



## Willkommen im Tagungs- und Freizeithotel in der Mitte Deutschlands Welcome to the conference and leisure hotel in the center of Germany

Das charmante relexa hotel Harz-Wald empfängt Sie idyllisch gelegen in Braunlage direkt im Herzen des Harzes. Service und Komfort eines modernen Tagungshotels verbinden sich hier mit den vielfältigen Angeboten für einen angenehmen Freizeitaufenthalt, sodass keine Wünsche offen bleiben, ob zum Arbeiten und Tagen, Relaxen, Erholen, Energie tanken oder Feiern.

Wir freuen uns auf Sie.  
Egal, ob geschäftlich  
oder zur Erholung,  
bei uns sind Sie immer  
herzlich willkommen!

The charming relexa hotel Harz-Wald enjoys an idilic location in Braunlage in the heart of the Harz Mountains. Service and comfort of a modern conference hotel are combined with various offers for a pleasant recreational stay. Nothing to be desired, whether to work or attend conferences, to relax, unwind, recharge one's batteries or to celebrate.

We look forward to your visit. Whether on business or pleasure always expect a warm welcome at the relexa hotel Harz-Wald.



# Zimmer Rooms



Gesamtanzahl	total rooms	120	
Einzelzimmer	single rooms	37	
Doppelzimmer	classic double	76	
Studios	studios	7	

## Ausstattung room standard

Telefon	telephone
Bad/Dusche und WC	bathroom/shower and toilet
Haarfön	hair-dryer
Safe (an der Rezeption)	safe (at front desk)
W-Lan in allen Tagungsräumen kostenfrei	Wi-Fi in all meeting rooms free of charge



# Relaxen-Erholen -Entspannen



## Erholung und Entspannung

Badespaß bieten das Schwimmbad mit 28°C und das Bewegungsbecken mit 30°C. Für Saunafreunde stehen zwei verschiedene Saunen sowie ein Dampfbad zur Verfügung. Urlaubsträume holt man sich auf der großen Liegewiese oder den Solarien, wenn die Sonne einmal nicht so mag.

Ein heller und freundlicher Fitnessraum, die hauseigene Kegelbahn, Billardraum mit Tischfußball und Darts stehen Ihnen zur Verfügung. Vielfältige Angebote der Wellnessabteilung für physiotherapeutische Anwendungen und Beautyanwendungen, Massagen und medizinischen Bädern runden den Aufenthalt ab.

## Rest and relaxation

Enjoy tropical pleasure in our 28°C swimming pool and 30°C exercise pool. Sauna enthusiasts can enjoy classic and Finish saunas, and even a Roman steam bath. When the sun is not shining, holiday dreams can still be dreamed on the large lawn or while sunbathing in the solarium.

We offer a bright and friendly gym, the on-site bowling alley, a billiards room with table football and darts.

A variety of physiotherapy and beauty treatments, massages and medicinal baths in our beauty department round up your stay.





## Kulinarisches in stimmungsvollem Ambiente

Ganztägig steht Ihnen unser Hotelrestaurant »Boulevard« zur Verfügung. In der weitläufigen Lobby lädt das integrierte Bistro für den Snack zwischendurch ein oder das gemütliche Kaminzimmer zum Kaffeetrinken.

Sonnenhungrige bevorzugen ihren Platz auf der Terrasse im Grünen. Abends trifft man sich - natürlich - an der Lobbybar.

Unsere Küche hält nationale und internationale Gerichte bereit - selbstverständlich werden auch gerne individuelle Wünsche und Vorlieben berücksichtigt.

## Culinary delight in stylish surroundings

Our »Boulevard« hotel restaurant is open throughout the day. During the day the integrated bistro in our spacious lobby offers you snacks. Or relax with a nice cup of coffee in front of the fireplace in our cosy Kaminzimmer.

On warmer days, the terrace invites you to enjoy the magnificent view and soothing peace of the countryside. In the evening you can meet at

the lobby bar for a drink. Our chefs offer national and international dishes and will be happy to take your individual wishes and preferences into consideration.



