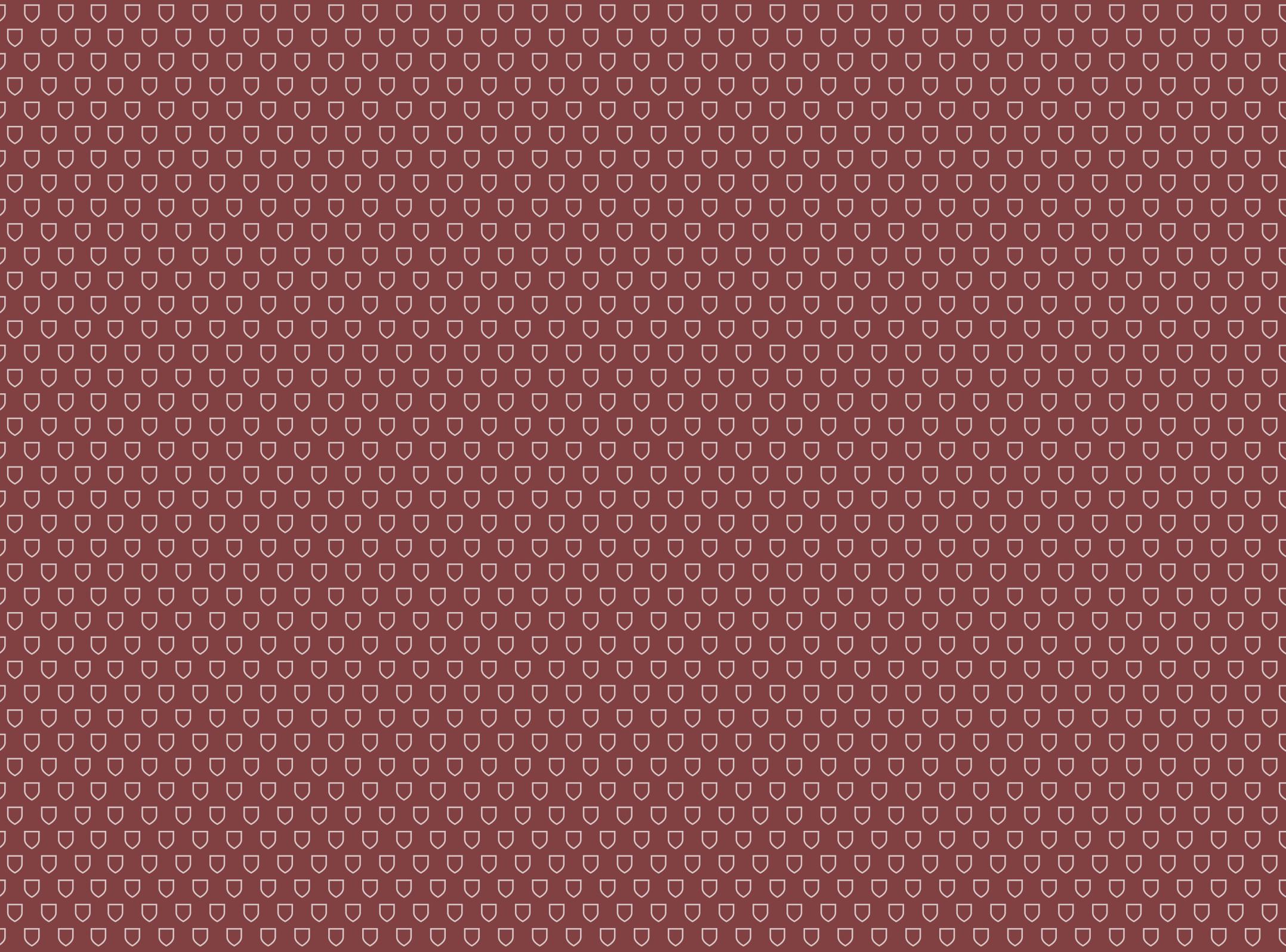


# Tagungen & Firmenevents auf Immenhof

HOTEL  
GUT IMMENHOF





## *Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!*

*Eine gelungene Veranstaltung mit Mitarbeitern und Kunden, als Event, Workshop oder Incentive, fördert Teamspirit, stärkt das gegenseitige Vertrauen und setzt Kreativität frei. Genau das ist unser Anspruch für Ihre Zeit bei uns im Hotel Gut Immenhof.*

*Egal, ob ein kleines Teammeeting im Weinkeller vom Herrenhaus, ein Workshop im Hofladen oder ein großes Firmenevent im Veranstaltungssaal vom Melkhus: Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine unvergessliche Zeit bei uns haben.*

*Dafür entwickeln wir - mit Erfahrung und Feingefühl, mit vollem Einsatz und viel Herz - ein maßgeschneidertes und ganz persönliches Konzept für Sie. Vom ersten Kontakt bis zur Abwicklung Ihres Events sind wir für Sie da.*

*Auf den folgenden Seiten erfahren Sie erste Details für Tagungen im Hotel Gut Immenhof.*

*Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen  
und für Sie eine gelungene Veranstaltung zu planen.*

*Herzliche Grüße,*

*L. Sommerkamp R. Drouot*

Lea Sommerkamp & Raphael Drouot,  
Veranstaltungmanagement Hotel Gut Immenhof

Telefon: +49 4523 8828-0

E-Mail: [bankett@gut-immenhof.de](mailto:bankett@gut-immenhof.de)



# 8 GUTE GRÜNDE ... für Tagen auf Immenhof!

Ob Tagung, Firmenevent oder Incentive: Es gibt viele Gründe und im Hotel Gut Immenhof genauso viele Möglichkeiten. Wir kümmern uns um das große Ganze und die Details, damit Sie und Ihre Mitarbeiter die gemeinsame Zeit in vollen Zügen genießen können.

