



# Tagungsmappe

Hotel Sinsheim

Ihre Ansprechpartnerin: Kristina Krebs  
In der Au 25  
D – 74889 Sinsheim

Tel. +49 (0)7261 / 40 64 – 28  
Fax +49 (0)7261 / 40 64 – 60

E-Mail. [kk@hotel-sinsheim.de](mailto:kk@hotel-sinsheim.de)  
Web. [www.hotel-sinsheim.de](http://www.hotel-sinsheim.de)

## Inhalt

Hotelinformationen kurz & bündig	Seite 2
Tagung & Konferenz	Seite 3 & 4
Tagungspauschalen	Seite 5 & 6
Kaffeepausen	Seite 7
Der krönende Veranstaltungsabschluss	Seite 8
Fingerfoodangebot	Seite 9
Menüvorschläge	Seite 10 – 12
Weinempfehlung	Seite 13
in & um Sinsheim	
Anfahrt zum Hotel	Seite 14

SVM GmbH • Hotel Sinsheim  
In der Au 25 • D - 74889 Sinsheim  
Telefon +49(0)7261/4064-0 • Fax 4064-60  
[info@hotel-sinsheim.de](mailto:info@hotel-sinsheim.de) • [www.hotel-sinsheim.de](http://www.hotel-sinsheim.de)

Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim e G  
Kto. 300 910 27 (BLZ 672 922 00)  
IBAN: DE94 6729 1900 0030 0910 27  
Swift Nr. GENODE61SSH

Postbank Karlsruhe  
Kto. 319 650 756 (BLZ 660 100 75)  
IBAN: DE94 6601 0075 0319 6507 56  
Swift Nr. PBNKDEFF

Sitz: SVM GmbH, Am Technik Museum 1, 67346 Speyer, Tel. 06232 / 67080, Fax 06232 / 670820, UST.Id.Nr.: DE 151 131 627  
Handelsregister Ludwigshafen HRA-NR: 51605, Persönlich haftende Gesellschaft, Speyrer Veranstaltungs- und Messe GmbH, Speyer  
Handelsregister Ludwigshafen HRB-Nr: 52156, Geschäftsführer: Hermann Layher, Luise Layher, Helga Schäfer

### **Zimmer**

95 Superior Zimmer  
mit Klimaanlage, Satelliten-Farb-TV mit Radio  
ISDN-Telefon mit Weckfunktion  
Internetanschluß mit Netzwerkkabel  
Minibar, Schreibtisch und kleine Sitzecke  
Dusche/WC mit Haartrockner und Kosmetikspiegel

10 Deluxe Zimmer  
mit Klimaanlage, Satelliten-Farb-TV mit Radio  
ISDN-Telefon mit Weckfunktion  
Internetanschluß mit Netzwerkkabel  
Minibar, Schreibtisch, erweiterter Wohnbereich mit Couch und Sesseln  
Dusche/WC mit Haartrockner und Kosmetikspiegel

5 Juniorsuiten  
mit Klimaanlage, Flachbildschirm-Satelliten-Farb-TV mit Radio  
ISDN-Telefon mit Weckfunktion  
Internetanschluß mit Netzwerkkabel  
Minibar, großer Schreibtisch, Wohnbereich mit Couch und Sesseln  
Dusche, Badewanne und separates WC  
Haartrockner und Kosmetikspiegel  
Bademantel und Slipper

### **Gastronomie**

Restaurant „Fandango“ mit afrikanischen Stilelementen - 160 Sitzplätze  
Bar-Lounge „Arantas“ mit 60 Sitzplätzen im australischen Stil  
überdachte Terrasse mit 30 Sitzplätzen

### **Tagung**

5 variable Konferenzräume  
ausgestattet mit modernster Tagungstechnik  
klimatisiert und mit Tageslicht

