

beratbar 
WOHLFÜHLRÄUME



HIER KÖNNEN SIE
GESPRÄCHE GENIEßEN.

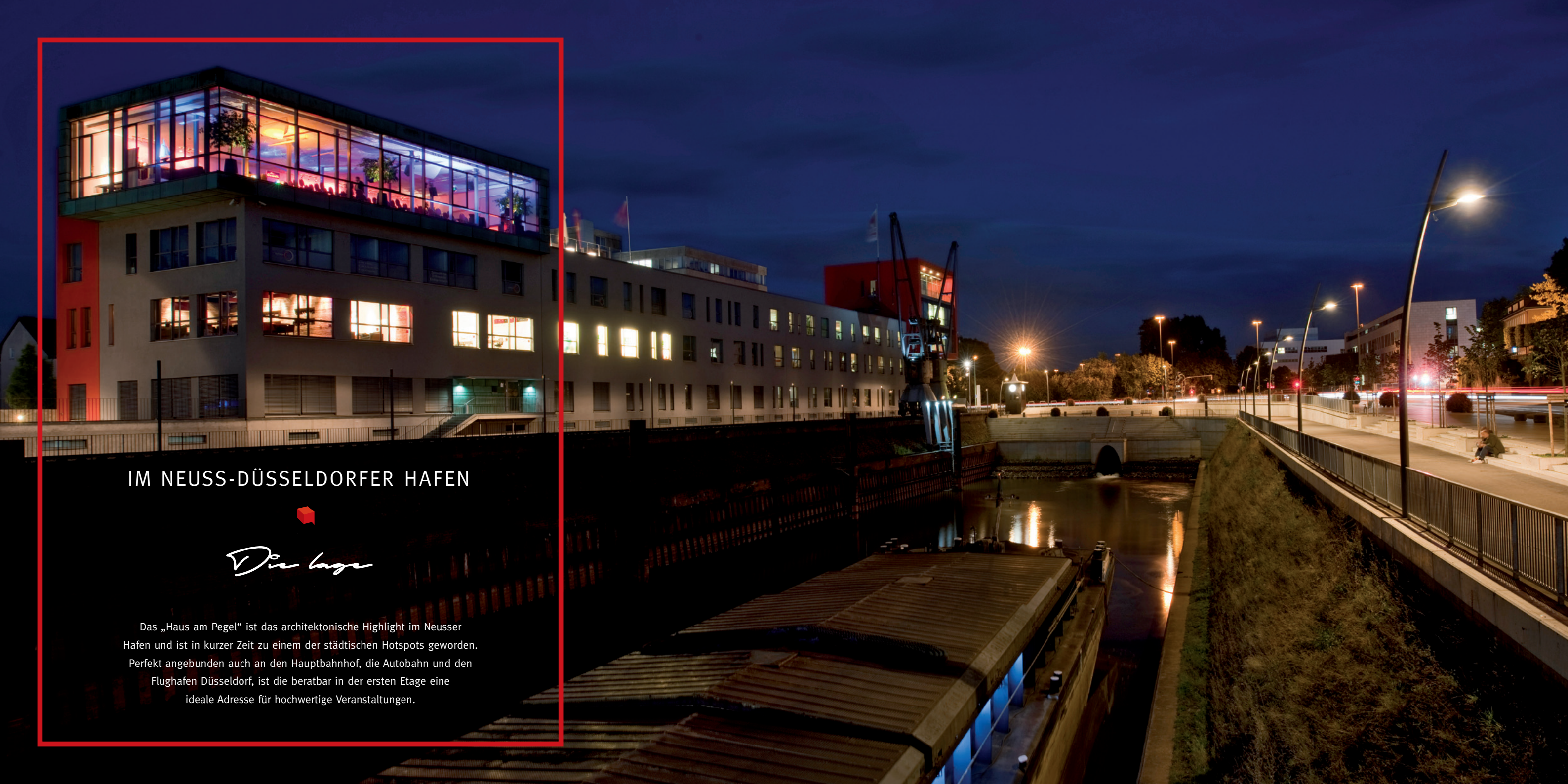


Das Konzept

Eine außergewöhnliche Location für Geschäft und Genuss gleichermaßen: Die beratbar am Hafenbecken Eins ist ein stilvolles Raum-Ensemble mit Blick auf die Neusser Wahrzeichen. Markenzeichen sind ein reduziert-alpines Ambiente und eine hochwertige Ausstattung, die keine Wünsche übrig lässt – beste Bedingungen also, für Gespräche in absolut entspannter Atmosphäre.

