



**LERCH  
GENUSS  
WELTEN**

*Tagen*

**AUF 1200 METERN!**

*alpin spa*  
★★★★★  
**Panorama**  
HOTEL OBERJOCH

# DIE LERCH GENUSSWELTEN



- Panoramahotel Oberjoch
- Alpin Chalets
- Alpin Lodges
- BergBuddies
- Das Weitblick Allgäu
- Hotel Sommer
- Camping Brunnen

## TAGEN IN OBERJOCH INHALT

DIE PERFEKTE LOCATION .....	6
INKLUSIVLEISTUNGEN & ÜBERBLICK .....	8
UNSERE TAGUNGSRÄUME .....	10
UNSERE TAGUNGSVERPFLEGUNG .....	12
GRUPPENEVENTS INTERN .....	14
GRUPPENEVENTS EXTERN .....	15
GUT ZU WISSEN .....	16
REGIONALITÄT & NACHHALTIGKEIT .....	17
IMPRESSUM .....	17



**Panoramahotel Oberjoch**  
 Paßstraße 41  
 87541 Bad Hindelang - Oberjoch  
 +49 (0) 8324 9333 0  
 info@panoramahotel-oberjoch.de

*Follow us on Instagram*



@panoramahotel\_oberjoch



# TEAMWORK

*makes the dream work!*



# DIE PERFEKTE LOCATION FÜR IHRE TAGUNGEN & FIRMENEVENTS

Ob Seminar oder Feier, jede Veranstaltung braucht den passenden Rahmen. In unserem Hotel in Bad Hindelang sind schon zahlreiche Events erfolgreich über die Bühne gegangen: Tagungen, Seminare, Konferenzen, Workshops, Hochzeiten, Firmenfeiern Incentives und vieles mehr konnten wir mit perfekter Organisation, exzellenter Kulinarik und einem attraktiven Rahmenprogramm begleiten. Unsere flexiblen und bestens ausgestatteten Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 220 Personen.

Mit einem atemberaubenden Ausblick auf die Allgäuer Alpen lässt es sich auch gleich viel entspannter Tagen. Und wenn die Arbeit getan ist bietet die umliegende Natur die perfekten Voraussetzungen für diverse Teambuildingmaßnahmen und Afterworkevents!  
Um die Organisation Ihrer Tagung inklusive Gruppenprogramm kümmert sich leidenschaftlich und ganzheitlich unser erfahrenes Eventteam!

## IHRE ANSPRECHPARTNER\*INNEN



**Katharina Guggemos**  
Leitung Tagung & Event



**Ramona Häusler**  
Tagung & Event



**Markus Wolff**  
Bankett



**Digitale Visitenkarte – einfach scannen!**

### KONTAKT

Telefon: +49 (0) 8324 9333-406  
event@panoramahotel-oberjoch.de



**MODERNE TAGUNGSTECHNIK**  
Wir stellen Ihnen gerne zur Verfügung, was Sie für Ihren Vortrag, Workshop oder Ihr Brainstorming benötigen.



### ATMOSPHERISCHE TAGUNGSRÄUME

Unsere Tagungsräume von 10 bis zu 220 Personen Kapazität verfügen alle über moderne Konferenztechnik und kostenfreies WLAN und bieten verschiedenste Bestuhlungsmöglichkeiten.  
Unsere Tagungsräume im Erdgeschoss verfügen außerdem über einen eigenen Zugang zu der separaten Terrasse für unsere Tagungsgäste!

### 2 RESTAURANTS & 1 BAR

Die talentierten Köche unserer beiden Restaurants auf dem Gelände zaubern kulinarische Köstlichkeiten und präsentieren Ihnen hochwertige regionale Vielfalt.

Abends lädt die Hotelbar Freiluft zu einem gemütlichen Tagesabschluss ein – bei fruchtigen Cocktails, vielseitiger Wein- & Bierauswahl und exklusiven Spirituosen.



### 114 ZIMMER

114 schöne Rückzugsorte erwarten Sie! Unsere Zimmer verfügen alle über ein Badezimmer mit Dusche, Föhn und Handtüchern, WC, WLAN, Tablet, sowie einen Fernseher, einen kleinen Schreibtisch und ein komfortables Doppelbett.