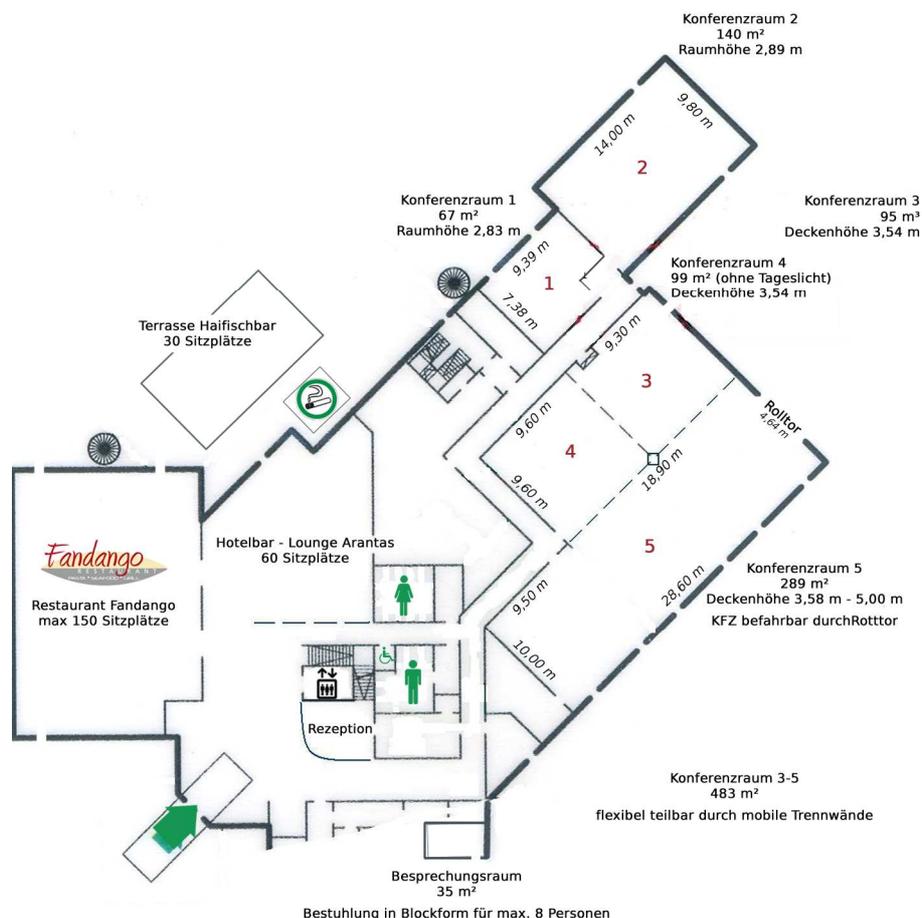
1 Besprechungsraum  
mit Blockbestuhlung für bis zu 8 Personen

### **Relax Oase**

Sauna, Dampfbad, Aromaduschen, Ruhebereich innen und außen  
Fitnessraum mit verschiedenen Geräten

### Seite 2

## Raumplan



## Raumkapazitäten

Raum	Fläche	Höhe m	maximal mögliche Personenzahl			
			U-Form	Block	Parlament	Theater
Konferenzraum 1	67 m <sup>2</sup>	2,83	15	15	20	30
Konferenzraum 2	140 m <sup>2</sup>	2,89	30	20	50	80
Konferenzraum 3	95 m <sup>2</sup>	3,54	20	20	30	40
Konferenzraum 4*	99 m <sup>2</sup>	3,54	15	15	20	30
Konferenzraum 3+4	194 m <sup>2</sup>	3,54	30	30	40	60
Konferenzraum 5	289 m <sup>2</sup>	3,58-5,00	60	50	120	200
Konferenzraum 3-5	483 m <sup>2</sup>	3,54-5,00	60	50	120	200
Besprechungsraum	33 m <sup>2</sup>	2,89	-	8	-	-

\* ohne Tageslicht

## Seite 3

SVM GmbH • Hotel Sinsheim  
In der Au 25 • D - 74889 Sinsheim  
Telefon +49(0)7261/4064-0 • Fax 4064-60  
info@hotel-sinsheim.de • www.hotel-sinsheim.de

Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim e G  
Kto. 300 910 27 (BLZ 672 922 00)  
IBAN: DE94 6729 1900 0030 0910 27  
Swift Nr. GENODE61SSH

Postbank Karlsruhe  
Kto. 319 650 756 (BLZ 660 100 75)  
IBAN: DE94 6601 0075 0319 6507 56  
Swift Nr. PBNKDEFF

## Besonderheiten

Konferenzraum 3-5 sind KFZ befahrbar, durch ein Rolltor im Konferenzraum 5 können Fahrzeuge und Ausstellungsstücke mit einer Breite von bis zu 4 Metern eingefahren werden.