# Übersicht Veranstaltungsräume Overview Conference Rooms



Raum Room	Düsseldorf 1-6	Salon A	Salon B	Bad Steben 1	Bad Steben 2	Bad Salzdetfurth
Lage Location	EG	EG	EG	EG	EG	EG
LxB (m) l×w (m)	5,6x3,65	7,45x6,5	5,6x3,65	5,4x5,1	5,6x3,6	7,6x5,6
Größe (m <sup>2</sup> ) Size (m <sup>2</sup> )	20,4	48,4	20,4	27,5	20,1	42,5
Höhe (m) Height (m)	2,6	2,5	2,6	2,6	2,6	2,4
Tür (m) Door (m)	1,05x2,05	1,05x2,05	1,05x2,05	1,05x2,05	1,05x2,05	1,05x2,05

## Bestuhlung Seating

Stuhlrreihen Theater	—	30	—	15	—	20
Parlament Parliament	—	20	—	12	—	20
U-Form U-Shape	—	14	—	12	—	12
Block Block	10	16	10	12	10	16
Bankett Banquet	—	—	—	—	—	—
Auto-Präs. Auto-Pres.	nein	nein	nein	nein	nein	nein

## Raummiete Fee

Ganztags Whole Day	€ 60,00	€ 120,00	€ 60,00	€ 60,00	€ 120,00
Halbtags Half Day	€ 40,00	€ 70,00	€ 40,00	€ 40,00	€ 70,00



# Übersicht Veranstaltungsräume Overview Conference Rooms



Raum Room	Stuttgart 1	Stuttgart 2-5	Frankfurt	Berlin 1	Berlin 2	Berlin 1+2	Braunlage 1	Braunlage 2
Lage Location	SG	SG	SG	SG	SG	SG	SG	SG
LxW (m) l×w (m)	6,5x5,15	6,0x3,65	6,0x11,0	12,55x11,3	7,85x11,3	20,5x11,3	13,4x9,8	5,65x7,4
Größe (m <sup>2</sup> ) Size (m <sup>2</sup> )	31,0	22,0	66,0	141,8	88,7	231,6	131,3	42,0
Höhe (m) Height (m)	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0	3,0	2,45	2,45
Tür (m) Door (m)	1,05x2,05	1,05x2,05	1,05x2,05	2,44x2,22	2,44X2,22	2,22x2,22	2,22x2,15	1,05x2,05

## Bestuhlung Seating

Stuhkreihen Theater	—	—	50	150	100	280	70	30
Parlament Parliament	—	—	40	100	70	200	50	20
U-Form U-Shape	—	—	25	40	30	80	40	16
Block Block	10	10	20	—	25	—	30	20
Bankett Banquet	—	—	20	80	40	200	50	—
Auto-Präs. Auto-Pres.	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
<b>Raummiete Fee</b>								
Ganztags Whole Day	€ 60,00	€ 60,00	€ 150,00	€ 500,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 350,00	€ 120,00
Halbtags Half Day	€ 40,00	€ 40,00	€ 80,00	€ 350,00	€ 250,00	€ 550,00	€ 230,00	€ 70,00

# Tagungspauschalen Conference Packages



## Tagungspauschale »Basis« Conference Package »Basic«

pro Person per Person € 42,00

Raumbereitstellung entsprechend der Personenanzahl und in der gewünschten Bestuhlungsart  
Standard Technik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer und 1 Pinnwand)  
Schreibblöcke und Stifte, Pfefferminzpastillen  
W-LAN kostenfrei im Tagungsraum  
2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee und täglich wechselnden Snacks  
Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü lt.Küchenchef  
Mineralwasser (unlimitiert) im Tagungsraum

Room preparation according to the number of people and in the desired seating style  
Standard equipment (screen, 1 flipchart, 1 beamer and 1 pin board)  
Pads and pens, mints  
Free Wi-Fi in the conference room  
2 coffee breaks with coffee/tea and small snacks  
Lunch buffet or 3 course menu à la chef  
Mineral water (unlimited) in the conference room

