



**Best
Western
PLUS**

Meetings & Events



Hotel Am Schlossberg

Nürtingen

Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.

Liebe Veranstaltungsorganisatoren,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im
Best Western Plus Hotel Am Schlossberg in Nürtingen.

Zwischen Stuttgart (nur 15 km von der Neuen Messe entfernt) und dem
UNESCO-Biosphärenreservat Schwäbische Alb liegt in der Hölderlinstadt Nürtingen
das mehrfach ausgezeichnete Best Western Plus Hotel Am Schlossberg.

Mit saisonalen und regionalen Genüssen verwöhnt Sie unser Küchenteam in unserm
À-la Carte-Restaurant „Schupfnudl“, der urigen Bier- und Weinstube „Heilig´s Blechle“
und dem Buffetrestaurant „Europa“.

Nach gelungener Veranstaltung erholen Sie sich in einem unserer 163 klimatisierten
und komfortabel eingerichteten Hotelzimmern oder entspannen in unserem großzügigen
Wellnessbereich mit Schwimmbad, Dampfbad und Sauna (gegen Gebühr). Zum Energie-
tanken lädt unser Fitnessraum und die Joggingstrecken entlang des Neckars ein.

Profitieren Sie von den Erfahrungen unserer Spezialisten und lassen Sie sich rundum
beraten und betreuen. Zusammen mit Ihnen gestalten wir Ihre individuelle Veranstaltung
und passen Sie Ihren Wünschen und Bedürfnissen an.

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit!

Ihre Hotelveranstaltungsorganisation



Buffetrestaurant „Europa“

Das Buffetrestaurant mit 192 Sitzplätzen bietet Ihnen das ideale Frühstücksbuffet in hochwertiger Qualität für den perfekten Start in Ihren Tag. Für Ihre frühere Abreise erhalten Sie ein Early Express Frühstück (auf Vorbestellung bis 22.00 Uhr am Vorabend). Am Mittag und Abend finden unsere Konferenzgäste eine vielfältige Speisenauswahl an unseren Lunch- und Dinnerbuffets. Für Ihr Abendessen im größeren Rahmen kann das Restaurant exklusiv reserviert werden (ab 50 Personen).

Frühstückszeiten

Montag bis Freitag 06.00 Uhr bis 09.30 Uhr
Samstag 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr
Sonntag 07.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Für Konferenzgäste

Mittagessen 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr
Abendessen 19.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Gerne passen wir die Zeiten auch flexibel Ihrer Agenda an.



À-la-Carte-Restaurant „Schupfnudl“

(Montag bis Samstag ab 17.00 Uhr geöffnet)

Das Restaurant verwöhnt Sie kulinarisch mit vielfältigen und saisonalen Gerichten. Unsere Speisen von regionalen Produkten und eine erlesene Weinauswahl bieten Ihnen einen genussvollen Aufenthalt. Im Sommer sorgt unsere Restaurantterrasse für die passende entspannte Dinneratmosphäre.



Frühlings Buffet

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren in Limetten-Kerbel Marinade

Garnelen Salat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräuter, Knoblauch und Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen Sauce und Essiggemüse

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing

Brot, Baguette und Butter

Papikarahmsuppe mit Sauerrahm und Croûtons

Hähnchenbrust mit Calvados Rahmsauce und Herzoginkartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignons Rahmsauce und Spätzle

Lachsfilet mit Zitronen - Wodka Sauce an Blattspinat und Tagliatelle

Gemüsestrudel mit Lauchgemüse und Sauce Hollandaise

Gemüsevariation der Saison

Schokoladenbrunnen mit Früchten

Blutorangen - Quark Mousse

Marinierte Erdbeeren mit Vanillesauce

50,30 Euro pro Person

Sommer Buffet

Ceviche vom Gelbflossen Thunfisch Filet mit Kirschtomaten, Mango, Frühlingslauch, Koriander und Gurken in Maracuja - Limetten Marinade

Rinder Carpaccio mit Baby Leaf Salat, Zitrone, Parmesan und Olivenöl

Insalata Caprese di Bufala

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing

Brot, Baguette und Butter

Gazpacho

Spaghetti mit Pesto alla Genovese

Red Snapper Filet mit Kresse Schaumsauce
dazu sautierte Spitzpaprika und Zitronenreis