# EIN ORT – UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

## DAS HOTEL IM ÜBERBLICK



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1 Tagungsbereich      | 6 Alpin Chalets<br><i>13 private Luxus-Chalets</i> |
| 2 Panoramarestaurant  | 7 Restaurant 1200 NN                               |
| 3 Hotelbar Freiluft   | 8 BergBuddies<br><i>mit 24 Zimmern</i>             |
| 4 3000m² Alpin-SPA    | 9 Alpin Lodges<br><i>mit 9 Appartements</i>        |
| 5 Tiefgarageneinfahrt | 10 Iseler Bergbahnen                               |

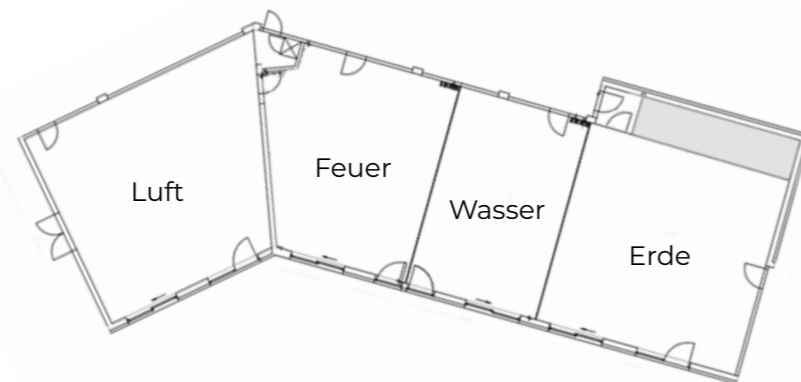
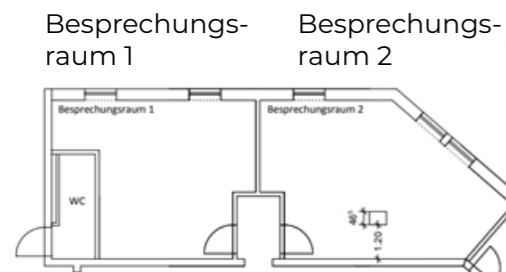
### PANORAMAHOTEL OBERJOCH

- 4 Sterne Superior
- 114 Zimmer mit Balkon
- Tagungsräume für 10-220 Personen
- Moderne Tagungstechnik
- Kostenfreie Tiefgaragen- & Außenstellplätze
- 2 Restaurants
- Individuelle, kulinarische Begleitung während Ihrer Veranstaltung
- 3.000 m² Wellnessbereich
- Erfahrenes Team für eine erfolgreiche Veranstaltung mit Betreuung von der Anfrage bis zur Rechnung
- Lage in mitten der Berge & Natur
- Vielfältige Möglichkeiten für Outdoor-Events

# RAUM FÜR INNOVATION – UNSERE TAGUNGSRÄUME

Tagungsräume	Größe	Personen	Stuhlereihe	Parlamentarisch	U-Form	Stuhlkreis	Blockbestuhlung
Besprechungsraum 1	30 m <sup>2</sup>	10	-	-	-	-	10
Besprechungsraum 2	38 m <sup>2</sup>	12	-	-	-	-	12
Raum Luft	105 m <sup>2</sup>	50	50	46	30	28	24
Raum Feuer	85 m <sup>2</sup>	30	30	30	24	20	20
Raum Wasser	65 m <sup>2</sup>	20	20	16	16	12	16
Raum Erde	100 m <sup>2</sup>	60	60	50	30	30	24
Feuer + Wasser	150 m <sup>2</sup>	70	70	50	-	35	-
Wasser + Erde	165 m <sup>2</sup>	90	90	65	-	45	-
Raum Elemente	250 m <sup>2</sup>	200	200	140	-	-	-

Die Räume Feuer, Wasser und Erde ergeben zusammen den Raum Elemente.