Ausstellungsfläche auf Parkplatz hinter dem Gebäude mit direktem Zugang zu Konferenzraum 1,2,3 und 5

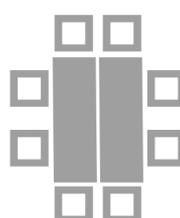
## Bestuhlungsbeispiele



Parlament



U-Form



Block



Theater

## Tagungstechnik

Standardtagungstechnik in Pauschale bzw. Raummiete enthalten:  
1 Leinwand und 1 Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand,  
sowie Schreibunterlage, Block und Kugelschreiber

### Zusätzliche Tagungstechnik

Beamer	à 60,00 € pro Tag
Beschallung	à 80,00 € pro Tag
Moderatorenkoffer	à 25,00 € pro Tag
Flipchart	à 18,00 € pro Tag
Pinnwand	à 12,00 € pro Tag

## Hotelservice

über 200 Parkplätze direkt am Hotel kostenfrei  
Internet-Nutzung & Business-Corner kostenfrei  
direkter Zugang zum Auto & Technik Museum Sinsheim

Rezeption 24-Stunden besetzt  
1 Flasche Mineralwasser im Zimmer kostenfrei

## Tagungspauschalen

### Tagungspauschale „express“

Tagungsraum entsprechend Gruppengröße  
Klimatisiert mit Tageslicht und Standardtagungstechnik  
(Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, DSL/W-LAN)  
Mineralwasser 0,25l unlimitiert im Tagungsraum  
Kaffeepause „mini“  
(Kaffee, Tee und Feingebäck)  
Mittagessen in Form eines Stehimbiss  
(Kaffee, Tee, verschieden belegte Brötchen und eine Suppe der Saison)

€ 33,00 pro Person / Tag (buchbar ab 10 Personen)

### Tagungspauschale I

Tagungsraum entsprechend Gruppengröße  
Klimatisiert mit Tageslicht und Standardtagungstechnik  
(Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, DSL/W-LAN)  
Mineralwasser 0,25l unlimitiert im Tagungsraum  
Kaffeepause „mini“ am Vormittag  
(Kaffee, Tee und Feingebäck)  
Mittagessen in Form eines 3-Gang-Menüs / nach Wahl des Küchenchefs  
Kaffeepause „mini“ am Nachmittag  
(Kaffee, Tee und Feingebäck)

€ 49,00 pro Person / Tag (buchbar ab 10 Personen)

### Tagungspauschale II

Tagungsraum entsprechend Gruppengröße  
Klimatisiert mit Tageslicht und Standardtagungstechnik  
(Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, DSL/W-LAN)  
Mineralwasser 0,25l unlimitiert im Tagungsraum  
Kaffeepause am Vormittag  
(Kaffee, Tee, Butterbrezeln und ein Obstkorb)  
Mittagessen in Form eines 3-Gang-Menüs / nach Wahl des Küchenchefs  
Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen\*  
Kaffeepause am Nachmittag  
(Kaffee, Tee, Mischung aus Feingebäck und Kuchen)

€ 55,50 pro Person / Tag (buchbar ab 10 Personen)

## Seite 5

### Tagungspauschale III

Tagungsraum entsprechend Gruppengröße  
 Klimatisiert mit Tageslicht und Standardtagungstechnik  
 (Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, DSL/W-LAN)  
 Mineralwasser 0,25l unlimitiert im Tagungsraum  
 Kaffeepause am Vormittag  
 (Kaffee, Tee, Butterbrezeln und ein Obstkorb)  
 Mittagessen in Form eines 3-Gang-Menüs / nach Wahl des Küchenchefs  
 Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen\*  
 Kaffeepause am Nachmittag  
 (Kaffee, Tee, Mischung aus Feingebäck und Kuchen)  
 Abendessen in Form eines 3-Gang-Menüs / nach Wahl des Küchenchefs  
  
 € 80,50 pro Person / Tag (buchbar ab 10 Personen)

\*Tagungspauschalen II & III: Mineralwasser und Apfelsaft sind auf den Tischen bereitgestellt, weitere alkoholfreie Getränke werden vom Servicepersonal angeboten und separat berechnet

#### Buffet oder serviert

Ab einer Anzahl von 20 Personen stellen wir das Mittagessen als Buffet bereit.  
 Ab einer Anzahl von 40 Personen stellen wir das Abendessen als Buffet bereit.