Scaloppine al limone mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Involtini von der Pute mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum gefüllt
dazu Rosmarinkartoffeln

Gemüsevariation der Saison

Panna Cotta mit Fruchtpuree

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Eisbuffet mit Waffeln und verschiedenen Toppings

53,20 Euro pro Person

Herbst Buffet

Räucherfisch Variation von Forelle, Lachs und Makrele
dazu Sahne Meerrettich und Preiselbeeren Sahne
Kalter Kalbsbraten mit Rucola-Kürbiskern Pesto
Ziegenkäse Mousse an Wildkräutersalat mit Feigen
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing
Brot, Baguette und Butter

Kürbis Crèmesuppe mit Brotcrouçons

Gebackene Ente mit Orangensauce und Kartoffelgratin
Hirschbraten in Portwein – Preiselbeerjus mit Senf, Wirsing und Haselnussspätzle
Buttermakrelen-Medaillons mit Hummerbutter – Pernodsauce
dazu sautiertes Gemüse und Pappardelle
Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräuter gefüllt an gebratenen
Champignons und Weißweinsauce
Gemüsevariation der Saison

Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce
Crêpes mit Orange-Grand Marnier Sauce
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
Schokoladenbrunnen mit Früchten

58,10 Euro pro Person

Unsere weihnachtlichen Buffetvorschläge

Weihnachtsbuffet „Deluxe“

Geräucherte Entenbrust mit Cumberland sauce

Ziegenfrischkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen und Kerbel

Dreierlei Linsensalat mit Balsamico Marinade

Variation aus gegrilltem und mariniertem Gemüse

Schinkenvariation mit Melone

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing

Brot, Baguette und Butter

Maronencrèmesuppe mit Crème fraîche und gebratenen Pilzen

Gänsebraten mit Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce und Spätzle

Loup de Mer Filet an mediterraner Gemüsekomposition mit Safran-Reis

Semmelknödel mit Waldpilzcreme und Kräutern

Gemüsevariation der Saison

Lebkuchen – Schokoladen Mousse mit Kirschen

Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Nüssen gefüllt, dazu Vanille-Zimt-Sauce

Schokoladenbrunnen mit Früchten

Belgische Waffeln mit Frucht Kompott

64,10 Euro pro Person





Weihnachtsbuffet „Premium“

Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahne - Meerrettich und Dill - Senfsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse
Garnelensalat mit getrockneten Tomaten, Paprika, Kräuter, Knoblauch und Olivenöl
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing
Brot, Baguette und Butter

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer

Honig mariniertes Schinkenbraten auf Thymianjus
mit einer kleinen Gemüsevariation und Spätzle
Maispurladenbrust an geschmolzenen Tomaten und
mit Gorgonzola überbacken dazu Rosmarinkartoffeln
Zanderfilet in Zitronen-Fenchel-Sauce geschwenkt
mit gratiniertem Blumenkohl und Schupfnudeln
Semmelknödel mit Waldpilzcreme und Kräutern

Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
Crème Brûlée
Christstollen-Mousse

46,10 Euro pro Person

Rustikales aus der Region

Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Maultaschen, Grießklößchen und Gemüsewürfel

Schweinemedallions vom Filetstück mit Champignonrahmsauce
dazu Mandelbrokkoli und Spätzle

Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesauce

28,40 Euro pro Person

„Mediterranes Flair“

Fruchtige Tomatensuppe mit Ginsahne

Hähnchenbrust mit Calvadosrahmsauce mit einer Gemüsevariation
und Herzoginkartoffeln

Panna Cotta mit Fruchtpüree

25,40 Euro pro Person

Herbstzeit im Ländle

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer

Rinderragout in Thymianjus mit Speck-Bohnen und sautierten Schupfnudeln

Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

28,40 Euro pro Person



Buffet “Italiano”

Vitello Tonnato
Insalata Caprese di bufala

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten dazu dreierlei Dressing
Brot, Baguette und Butter

Parmesancremesuppe mit geröstetem Brot

Piccata Milanese von der Putenbrust an Kirschtomatenragout
mit einem Bouquet von Tagliatelle
Dorade in Weißweinsauce an Peperonata mit Caponata-Gemüse und Rosmarin Drillingen
Teigtaschen mit Pecorino und Feige gefüllt an Kirschtomaten und Basilikum
in Trüffelöl geschwenkt

