

BEGEGNUNGEN, DIE VERBINDEN



PARTNER UND GUTES PR

Das Team des Hotel Restaurant Mużakowski verfügt über fast 30 Jahre Erfahrung in der Organisation von Konferenzen, Schulungen, Geschäftstreffen, Banketten und privaten Feiern – von Veranstaltungen im kleinen Kreis bis hin zu Events für 200 Personen.

Die Raumgestaltung, das kulinarische Angebot, die Übernachtungen und zusätzliche Programmpunkte werden zu einem stimmigen Gesamtkonzept verbunden. Eine persönliche Ansprechperson begleitet die Konzeption und Umsetzung Ihrer Veranstaltung und steht während der gesamten Zusammenarbeit mit dem Veranstalter in Kontakt.

Hotel



- 35 komfortable Zimmer, überwiegend Doppelzimmer
- zusätzlich Drei- und Vierbettzimmer verfügbar
- großer kostenfreier Parkplatz

Restaurant



- Raum für gemeinsame Mahlzeiten, Gespräche und erholsame Pausen
- abwechslungsreiche Speisekarte
- Frühstück, Kaffeepausen, Business-Lunches, Abendessen, Buffets und servierte Menüs für Gruppen

Veranstaltungsräume



- Konferenzraum für bis zu 50 Personen
- Bankettsaal für bis zu 200 Personen
- Raum für das offizielle Programm, künstlerische Show und eine Tanzfläche



Fast 30 Jahre
Erfahrung



35 Zimmer



Bis zu 83
Übernachtungsplätze



Veranstaltungen für
bis zu 200 Personen



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



JEDE VERANSTALTUNG BEGINNT MIT DEN MENSCHEN



Mit einem Team, das gerade eine neue Richtung einschlägt. Mit Partnern, die bereit für das nächste gemeinsame Projekt sind. Mit Mitarbeitenden, die einen Erfolg feiern, und mit einer Familie, die vollständig an einem Tisch zusammen kommt.

Für sie organisieren wir im Hotel Restaurant Mużakowskii Schulungen, Teamevents, Bankette, Geschäftstreffen und Familienfeiern. Sie bringen Ihre Idee mit – wir entwickeln daraus einen konkreten Plan. Wir bereiten die Räume, das kulinarische Angebot und die Übernachtungen vor und koordinieren alle Module und Elemente Ihrer Veranstaltung.

NEUES WISSEN, FRISCHE IDEEN, EINE GEMEINSAME RICHTUNG

Eine Schulung außerhalb des gewohnten Arbeitsumfelds gibt dem Team Raum für konzentriertes Arbeiten, offenen Austausch und intensive Beschäftigung mit einem konkreten Thema. Hier lassen sich neue Strategien vorstellen, Kompetenzen weiterentwickeln, Veränderungen vorbereiten und gemeinsame Lösungen erarbeiten.

Wir ergänzen Ihre Agenda mit einem Angebot, das auf den Rhythmus der Veranstaltung abgestimmt ist. Kaffee steht im passenden Moment bereit, das Mittagessen gibt neue Energie für den nächsten Programmpunkt und nach einem arbeitsreichen Tag können die Teilnehmenden bei einem gemeinsamen Abendessen zusammenkommen.

Bei mehrtägigen Schulungen organisieren wir für Sie auch Übernachtungen und Frühstück. Die Seminarleitung konzentriert sich auf die Inhalte, während das Hotelteam die Organisation des Aufenthalts übernimmt.



**Schulungen
& Konferenzen**



Teamevents



Geschäftstreffen



Familienfeiern



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



BEGEGNUNGEN, DIE VERBINDEN



BUSINESS, PARTNER UND GUTE PR

Ein neues Projekt, eine Produktpremiere, Sponsorengala oder ein Firmenjubiläum – jeder dieser Anlässe verdient einen Rahmen, der seine Bedeutung unterstreicht. Die Gestaltung des Raumes, die Begrüßung der Gäste, ein exzellenter Service und das Menü prägen gemeinsam den Gesamteindruck der Veranstaltung.