### Tagungsgetränke

Mineralwasser 0,25l ist in den Tagungspauschalen unlimitiert enthalten.  
 Weitere Tagungsgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

Coca Cola / Fanta	0.2 l	2.60 €
Säfte	0.2 l	2.80 €

Softgetränke & Säfte zusätzlich unlimitiert in der Tagungspauschale  
 für 6,00 € pro Person / Tag

## Kaffeepausen

Gern können Sie die Kaffeepausen in den Tagungspauschalen durch eine der Kaffeepausen ersetzen, die Pauschale berechnen wir Ihrer Wahl entsprechend neu.

Kaffeepause „pur“ mit Kaffee & Tee	4,50 € p.P.
Kaffeepause „mini“ Kaffee, Tee und Feingebäck	6,50 € p.P.
Kaffeepause „Fitness“ Kaffee, Tee und Gemüsesticks mit Dips	7,50 € p.P.
Kaffeepause „Business herzhaft“ Kaffee, Tee, Butterbrezeln und ein Obstkorb	9,50 € p.P.
Kaffeepause „Business süß“ Kaffee, Tee Mischung aus Gebäck und Kuchen sowie ein Obstkorb	10,50 € p.P.
Kaffeepause „Brotzeit“ Kaffee, Tee, verschieden belegte Brötchen und ein Obstkorb	12,50 € p.P.
Kaffeepause „Roma“ Kaffee, Tee, verschieden belegte Mini-Ciabatta, Mini-Tramezzinis und Mini-Tiramisu	13,50 € p.P.

## Seite 7

SVM GmbH • Hotel Sinsheim  
In der Au 25 • D - 74889 Sinsheim  
Telefon +49(0)7261/4064-0 • Fax 4064-60  
info@hotel-sinsheim.de • www.hotel-sinsheim.de

Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim e G  
Kto. 300 910 27 (BLZ 672 922 00)  
IBAN: DE94 6729 1900 0030 0910 27  
Swift Nr. GENODE61SSH

Postbank Karlsruhe  
Kto. 319 650 756 (BLZ 660 100 75)  
IBAN: DE94 6601 0075 0319 6507 56  
Swift Nr. PBNKDEFF

## Der krönende Veranstaltungsabschluss

für 20 – 50 Personen

### *BBQ deluxe*

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb mit Baguette, Pizzabrot und Olivenbrot

Lammkotelett mit Kräutern der Provence  
Pikante Würstchen am Spieß  
Medaillons vom Rind an Feigen-Rucola-Pesto  
Pulpo-Kalamari-Spieß  
Zander auf der Haut gegrillt  
Seawatergarnelen am Spieß  
dazu Wokgemüse und Chilispaghetti

€ 55,00 pro Person

### *Schwaben-BBQ*

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb mit Baguette, Pizzabrot und Olivenbrot

Schweinenackensteaks  
Grillfackeln  
Putenbruststeaks  
Allgäuer Grillspieß  
Scampispieß  
dazu Wokgemüse und Chilispaghetti

€ 36,00 pro Person

Dessertvariation  
nach Art des Hauses

€ 6,50 pro Person

### *O'zapft isch...*

Fassbier mit Bayerischem Anstich  
15 Liter zum Selbstzapfen

€ 99,00 pro Faß  
(Berechnung pro angefangenem Fass)

### *Getränkepauschale*

Aperitif Prosecco oder Sekt Hausmarke  
Offene Qualitätsweine rot und weiss  
Pils, Weizenbier, Mineralwasser, Cola, Fanta, Apfel- und Orangensaft

€ 13,50 pro Person pro Stunde

## Seite 8

## Fingerfood

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen!

Canapé „einfach“ mit Schinken, Käse oder Salami	2,40 € pro Stück
Canapé „premium“ mit Lachs, Garnelen oder Roastbeef	3,50 € pro Stück
Grissini-Stangen umwickelt mit Parmaschinken	1,90 € pro Stück
Feigen-Serranoschinken-Spieße	2,20 € pro Stück
Gebackene Zucchinirollchen mit Schinken und Käse	2,40 € pro Stück
Hähnchen-Spieße mit Gemüse-Salsa	2,60 € pro Stück
Hackbällchen mit Feigen	2,80 € pro Stück
Mini-Knusperschnitzel (vom Schwein)	3,20 € pro Stück
Beefsteaks mit Schafskäse und getrockneten Tomaten	3,20 € pro Stück
Mini-Cordon bleu (vom Schwein)	3,50 € pro Stück
Roastbeefrollchen mit Rucola und Parmesan	3,50 € pro Stück
Wraps gefüllt mit Gemüse und Putenfleisch	3,80 € pro Stück
Mangosalat mit Shrimps in kleinen Gläschen	3,00 € pro Stück
Lachshäppchen im Strudelteig	3,20 € pro Stück
Garnelenspieße	3,80 € pro Stück

