



MEETINGS

WEIT WEG VOM REST DER WELT

Adventure Camp Schnitzmühle , 2019



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). Der modern ausgestattete Tagungsraum bringt Klarheit und Kreativität und 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 Besprechungsraum im Gastraum
- 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
- Kostenloses W-LAN
- U-Form bis zu 27 Personen





ADVENTURE MEETING PAUSCHALE

EAT LEARN CREATE

GANZ-TAGES PAUSCHALE

EUR 60,- pro Person // inclusive A) B) C) D)

HALB-TAGES PAUSCHALE

EUR 48,- 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, hausgemachtes Kracherl Orange/Limette und Eistee Holunderbeere.

B)

Vormittags Kaffee „Atempause“ im Meeting Raum

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

C)

Mittags Menü „Free Style“

Hauptspeise zur Wahl vor Ort:

Gebratenes Sesamgemüse, Bambus, Thai Reis, vegetarisch,
dazu gegrillte Entenbrustscheibchen oder
Gemüse Pasta, Tomatensugo, Parmesan, Pesto, vegetarisch,
dazu gebratene Garnelen oder

Hähnchenbrust vom Grill, Gemüse, Tomatenmarmelade, Frischkäse Tortilla

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 aus Callebeaut Schokolade

MEETING RAUM BAUSTEINE

Tagungs-Raum „Sahara“

Raum 90 qm inkl. WC, Lounge, Holzveranda,
W-LAN, Flipcharts, Pinnwände, Moderationskoffer etc.
EUR 80,- pro Tag gesamt

Tagungs-Raum „Urwald“

Raum 50 qm als abteilbarer Besprechungs-Raum im Gastraum
W-LAN, Flipcharts, Pinnwände Moderationskoffer etc.
EUR 45,- pro Tag gesamt

KAFFEE PAUSEN BAUSTEINE

Kaffee „Atempause“ im Meeting Raum

Kaffee, Tuareg Tee, Bäcker-Brezeln vom Laumer, gepudertere Croissants,
hausgemachter Frischkäse-Aufstrich mit Kräutern und frisches Brot, frisches Obst
EUR 8,50 pro Person

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

Kaffee, Tuareg Tee, hausgemachte Müsli Riegel, frische Früchte
EUR 8,50 pro Person

Kaffee Pause „Kurze Auszeit“ in der Restaurant-Lounge

Espresso, Flat White, Bayerischer Kaffee, Tee, frische Früchte,
Schokoladen-Tarte aus Callebeaut Schokolade
EUR 9,50 pro Person





ADVENTURE MENÜ „CREATE YOUR MENU“

Wir servieren 2 Gänge, 3 Gänge oder 4 Gänge

Vorspeisen: bitte 1 davon auswählen

Garnele, Karotte, Paprika, Sesamsoße, Reis

Zwei Mal Humus – Rote Beete, Mango, Weißbrot, Mini-Salat, vegan

Grillgemüse, Ziegenkäse, vegetarisch

Entensalat Thai Style, warme Erdnuss Soße

Suppen: bitte 1 davon auswählen

Karotten Ingwer Suppe. vegan

Bärlauchschaumsüppchen

Kokosmilchsuppe

Getrüffelte Schwammerlsuppe

Hauptgerichte: bitte 3 davon auswählen

Zwiebel Rinderhüftsteak, Natursoße, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Gebratene Mie-Nudeln, Sprossen - optional mit Rind, Garnelen, Hähnchen