## Tagungspauschale »Premium« Conference Package »Premium«

pro Person per Person € 66,00

Raumbereitstellung entsprechend der Personenanzahl und in der gewünschten Bestuhlungsart  
Standard Technik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer und 1 Pinnwand sowie 1 Moderationskoffer)  
Schreibblöcke und Stifte, Pfefferminzpastillen  
W-LAN kostenfrei im Tagungsraum  
Bereitstellung von Kaffee und Tee vor dem Raum (ganztags) inkl. Begrüßungssnack vor Beginn der Veranstaltung  
Tagungstrränke (Mineralwasser und Apfel-/Orangensaft) unlimitiert im Tagungsraum  
2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee und täglich wechselnden Snacks  
Unlimitierte alkoholfreie Getränke zum Mittagessen  
Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü lt. Küchenchef  
  
Eine Kaffeespezialität nach dem Essen pro Teilnehmer  
Telefon, Telefax und Fotokopien unbegrenzt  
Ab 12 Teilnehmern ist der Referent kostenfrei

Room preparation according to the number of people and in the desired seating style  
Standard equipment (screen, 1 flipchart, 1 beamer and 1 pin board and 1 presentation case)  
Pads and pens, mints  
Free Wi-Fi in the conference room  
Coffee and tea in front of the room (all day) incl. welcome snack before the event  
  
Unlimited conference drinks (mineralwater and apple-/orange juice) in the meeting room  
2 coffee breaks with coffee/tea and small snacks  
  
Unlimited soft drinks for lunch  
Lunch buffet or 3 course menu à la chef  
  
A coffee speciality after dinner per participant  
Telephone, fax and photocopies unlimited  
From 12 participants, the consultant is free of charge

# Tagungspauschalen Conference Packages



## Tagungspauschale »relexa I« halbtags Conference Package »relexa I«

pro Person per Person € 37,00

Raumbereitstellung entsprechend der Personenanzahl und in der gewünschten Bestuhlungsart  
Standard Technik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer und 1 Pinnwand)  
W-LAN kostenfrei im Tagungsraum  
Schreibblöcke und Stifte, Pfefferminzpastillen  
1x Mittag- **oder** Abendessen (3-Gang-Wahlmenü oder Buffet lt. Küchenchef)  
1x alkoholfreies Getränk 0,2l pro Person zum Mittag **oder** Abendessen  
Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft **oder** **alternativ** 2 Tagungstrränke à 0,2l pro Person als Tagungstrränke im Tagungsraum  
1x Kaffeepause mit Kaffee/Tee und täglich wechselnden Snacks

Room preparation according to the number of people and in the desired seating style  
Standard equipment (screen, 1 flipchart, 1 beamer and 1 pin board)  
Free Wi-Fi in the conference room  
Pads and pens, mints  
1 lunch **or** dinner from the daily changing buffet or a 3 course menu à la chef  
1 soft drink 0,2l per person for lunch **or** dinner  
Large bottles of mineral water and apple juice **or** **alternatively** 2 conference drinks per person 0,2l in the conference room  
1 coffee break with coffee/tea and small snacks

## Tagungspauschale »relexa I« ganztags Conference Package »Harz-Wald«

pro Person per Person € 43,00

Raumbereitstellung entsprechend der Personenanzahl in der gewünschten Bestuhlungsart  
Standard Technik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer und 1 Pinnwand)  
Schreibblöcke und Stifte, Pfefferminzpastillen  
W-LAN kostenfrei im Tagungsraum  
1x Mittagessen (3-Gang-Wahlmenü oder Lunchbuffet lt. Küchenchef)  
1x alkoholfreies Getränk 0,2l pro Person zum Mittag  
Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft oder alternativ 2 Tagungstrränke à 0,2l pro Person als Tagungstrränke im Tagungsraum.  
2x Kaffeepausen mit Kaffee/Tee und täglich wechselnden Snacks