### BESPRECHUNGSRAUM 1

- 10 Personen
- 30 m<sup>2</sup>
- Ideal für kleine Besprechungen und Gedankenaustausch in der 3. Etage



### BESPRECHUNGSRAUM 2

- 12 Personen
- 38 m<sup>2</sup>
- Ideal für kleine Besprechungen und Gedankenaustausch in der 3. Etage



### RAUM LUFT

- 50 Personen
- 105 m<sup>2</sup>
- Vielfältige Möglichkeiten für mittelgroße Gruppen mit Terrassenzugang



### RAUM FEUER

- 30 Personen
- 85 m<sup>2</sup>
- für kleine bis mittelgroße Gruppen, erweiterbar mit Raum Wasser und Erde mit Terrassenzugang



### RAUM WASSER

- 20 Personen
- 65 m<sup>2</sup>
- für kleine bis mittelgroße Gruppen, erweiterbar mit Raum Feuer und Erde mit Terrassenzugang



### RAUM ERDE

- 60 Personen
- 100 m<sup>2</sup>
- Vielfältige Möglichkeiten für größere Gruppen, erweiterbar mit Raum Wasser und Feuer mit Terrassenzugang

# KULINARISCHE HIGHLIGHTS – UNSERE TAGUNGSVERPFLEGUNG

**FÜR JEDEN WAS DABEI!** Bei Unverträglichkeiten oder vegetarischer und veganer Ernährung bieten wir nach Absprache ebenfalls vielfältige kulinarische Alternativen an!

*Preise auf Anfrage.*



## TAGUNGSVERPFLEGUNG GANZER TAG

- Kaffeepause mit herzhaften Beilagen
- 3-Gang Mittagsbuffet /-menü inkl. einem alkoholfreiem Getränk
- Kaffeepause mit süßen Beilagen
- 3-Gang-Abendmenü im Panoramarestaurant
- Unbegrenzte Tagungsgetränke
- Obstkorb & Candybar stehen Ihnen während der Tagung zur Verfügung



## TAGUNGSVERPFLEGUNG BASIC

- Kaffeepause mit herzhaften Beilagen
- 3-Gang Mittagsbuffet /-menü inkl. einem alkoholfreiem Getränk
- Kaffeepause mit süßen Beilagen
- Unbegrenzte Tagungsgetränke
- Obstkorb & Candybar stehen Ihnen während der Tagung zur Verfügung



## TAGUNGSVERPFLEGUNG HALBER TAG

- Kaffeepause mit herzhaften oder süßen Beilagen
- 3-Gang Mittagsbuffet /-menü inkl. einem alkoholfreiem Getränk
- Unbegrenzte Tagungsgetränke
- Obstkorb & Candybar stehen Ihnen während der Tagung zur Verfügung

# GRUPPENEVENTS INTERN

Folgende Gruppenevents können Sie direkt bei uns im Panoramahotel Oberjoch buchen.



## SOMMERANGEBOT

- Geführte Touren, von der Panoramawanderung bis zum Klettersteig
- E-Bike-Tour
- Fackelwanderung
- Nordic Walking
- Kräuterwanderung
- Cocktailkurse
- Yoga



## WINTERANGEBOT

- Schneeschuhwanderung
- Winterwanderung
- Fackelwanderung
- Cocktailkurse
- Yoga

# GRUPPENEVENTS EXTERN

Folgende Gruppenevents können wir Ihnen bei unseren Eventpartnern empfehlen.



## SOMMERANGEBOT

- Canyoning, abenteuerliche Wegsuche durch Schluchten
- Schlauchbootgaudi – Die sanfte Rafting Tour
- Gipfelerobung
- Teambuilding Summer-Challenges



## WINTERANGEBOT

- Rodelgaudi
- Teambuilding Winter-Challenges
- Winterolympiade – vom Quadfahren über Biathlon bis zum Teamskifahren

## GUT ZU WISSEN...



### AKTIV- & WELLNESSANGEBOT

Bei einem Besuch unseres Fitnessstudios können Sie sich bei Aufenthalt mit Übernachtung nach einem langen Tag im Sitzen nochmal so richtig auspowern!

Ihnen steht der Kopf mehr nach Entspannung? Kein Problem, als Tagungsgast erhalten Sie auf SPA-Anwendungen 10 % Rabatt. Das Alpin-SPA ist bis 22 Uhr geöffnet.



### RESTAURANT 1200 NN

Unser à la Carte Restaurant ist nicht nur das höchstgelegene Steakrestaurant Deutschlands sondern auch eine großartige Location für After-Work-Genuss und der ideale Ort zum Feiern! Wir verwenden nur Fleisch, das höchste ethische Standards erfüllt und von feinsten Qualität ist. Neben Fleisch gibt es auch leckere vegetarische Alternativen und Fischgerichte.



