THINK TERMINAL

Special Location für Ihre Veranstaltung

Gateway to new ideas

Ihr Kontakt zu uns:
Convention Sales Department
T 069 696 139 100
sales.seeheim@dlh.de

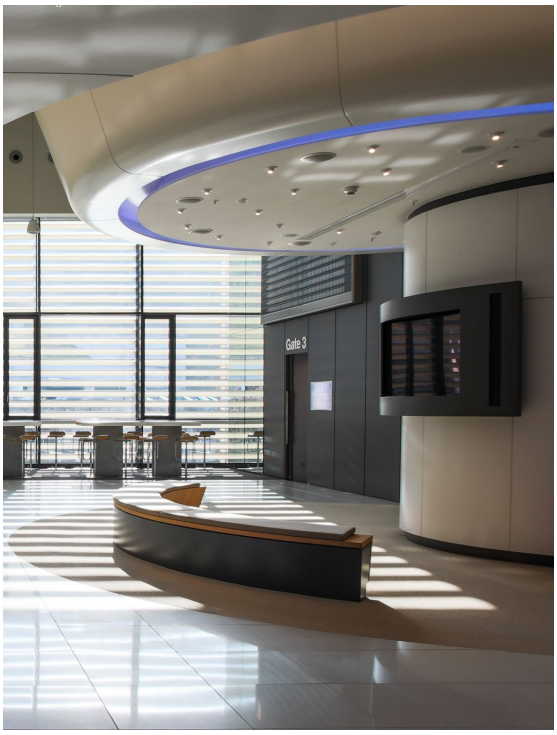
Think Terminal

Airport-Atmosphäre in Seeheim

Im Konferenzhotel Lufthansa Seeheim ist mit dem „Think Terminal“ eine neue Art von Location für außergewöhnliche Veranstaltungen entstanden. Dieser Raum verbindet die typischen Elemente des Flughafens mit der umgebenden Natur und dem modernen Hotelkomplex. Hierzu gehört beispielsweise die Flughafen-Anzeigetafel, ein eigener Hospitality-Desk, ein imposanter Tower sowie mehrere Gates, als funktional nutzbare Breakout-Rooms.

In dieser neuen Tagungswelt auf 465 m² finden Meetings, Open-Space-Workshops, Konferenzen aber auch Events und Abendveranstaltungen für bis zu 100 Personen einen einzigartigen und neuen Rahmen.

Checken Sie in unserem Think Terminal ein und gehen nach Ihrem Event mit einem Koffer voller Ideen von Board.



Die Location – für insgesamt 100 Personen

Create the space you need

Die Halle

Den Mittelpunkt aller Räumlichkeiten bildet die große Halle mit zentraler Leinwand und Szenenfläche. Ob mit Sitzsäcken, stehend oder auch in klassischen Bestuhlungsformen, alles spielt sich auf dieser Fläche ab.

377 qm Fläche

Gate 2 – Dolce Vita

Vorhang auf für die Arena di Verona mit einem Hauch Dolce Vita. Von der Halle abtauchen in einen gemütlichen Raum mit großem Tisch, der sich besonders für eine Kaffeepause eignet.

37 qm Breakout-Raum

Gate 3 – Focus on creativity

Beste Voraussetzungen um Ideen aus dem Kopf direkt an beschreibbare Wände zu bringen. Notwendiges Equipment für den Workshop steht in stilechten Boardtrolleys zur Verfügung: Ein Raum für Quer- und Neudenker.

64 qm Breakout-Raum

Locationmiete pro Tag	ab € 2.500,00

Das Think Terminal ist ausschließlich als Gesamtfläche und inklusive aller Gates buchbar.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt.

Kaffeepausenvarianten

Coffee break

Die Tagungspauschalen „Elements classic“ oder „Elements premium“ bieten je nach Gruppengröße eine ideale Verpflegung für alle Tagungsteilnehmer in unserem Think Terminal. Das Mittag- und Abendessen findet hier in unserem Restaurant seeheim‘s eat & meet statt. Die dazugehörigen Kaffeepausen werden wiederum auf der Eventfläche bereitgestellt.

Sie möchten Ihre Kaffeepausen erweitern? Mit den nachfolgenden Komponenten steht der Kreativität auch im kulinarischen Sinne nichts im Wege.