Panna Cotta mit Fruchtピューree
Schokoladenbrunnen mit Früchten
Crème Brûlée

44,70 Euro pro Person

Schwäbisches Buffet

Schwäbischer Wurstsalat

Kalte Rippe mit Senf

Heckengäu Linsensalat mit Wurzelgemüse

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Preiselbeeren

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten

dazu dreierlei Dressings

Brot, Baguette und Butter

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hausgemachte Maultaschen mit gebratenen Zwiebeln und Bratenjus

dazu Kartoffel-Gurkensalat

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Kassler Braten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Zanderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und gerösteten Drilling Kartoffeln

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Ofenschlupfer mit Honig-Quark

Vanillepudding mit Kirschen

Frischer Obstsalat

38,50 Euro pro Person



American BBQ

Salatbuffet bestehend aus Coleslaw, amerikanischer Kartoffelsalat, mariniertes Nudel-Gemüsesalat mit Kräutern, Tomatensalat, Gurkensalat, Caesar Salad, verschiedene Blattsalate

American Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico Vinaigrette

Aus dem Smoker:

Pulled Pork, Rinderbrust, Sparerips, Loins Strips, Lachs im Bananenblatt, Hähnchenbrust Dry Rub, Hamburger

Dips:

Homemade-BBQ-Sauce, Salsa, Currysauce, Senf, Mayonnaise, Ketchup

Beilagen:

Corn Bread, Chili Beans, Maiskolben, Wilde Kartoffeln, hausgemachte Hamburger Brötchen, Double baked Potatoes

Dessert:

Lemon Meringue Pie, Apple Pie, Eiscrème, Milchshake, Brownies

37,20 Euro pro Person

Kleine Snacks im Glas serviert

Gerne bereiten wir Ihnen eine Auswahl vor (Mindestabnahme für 10 Portionen pro Sorte)

| | |
|--|-----------|
| Käsespieß mit Weintrauben | 3,50 Euro |
| Tomate-Mozzarella Spieß mit Basilikum | 3,50 Euro |
| Party Fleischküchle auf Kartoffelsalat | 3,60 Euro |
| Geräucherter Lachs mit Dill-Meerrettich Crème und Pumpernickel | 4,70 Euro |
| Butterbrezel | 3,40 Euro |
| Roastbeef mit Remouladensauce und Kresse | 4,70 Euro |
| Garnele auf Couscous Salat | 4,10 Euro |
| Mariniertes Gemüse mit Rucola | 3,50 Euro |
| Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce | 4,50 Euro |
| Pikant marinierte Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce | 3,50 Euro |
| Melone mit Schinken | 2,80 Euro |

Rustikale Bier- und Weinstube „Heilig´s Blechle“

(täglich geöffnet ab 17.00 Uhr)

Lassen Sie den Abend gemütlich in unserer rustikalen Bier- und Weinstube „Heilig´s Blechle“ ausklingen. Hier finden Sie eine Auswahl an frisch gezapften Biersorten, verschiedenen weiteren Getränken und kleinen Gerichten.

Nebenstehend ein kleiner Auszug aus unserer Getränkekarte



Aperitif

| | | |
|--|--------|------------|
| Prosecco frizzante stelvin le contesse | 0,75 l | 29,70 Euro |
| Baumann Riesling Brut-Weingut Schloss Affaltrach | 0,75 l | 30,00 Euro |
| Aperol Sprizz | 0,2 l | 7,20 Euro |
| Hugo | 0,2 l | 6,90 Euro |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|-----------|
| Medium / Still | 0,25 l | 3,00 Euro |
| Medium /Still | 0,75 l | 6,60 Euro |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,2 l | 3,50 Euro |
| Traubensaft / Grapefruitsaft / Johannisbeere | 0,2 l | 3,60 Euro |
| Schweppes Indian Tonic Water / Bitter lemon | 0,2 l | 3,60 Euro |
| Albschorle | 0,33 l | 4,20 Euro |
| Pepsi Cola / Pepsi Cola light | 0,2 l | 3,40 Euro |
| Red Bull | 0,25 l | 4,20 Euro |

Biere

| | | |
|---|--------|-----------|
| Zwiefalter Pils / Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,30 Euro |
| Dinkelacker alkoholfrei | 0,33 l | 3,30 Euro |

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch ein Bierfass an!