Die beratbar besteht aus einem Loft-Raum (16 Personen) mit gemütlicher Kaminecke (für 6 Personen), der Steinbock-Lounge (4 Personen) und einer feinen Bar (4 Personen). Gäste erleben hier Gastfreundlichkeit auf höchstem Niveau. Kulinarische Kreationen von Sterneköchen, beste Getränke und persönlicher Service machen das Konzept einzigartig in der Region.





IM NEUSS-DÜSSELDORFER HAFEN



Die Lage

Das „Haus am Pegel“ ist das architektonische Highlight im Neusser Hafen und ist in kurzer Zeit zu einem der städtischen Hotspots geworden. Perfekt angebunden auch an den Hauptbahnhof, die Autobahn und den Flughafen Düsseldorf, ist die beratbar in der ersten Etage eine ideale Adresse für hochwertige Veranstaltungen.



WIR SEHEN UNS
ALS GASTGEBER
AUS LEIDENSCHAFT
UND IHRE GANZ
PERSÖNLICHEN IDEEN-
BESCHLEUNIGER.



MARC HILLEN, GASTGEBER

GUTEN IDEEN DEN
RICHTIGEN RAUM GEBEN.



Die Lounge am Rhein





WOHLFÜHLEN
GEHT HIER WIE VON SELBST.



*Kaminecke
und Bar*

Die beratbar ist ein Wohlfühlraum
mit alpinem Charakter, mit altem Hüttenholz und
Naturstein, Fellen und Ledersesseln.

Die gemütliche Kaminecke lädt zu Gesprächen ein und
die elegante Bar zur persönlichen Begrüßung.



DER GIPFEL
DER GENÜSSE.



Fine Dining

Für die kulinarischen Momente kooperiert die beratbar – neben regionalen Köchen – mit Deutschlands besten Sterneköchen. Von der edlen alpinen Spezialitäten-Brotzeit bis zum raffinierten Zehngang-Gourmetmenü ist alles möglich. Auf der Getränkekarte stehen ausgewählte Champagner, Bergapfelsäfte, handgefertigte Tees aus Alpenkräutern und über 40 Spitzen-Gipfelweine.





UNTER VIER
BIS ACHT AUGEN.



Die Steinbock- Lounge

Wenn es für wichtige Gespräche noch vertraulicher zugehen soll,
steht neben dem Konferenzraum auch unsere Steinbock-Lounge zur
Verfügung. Mit Blick auf das stimmungsvoll illuminierte St. Quirinus
Münster finden hier bis zu vier Gäste einen absolut persönlichen
Rahmen, unterstützt von perfekter technischer Ausstattung.

TECHNIK, FÜR DIE SIE
NUR EINEN FINGER KRÜMMEN.



Die Tagungstechnik

Die beratbar bietet nicht nur einen traumhaften Ausblick auf die historische Neusser Szenerie und das Hafenbecken, sondern auch beste Bedingungen für Sinnes-Erlebnisse auf allen Arten von Medien.

Komfortabel und drahtlos via iPad von jedem Platz aus steuerbar, lassen sich Lichtszenerien mit der Gira-Beleuchtung einstellen, Präsentationen per Beamer vorführen oder Filme abspielen.

Eine Sonos-Soundanlage liefert dazu den vollen und klaren Klang und spielt auch Ihre Lieblings-Playlists ab. Dank Apple-TV können Sie drahtlos mit Ihren Geräten auf Beamer und Monitore zugreifen.

SONOS

GIRA

Apple iPad

Apple tv





PERSÖNLICHE ATMOSPHÄRE –
STETS ZU IHRER VERFÜGUNG.



Die Veranstaltungen

Es gibt viele Gründe, in die beratbar einzuladen. Wichtige Geschäftsgespräche sind nur einer davon. Workshops und Incentives für Mitarbeiter oder Kunden, Tagungen oder Präsentationen finden hier ihren idealen Rahmen. Aber auch für Empfänge, kleine private Feiern oder Genießer-Abende rund um Kulinarik oder Wein ist die beratbar wie gemacht. Denn mit ihrem einzigartigen Ambiente und der gastronomischen Versorgung auf höchstem Niveau ist sie einfach ein ganz besonderer Ort.



Hier finden Sie Termine und aktuelle Veranstaltungen
www.beratbar.com/veranstaltungen



Kontakt



Sie wollen mehr über die beratbar wissen, einen
Besuchstermin vereinbaren oder ein erstes Angebot erhalten?
Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

Am Zollhafen 5 · 41460 Neuss
Telefon +49 2131 40 636-28 · office@beratbar.com



beratbar Neuss · Am Zollhafen 5 · 41460 Neuss · Telefon +49 2131 40 636-28 · office@beratbar.com