Wir organisieren Konferenzen, Präsentationen, Bankette, Galas und Abende für Ihre Geschäftspartner. Dabei verbinden wir das offizielle Programm mit Zeit für Teambuilding, Gespräche, das Knüpfen neuer Kontakte und das Feiern einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

Den Umfang der Veranstaltung stimmen wir gemeinsam mit dem Veranstalter ab. Wir bereiten die Räumlichkeiten, das kulinarische Angebot und die Unterbringung der Teilnehmenden vor – passend zum Zeitplan und zum Charakter des Treffens.



FAMILIENMOMENTE



Ein Geburtstag, Hochzeitstag, eine Kommunion, Taufe oder ein Jubiläum bringt die ganze Familie zusammen und schafft viele schöne Anlässe zum Feiern. Ein gemeinsames Essen, ein Toast, eine Torte, Musik und Fotos werden zu Erinnerungen, die noch lange nach der Feier ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Wir organisieren Mittagessen im engsten Familienkreis sowie größere Feiern mit Musik und Tanz. Gemeinsam stimmen wir das Menü, die Raumgestaltung und den Ablauf der Feier ab. So können als Gastgeber den Tag gemeinsam mit ihren Gästen genießen.

Familienmitglieder mit einer längeren Anreise können in den komfortablen Zimmern des Hotels Mużakowski übernachten. Am nächsten Morgen geht das Beisammensein bei einem gemeinsamen Frühstück noch weiter – in ruhigerer Atmosphäre und mit vielen Geschichten vom vergangenen Abend.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



SCHULUNGEN & KONFERENZEN



Ob Schulung, Präsentation, Teamengagement oder Gespräche mit Geschäftspartnern – ein perfekter Rahmen fördert die Konzentration, den Wissensaustausch und das Erreichen gemeinsamer Ziele.

Wir organisieren Schulungen und Konferenzen für Gruppen von 10 bis zu 200 Personen. Dafür bieten wir Ihnen Tagungsräume, Kaffeepausen sowie Business-Lunches. Den Umfang unseres Angebots stimmen wir individuell auf die Teilnehmerzahl, die Dauer und den geplanten Ablauf Ihrer Veranstaltung ab.

KAFFEEPAUSE

ab ca. 5,— € pro Person

Individuell zusammengestelltes Angebot

BUSINESS-LUNCH

ab ca. 16,— € pro Person

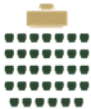
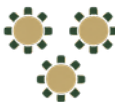
Suppe und Hauptgericht

KONFERENZRAUM

ab 140,— € für 4 Stunden

Exklusive Nutzung

UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME

Konferenzraum		Bankettsaal		
79 m ²		360 m ²		
Ein kompakter Raum für Schulungen, Workshops, Präsentationen und Teammeetings.		Ein moderner Saal für Konferenzen, Präsentationen, Firmenveranstaltungen, Galas, Bankette und Teamevents mit bis zu 200 Personen.		
• Tageslicht (Raum mit Fenstern) • Klimaanlage • Projektor vor Ort • Flexible Anordnung von Tischen und Stühlen, abgestimmt auf das Programm		• Tageslicht (Raum mit Fenstern) • Klimaanlage • Flexible Raumgestaltung • Bestuhlung abgestimmt auf die Teilnehmerzahl und den Charakter der Veranstaltung		
Mögliche Raumbestuhlung				
	Kinobestuhlung	Schulbestuhlung	Bankettbestuhlung	U-Form
Bankettsaal	ca. 200 Personen	ca. 70 Personen	ca. 160 Personen	ca. 150 Personen
Konferenzraum	ca. 50 Personen	ca. 20 Personen	ca. 30 Personen	ca. 20 Personen



KAFFEEPAUSE & BUSINESS-LUNCH



Ein gutes Gespräch braucht auch Zeit für eine Tasse Kaffee und eine gemeinsame Mahlzeit. Wir bieten Ihnen Kaffeepausen und Business-Lunches für Schulungen, Konferenzen und Geschäftstreffen an. Zur Auswahl haben Sie folgende Varianten: Classic, Premium und Deluxe, die sich im Umfang des Menüs unterscheiden. Die Details stimmen wir auf die Anzahl der Gäste, die Dauer und den Ablauf der Veranstaltung ab.