Steinpilznudeln, Zucchini, Tomate, Trüffelöl, schwarzer Pfeffer -

optional mit Schweinefilet oder Angushüftstreifen

Gebratenes Sesamgemüse, Bambus, Sojabohnen, Thai Reis /

Optional mit Puten Sate Spießchen, Erdnuss Soße oder Zanderfilet, Zitronengras

Böflamott, geschmortes Rindfleisch, Blaukraut, Knödel

Desserts: bitte 1 davon auswählen

Mandel-Superfood-Krem, Sorbet

Aloe Mousse, Joghurt, frische Früchte

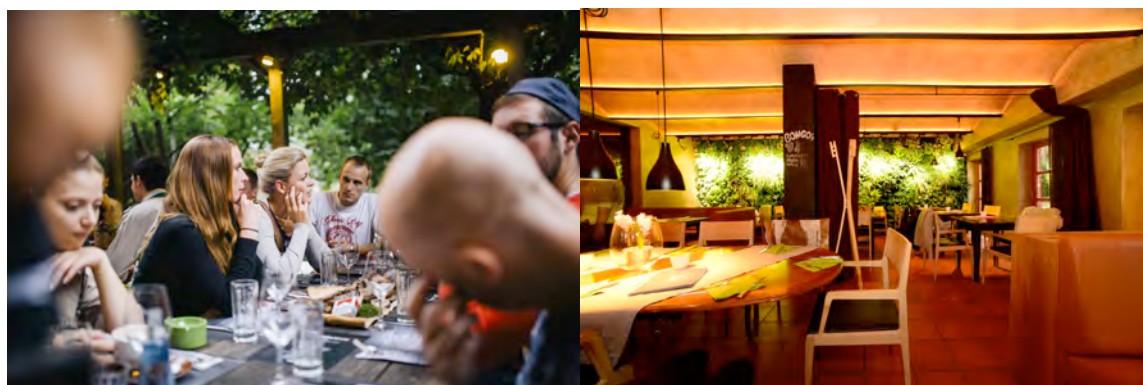
Grillbanane, Waldhonig, Bourbon Vanille Eiskrem

Früchte Cocktail, Maracuja Saft, Chia Pudding

EUR 21,- 2 Gänge

EUR 24,- 3 Gänge

EUR 30,- 4 Gänge





ADVENTURE SPEISEN „INTO THE WILD“

Worldexperience Bavarian Wood im Sharing Style

Vorab: Brisquet Beef Salat, Edame, Zwiebelmarmelade

54er Sous Vide Angushüfte, Fichtenrauchsalz, Waldhonig BBQ

Ribs von Beef, gesmoked, niedrigtemperiert, Blaukraut Cole Slaw

Gegrillte Riesengarnelen, Kaffir-Zitronengras-Emulsion, gebratenes Gemüse, Reis

Gratiniertes Grillgemüse - Kartoffelstampf mit Bergkäse

Danach: Grill Fruits, Chia-Kakao-Drink, Sorbet

EUR 39,- pro Person

Thai Bay im Sharing Style

Mini Salat, Brot, hausgemachter Aufstrich

Angussteak, Händlmeier BBQ Soße, Rosmarin-Kartoffeln

Zanderfilet, Grillgemüse, Tomatenmarmelade

Gebratene Mie-Nudeln, Saison Gemüse, Erdnüsse

Thai Ente, Ingwersoße, Karotten, Reis

Dessert: Schokoladeneiskrem im Schokoknuspermantel, süße Früchtchen

EUR 29,- pro Person

Super Bowls im Sharing Style ab 6 Personen

Verschiedene Bowls werden gemeinsam serviert.

Mini Bowls als Vorspeise mit Jahreszeitensuppe und Salat

Super Mie

Mienudeln gebraten, Gemüse, Sprossen, Thai-Kräuter,

Angushüftstreifen, Hähnchen, Muscheln und Riesengarnelen

Super Pasta

frische Pasta, Tomatensugo, Blattspinat, heimischer Schinken, Oliven, Parmesan, Basilikumpesto

Sweet Bowl

Fruchtsuppe von Zwetschgen, zweierlei Eiscreme, Orangenblütenwasser, Chia-Krokant

EUR 29,- pro Person



Burger Menü – nur bis 15 Personen

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,

Burger Bun der Bäckerei Laumer Viechtach, Pommes Frites

Dessert: Super Food Eiskugel

EUR 19,50 pro Person

Wrap Menü

Hausgemachtes und abgefülltes Ginger Beer oder Super Kracherl zur Wahl

Salat Quicky vorweg mit Hausdressing

Curry99 Hähnchen Wrap oder Bayerwald Ziegenkäse Wrap oder Veganer Wrap mit Salat, Tomaten, Gurken, Chili zum Dippen.