### Vegetarisch

Mini-Teigtaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella	0,80 € pro Stück
Mini-Teigtaschen gefüllt mit Käse und Spinat	0,80 € pro Stück
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße	0,80 € pro Stück
Champignons gefüllt mit Kräuterkäse	1,10 € pro Stück
Mediterrane Mini-Antipasti	1,20 € pro Portion

Inklusive Baguette zu allen Speisen (außer Canapés).

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Artikel.

## Seite 9

## Menüvorschläge

Menü buchbar ab 10 Personen  
 Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen ein **einheitliches** Menü  
 mit **maximal zwei Hauptgängen zur Wahl** für die ganze Gruppe aus,  
 da verschiedene Menüs aus preislichen und küchentechnischen Gründen  
 für dieselbe Gruppe nicht machbar sind.

### Suppen

Tomatencremesuppe mit Quarknocken	4,00 €
Aufgeschlagenes Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsjulienne	4,70 €
Rinderkraftbouillon mit Markklößchen und Eierstich	4,00 €
Consommé von der Poularde mit Grießklößchen und Gemüsestreifen	4,00 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert	5,50 €
Bretonische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini	7,50 €

### Vorspeisen

Salatbouquet	4,50 €
Feldsalat mit Champignons und Bacon an Balsamico-Vinaigrette	8,50 €
Gegrillte St. Jakobsmuscheln auf Rucola und mediterranem Salat	12,50 €
Cocktail von Riesengarnelen in der Glasschale	13,50 €
Zarter Lammrücken auf Antipasti-Salat und gehobeltem Pecorino	13,00 €
Gratiniertes Kartoffelcarpaccio und Tournedos von der St. Jakobsmuschel	11,80 €
Gebratener Bachsaibling auf Castelluccio Linsensalat und Balsamicosirup	11,50 €
Vitello Tonnato mit Rucolasalatbouquet	9,50 €
Wachtelbrust im Pancettamantel angerichtet mit gebratenem Chicoree, Pflücksalat und Pinienkernen	14,00 €
Röllchen vom Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich und Salatbouquet	10,50 €
Flusskrebssalat mit Bruschetta und Tomaten-Basilikumpesto	13,00 €
Norwegischer Räucherlachs an Dillsenfauce und Gemüse-Kartoffelrösti	11,50 €

### Saisonal von April bis Mai

Spargelflan an Salatbouquet mit San Daniele Rohschinken	12,50 €
---	---------

### Hauptgänge Fisch

Pochiertes Lachsfilet an Hummersoße auf Wokgemüse dazu Dillkartoffeln	18,50 €
Loup de mer an Kräuter-Olivenöl auf Krustentier-Linguini und Chili-Mangoldgemüse	19,50 €
Duett von gegrillten Riesengarnelen und Zanderfilet mediterranes Gemüse und Safran-Reis-Timbale	23,50 €
Dorade Royal im Ofen gebraten gratiniertes Gemüse und Kräuterkartoffeln	19,50 €
Pangasiusfilet im Mangoldmantel an Riesling-Kräutersauce Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	16,50 €

### Saisonal von April bis Mai

Gebratener Weißer Steinbutt an Champagner Velouté Sauce gratiniertes Schwetzingerspargel und Parmesan-Risotto	29,50 €
Gebratener Seeteufel und Jakobsmuscheln an Limonensauce auf Spargel-Risotto und gefüllte Zucchini Blüten	27,00 €

### Saisonal von Juni bis September

Atlantik Seezungenfilet in Pinienkernbutter junger Blattspinat und Pfifferling-Linguini	26,50 €
--	---------