KAFFEEPAUSENANGEBOT - MENÜBEISPIELE

	CLASSIC	PREMIUM	DELUXE
Getränke	Kaffee, Tee, Sprudelwasser und stilles Wasser, Fruchtsäfte	Kaffee, große Teeauswahl, Sprudelwasser und stilles Wasser, Säfte, hausgemachte Limonade	Kaffee, Auswahl an Premium-Tees, Sprudelwasser und stilles Wasser, Säfte, frische Limonade, frisch gepresster Orangensaft
Snaks	Mini-Croissants, Mini-Tortillas	Frucht-Tartalettes, Mini-Bagels mit Räucherlachs	Fingerfood, Mini-Crème-Brûlée, Pistazien-Dessert mit Himbeeren
Zusätzlich	-	Frisches Obst	Frisches Obst, Auswahl an Nüssen

BUSINESS-LUNCH - MENÜBEISPIELE

	CLASSIC	PREMIUM	DELUXE
Suppen	• Tomatencremesuppe • Cremesuppe aus geröstetem Gemüse ...	• Cremesuppe aus gerösteten Tomaten mit Mozzarella • Soljanka ...	• Spargelcremesuppe • Garnelensuppe ...
Fleischgerichte	• Hähnchenbrust mit Kräutersauce • Langsam gegarter Schweinenacken in eigener Sauce ...	• Putenbrust mit Pfifferlingsauce • Kalbfleisch in einer feinen Kräutersauce ...	• Entenbrust mit Rotweinsauce • Kalbfleisch mit Trüffelsauce ...
Fisch und Meeresfrüchte	• Lachs mit Käsesauce ...	• Kabeljau mit grünem Gemüse ...	• Lachs mit Safransauce und grünem Gemüse ...
Vegetarische Gerichte	• Gemüserisotto • Falafel mit Gemüse und Joghurt-Kräuter-Sauce ...	• Ravioli mit Ziegenkäse und Spinat • Spargel mit Béchamelsauce überbacken ...	• Gnocchi mit Steinpilzen und Trüffelcreme • Gegrillter Schafskäse mit mediterranem Gemüse ...
Beilagen	• Basmatireis • Grüne Bohnen ...	• Kartoffelpüree mit Kräutern • Gemischter grüner Salat mit Vinaigrette ...	• Erbsenpüree • Junges Saisongemüse mit Kräuterbutter ...



Kontakt Rezeption:

✉ info@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung

✉ events@hotel-muzakowski.pl

☎ +48 518 911 337



FEIERN & EVENTS



Ein Familienessen, ein Jubiläum, ein Treffen mit Freunden oder ein Abend im Kreis von Geschäftspartnern – ein schöner Tisch schafft Raum für Gespräche, gemeinsames Feiern und persönliche Begegnungen.

Wir organisieren Veranstaltungen für von 10 bis zu 200 Personen im Konferenz-/Veranstaltungsraum und in unserem Bankettsaal. Dafür stehen Ihnen drei Varianten mit unterschiedlicher Dauer und unterschiedlichem Menüumfang zur Auswahl. Gemeinsam stimmen wir alle Details auf den Anlass, die Anzahl der Gäste und den Ablauf Ihrer Veranstaltung ab.