Weißwein

| | | |
|-------------------------------------|--------|------------|
| Collegium Riesling alte Reben | 0,75 l | 29,00 Euro |
| Endinger Engelsberger Grauburgunder | 0,75 l | 32,00 Euro |
| Chardonnay trentino | 0,75 l | 29,50 Euro |
| Pinot Grigio delle Venezie | 0,75 l | 26,50 Euro |

Roséwein

| | | |
|--------------------|--------|------------|
| Collegium Rosé | 0,75 l | 28,50 Euro |
| Bardolino Classico | 0,75 l | 26,00 Euro |

Rotwein

| | | |
|--|--------|------------|
| Haidle Trollinger mit Lemberger | 0,75 l | 29,00 Euro |
| Knab Endinger Engelsberg Spätburgunder | 0,75 l | 32,00 Euro |
| Chianti Classico Borgo Scopeto | 0,75 l | 32,00 Euro |
| Montepulciano | 0,75 l | 23,00 Euro |

Spirituosen

| | | |
|---------------------|------|-----------|
| Williamsbirne | 2 cl | 3,40 Euro |
| Obstler | 2 cl | 3,40 Euro |
| Himbeergeist | 2 cl | 3,40 Euro |
| Grappa Monpra | 2 cl | 5,00 Euro |
| Jägermeister | 2 cl | 3,40 Euro |
| Ramazotti | 2 cl | 3,40 Euro |
| Baileys Irish Cream | 2 cl | 3,40 Euro |

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch Cocktails und Longdrinks an!

Hotelzimmer

Erholen Sie sich in einem unserer 163 klimatisierten und modern eingerichteten Hotelzimmern.

Alle Zimmer sind für Allergiker geeignet und mit Klimaanlage, Flat Screen TV mit internationalen Programmen, Safe, Schreibtisch, Tablet, Telefon, Badewanne / Dusche, Haartrockner, Kosmetikspiegel, kostenfreiem Wireless-Lan und einer Kaffee- und Tee-Station ausgestattet. In unserer digitalen Gästeinformation auf dem Tablet finden Sie zudem die komplette Serviceübersicht unseres Hauses.





Konferenzräume

- ◆ 16 flexibel kombinierbare Veranstaltungsräumlichkeiten
- ◆ Tageslicht, Klimaanlage, 500 Lux Beleuchtung, Wireless-Lan, elektrisch verdunkelbar
- ◆ Raum 1–7 mit davorliegendem Foyer sind PKW befahrbar
- ◆ Ausstellungsnischen im Foyer
- ◆ Alle Veranstaltungsräumlichkeiten befinden sich in der ersten Etage
- ◆ Zentrale Kaffeepausenstationen mit Heißgetränkeautomaten in den Foyers
- ◆ Terrasse für Empfänge, Kaffeepausen und Gruppenarbeiten
- ◆ Tagungsbetreuung