## 1 ... weil hier unvergessliche Erlebnisse geschaffen werden.

Ihre Tagung im Hotel Gut Immenhof bedeutet mehr als gemeinsames Arbeiten. Sie ist vielmehr ein Erlebnis, das für immer im Gedächtnis bleiben wird. Bei Ihnen und genauso bei Ihren Mitarbeitern.



## 2 ... weil der Seeblick neue Horizonte eröffnet.

Der Immenhof ist ein Ort, an dem man erfrischende Ideen entwickeln kann. Der Kellersee liegt direkt vor der Tür und lädt zum Schwimmen, SUP und Kanufahren ein. Für Incentives und Aktivitäten ein idealer Ausgangsort.



## 3 ... weil wir echte Teamplayer sind.

Unser Hotelteam besteht aus vielen einzelnen Fachkräften, die alle zusammen für Ihr Wohlfühl sorgen: Vom Hausmeister, Servicekraft bis zum Hoteldirektor - wir sind für Sie da.

## 4... weil *GENUSS* hier großgeschrieben wird.

Zu einem gelungenem Fest gehören auch besondere Geschmackserlebnisse. Unsere Küchencrew und das Serviceteam verwöhnen Sie rund um Ihre Veranstaltung mit dem Besten aus der Immenhof-Küche. Regional, hausgemacht - und immer außergewöhnlich.

## 5... weil hier *Geschichte* lebendig ist.

Der Immenhof, bekannt aus den legendären Kinofilmen aus den 50er-Jahren, ist schon im 14. Jahrhundert in die Annalen eingegangen. Im Laufe der vergangenen sechs Jahrhunderte war das Gut Rothensande Versorgungsgut, landwirtschaftlicher Betrieb, Alterssitz, Jugenddorf, Waisenhaus, Pferdezucht, Sehnsuchtsort - und seit Oktober 2021 Hotel.



## 6... weil hier ein Ort zum *Bleiben* ist.

Unsere 50 Zimmer und Suiten empfangen Sie und Ihre Gäste mit einer nordischen, ländlichen, eleganten und gemütlichen Atmosphäre - und herrlich bequemen Betten. Da das Hotel eine historische Anlage ist, gleicht kein Zimmer dem anderen. Und trotzdem werden Sie sich in jedem gleich willkommen fühlen.

## 7... weil unsere *Teamevents* einzigartig sind.

Auf dem Immenhof gibt es eine Vielzahl von außergewöhnlichen Firmen-Incentives. Ob bei einer SUP- oder Kanu-Tour, einer geschichtlichen Begehung des Gutes, beim Wandern oder bei einem gemeinsamen Tasting: Unsere Events verbinden das ganze Team.

## 8... weil wir Ihnen das *Rundum-Glücklich-Paket* bieten.

Von der ersten Anfrage bis zur Abwicklung Ihrer Veranstaltung: Unser Team unterstützt Sie mit Umsicht, Know How und großer Sorgfalt bei Planung und Durchführung Ihrer Events auf Gut Immenhof. Weil Service und Feingefühl für uns eine Selbstverständlichkeit sind.

# *Herzlich Willkommen auf Immenhof*

Ein schönes Ambiente erfreut nicht nur das Auge, sondern auch den Kopf: Im Hotel Gut Immenhof gibt es für eine Tagung viele Möglichkeiten, der Kreativität neuen Input zu geben. Und gemeinsame Erlebnisse fördern auch den Teamspirit aller Mitarbeiter. GUTe Aussichten.



## Unsere Räumlichkeiten

### DER MELKHUS-SAAL

Unser prächtiger Veranstaltungssaal ist das Herzstück des Hofes: Über dem Restaurant Melkhus gelegen, mit einer kirchenschiffartigen Kuppel und einem sensationellen Blick auf den Kellersee ist hier der perfekte Ort für große Feiern und Firmenevents für bis zu 350 Personen. Der Saal hat eine Konzertakkustik und ist mit allem ausgestattet, was Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.

[Mehr auf Seite 8](#)

### DER WEINKELLER

Unser uriger kleiner Weinkeller im Herrenhaus ist der perfekte Ort für ein außergewöhnliches Event. Am rustikalen Eichentisch haben zwölf Personen Platz, die Terrasse mit Blick auf Rosengarten und Kellersee kann mit Tischen und Heizstrahlern ausgestattet werden. Und natürlich finden sich im Weinkeller viele hervorragende Tropfen.

[Mehr auf Seite 9](#)

### DER HOFLADEN

Sie möchten eine besondere Tagung im kleinen Kreis? Ein Brainstorming oder Teammeeting in einem außergewöhnlichen Ambiente? Dann ist unser Hofladen mitten auf dem Hof der ideale Ort dafür. Hier können Sie mit bis zu 25 Personen in gemütlicher, uriger und kreativer Atmosphäre zusammensitzen und hautnah die Gutskultur erleben. Für die Ausstattung des Raumes nehmen wir gern Ihre persönlichen Wünsche entgegen.