Familienessen oder Geschäftssessen

🕒 **3-Stunden-Pauschale**

🍽️ 3-Gänge-Menü

☕ Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 33,- € pro Person



Private Feier oder Firmenveranstaltung

🕒 **6-Stunden-Pauschale**

🍽️ 3-Gänge-Menü

🍰 Auswahl an Vorspeisen

☕ Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 49,- € pro Person



Treffen und Feiern

🕒 **8-Stunden-Pauschale**

🍽️ 3-Gänge-Menü

🍰 Auswahl an Vorspeisen

🍰 Zusätzliche warme Mahlzeit

☕ Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 55,- € pro Person

Zuzgl. Raummiete ab ca. 40 € pro angefangene Stunde



FESTTAGSMENÜ – BEISPIELE



Die unten präsentierten Gerichte der Varianten - Classic, Premium, Deluxe - sind Beispielvorschläge. Das vollständige Angebot präsentieren wir Ihnen auf unserer Website. Die Zusammenstellung des Angebots konfigurieren wir individuell passend zur Art Ihrer Veranstaltung.

	CLASSIC	PREMIUM	DELUXE
Aperitif	- Prosecco - Alkoholfreier Begrüßungscocktail ...	- Prosecco - Alkoholfreier Begrüßungscocktail ...	- Sekt - Alkoholfreier Sekt ...
Kalte Vorspeisen	- Gegrilltes und mariniertes mediterranes Gemüse - Chinesische Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen oder Ente ...	- Rosa gebratenes Roastbeef mit Tatare-Sauce - Parmaschinken mit Melone ...	- Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern - Lachs-Gravlax mit Honig-Senf-Dill-Sauce ...
Suppen	- Entenbrühe mit Teigtaschen - Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch ...	- Blumenkohlcremesuppe mit Hauch von Trüffel - Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ...	- Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl - Thaisuppe ...
Fleischgerichte	- Hähnchenrolle mit Spinat und getrockneten Tomaten - Rinderroulade in Bratensauce ...	- Gebratene Ente mit Apfel und Majoran - Schweinefiletsaltimboca ...	- Perlhuhnbrust mit Steinpilzsauce - In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen ...
Fisch und Meeresfrüchte	- Kabeljau mit Kräuterkruste - Gebratener Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce ...	- Zander auf Spinat - Lachs mit Spargel und Butter-Sauce ...	- Riesengarnelen in Butter-Wein-Sauce - Zander mit Spargel und Safransauce
Vegetarische Gerichte	- Ravioli mit Spinat und Ricotta in Parmesan-Sauce - Überbackener Camembert ...	- Steinpilz-Risotto mit Parmesan - Gnocchi mit Pfifferlingen, Parmesan und frischen Kräutern ...	- Safranrisotto mit Spargel und gereiftem Parmesan - Ravioli mit Ziegenkäse, Birne und Walnüssen ...
Beilagen	- Mit Kräutern gebackene Kartoffeln - Kartoffelpüree - Saisonales Gemüse in Butter - Brokkoli mit gerösteten Mandeln ...	- Kartoffelgratin - Blumenkohl-Sellerie-Püree - Gegrilltes mediterranes Gemüse - Grünes Gemüse in Kräuterbutter ...	- Safranreis - Wildreis mit Kräutern und gerösteten Nüssen - Grüner Spargel mit Butter und Parmesan - Gemischter Salat mit Birne, Nüssen und Ziegenkäse ...
Getränke	Sprudelwasser und stilles Wasser, Fruchtsäfte	Kaffee, große Teeauswahl, Sprudelwasser und stilles Wasser, Säfte, hausgemachte Limonade	Kaffee, Auswahl an Premium-Tees, Sprudelwasser und stilles Wasser, Säfte, frische Limonade, frisch gepresster Orangensaft

MENÜ UND SERVICE



SPEISENAUSWAHL FÜR IHRE GÄSTE



Bei uns genießen Ihre Gäste eine vielfältige Speisenauswahl, die genau zu ihren Wünschen passt. Im persönlichen Gespräch klären wir vorab alle Details und stimmen das Menü perfekt ab. Berücksichtigen wir dabei:

- vegetarische und vegane Gerichte,
- glutenfreie Speisen,
- individuell angepasste Optionen bei Allergien und Unverträglichkeiten.