### BEGRÜSSUNGSGESCHENKE & MITBRINGSEL

Sie wollen Ihren Mitarbeitenden eine kleine Freude machen oder Suchen noch ein Mitbringsel für Daheim? Wir bieten Ihnen eine tolle Auswahl an Produkten wie beispielsweise Allgäuer Bio-Würzöle, oder unsere Hauseigenen „Küchenchef-Salze“, welche wir auch gerne vorab auf den Zimmern verteilen!



### TAGEN IN DEN LERCH GENUSSWELTEN

Egal ob Unternehmensfeier, Teambuildingevent oder Fortbildung: die Lerch Genusswelten lassen keine Wünsche offen wenn es um das Thema Tagen & Feiern geht. Unsere Schwesternhotels BergBuddies und Das Weitblick Allgäu bieten Ihnen weitere tolle Destinationen für Ihr Firmenevent!

[www.bergbuddies.de](http://www.bergbuddies.de)  
[www.weitblick-allgaeu.de](http://www.weitblick-allgaeu.de)



## REGIONALITÄT & NACHHALTIGKEIT

... werden bei uns groß geschrieben! Unter Nachhaltigkeit verstehen wir, dass unsere heutigen Handlungen langfristige Auswirkungen haben. Mit gesundem Menschenverstand: Wir setzen vor allem bei Lebensmitteln auf natürliche, saisonale und regionale Produkte von kleinen, mittelständischen und familiengeführten Erzeugern und Lieferanten aus dem Allgäu. Somit fördern und unterstützen wir andere Familienunternehmen und schaffen Arbeitsplätze sowie starke Strukturen in unserer Heimat.

In unserer Hotellobby präsentieren wir unseren Gästen einige Lieferanten und Erzeuger mit denen wir zusammenarbeiten. Hierfür besuchen wir unsere Partner, führen Interviews und drehen Videos. Die Ergebnisse davon und weitere Infos zum Thema finden Sie auch auf unserer Homepage!



Hinzu kommen weitere Projekte wie „Madame Butterart“. Gemeinschaftlich ehren der Isnyer Lieferant Früchte Jork, der Kemptener Schlachthof sowie die Küchenchefs der Lerch Genusswelten das lange Leben der Allgäuer Milchkuh, indem sie es zur Delikatesse machen. Das Projekt Madame Butterart soll das Leben der Allgäuer Mutterkühe auch über die Zeit als Milchproduzentinnen hinaus wertschätzen. Im Gegensatz zur deutschen Standard-Fleischware, welche eher mager ist und vom Jungbullen stammt, ist das Fleisch stark marmoriert und durch den erhöhten Fettanteil intensiver im Geschmack. Dieser liegt im Alter der Tiere begründet. Die Tiere haben lang, bestes Futter genossen und den Großteil Ihres Lebens auf unseren Allgäuer Wiesen verbracht. So entsteht ein erstklassiges Fleisch, welches nun auch erstklassig gewürdigt wird.

Aber nicht nur im Bereich Lebensmittel ist uns das Thema Nachhaltigkeit wichtig. Neben dem Fokus auf Regionalität setzen wir auf kurze Lieferwege, wenig Verpackung, grünen Strom und klimaneutral produzierte Druckprodukte.



### IMPRESSUM

Panoramahotel Oberjoch GmbH  
Paßstraße 41, 87541 Bad Hindelang - Oberjoch  
Tel.: +49 (0) 8324 9333 0  
E-Mail: [info@panoramahotel-oberjoch.de](mailto:info@panoramahotel-oberjoch.de)  
[www.panoramahotel-oberjoch.de](http://www.panoramahotel-oberjoch.de)

Vertreten durch:  
Julia Zwicker, Thomas Lerch

USt-IdNr.: DE269167694  
Inhaltlich verantwortlich gemäß RStV § 55,  
Abs. 2: Julia Zwicker, Thomas Lerch

Bildnachweise  
Lerch GmbH, Panoramahotel Oberjoch GmbH, Katja Fouad Vollmer, Oliver Nauditt, Pur Group, unsplash.com, Anni Götze

Version 3 - Stand 08/2025

*Hier pass ich hin.*



**LERCH**  
GENUSS  
WELTEN

ERINNERUNGEN, DIE BLEIBEN.

[WWW.LERCH-GENUSS.DE](http://WWW.LERCH-GENUSS.DE)

*alpin spa*  
★★★★★  
**Panorama**  
HOTEL OBERJOCH