[Mehr auf Seite 10](#)



## DER MELKHUS-SAAL

### 1 Festsaal

mit der Größe 457 m<sup>2</sup>  
im Obergeschoss des Restaurants Melkhus,  
mit Fahrstuhl, Deckenhöhe 12 m

Empfohlene max. Teilnehmer

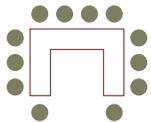
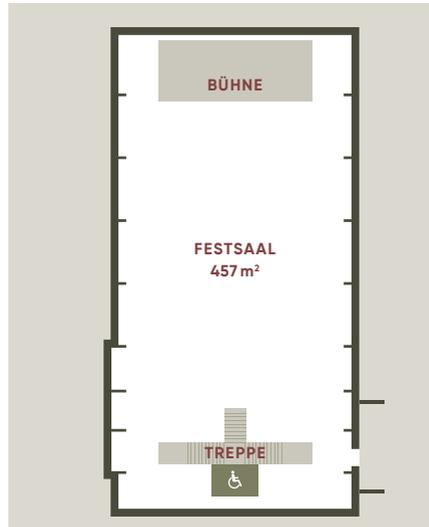
**75 Pers.:** U-Form Bestuhlung

**150 Pers.:** Parlam. Bestuhlung

**200 Pers.:** Bankettbestuhlung

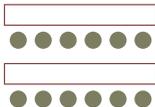
**220 Pers.:** Tafelbestuhlung

**350 Pers.:** Theaterbestuhlung



#### U-Form:

U-förmig gestellte Tische,  
ein- oder beidseitig bestuhlt



#### Parlam. Bestuhlung:

Parallel gestellte Tische  
mit einseitiger Bestuhlung



#### Bankettbestuhlung:

Runde Tische  
mit 6 - 10 Stühlen  
pro Tisch rundum bestuhlt



#### Tafelbestuhlung:

Rechteckige Tische  
mit beidseitiger Bestuhlung



Raummierte Melkhus-Saal: ab 1.500,- € pro Tag inkl. Beschallungsanlage und Mikrofon bis max. 10 h.

## DER WEINKELLER

**1 Raum mit Vorraum und Außenbereich**  
im Untergeschoss des Herrenhauses,

mit Fahrstuhl,  
mit den Größen

a) 35 m<sup>2</sup>

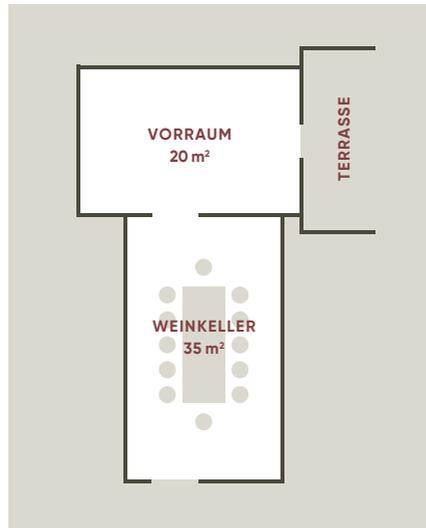
b) 20 m<sup>2</sup>

Empfohlene max. Teilnehmer:

**12 Pers.:** Stuhlkreis

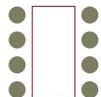
**12 Pers.:** Tafelbestuhlung

**35 Pers.:** Theaterbestuhlung



### Stuhlkreis:

Stühle im Kreis angeordnet,  
keine Tische



### Tafelbestuhlung:

Rechteckige Tische  
mit Rundumbestuhlung



### Theaterbestuhlung:

Stuhlreihen mit  
versetzten Stühlen  
in eine Blickrichtung,  
keine Tische



Raummiete Weinkeller: 350,- € pro Tag

## DER HOFLADEN

### 1 Raum

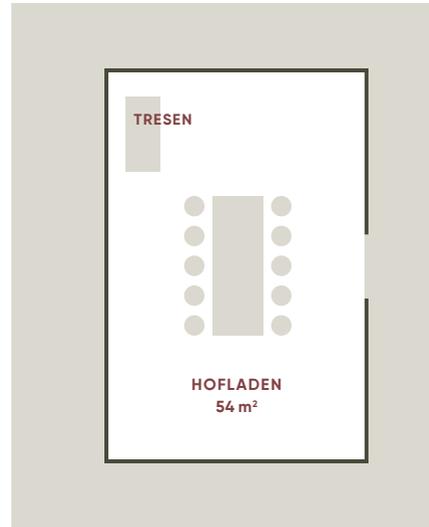
mit der Größe 54 m<sup>2</sup>  
im Peer-Stall

Empfohlene max. Teilnehmer:

**15 Pers.:** Stuhlkreis

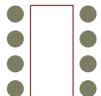
**18 Pers.:** Blocktafel

**25 Pers.:** Theaterbestuhlung



#### Stuhlkreis:

Stühle im Kreis angeordnet,  
keine Tische



#### Tafelbestuhlung:

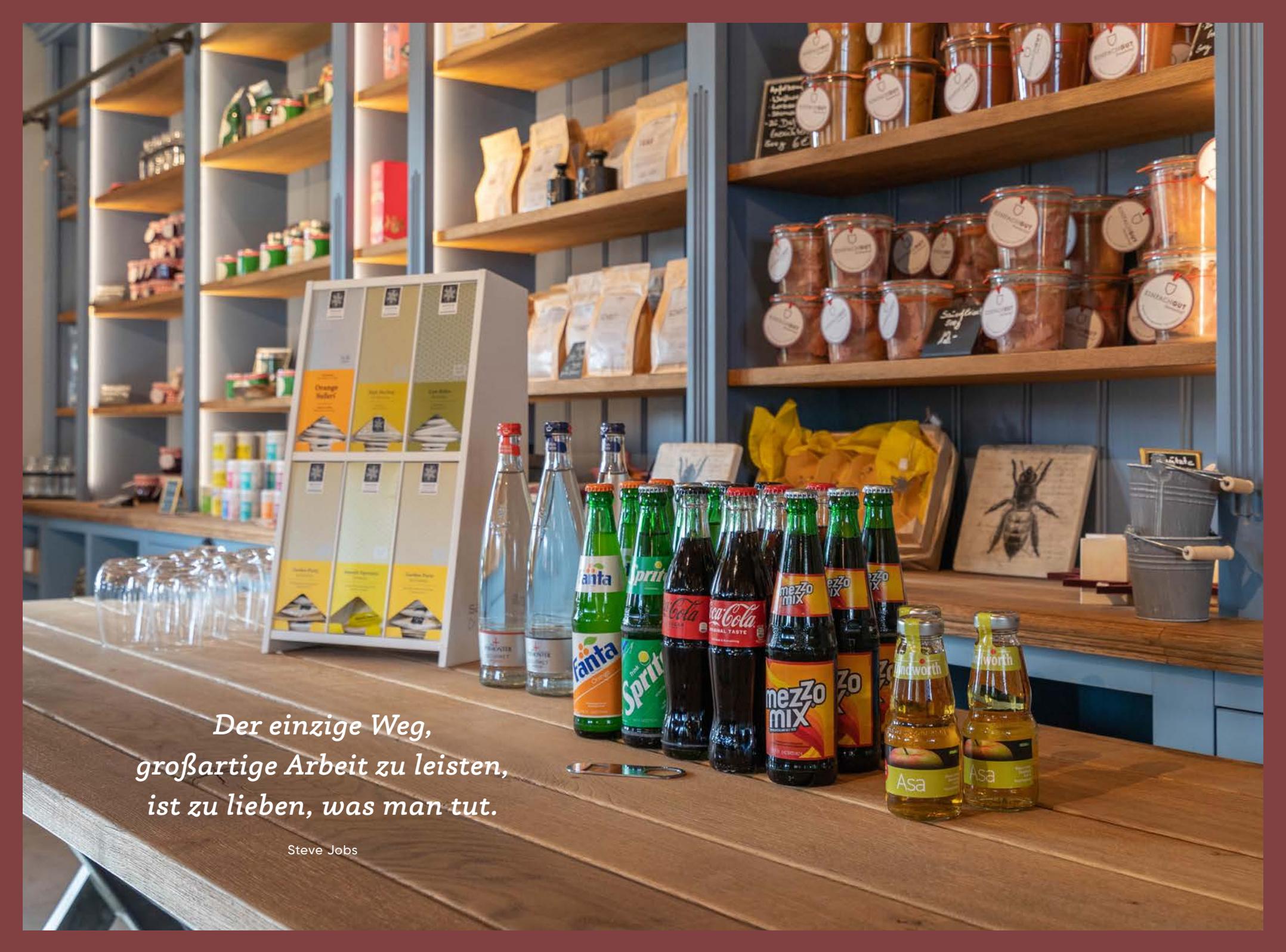
Rechteckige Tische  
mit beidseitiger Bestuhlung



#### Theaterbestuhlung:

Stuhlreihen mit  
versetzten Stühlen  
in eine Blickrichtung,  
keine Tische



A photograph of a bar counter with various bottles of drinks. In the foreground, there are several bottles of Fanta (orange and green), Coca-Cola (dark), Mezzo mix (orange), and Asa (yellow). To the left, there is a display rack with several yellow and white packets. In the background, there are shelves with jars of honey and other products. A framed picture of a bee is visible on the wall behind the counter.

*Der einzige Weg,  
großartige Arbeit zu leisten,  
ist zu lieben, was man tut.*

Steve Jobs

## Tagungspauschale



### Halbtagspauschale

#### Bis zu 5 Stunden

- Unbegrenzte Tagungsgetränke (Apfelsaft, Wasser, Cola, Fanta, Sprite) im Tagungsraum
- 1 x Kaffeepause nach Wahl (süß, fruchtig oder herzhaft), Filterkaffee und Tee
- 2-Gang-Mittagessen im Melkhus  
Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
- Tagungstechnik,  
Beamer mit Leinwand oder Flatscreen
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Highspeed W-Lan
- Kostenfreie Parkplätze

pro Person 59,- €

### Ganztagspauschale

#### Bis zu 8 Stunden

- Unbegrenzte Tagungsgetränke (Apfelsaft, Wasser, Cola, Fanta, Sprite) im Tagungsraum
- 2 x Kaffeepause nach Wahl (süß, fruchtig oder herzhaft), Filterkaffee und Tee
- 2-Gang-Mittagessen im Melkhus  
Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
- Tagungstechnik,  
Beamer mit Leinwand oder Flatscreen
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Highspeed W-Lan
- Kostenfreie Parkplätze

pro Person 71,50 €

Gegen einen Aufpreis von 10,50 € p.P. stellen wir Ihnen gerne zusätzlich Filterkaffee & Tee unlimited bereit.

Die **Technik** in unseren Tagungsräumen ist unterschiedlich. Im Hofladen und Weinkeller steht Ihnen jeweils ein Flatscreen (55 Zoll IR Touch Display, ca. 140 cm Bildschirmdiagonale, Auflösung: 4K, 3840 x 2160) zur Verfügung.