Room preparation according to the number of people and in the desired seating style  
Standard equipment (screen, 1 flipchart, 1 beamer and 1 pin board)  
Pads and pens, mints  
Free Wi-Fi in the conference room  
1 lunch (3 course menu or lunch buffet à la chef)  
1 soft drink 0,2l per person for lunch  
Large bottles of mineral water and apple juice or alternatively 2 conference drinks per person 0,2l in the conference room  
2 coffee breaks with coffee/tea and small snacks

# Tagungspauschalen Conference Packages



## Tagungspauschale »Harz-Wald I« Conference Package »Harz-Wald I«

pro Person per Person € 63,00

Raumbereitstellung entsprechend der Personenzahl in der gewünschten Bestuhlungsart Standard Technik (Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer und 1 Pinnwand)	Room preparation according to the number of people and in the desired seating style Standard equipment (screen, 1 flipchart, 1 beamer and 1 pin board)
W-LAN kostenfrei im Tagungsraum	Free Wi-Fi in the conference room
Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft oder alternativ 2 Tagungsgetränke à 0,2l pro Person als Tagungsgetränke im Tagungsraum	Large bottle of mineral water and apple juice or alternatively 2 conference drinks per person 0,2l in the conference room
1x Mittagessen (3-Gang-Wahlmenü oder Lunchbuffet lt.Küchenchef) 1x alkoholfreies Getränk 0,2l pro Person zum Mittagessen	1 lunch (3 course menu or lunch buffet à la chef)  1 soft drink 0,2l per person for lunch
1x Abendessen (3-Gang-Wahlmenü oder Dinnerbuffet lt.Küchenchef) 1x alkoholfreies Getränk 0,2l pro Person zum Abendessen 2x Kaffeepausen mit täglich wechselnden Snacks	1 dinner (3 course menu or lunch buffet à la chef)  1 soft drink 0,2l per person for lunch 2 coffee breaks with coffee/tea and small snacks
Schreibblöcke und Stifte, Pfefferminzpastillen	Pads and pens, mints

Gern erweitern wir Ihre Tagungspauschale	We are happy to extend your conference package
Kaffeepause mit: Frischem Obst der Saison , Joghurt und Müsli € 5,50 pro Person  Frischem Obst der Saison und Blechkuchen € 4,90 pro Stück  2 halbe, herhaft belegte Brötchen € 4,50 pro Person  Canapées (verschieden belegt) ab € 3,90 pro Stück	Coffee break with: seasonal fruit, yoghurt and muesli € 5,50 per person  seasonal fruit and daily changing patisserie € 4,90 per person  2 sandwich halves € 4,50 per Person  Canapés (different varieties) from € 3,90 per piece

# Menüauswahl Menu Selection



## Menü I Menu I

pro Person € 28,50

Kleiner Salatteller mit Fetawürfeln, Sauerrahmdressing und Croutons  
Geschmortes Schweinefilet im Baconmantel auf Portweinsauce, Champignon-Bohnengemüse und Röstitalern  
Vanilleeiskugel im Schokoladenring umlegt mit frischem Obst

Small salad with feta cheese, sour cream dressing and croutons  
Braised pork with bacon and port wine sauce, mushrooms, beans and hash browns  
Scoop of vanilla ice-cream with chocolate and fresh fruits

## Menü II Menu II

pro Person € 28,50

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gartenkräutern  
Medaillons vom Jungschwein in Cognac-Thymianglace, an jahreszeitlichem Gemüsebukett und gefüllten Kartoffelrösti  
Waldbbeerenterrine mit Vanillerahmeis, Sahne und Minze

Beef broth with meatballs, egg garnish and garden herbs  
Pork medallion in cognac-thyme glace with seasonal vegetables and filled hash browns  
Wild berry terrine with vanilla ice cream, cream and mint