Kombinieren Sie unsere bestehenden Pauschalen, erweitern Sie diese oder stellen Sie sich Ihr individuelles Konzept zusammen.

Kaffeepause „Terminal“

Zusätzlich zu den Tagungspauschalen „Elements classic“ oder „Elements premium“ empfehlen wir Ihnen unsere Kaffeepause Terminal. Diese dient als permanent bereitgestellte Pause für eine ganztägige Selbstbedienung und enthält folgende Add-On‘s:

Take Off am Vormittag:

Frühstückssalat mit Haferflocken, Südfrüchte mit Mandeln und Minze
Variation vom Mini Smørrebrød
Frische Brioche mit regionalem Latwersch und Frischkäse

Before Landing am Nachmittag:

Waldbeeren Crumble
Hochwertige Bruchschokolade
Cold Brew Kaffeeschnitte auf Haselnussbiskuit

Aufschlag pro Person zu gebuchter Pauschale € 29,50

Unser Tipp!

Innerhalb unseres Kulinarik Katalogs finden Sie weitere Kaffeepausenvarianten, -pakete sowie Snacks zum kombinieren.

Keep calm and have a bite

Die Speisen und Getränke können Allergene sowie Zusatzstoffe enthalten. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt.

Lunch time

Fuel up before take off

Choose your favorite

Straffes Tagungsprogramm und nur begrenzt Zeit unser Restaurant zu besuchen? Unser „Quick Lunch“ wird Ihnen direkt auf der Eventfläche serviert. Wählen Sie aus drei verschiedenen Konzepten Ihren Favoriten – Die Optionen 1 und 2 enthalten bereits eine Vorspeise sowie ein Dessert.

1. Option: Soup & Sandwich – 2 weitere Elemente zur Auswahl

- ☒ Ein frischer Salat im Glas angerichtet
- ☐ Herzhafte Tomatensuppe mit dreierlei Käse Tramezzini frisch vom Sandwichgrill
- ☐ Sämige Kartoffelsuppe mit Landschinkenbrot, garniert mit Radieschen
- ☐ Kräftige Gulaschsuppe mit kleinen Schmand Lángos
- ☐ Kokos-Currysuppe mit Fladenbrot und Süßkartoffel-Quinoaspread
- ☒ Ein verführerisches Dessert nach Wahl unseres Küchenchefs

Preis pro Person	€ 41,00 exklusive Getränke

2. Option: Noodles, Pasta und Co. – 1 weiteres Element zur Auswahl

- ☒ Ein frischer Salat im Glas angerichtet
- ☐ Meine Lieblingssuppe: Frische asiatische Zutaten und verschiedene Nudelsorten vereinen sich in einer aromatischen Brühe
- ☐ Pasta, Pasta: Dreierlei Pasta im Kräuterfond heißgezogen und mit verschiedenen Saucen und Toppings serviert
- ☐ Risottobowl: Klassisches Gemüserisotto mit bunten Beigaben
- ☒ Ein verführerisches Dessert nach Wahl unseres Küchenchefs

Preis pro Person	€ 41,00 exklusive Getränke

3. Option: Aus dem Boardtrolley – hier ist bereits alles für Sie enthalten!

- ☐ Wir servieren Ihnen auf dem Boardtablett ein kleines, leichtes 3 Gang Menü angelehnt an die Business Class nach Auswahl unseres Küchenchefs

Preis pro Person	€ 41,00 exklusive Getränke

Die Speisen und Getränke können Allergene sowie Zusatzstoffe enthalten. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt.

Dinnerkonzepte

Let us inspire you

Ready for dinner

Für die separate Abendgestaltung können Sie aus vier unterschiedlichen Dinnervarianten Ihren Favoriten auswählen. Diese beinhalten bereits eine angerichtete Vorspeise sowie ein Dessert nach Wahl des Hauses.