### Hauptgänge Fleisch

Geschmorter Rinderbraten in Barolosauce an karamellisierten Perlzwiebeln frisches Marktgemüse und Butterspätzle	16,50 €
Gefüllte Milchkalbsbrust an Karotten-Zwiebeljus Wirsingrahmgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	18,00 €
Prager Krustenschinken an eigenem Jus Weinsauerkraut und Risolée-Kartoffeln	14,50 €
Jungschweinerücken mit Zitronen-Pfefferkruste an Thymianjus Möhren-Lauchgemüse und hausgemachte Krokette	15,00 €
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce Blattspinat und Kräuterbandnudeln	17,00 €
Kalbschnitzel in Parmesan-Käse-Eihülle an pikanter Tomatensoße sautiertes Gemüse und Pesto-Spaghetti	18,50 €
Putensteaks mit Tomaten und Mozzarella an Basilikumsauce Broccoliröschen und Butter-Tagliatelle	13,50 €
Gefüllte Medallions vom Schweinefilet mit Pesto und Ricotta in Tomaten-Olivensugo auf Tagliatellenest, Möhren-Lauchgemüse	17,50 €

Poulardenbrüstchen mit Kalbsbries-Farce junger Blattspinat und Salbei-Parmesan-Gnocchi	18,50 €
Rinderfilet Wellington an Barolo-Schalottensauce Pommes Macaire und sautiertes Marktgemüse	29,50 €
Zart rosa gebratenes Kalbsfilet in Kräuterbrotkruste an Salbeijus sautiertes Chicoree-Artischockengemüse, Risolée kartoffeln	28,50 €
Carré vom Milchlamm fein gebraten an Kräuter der Provence Ratatouillegemüse und Lauch-Kartoffeltürmchen	26,50 €
Entrecôte vom Hereford –Rind am Stück gebraten Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit Kräuterdip	27,50 €
Schweinefilet in Schinken-Mandel-Kruste an Sauce Café de Paris auf Gemüsepappardelle	17,50 €

### Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses	7,50 €
Karamellisiertes Limoncelloparfait mit Feigenkompott	7,50 €
Creme brûlée umlegt mit Waldbeeren	6,50 €
Halbgefrorenes von der Traube Apfelrosinenkompott mit Tahitivanillemark	6,00 €
Trilogie von Pana Cotta, Tiramisu und Cassatta siciliana	7,00 €
Zweierlei Sorbet von Williamsbirne und Blutorange auf Fruchtsalat	7,50 €
Crepes Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis	6,50 €
Belgische Waffel an Waldbeeren Romanov mit Rum-Rosineneiscreme	6,50 €

Fragen Sie nach unseren saisonalen Dessertspezialitäten zum Beispiel von Erdbeeren, Rhabarber, Waldbeeren oder unseren warmen Leckereien im Winter.

## Bankettweine

(Änderungen der Jahrgänge sind vorbehalten)

### Weißweine

#### **Deutschland**

2009er Schlossgut Janson Riesling Kabinett trocken (Pfalz) Leicht, elegant und belebend, mit Zitrusaromen	0,75l	18,50 €
2009er Zeller Abtsberg Grauburgunder Kabinett trocken (Baden) Mischung feinfruchtiger und würziger Aromen, deutliche Säure	0,75l	28,00 €
2008er Weingut Stutz Weißburgunder Spätlese trocken (Württemberg) Viel Schmelz, dezente Säure, feine Steinobstaromen und Pfirsich	0,75l	29,50 €

#### **Italien**

2009er Villa Sandi Pinot Grigio IGT (Veneto) Leichter Wein, frischer Duft nach Zitrus, im Abgang weich	0,75l	22,50 €
2009er Sartori "La Lizzara" Lugana DOC (Verona) Harmonischer, eleganter und nachhaltiger Fruchtgeschmack	0,75l	26,00 €

#### **Frankreich**

2009er Château Lamothe de Haux Blanc A. C. (Bordeaux) Fruchtiges Bouquet nach Birnen und Bananen	0,75l	29,00 €
---	-------	---------

### Roséwein aus Deutschland

2009er Weingut Clauer Rosé trocken (Baden) 100% Schwarzriesling Traube, Beerensaroma, frisch-fruchtige Säure	0,75l	23,50 €
---	-------	---------

### Rotweine

#### **Deutschland**

2008er Weingut Stutz Trollinger trocken QbA (Württemberg) Herzhaft würziger Trollinger, feine Tannine	0,75l	21,00 €
2008er Weingut Philip Kuhn VDP Cuvée Dornfelder „Incognito“ (Pfalz) 80 % Dornfelder, 20% Merlot, rund, kraftvoll und fruchtbetont	0,75l	28,00 €