Dessert: 1 Kugel saisonale Eiskrem, frische Früchte

EUR 18,- pro Person

Wok Fondue ab 10 Personen

Hei ßer Ziegenkäse, Honig, Kerndl, Brot

Fondue-Wok mit hei ßer Anguskraftbrühe und frischem Kräuterstrau ß

Eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten:

Angushüfte, Hähnchen, Schweinefilet, Garnelen, Gemüse

Hausgemachte Dips:

Curry, Tomatenmarmelade, Adventure-Butter, BBQ So ße,

Kräuterkäse-Dip, Gurke, Knoblauch, Salatschüssel mit Kraut und Rüben

Thai Reis, knusprige Kartoffeln

Dessert:

Tonkabohnenkrem, Sorbet der Saison

EUR 35,- pro Person



Feuer und Flamme

Grill BBQ im Restaurant mit Terrasse oder Bongo Bar ab 20 Personen

Mango-Chicken-Salat

Mediterraner Risonisalat, Oliven, Gemüse, Kräuter

Tomate-Gurke-Sonnenblumen-Korn Dressing

Grüner Salat, Kraut und Rüben

Rindersteaks, Salt and Peper

Putenspieße, Erdnuss Soße

Spareribs, Honig-Rauch-Glasur

Pulled Pork, Sesam Panini, Cole Slaw

Grillgemüse, Tomatenmarmelade

Sesamkartoffeln, Chili Cheese Tortillas

Tintenfisch Steaks, Rosmarin, Thymian

Brotauswahl der Bäckerei Laumer / Viechach

BBQ Soße, Kräuter-Käse-Dip mit Gurke und Knoblauch, Adventure Butter

Zitronen Joghurt Krem, Zitronengras,

Eiskrem vom Buffet,

Käse in der Blechdose, Birnensenf

EUR 39,- pro Person

Turbo Buffet ab 15 Personen

Wird ganz rapide ohne Wartezeiten serviert.

2 verschiedene Salate zur Wahl, vegetarisch

1 Tagessuppe, Brotbox, vegetarisch

Rotes Hähnchen Curry, Gemüse, Sprossen oder

Gelbes Gemüse Curry, Erdnüsse, Thai Reis, vegan oder

Mini Steaks vom Angusrind, Grillgemüse

3erlei Saison Eiskrem zur Wahl, süße Früchtchen

EUR 21,-



Minimalismus

Rote Beete Suppe vorab.

Grillkäse Steak oder Angus Steak - sous vide - gegart bei 54 Grad,
Homemade Butter, Kräuterstrauß, Karotte, Gäubodenkartoffeln
Niederbayerischer Apfel als Kompott, Nußeiscreme

EUR 24,- / 2 Gänge

EUR 29,- / 3 Gänge

Orient

Humus aus Mango und rote Beete, knackiger Salat, Sesam-Weißbrot, vegan
*Indisches Gemüse Curry, Kichererbsen, Saison Gemüse, Kartoffeln,
Reis, Minz-Joghurt, vegetarisch

Mango Salat, Rosenwasser, Sorbet, vegan

EUR 21,- pro Person

*dazu Angusrinderstreifen oder Fluß-Zanderfilet

EUR 25,- pro Person

Triple "M" Mango Menü

Mango Salat, Edame, Karotten, Garnelen, Sesam

Saftiges Hähnchen, Mango-Curry-Soße, Gemüse, Reis, Joghurt, Rohkost oder
Mango-Curry-Gemüse, Reis, Joghurt, Rohkost, vegetarisch