## Menü III Menu III

pro Person € 36,50

Tatar vom Räucherlachs an frischen Blattsalaten und Kartoffel-Lauchdressing  
Walzpilzcrèmesuppe mit Kräuterkroutons  
Duett vom Schweinefilet und Rinderrücken an Karotten-Bohnenbündchen umlegt mit Miniknödeln  
Waldbbeerparfait und Orangenspalten garniert mit Sahne und Minze

Smoked salmon tartar with green salad and potato-leek dressing  
Wild mushroom soup with herb croutons  
Pork tenderloin and sirloin with carrot and green beans and mini dumplings  
Wild berry parfait and orange slices with cream and mint



# Menüauswahl Menu Selection



## Menü IV Menu IV

pro Person € 32,50

Auswahl von mediterraner Antipasti mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken, Schafskäse und Oliven, Ciabatta

Zucchini-Ingwer Rahmsuppe

Gebratenes Perlhuhnbrustfilet in Käse-Traubensauce, auf Ingwerspitzkohl mit Karottenstreifen und Walnuss-Wellbandnudeln

Panna Cotta mit Dessertkirschen

Selection of Mediterranean Antipasti with marinated vegetables, Parma ham, feta cheese and olives, ciabatta

Zucchini-ginger cream soup

Fried guinea fowl breast fillet in cheese-grape sauce with ginger cabbage, carrot sticks and walnut tagliatelle

Panna cotta dessert with cherries

## Menü V Menu V

pro Person € 51,50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Kräuterstrudel

Soufflierter Lachs auf Zander unter der Kartoffelkruste

Rinderfilet »Wellington«, Madeirasauce, jahreszeitliches Gemüsebukett, Sauce Bearnaise, Kartoffelgebäck

Mousse au chocolate mit Grand Marnier Früchten

Clear oxtail soup with herb strudel

Salmon soufflé with perch and potato crust

Beef "Wellington", Madeira sauce, seasonal vegetables, Bearnaise sauce, potato cakes

Chocolate mousse with Grand Marnier fruit

## Menü VI Menu VI

pro Person € 44,50

Graved Lachs auf Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Limetten Crème-fraîche

Tomatenkraftbrühe mit Putenklößchen und Kräuterpfannkuchenstreifen

Entrecôte vom südamerikanischen Weiderind auf Gemüsejuliene und Thymian-Zwiebelkonfit, Madeirasauce, Herzoginkartoffeln

Limettenparfait an Joghurt-Erdbeersauce und jahreszeitlichen Früchten

Graved salmon with potato and zucchini hash browns and lime crème fraîche

Tomato soup with turkey dumplings and herb pancake strips

Entrecote from the South American beef and vegetables, thyme-onion confit, Madeira sauce, potatoes

Lime parfait with yogurt and strawberry sauce and seasonal fruits



# Menüauswahl Menu Selection



## Menü VII Menu VII

pro Person € 36,00

Rosa gebratene Entenbrust an frischem Wildkräutersalat und Cassis  
Geschmorter Kalbsrücken in Portwein – Korianderrahmsauce mit jungem Gemüse der Saison und gebackenen Kartoffeltalern  
Knuspereistörtchen an Erdbeer - Mangoragout

Roasted duck breast with fresh wild herb salad and Cassis  
Braised veal in port wine - coriander sauce with young seasonal vegetables and backed potato cakes  
Crunchy ice tarts with Strawberry - Mango ragout

## Menü VIII Menu VIII

pro Person € 35,00

Doppelte Kraftbrühe vom Landhuhn mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Gemüserauten  
Harzer Hirschrücken mit Preiselbeersauce, an Apfelrotkohl, Broccoli und Thüringer Klößen  
Gebackene Apfeleringe auf Waldbeerengrütze und Bourbon-Vanillesauce

Double country chicken consommé with herb pancake strips and vegetables  
Harz venison with cranberry sauce on red cabbage, broccoli and Thuringian dumplings  
Baked apple rings with forest berry jelly and bourbon vanilla

Für alle Menüs Mindestpersonenzahl 4 Portionen. Minimum 4 people apply.