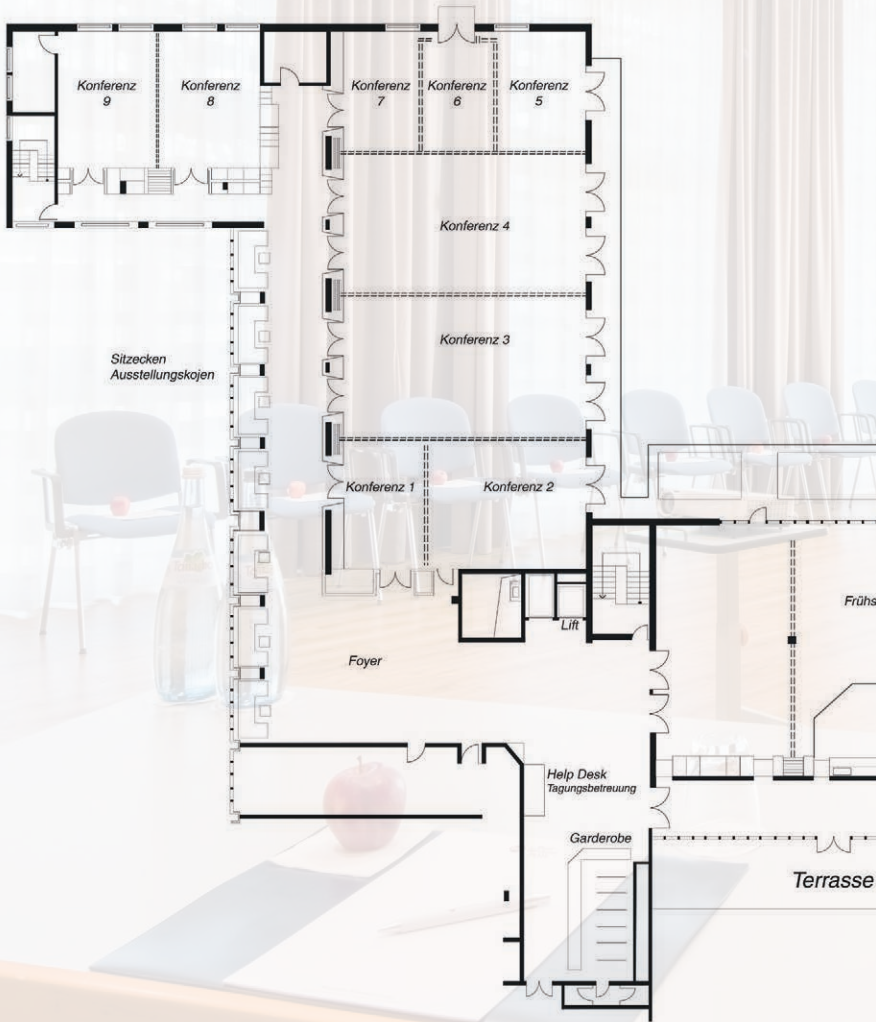
| Veranstaltungsraum | Größe (qm) | Länge × Breite (m) | Höhe (m) | Parlament (Personen) |
|--------------------|------------|--------------------|----------|----------------------|
| Raum 1–2 | 93,8 | 13,40 × 7,00 | 3,90 | 30 |
| Raum 3 | 109,21 | 13,40 × 8,15 | 3,90 | 40 |
| Raum 4 | 109,21 | 13,40 × 8,15 | 3,90 | 40 |
| Raum 5–7 | 88,44 | 13,40 × 6,60 | 3,90 | 30 |
| Raum 8 | 43,68 | 7,80 × 5,60 | 3,90 | 18 |
| Raum 9 | 43,68 | 7,80 × 5,60 | 3,90 | 18 |
| Neuffen | 92,4 | 12,00 × 7,70 | 2,80 | 20 |
| Römerstein | 100,87 | 13,10 × 7,70 | 2,80 | 40 |
| Teck | 62,54 | 11,80 × 5,30 | 2,80 | 24 |
| Stuifen | 41,34 | 7,80 × 5,30 | 2,80 | - |
| Rechberg | 26,28 | 7,30 × 3,60 | 2,45 | - |
| Hohenstaufen | 62,05 | 8,50 × 7,30 | 2,45 | 16 |
| Albstube | 36,48 | 9,60 × 3,80 | 2,45 | - |