Im großen Melkhus-Saal können Sie unseren integrierten Laserbeamer (mehr als 5000 Lumen Meter) nutzen, der an die Hausanlage angebunden ist. Dieser kann per Funkstecker sowohl über HDMI, als auch über USB Typ C bedient werden. Eine Leinwand, welche durch einen elektronisch gesteuerten Vorhang verdeckt wird, ist ebenfalls integriert.

## Zubuchbare Leistungen

### Zubuchbare Tagungsausstattung

• Rednerpult	Kostenfrei
• Moderationskoffer	30,- €
• Flipchart inkl. Papier + Stifte	20,- €
• Pinnwand	15,- €
• Headset	35,- €
• Raumumbau vor Ort	ab 150,- €
• Presenter	5,- €

### Zubuchbare Extras

• Verteiler Service	ab 1,50 €/Zimmer
• Room Drop aus dem Hofladen (Hausgemachte Pralinen & Marmelade, Schlüsselband, u.v.m.)	auf Anfrage
• Die Geschichte vom Immenhof seit 1361 (Gebundenes Büchlein, 45 Seiten)	7,50€/Stück
• Präsentkorb	ab 35 €
• Blumenstrauß	ab 35 €

### Vervielfältigung und Drucksachen:

• Fotokopie/Ausdruck s/w bis 100 Stück Din A4	0,25 €/Stück
• Fotokopie/Ausdruck s/w ab 100 Stück Din A4	0,15 €/Stück
• Fotokopie/Ausdruck Farbe bis 100 Stück Din A4	0,60 €/Stück
• Fotokopie/Ausdruck Farbe ab 100 Stück Din A4	0,40 €/Stück

Individuelle Angebote und Preise auf Anfrage.

### Papeterie:

#### Individuelle Papeterie-Paket mit eigenem Logo

Wenn Sie über ein eigenes Logo verfügen, setzen wir dieses gerne in unsere „Logo“-Templates ein. Bitte schicken Sie uns dafür eine druckfähige Datei im Format PDF oder EPS.

Gerne können wir auch Ihre Farben und Schriftart verwenden. Hierzu teilen Sie uns bitte den Farbwert in CMYK und die Typeformate .ttf oder .otf mit.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen z.B. personalisierte Booklets, Programmheftchen, Namenskarten, Menükarten etc.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Dieser Link führt Sie zur Papeterie-Seite →

# *Kulinarische Stärkung*

Nervennahrung nach getaner Arbeit: Bei uns im Hotel Gut Immenhof verwöhnt Sie die Küchencrew um Küchenchef Christian Jensen mit dem Besten aus unserer Gastronomie.



## Fingerfoodvariationen

aus der Melkhus-Küche

Ziegenkäse   Haselnuss   Himbeere	3,50 €
Käse Windbeutel   Rotweinschalotten	3,50 €
Eingeweckte Karotte   Haselnuss   Dattel   Senf	3,50 €
Waldpilz-Pastete   Comté	3,50 €

---

Gebackene Gemüserolle   grüne Tomatenmarmelade	4,50 €
Geräucherter Lachs   rote Bete   Sauerrahm	4,50 €
Gebeizter Saibling   Gurkensud   Saiblingskaviar	4,50 €
Hausgemachte Blutwurst   Quitte   Meerrettich	4,50 €
Knäckebrot   Stremellachs   Dill-Creme	4,50 €

---

Knäckebrot   geräucherter Aal   Kresse-Schmand	6,- €
Pumpernickel   geräucherter Holsteiner Schinken   Wachtelei	6,- €
Tatar vom Wolfsbarsch   weiße Rübchen   Immenhofs Kräutergarten Essenz	6,- €
Brust vom Freiland-Huhn   geröstete Blumenkohlcreme   Eigelb	6,- €
Tatar vom Holsteiner Weiderind   Holsteiner Cheddar   Röstzwiebel	6,- €
Heißgeräucherte Entenbrust   Blaubeeren   Ingwer	6,- €
Gebeiztes Kalbsfilet   Apfel   kandierter Fenchel	6,- €



## Buffetvorschläge

aus der Melkhus-Küche

### Nordisches Buffet

Holsteiner Räucherfisch | Meerrettichcreme

Krabbensalat | Avocado | Tomate | Peperoni

Glückstädter Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Gebeizter Lachs mit Sternanis | Honig-Senf Sauce

Rosa Roastbeef vom Holsteiner Rind | Sauce Tartare | eingelegte rote Zwiebeln

Holsteiner Katenschinken | Senffrüchte | Meerrettich

Kartoffel-Specksalat

Blattsalate | Dressing | Toppings

Immenhofs Brot Selektion und gesalzene Butter aus der Holsteinischen Schweiz

\*\*\*

Holsteiner Kartoffelsuppe | gerösteter Speck und Landbrot-Croutons | Majoran

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet | sautierter bunter Mangold | Kartoffelpüree | Pommery-Senfsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken | Wurzelgemüse und kleine Kartoffeln aus dem Backofen | kräftige Jus