☐ Buns, Meat & Beer

Preis pro Person € 62,00

Luftige Steambuns mit Soja lackiertem Hähnchen und Kimchi

Pulled Pork im Bagel mit Avocado

Mini BLT Burger mit zartschmelzendem Cheddarkäse

Dazu Flugbier aus der Flasche

☐ All on a Stick

Preis pro Person € 56,00

Variation von gegrillten Spießen von Spargel, Gemüse, Thunfisch, Lachs, Rind und Hähnchen

Buddhabowl mit Avocado, geräucherter Tomate und Wasabimayonnaise

Vielzahl von Dips und Marinaden

☐ American Deli Cut‘s

Preis pro Person € 66,00

Rosa gebratenes Roastbeef live tranchiert, mit klassischem Caesars Salad und gerösteter Kräuter Focaccia

Saftige Pork Rips in rauchiger Whiskeymarinade mit texanischer Bohnen-Maispfanne

Gemüse-Quinoa-Stäbchen, hauchdünn geschnitten im Pide

☐ To share is to care

Preis pro Person € 52,50

Ein Familien-Abendbrot mit Ihren Kollegen

Auf dem Tisch eingedeckte Auswahl an hochwertigem Käse mit Butter und Frischkäse, regionalen und internationalen Wurst- und Schinkenspezialitäten

Gekochte Eier in grüner Soße, eingelegten Oliven sowie selbsteingelegtes Gemüse und eine Selektion verschiedener Sauerteigbroten

Die Speisen und Getränke können Allergene sowie Zusatzstoffe enthalten. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt.

Walk! Eat! Enjoy!

Taste the creativity

Walking Dinner im Think Terminal

Das Walking Dinner ermöglicht Ihnen und Ihren Gästen in lockerer und ungezwungener Atmosphäre den Tag ausklingen zu lassen und miteinander auf Weltreise zu gehen. Genießen Sie diese Auszeit und entdecken Sie unsere kulinarischen Highlights.

Im Foyer / Schmuckstücke aus der Juweliers Vitrine

Rosa gebratener Thunfisch mit Forellenkaviar und Erbsenpüree

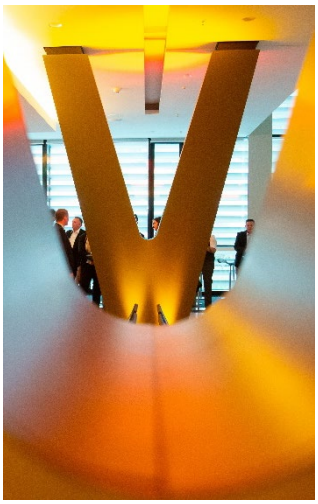
Tranchen vom marinierten Kalbsfilet im Pilzmantel an Salat von Sellerie und Apfel

Panna Cotta vom gerösteten Blumenkohl im Safrangelée auf Auberginenkaviar und Tomaten-Gewürzgel

Marinierte Kartoffelscheibe mit Heidelberger Schlossschinken mit Crème von grünen Kräutern

Live tranchiert:

Niedertemperatur gegartes US Roastbeef mit knackigem Caesarsalat und knusprigen Strohkartoffeln



Möglich ab einer Buchung des Think Terminals zwischen 50 und 100 Personen.

Blue Room / Ein Tag am Meer

Sushi Bowl mit hausgeräuchertem Lachs, marinierten Garnelen mit Wasabimayonnaise und eingelegtem Ingwer

Check In / Asian Delights

Steam Buns gefüllt mit gezupfter Ente oder vegetarisch mit gezupften Austernpilzen in Teriyakimarinade und Kimchi

Gate 2 / Italienische Lebensfreude

Schinken und Salamispezialitäten frisch von der Berkel aufgeschnitten
dazu servieren wir eine reichhaltige Antipasti Auswahl, rustikales Brot und gutes Olivenöl

Gate 3 / Candy Lounge

Live angerichtet-Dekonstruierter Apfelkuchen

Pochierter Odenwaldapfel mit Vanillecrème, Zimtstreusel, Rumrosinen und Mandelgel

Vom Buffet-@ von Schleck mit Kaffee, weißer Schokolade und Waldbeeren

Kleine Mini-Cupcakes mit Buttercrème ausgarniert

Bunte Fruchtlollies mit verschieden Nüssen

Preis pro Person	€ 105,00
Zusätzlich	mindestens 4 Köche

Die Speisen und Getränke können Allergene sowie Zusatzstoffe enthalten. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
Alle Preise beinhalten die aktuell gültige MwSt.