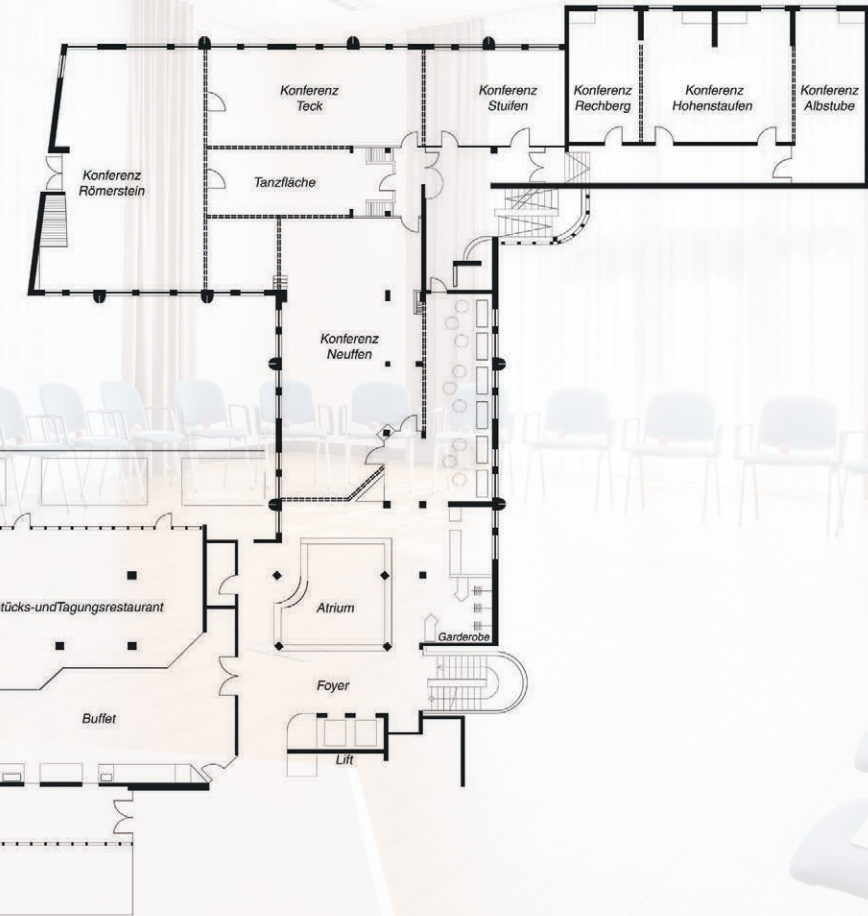
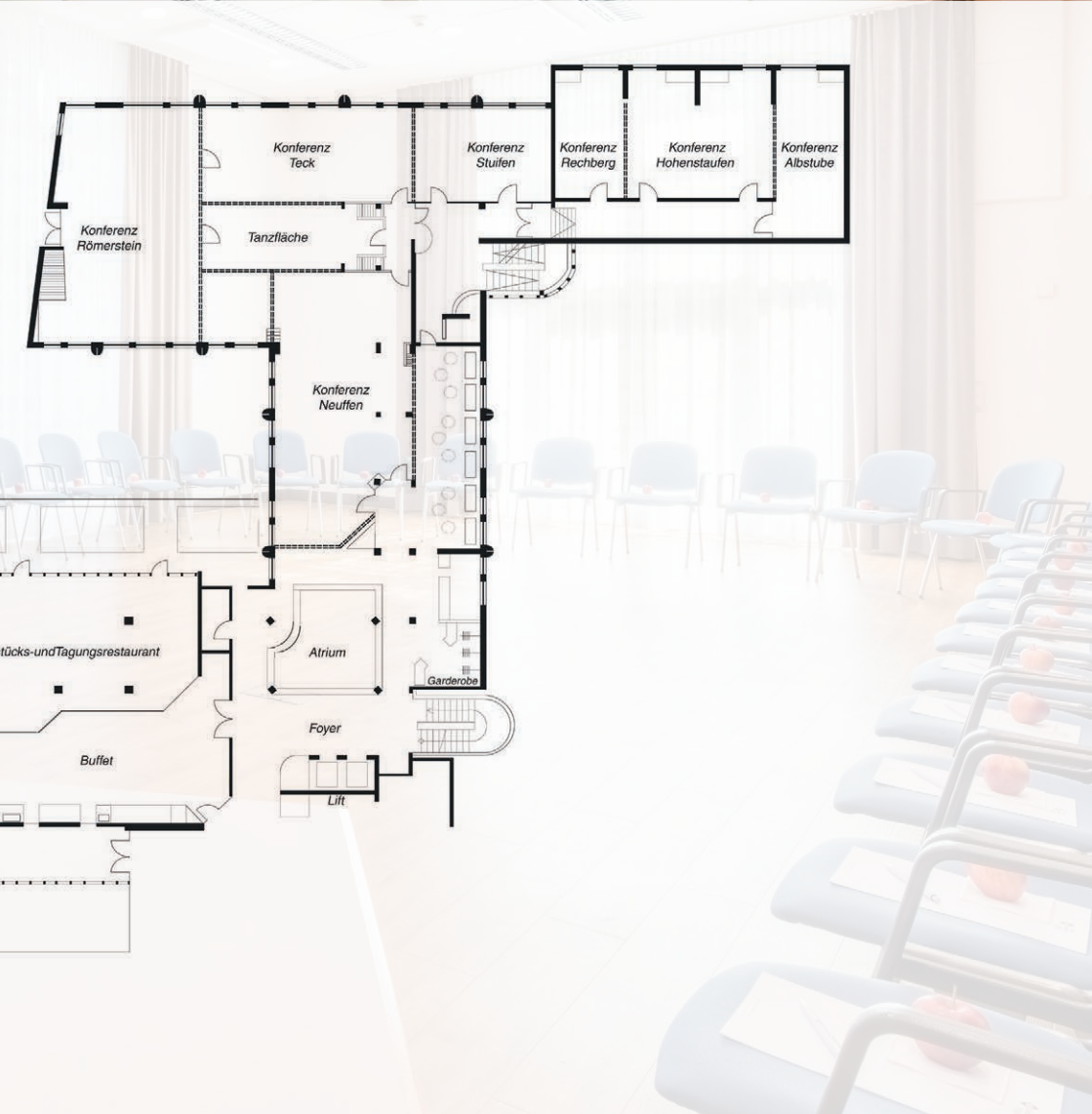
Kombinationen:

| | | | | |
|-----------------|--------|---------------|------|-----|
| Raum 1-3 | 203,01 | 15,15 × 3,40 | 3,90 | 84 |
| Raum 1-4 | 312,22 | 23,30 × 13,40 | 3,90 | 130 |
| Raum 1-7 | 400,66 | 29,90 × 13,40 | 3,90 | 160 |
| Raum 8-9 | 87,36 | 11,60 × 7,80 | 3,90 | 30 |
| Römerstein/Teck | 165,00 | | 2,80 | 60 |



| Kino (Personen) | U-Form (Personen) | Block (Personen) | Runde Tische (Personen) | Stuhlkreis (Personen) |
|-------------------------|----------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------|
| 40 | 30 | 36 | - | 15 |
| 60 | 32 | 40 | - | 20 |
| 60 | 32 | 40 | - | 20 |
| 40 | 30 | 36 | - | 15 |
| 20 | 12 | 16 | - | 8 |
| 20 | 12 | 16 | - | 8 |
| 30 | 22 | 28 | - | - |
| 60 | 30 | 36 | 60 | 20 |
| 30 | 18 | 24 | 40 | 12 |
| 16 | 12 | 16 | - | 8 |
| - | - | 10 | - | - |
| 25 | 18 | 20 | - | 15 |
| 16 | 12 | 12 | - | - |
| 110 | 42 | - | 60 | 40 |
| 150 | - | - | 100 | 60 |
| 260 / 430 o. Technik | - | - | 200 | - |
| 40 | 30 | 36 | - | 15 |
| 90 | - | - | 80 | 30 |





Unsere Tagungsräume

Bei uns finden Sie ideale Voraussetzungen für ein festliches Bankett oder eine Business Tagung – unsere 16 klimatisierten und mit Tageslicht durchfluteten Räume auf rund 1.000 qm Veranstaltungsfläche bieten Ihnen Kapazitäten für bis zu 430 Personen. Unser großzügiges Tagungsfoyer ist mit dem PKW befahrbar. Modernste Beschallungs-, Projektions- und Präsentationstechnik steht Ihnen bei Bedarf zur Verfügung. Der gesamte Veranstaltungsbereich ist mit kostenfreiem Wireless-Lan sowie zentralen Kaffeepausenstationen mit Heißgetränkeautomaten in den Foyers ausgestattet.

Alle Veranstaltungsräumlichkeiten befinden sich in der ersten Etage und sind auf dem neusten energieeffizienten Stand.

Unsere Tagungsbetreuung steht Ihnen vor Ort tatkräftig und kompetent zur Seite und begleitet Sie gerne bei der Durchführung Ihrer erfolgreichen Veranstaltung.