Knusprig gebackener Kartoffelstrudel | Waldpilze | geschmorte Schalotten

\*\*\*

Nordische Käsespezialitäten | Früchtebrot | Chutneys

Joghurt-Mousse | marinierte Beeren

Warme Apfel-Mandel Tarte | Tahiti Vanilleeis

Nougat-Mousse | Hagebutte

Schokoladencreme | Karamell

pro Person 68,- €



**BBQ-Bufferet**

Red Cole slaw | geräucherte Paprika  
 Scharfer Tomatensalat | Mais | eingelegte rote Zwiebel  
 Süß-saurer Gurkensalat | Thai-Aromen  
 Mediterraner Bohnensalat  
 Blattsalate | Toppings | Dressings  
 Immenhofs Brot Selektion  
 Dips: Pimento Cream Cheese, geräucherte Salsa, Salsa verde,  
 Kräuterbutter, BBQ-Sauce

\*\*\*

**Vom Grill:**

Lachsfilet | Soja | Ingwer | Fenchel  
 Maispouardenbrust | Zitrone | Rosmarin  
 Rücken vom Holsteiner Rind | Piment d'Espelette  
 Nacken und Bauch vom Eichelschwein | Salbei | Pfeffer-Rub  
 Süßkartoffeln aus dem Backofen mit Cheddar  
 Mac & Cheese  
 Spicy Gemüse vom Grill

\*\*\*

Pavlova | Waldbeeren | Vanille Sahne  
 Eisstation | Toppings

**pro Person 59,- €****AUSGEZEICHNETE KÜCHE  
IM MELKHUS**

Nicht nur für uns gehören Bodenständigkeit und guter Geschmack zusammen. Im Frühjahr 2022 wurde unser Melkhus mit Küchenchef Christian Jensen vom Guide MICHELIN Deutschland mit dem Bib-Gourmand ausgezeichnet. Ein Qualitätslabel für Restaurants, die schmackhafte Küche aus guten, frischen Produkten zu moderaten Preisen anbieten.

Aktuell sind wir sogar zum «Bib» des Monats gekürt. Eine Auszeichnung, die uns stolz macht - und uns jeden Tag aufs Neue anspricht.



## Menüvorschläge

aus der Melkhus-Küche



### Menüvorschlag I

Gebeiztes Saiblingsfilet aus dem Plöner See  
Honig-Senf Marinade | Gurken und Radieschen | Avocado

\*\*\*

Holsteiner Ochsenbäckchen 48 Stunden geschmort in Burgunder Sauce  
Topinambur | Kartoffelnocken | Krosser Speck

\*\*\*

Warme Apfel-Mandel Tarte | Tahiti Vanilleeis

pro Person 63,- €

### Menüvorschlag II

Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind  
Sauer eingewecktes Gemüse | Wachtelei | Sauce Tartare

\*\*\*

Exotische Hummersuppe | Hummer in Salzbutterm pochiert | Curry & Kokos

\*\*\*

Brust vom Freiland Huhn | knusprig gebackene Keule  
Kartoffelpüree | Pfifferlinge in Rahm

\*\*\*

Weißer Ivoire Schokolade und Mohn | Brombeeren | Buttermilch-Zitroneneis

pro Person 84,- €



### Menüvorschlag III

Marinierter Gelbflossen Thunfisch | Tomate | Basilikum | Jalapeños

\*\*\*

Tortellini mit confierter Vierländer Entenkeule | Einkochte Schalotten  
Beaufort Käse | Trüffel

\*\*\*

Gebratener Ostsee Dorsch „Finkenwerder Art“ | Krabben und Speck  
Geschmorte Kartoffeln | Zitronensauce

\*\*\*

Filet vom Holsteiner Rind | Zweierlei Pastinaken  
Sanddorn | Ahornsirup

\*\*\*

Milkschokolade | Kaffee | Schwarzkirsch-Pfeffersorbet

pro Person 98,- €

### Vegetarisches Menü

Salat von bunten Beten und eingelegten Beeren  
Ziegenkäseschaum | Himbeer Vinaigrette

\*\*\*

Blumenkohl „orientalisch“ | Gebackene Kichererbsen  
Granatapfel Vinaigrette | Curry

\*\*\*

Gegrillter grüner Spargel | mild geräucherte Kartoffel Agnolotti  
Nussbutter Hollandaise

\*\*\*

Ricotta Gnocchi | Waldpilze | Tomaten | Parmesan Fumet

\*\*\*

Dessert aus dem jeweiligen Menü

3 Gang p.P. 58,- € | 4 Gang p.P. 69,- € | 5 Gang p.P. 82,- €



## FISCH & GUT

im Restaurant Rodesand



### Genussempfehlung

Zweierlei Snacks

\*\*\*

Fjordforelle

*Gurke | Sauerrahm | Schnittlauch*

*Holzfass Chardonnay-Essig*

\*\*\*

Seawater Garnele und Miesmuschel

*Bouillabaisse-Sud | Saubohne | Fenchel*

\*\*\*

Ostsee Steinbutt

*Nordseekrabbe | Kartoffel | Petersilie | Zitrone*

\*\*\*

Dunkle Schokolade

*Blaubeere | Limette | Hafer*

\*\*\*

Süßigkeiten

3 Gang p.P. 100,- €

ohne Seawater Garnele und Miesmuschel

4 Gang p.P. 122,- €



## FISCH & GUT

Hier trifft Präzision auf Leidenschaft, Kreativität auf Raffinesse und feine Fischkreationen auf Gemüse. Ein Besuch im Rodesand ist mehr als Genuss, er ist vielmehr ein Erlebnis, eine zauberhafte Geschmacksreise.