MENÜ - SERVIERARTEN



Hybrid

Eine Kombination aus beiden Formen – zum Beispiel kalte Vorspeisen und Salate als Buffet, Suppe und Hauptgang Individuell am Tisch serviert sowie ein separates Dessertbuffet.



Buffet

Eine vielfältige Auswahl an Speisen in Buffetform, die den Gästen Flexibilität bei der Zusammenstellung ihrer Mahlzeiten bietet.



Elegant

Elegant arrangierte Gerichte, die individuell auf Tellern serviert werden. Diese Form wird besonders für die Varianten Premium und Deluxe empfohlen.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



ZUSÄTZLICHES ANGEBOT

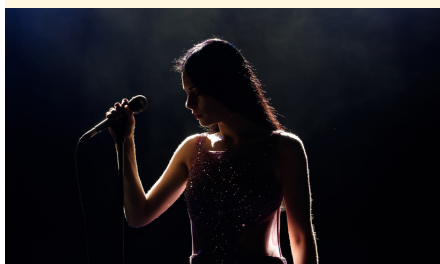


Jede Veranstaltung kann individuell gestaltet werden. Unsere organisatorischen Leistungen ergänzen wir um Module und Elemente, die auf den Anlass, das Programm und die Anzahl der Gäste abgestimmt sind.

Zusätzliches Angebot	Zur Auswahl
Raumdekoration	Tischdecken, Papier- oder Stoffservietten, Blumenarrangements, Tischdekorationen, Kerzen, Tischkarten, Willkommenstafeln sowie dekorative Beleuchtung.
Musik und künstlerisches Rahmenprogramm	DJ, Band, Live-Musik, Sängerinnen und Sänger, Tänzerinnen und Tänzer sowie weitere Künstler, passend zum Charakter der Veranstaltung.
Gästeprogramm	Zum Beispiel: Karaoke, Themenworkshops, Quizrunden, Teambuilding-Aktivitäten, Tanzshows, künstlerische Darbietungen sowie ein von einem Moderator begleitetes Programm. Bei Veranstaltungen mit längerem Aufenthalt planen wir auf Wunsch außerdem eine Radtour oder eine Nordic-Walking-Tour.
Foto und Film	Individuell gestaltete Fotowand, Fotobox, professioneller Fotograf sowie die Produktion eines Veranstaltungsfilms.

Den Umfang der Zusatzleistungen und des Rahmenprogramms stimmen wir individuell mit Ihnen ab. So entsteht ein Programm, das den Charakter der Veranstaltung unterstreicht.

Musik und künstlerisches Rahmenprogramm



Gästeprogramm



Foto und Film



LASSEN SIE UNS IHRE VERANSTALTUNG GEMEINSAM PLANEN

Welche geschäftliche oder private Veranstaltung planen Sie in naher Zukunft? Füllen Sie unser Kontaktformular aus oder sprechen Sie uns direkt an. Ihr persönlicher Ansprechpartner für Veranstaltungen entwickelt im Austausch mit Ihnen ein Stimmiges und schönes Gesamtkonzept Ihrer Veranstaltung.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



ÜBERNACHTUNGSANGEBOT



Eine mehrtägige Schulung, eine längere Tagung oder ein Teambuilding-Aufenthalt bieten mehr Raum für gemeinsames Arbeiten, Gespräche und den Aufbau guter Beziehungen. Für Teilnehmer Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen komfortable Übernachtungsmöglichkeiten – überwiegend in Doppelzimmern der Kategorien Standard bis Deluxe.

Tagungsräume, Übernachtungsmöglichkeiten und Restaurant unter einem Dach machen die Organisation des Events einfach. Am Morgen servieren wir ein Frühstücksbuffet, grosse Kaffeeauswahl und andere Getränke. Unsere Gäste können in den Zimmern schnelles WLAN nutzen. Allen Teilnehmern steht ein großer, kostenfreier Parkplatz zur Verfügung.

Übernachtungspreise - Beispiele.

