Acker Event Forum

1. Stornierungsbedingungen für Teilnehmerzahlen / Catering-Leistungen:

- Bis 14 Kalendertage [2 Wochen] vor Veranstaltungsbeginn: Eine kostenfreie Stornierung bzw. Reduzierung der Teilnehmeranzahl ist möglich.
- Ab dem 13. Kalendertag vor Veranstaltungsbeginn: Bei Reduzierung oder Stornierung werden 80 % der vereinbarten Leistungen berechnet.
- Bei Nichterscheinen [No-Show]: Es wird der volle Betrag, also 100 % der gebuchten Leistungen, in Rechnung gestellt.

2. Stornierungsbedingungen für die Raummiete (Tagungsräume):

- Bis 56 Kalendertage [8 Wochen] vor Veranstaltungsbeginn: Stornierung ist kostenfrei möglich.
- Ab 55 bis 42 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn:
20 % des vereinbarten Gesamtbruttopreises werden berechnet.
- Ab 41 bis 28 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn:
40 % des vereinbarten Gesamtbruttopreises werden berechnet.
- Ab 27 bis 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn:
60 % des vereinbarten Gesamtbruttopreises werden berechnet.
- Ab 13 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn:
80 % des vereinbarten Gesamtbruttopreises werden berechnet.
- Bei Nichterscheinen [No-Show]: Es werden 100 % des vereinbarten Gesamtbruttopreises fällig.

3. Allgemeine Hinweise:

- Die oben genannten Stornierungsgebühren gelten jeweils ab dem Tag des schriftlichen Eingangs der Stornierung.
- Maßgeblich ist das ursprünglich vereinbarte Leistungsvolumen.
- Änderungen oder Reduzierungen bedürfen stets der schriftlichen Bestätigung durch das Acker Event Forum.
- Alle Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.