Küchenchef Patrick Kühn verbindet mit seiner pescetarischen Menükarte Genuss und Regionalität und bietet eine Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten, mit oder ohne Fisch. Und das in einer einzigartigen Atmosphäre, denn auch die liebevoll restaurierten Räume im Herrenhaus sind ein Genuss für die Sinne.

Übrigens: Der Name Rodesand stammt aus der langen Geschichte des Gutes; erstmalig erwähnt wurde es im Jahr 1361 als „Ein Hof namens Rodesand“.



Hauptraum Restaurant Rodesand



Blauer Salon

## FEINE DRINKS IN DER JANTZENS BAR



Mehr als nur eine Hotelbar: Die Jantzens Bar im Herrenhaus bietet neben dem stylish-gemütlichen Ambiente eine außergewöhnliche Karte an. Hier gibt es nicht nur die besten Cocktails der Holsteinischen Schweiz, sondern eine große Auswahl an internationalen Spirituosen und Weinen. Die Spezialität von Barchef Daniel Eeten? Seine ungewöhnlichen, saisonalen Cocktail-Kreationen. Für einen perfekten Abschluss eines schönen Tages oder den Anfang eines genussvollen Abends.



# *Teamspirit mit Seeblick*

Sportliche Aktivitäten und Spiele, Tastings oder Ausflüge: Gemeinsame Erlebnisse stärken Ihre Mitarbeiter und schweißen zusammen. Wir bieten eine Vielzahl von Firmen-Incentives an.



## Teamevents / Rahmenprogramm

- Weinprobe
- Gin / Rum Tasting
- Cocktailseminar
- Musikalische Liveauftritte
- Boots- oder Fahrradtour
- Kanutour
- Wandern
- Yoga
- SUP Tour
- Outdoorspiele
- Geschichtliche Begehung des Gutes
- Sonderausstellung der Immenhof-Filme
- Schlossführung Eutin
- Naturpark-Draisine in Malente

### Event-Dienstleister

- **EXEO GmbH**  
Am Flugplatz 4, 23560 Lübeck  
Tel.: 0451 120 131 00  
[anfrage@exeo.de](mailto:anfrage@exeo.de)  
[www.exeo.de](http://www.exeo.de)
- **Strandgut Erlebnistouristik**  
Marion Wegener  
Birkenallee 15 a  
Timmendorfer Strand  
Tel.: 04503 702 574  
[wegener@strandgut-erlebnistouristik.de](mailto:wegener@strandgut-erlebnistouristik.de)  
[www.strandgut-erlebnistouristik.de](http://www.strandgut-erlebnistouristik.de)



---

Individuelle Angebote sowie weitere Events und Preise auf Anfrage.

## Übernachten auf Immenhof

Jedes unserer 50 Zimmer und Suiten in fünf verschiedenen Kategorien ist ganz individuell – Egal ob Sie sich für eines unserer geräumigen Doppelzimmer, eine Hofsuite oder für eine Immenhof-Suite entscheiden: Überall empfängt Sie eine nordisch-ländliche, elegante und gemütliche Atmosphäre.

Übernachtungspreise auf Anfrage.

### Doppelzimmer

2 Personen | 21 bis 29 m<sup>2</sup>



Ausstattung: Kaffeemaschine, Safe, TV, W-LAN, Minibar, Badezimmer mit Dusche, Föhn, Bademantel

### Doppelzimmer Immenhof

2 Personen | 30 bis 40 m<sup>2</sup>



Ausstattung: Kaffeemaschine, Safe, TV, W-LAN, Minibar, Badezimmer mit Dusche, z.T. Badewanne, Föhn, Bademantel

### Immenhof-Suite

2 Personen | 45 bis 53 m<sup>2</sup>



Ausstattung: Kaffeemaschine, Safe, TV, W-LAN, Minibar, Badezimmer mit Dusche, z.T. Badewanne, Föhn, Bademantel, z.T. Terrasse

### Hofsuite & Hofsuite Seeblick

bis 4 Personen\* | 62 bis 96 m<sup>2</sup>



Ausstattung: Kaffeemaschine, Safe, TV, W-LAN, Minibar, Badezimmer mit Dusche, z.T. Badewanne, Föhn, Bademantel, z.T. Terrasse

\*in zwei getrennten Schlafzimmern

*Es gibt nur einen Weg, um Fehler zu vermeiden.  
Keine Ideen mehr zu haben.*

Albert Einstein



## Häufig gestellte Fragen – FAQ

### Kann ich mir die Location vor Ort anschauen?

*Gerne begrüßen wir Sie zu einer persönlichen Besichtigung der Locations und Gegebenheiten vor Ort im Hotel Gut Immenhof. Vereinbaren Sie dafür telefonisch oder per Mail einen Termin mit uns. Eine erste, allgemeine Besichtigung des Hofes und der Hotelanlage ist jederzeit möglich.*

### Welche Möglichkeiten der Anreise habe ich?

*Der Bahnhof Malente ist mit dem Auto in ca. fünf Minuten erreichbar. Gern buchen wir für Sie einen Transfer. Der nächstgelegene Flughafen Lübeck ist ca. eine Stunde entfernt. Wir verfügen über ca. 500 Parkplätze auf dem Hotelgelände. E-Autos können gegen Gebühr an den 14 Ladesäulen (10 x 22 KW, 4 x 50 KW) geladen werden.*

### Kann ich bei Ihnen auch ein individuelles Firmen-Event bekommen?

*Wir bieten vielfältige Möglichkeiten für Ihr Team-Event, planen aber auch Incentives nach Ihren individuellen Wünschen und bieten ein maßgeschneidertes Konzept.*

*Sprechen Sie uns gern an.*

### Sonstiges

Alle Preise beinhalten die gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuern von 7 % und 19 %.