#### **Italien**

2008er Sestina Montepulciano (D'Abruzzo) Rubinrote Farbe mit kräftigem und fruchtigem Bukett, tolles Aromenspektrum	0,75l	26,50 €
2007er Sartori "Radole" Valpolicella Superiore DOC (Friaul) Reifung im Holzfass für mindestens 12 Monate, feiner Schmelz	0,75l	27,00 €
2008er Monteguelfo Chianti Classico DOCG (Toskana) Schwarzkirscharoma, fruchtbetont mit dezentem Holzton	0,75l	29,00 €

#### **Frankreich**

2008er Ropiteau Pinot Noir Sonnenerwähnte Traube, rund kräftig und intensiv	0,75l	21,00 €
--	-------	---------

Stand: Oktober 2010 Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o. g. Preise ihre Gültigkeit.

## in & um Sinsheim

### **Auto & Technik Museum Sinsheim und IMAX 3D Filmtheater (200 m)**

Concorde (Air France), Tupolev TU 144, Oldtimer, Formel-1, Motorräder, Flugzeuge, Renn- u. Sportwagen, Loks, Traktoren, Dampfmaschinen, Lkw's, Blue Flame, Militaria, Sprungbootanlage, größte Tanzorgel, 33 m lange Riesenrutschbahn, Hotel, IMAX 3D Filmtheater.

### **Rhein-Neckar Arena (600 m)**

Die Heimstätte des Bundesligavereines 1899 Hoffenheim bietet außer dem Besuch eines Fussballspieles, geführte Stadionbesichtigungen und Veranstaltungsmöglichkeiten.

### **Burg Steinsberg (6 km)**

Auch „Kompass des Kraichgaus“ genannt, der 333m über dem Meeresspiegel liegt. Aufstieg zur Staufenburg Steinsberg, ca. 15 Minuten, wird durch einen traumhaften Panoramablick weit über Sinsheim hinaus belohnt.

### **Heidelberg (35 km)**

Heidelberg steht für das weltberühmte Schloss und die malerische Altstadt in schönster landschaftlicher Lage, aber auch für Deutschlands älteste Universität und modernste Forschungseinrichtungen. In den geschichtsträchtigen Gassen vermischt sich eine lebhaft Studentenszene mit den Besuchern der Stadt. Man genießt beschauliche Spaziergänge, spannende internationale Kongresse und Festivals, oder Shopping in einer der schönsten Fußgängerzonen Europas.

### **Hockenheim-Ring (35 km)**

Als Motorsport-Mekka ist Hockenheim in aller Welt bekannt. Doch der Hockenheimring hat mehr zu bieten als spannende Auto- und Motorradrennen vor traditionsreicher Kulisse: Vielfältige Möglichkeiten für individuelle Veranstaltungen eröffnen das Fahrsicherheitszentrum, die Streckenvermietung und das Gastronomie-Angebot. Im Rahmen von Fahrprogrammen und Renntaxi-Fahrten kann jedermann selbst ein paar schnelle Runden auf dem Fahrer- oder Beifahrerplatz drehen.

## Ihr Weg zu uns

Das Hotel Sinsheim liegt neben dem Auto & Technik Museum, nahe der Autobahn A6 Mannheim-Nürnberg zwischen Heidelberg und Heilbronn. Von der Autobahnausfahrt Sinsheim-Süd (33b) folgend Sie der Ausschilderung des Auto & Technik Museums.

Das Auto & Technik Museum verfügt über eine eigene DB-Haltestelle Sinsheim Museum/Arena, nur 300 Meter vom Hotel entfernt. Auch eine Haltestelle des Stadtbusses befindet sich in unmittelbarer Nähe.

Der Flughafen Frankfurt befindet sich ca. 110 km nördlich, der Flughafen Stuttgart in ca. 90 km Entfernung südlich von Sinsheim.

## Seite 14

SVM GmbH • Hotel Sinsheim  
In der Au 25 • D - 74889 Sinsheim  
Telefon +49(0)7261/4064-0 • Fax 4064-60  
info@hotel-sinsheim.de • www.hotel-sinsheim.de

Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim e G  
Kto. 300 910 27 (BLZ 672 922 00)  
IBAN: DE94 6729 1900 0030 0910 27  
Swift Nr. GENODE61SSH

Postbank Karlsruhe  
Kto. 319 650 756 (BLZ 660 100 75)  
IBAN: DE94 6601 0075 0319 6507 56  
Swift Nr. PBNKDEFF