Tagungspauschale (gültig ab 12 Personen)

- ♦ Ein Veranstaltungsraum entsprechend Ihren Wünschen
- ♦ 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Moderationskoffer
- ♦ Wireless-Lan
- ♦ Stifte und Blöcke
- ♦ In unserer zentralen Pausenstation: Kaffeepause am Vormittag mit Kaffeeheißgetränken, Tee, Obst und herzhaftem Snack
- ♦ Im Veranstaltungsraum: Mineralwasser unlimitiert
- ♦ Mittagessen in Form eines Lunchbuffets* mit Vorspeisenbuffet, Salatbuffet, Suppe, zweierlei Hauptgerichten mit Beilagen, vegetarisches Hauptgericht, Dessertbuffet
- ♦ In unserer zentralen Pausenstation: Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffeeheißgetränken, Tee, Obst und süßem Snack

ab 64,00 Euro pro Person / Tag

* Bei weniger als insgesamt 30 Tagungsgästen im gesamten Hotel bieten wir alternativ zum Lunchbuffet ein 3-Gang-Menü mit Hauptgericht zur Wahl an.

Möchten Sie Ihre Kaffeepause individuell gestalten?

Dann haben Sie die Möglichkeit weitere Pausenarrangements gegen einen Aufpreis in Höhe von 5,50 Euro pro Person zur Verpflegungspauschale hinzu zu buchen.

Vital und Vegan

Wraps mit Auberginencreme, Rucola und getrockneten Tomaten

Couscous Salat mit Kresse

Müslí Lactosefrei wahlweise mit Mandelmilch oder Sojamilch

Smoothie aus Gurken, Granny-Smith-Äpfeln und Kiwis

Swabian Style

Butterbrezel

Party Saitenwürstchen mit Linsensalat

Leberkäse im Brötchen mit Senf

Obstkorb

Viva la France

Verschiedene Croissants (herzhaft und süß)

Baguette Scheiben mit Salami und Camembert

Früchtekompott mit Joghurt

Kaffee-Milch-Shake

Vamos a la Playa

Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln

Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Oliven und Queso Manchego

Chorizo

Little Peking

Party Frühlingsrollen mit Sojasauce und

süß-scharfer Sauce

Pikante Reisbällchen

Reissalat mit Gemüse und Curry Dip

Litschis und Ananas-Kokos-Salat



Ideale Lage und Verkehrsanbindung:

- ◆ 15 km zur Neuen Messe Stuttgart und zum Flughafen
- ◆ 5 km zur Autobahn A8 und Bundesstraße B313
- ◆ 15 km zur Outletcity Metzingen
- ◆ 150 Meter Fußweg zum Bahnhof und Busbahnhof
- ◆ Zentrale Innenstadtlage

Anfahrt mit dem Auto

Über die A 8 aus Richtung Karlsruhe, Stuttgart oder München, Ausfahrt Wendlingen/Nürtingen. Nach der Ausfahrt auf die B313 Richtung Nürtingen. Bis zur 5. Ampel geradeaus. 6. Ampel: in die linke Spur einordnen und links über die Brücke Richtung Polizei. In den Kreisverkehr einfahren und an der 3. Ausfahrt Richtung Zollamt/Polizei ausfahren. Immer der Straße nach, bis die Rechtskurve in die Europastraße mündet. Nach 300 m finden Sie das Hotel auf der rechten Seite.

Anfahrt mit der Bahn

Stündliche Eilzugverbindungen von Stuttgart nach Nürtingen.

Anfahrt mit dem Flugzeug

Die Taxifahrt vom Flughafen dauert 15-20 Minuten.



Rahmenprogramme

Bogenschießen, Team-Olympiade, Oktoberfest-Battle, Tischkicker-Turnier sind nur einige Events die Ihren Teilnehmerkreis begeistern werden. Egal ob Sie ein komplexes Team-Training für die Begleitung Ihrer Veränderungsprozesse benötigen oder ein unvergessliches Gemeinschaftserlebnis für Ihre Projektgruppe kreieren möchten, unsere externe Incentiveagentur hat für jede individuelle Anforderung die passende Idee.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Hotel Am Schlossberg GmbH & Co. KG

Best Western Plus Hotel Am Schlossberg
Europastraße 13 · 72622 Nürtingen
Telefon +49 (0)7022 704-0
www.hotel-am-schlossberg.de
www.schlossberg.bestwestern.de