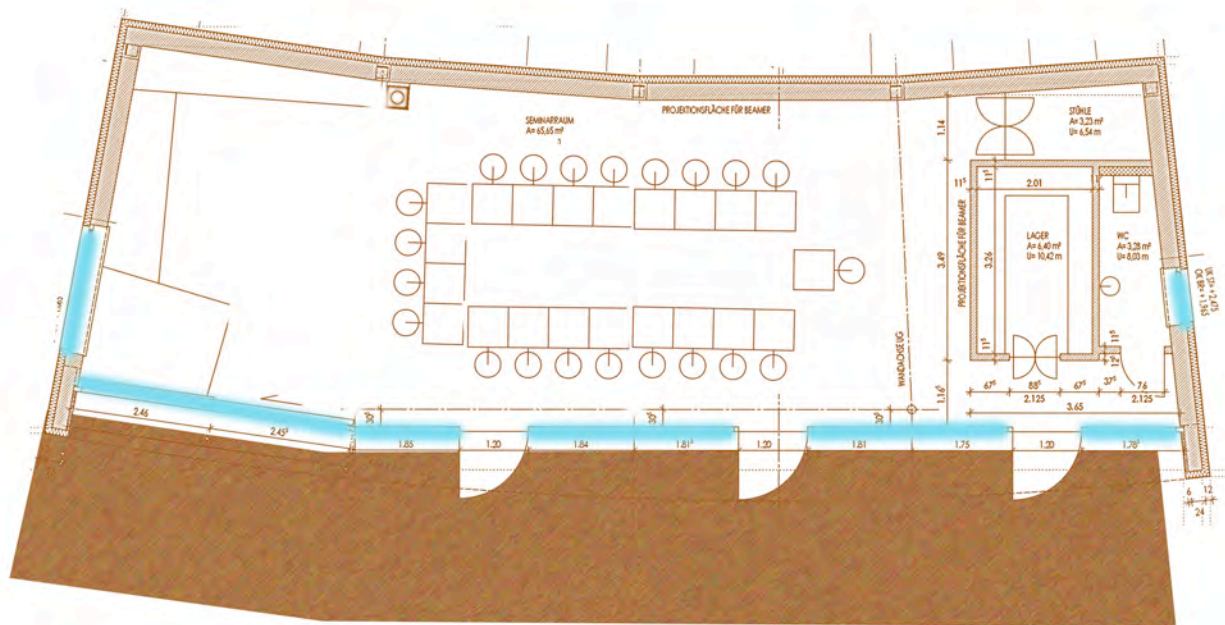
Mango-Apfel-Salat, Gojibeeren, Bourbon-Vanille-Eiscreme

EUR 24,- pro Person





ADVENTURE MEETINGRAUM GRUNDRISS



* Sahara Meeting Raum

ADVENTURE CAMP

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-Fizz erwähnt 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 in der Bongo-Strand-Bar, es gibt unzählige Möglichkeiten für ein spezielles Abenteuer direkt eingebettet in Wälder, Lichtungen, Fluss-Delta und weltoffener 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.

Auto und Flughafen

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.

Der Flughafen MUC liegt 145 km vom Adventure Camp entfernt / 1:40 Std mit Auto.

Zug

Über die Internetseite der Deutschen Bahn kann als Zielort „Schnitzmühle“ eingegeben werden. Die Bahnfahrt führt zunächst bis zum Bahnhof Plattling. Ab Plattling geht es weiter mit der Waldbahn auf einer der schönsten Bahnstrecken Deutschlands über Gotteszell bis Haltestelle „Schnitzmühle“.

Das Adventure Camp Schnitzmühle liegt 30 Meter neben der Waldbahn Haltestelle.



Adventure Camp Schnitzmühle, Schnitzmühle 1, 94234 Viechtach / Bayerischer Wald / Fon: 09942-9481-0 / www.schnitzmuehle.de