Im Falle einer Mehrwertsteuererhöhung ist der Immenhof zu einer entsprechenden Preisanpassung berechtigt.

Die hier aufgelisteten Preise verlieren mit Erscheinen von neuen ihre Gültigkeit.

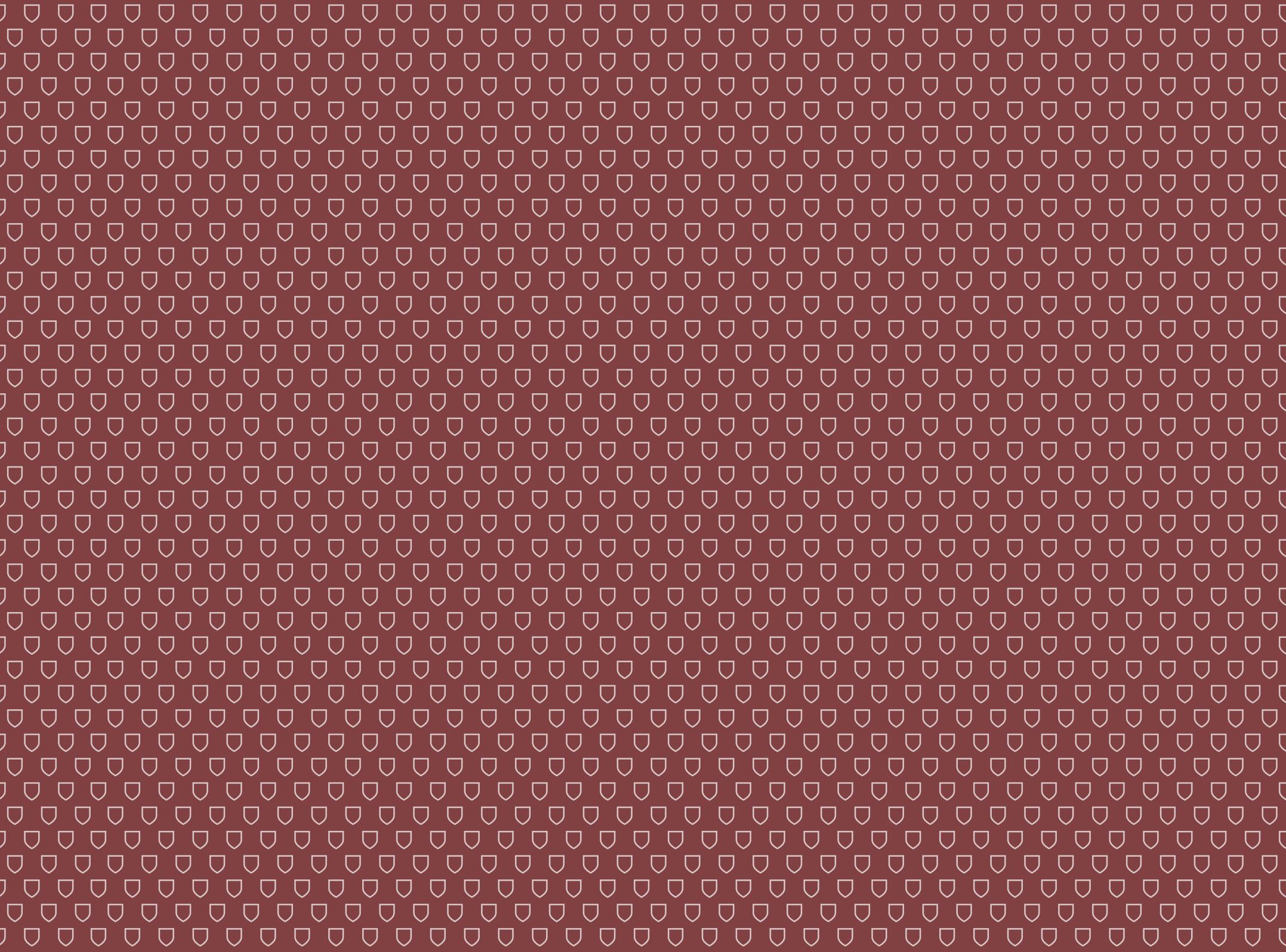


Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

Lea Sommerkamp & Raphael Drouot,  
Veranstaltungmanagement Hotel Gut Immenhof

Telefon: +49 4523 8828-0

E-Mail: [bankett@gut-immenhof.de](mailto:bankett@gut-immenhof.de)



## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER:

Gut Immenhof GmbH & Co. KG  
Rothensande 1, 23714 Malente  
Tel: +49 4523 8823-0  
kontakt@gut-immenhof.de  
www.gut-immenhof.de

### KONZEPTION & TEXT:

Julia Brinckman

### GESTALTUNG:

Stamp Media GmbH  
Agentur für Kommunikation & Design  
Ringstraße 19, 24114 Kiel  
www.stamp-media.de

### BILDNACHWEISE:

Sylvia Donath  
Kevin Fobe  
Olaf Haugwitz  
Holger Martens  
Anne Weise  
ZWEI Kommunikation

### PRODUKTION:

Schmidt & Klaunig  
Druckerei und Verlag seit 1869  
Ringstraße 19, 24114 Kiel  
www.schmidt-klaunig.de

Januar 2024

Änderungen vorbehalten.