Die Unterbringung erfolgt je nach Verfügbarkeit in Zimmern der Kategorien Standard bis Deluxe.

Zeitraum	Sonntag–Donnerstag	Freitag–Samstag
November–März	ab ca. 41,— € / EZ	ab ca. 56,— € p/ EZ
April und Oktober	ab ca. 53,— € / EZ	ab ca. 74,— € / EZ
Mai–September	ab ca. 79,— € / EZ*	ab ca. 81,— € / EZ*

*Je nach Verfügbarkeit des Angebots.

Verfügbare Zimmerkategorien

- Standard – Einzelbett,
- Classic – Doppelbett,
- Premium – Doppelbett,
- Superior, Superior mit Balkon oder Deluxe mit Balkon – Doppelbett.

Erholsam übernachten, gemeinsam durchstarten

Teilen Sie uns den Termin, die Teilnehmerzahl und den Zimmerbedarf mit. Wir stellen ein passendes Übernachtungsangebot für Ihr Team zusammen.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



RESTAURANT MUŻAKOWSKI



FÜR JEDEN TAG UND BESONDERE ANLÄSSE

Das moderne Ambiente des Restaurants Mużakowski bietet den passenden Rahmen für geschäftliche und private Treffen – vom Mittagessen während des Arbeitstages über ein gemeinsames Essen mit Familie und Freunden bis hin zu Geburtstagen, Jubiläen und anderen Feiern im kleinen Kreis.

Das Restaurant ist sieben Tage die Woche von 11:00 bis 22:00 Uhr geöffnet. Es zählt zu den besten Adressen der Region für ein Mittagessen während des Arbeitstages, ein Treffen mit Kunden oder eine Mahlzeit nach einem Besuch des Fürst-Pückler-Parks Bad Muskau.



7 Tage die Woche



11:00-22:00 Uhr



120 Sitzplätze im Restaurant



100 Sitzplätze im Sommergarten

Modernes Ambiente



Das Restaurant verbindet moderne Einrichtung mit passenden Rahmem für tägliche Mahlzeiten, Abendausgang am abend, geschäftliche Treffen und Feiern im kleinen Kreis.

Neapolitanische Pizza



Wir bereiten unsere Pizza mit original italienischem Mehl zu und backen sie in einem italienischen Pizzaofen. Durch die hohe Temperatur erhält der Teig seinen charakteristischen, luftig aufgegangenen Rand und einen zarten, dünnen Boden.

Sommergarten



In der Saison laden wir Sie in unseren komfortabel gestalteten Sommergarten mit 100 Sitzplätzen ein. Hier genießen Sie Ihre Mahlzeit entspannt, bei guten Gesprächen.

Wir servieren À-la-carte-Gerichte und stellen Menüs für Gruppen sowie Feiern im kleinen Kreis zusammen. Unsere Speisekarte ergänzen wir regelmäßig um saisonale Angebote und Wochenendmenüs, die von Küchen aus aller Welt inspiriert sind. Unser aktuelle Speisekarte des Restaurants Mużakowski präsentieren wir Ihnen auf unserer Website.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Tischreservierungen



info@hotel-muzakowski.pl



+48 690 164 136

Speisekarte ansehen



ANGEBOTSANFRAGE

Gaststätte Mużakowski
HOTEL

Bitte teilen Sie uns die wichtigsten Informationen zu Ihrer geplanten Veranstaltung mit. So können wir ein Angebot erstellen, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Das ausgefüllte Formular geben Sie bitte am Informationspunkt oder an der Hotelrezeption ab.

Anlass und Art der Veranstaltung

Ziel der Veranstaltung

Geplantes Datum und voraussichtliche Dauer

Anzahl der Gäste

Wie stellen Sie sich den Ablauf der Veranstaltung vor?

Welche Leistungen erwarten Sie im Rahmen der Veranstaltung?

Bitte teilen Sie uns mit, was Ihnen bei der Organisation der Veranstaltung besonders wichtig ist:

1. _____
2. _____
3. _____

Kontaktdaten

Vor- und Nachname

Telefon/Mobiltelefon

E-mail

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage. Ein Angebot schicken wir Ihnen umgehend.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337





ARAL Łęknica gehört ebenso wie das Hotel Mużakowski zu unserem Familienunternehmen. Die Tankstelle ist eine zusätzliche Anlaufstelle für Teilnehmende an Konferenzen, Schulungen und Firmentreffen, die mit einem Auto anreisen.

Vor Beginn der Veranstaltung oder auf der Rückreise können sie dort tanken, frischen Kaffee genießen, nützliche Produkte für unterwegs kaufen und die Vorteile der BPme App nutzen.

Tanken und Einkaufen unterwegs	Wild Bean Cafe	BPme App
Im Shop erhalten Sie Getränke, Snacks, frische Backwaren, Artikel des täglichen Bedarfs, Produkte für Autofahrer sowie regionale Souvenirs.	Frischer Kaffee und Snacks für unterwegs machen die Rückfahrt angenehmer, nach dem Ende der Veranstaltung oder für eine kurze Pause auf der Strecke.	Mit der BPme App profitieren Nutzer von aktuellen Aktionen und Kraftstoffrabatten. Für das Tanken und Einkaufen sammeln Sie Punkte, die Sie beim Bezahlen von Produkten im Shop einlösen können. Neue Nutzer der erhalten ein Willkommensgeschenk. Das Team von ARAL Łęknica installiert Ihnen bei Bedarf die BPmeApp und zusammen registrieren Sie Ihr Konto bei dem Anbieter.

Vorteile der BPme App

- Installation und Registrierung der APP von unserem Team,
- Willkommensgeschenk für neue Nutzer, die sich direkt registrieren,
- aktuelle Aktionen in der App,
- derzeit Kraftstoffrabatte von bis zu ca. 0,08 € pro Liter,
- Punkte für das Tanken und Einkaufen,
- Einlösen der gesammelten Punkte beim Bezahlen von Produkten im Shop.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337



GEMEINSAM AUFS E-BIKE



Integrieren Sie eine E-Bike-Tour in Ihre Firmenveranstaltung und entdecken Sie gemeinsam den Muskauer Park und seine Umgebung. Raus aus dem Tagungsraum, Tempo wechseln und auch abseits des offiziellen Programms gemeinsam Zeit verbringen.

Bei RideMuskau stehen Premium E-Bikes von GIANT für Sie bereit. Wir bereiten die Fahrräder und Helme für Ihre Gruppe vor, schlagen Ihnen eine Route auf deutscher oder polnischer Seite vor und stimmen die Länge der Tour auf Ihr Programm ab.

Angebot für Gruppen

Ihre Gruppe	Regulärer Preis	Ihr Preis
2 Personen	ca. 32,— EUR/Person	ca. 25,— EUR/Person
4 Personen	ca. 32,— EUR/Person	ca. 23,— EUR/Person
6 Personen	ca. 32,— EUR/Person	ca. 21,— EUR/Person
ab 10 Personen	ca. 32,— EUR/Person	ab ca. 18,— EUR/Person

Im Preis enthalten:

- Premium E-Bike von GIANT,
- Helm,
- Routenvorschlag,
- Vorabreservierung der E-Bikes für Ihre Gruppe.

Machen Sie die E-Bike-Tour zu einem Teil Ihrer Veranstaltung

Verbinden Sie die Tour mit einer Kaffee- oder Dessertpause im Café O'la, lassen Sie den Ausflug bei einem gemeinsamen Essen im Restaurant Mużakowski ausklingen oder machen Sie eine Tour durch den Muskauer Park zu einem Programmpunkt Ihres Teamevents.

Sagen Sie uns, mit wie vielen Personen Sie teilnehmen und wie viel Zeit Sie für die Tour einplanen möchten. Den Rest stimmen wir auf Ihr Veranstaltungsprogramm ab.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Fahrradreservierung



+48 453 476 700