# Buffets Buffets



## Fingerfood-Buffet Fingerfood-Buffet

pro Person € 28,50\*

Tomaten-Mozzarella Salat  
Frischer Gartensalat mit Kartoffel- Lauchdressing und Garnelen  
Minifrikadellen mit Champignons und Kirschtomate  
Minifrühlingsrollen mit Mangosauce  
Mozzarellasticks  
  
Filetspieße vom Schwein mit Grillsauce  
Hähnchenbrustspieße mit Chillisauce  
Gegrillte Gemüsespieße  
  
Pikant und süß gefülltes Mini Blätterteiggebäck  
Käse-Fruchtspieße  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Tomato and mozzarella salad  
Fresh garden salad with potato - leek dressing and shrimp  
Mini meatballs with mushrooms and cherry tomatoes  
Mini spring rolls with mango sauce  
Mozzarella sticks  
  
Pork fillet skewers with barbecue sauce  
Chicken breast skewers with chilli sauce  
Grilled vegetable kebabs  
  
Savory and sweet filled mini puff pastries  
Cheese fruit skewers  
Red berry compote with vanilla sauce

\*Ab 20 Personen. Minimum 20 people apply.



# Buffets Buffets



## Rustikales Buffet Rustic Buffet

pro Person € 30,50\*

Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings  
Harzer Käse mit Griebenschmalz  
Wurstbrett mit Schinken

Frisches Schweinemett mit gehackten Lauchzwiebeln  
Braunlager Sauerfleisch, Senf, Meerrettich,  
Matjes mit Gurke, Zwiebel und Apfelscheiben  
Brotauswahl, Minibrötchen, Butter, Becel, Schmalz  
Harzer Kartoffelsuppe mit Waldpilzen  
Burgunder Schinkenbraten mit Weinkraut und  
Serviettenknödel  
Maispoularde in Estragonsauce  
Buntes Marktgemüse  
Harzer Backkartoffel mit Speckstippe  
Käsekuchen  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat

Fresh garden salads with different dressings  
Harz cheese with lard  
Cold meat selection with ham

Fresh ground pork with chopped green onions  
Braunlage meat terrine, mustard, horseradish,  
herring with cucumber, onion and apple slices  
Bread choice, mini rolls, butter, lard  
Harz potato soup with wild mushrooms  
Burgundy pork roast with sauerkraut and  
bread dumplings  
Chicken in tarragon sauce  
Colourful vegetables  
Harz baked potato with bacon sauce  
Cheesecake  
Wild berry jelly with vanilla sauce  
Chocolate mousse

\*cateringfähig / ab 20 Personen. Minimum 20 people apply.



# Buffets Buffets



## Kleines Festliches Buffet Small festive buffet

pro Person € 34,50

Frische Salate der Saison mit verschiedenem Dressing  
Gefüllte Schinken und Roastbeefröllchen bunt garniert  
Räucherfischauswahl mit Sahne und  
Preiselbeermeerrettich  
Mit Kaviar gefüllte halbe Eier  
Nudel- und Kartoffelsalat  
Brot, Brötchenauswahl, Butter, Becel und Schmalz  
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und  
Wurzelgemüse  
Gratinierte Schweinemedaillons und  
Hähnchenbrustfilets mit Kräuter-Pfeffersauce  
Jahreszeitliches Marktgemüse, Gebackene  
Kartoffleröstitaler  
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse und  
Schwenkkartoffeln  
Heimatliche Käseauswahl  
Obstplatte/Obstkorb  
Bayrische Vanillecreme mit Sauerkirschen  
Mousse au chocolat  
Minigebäck

Fresh seasonal salads with different dressings  
Stuffed ham and roast beef rolls  
Selection of smoked fish with cream and  
cranberry horseradish  
Half eggs stuffed with caviar  
Pasta and potato salad  
Bread, rolls selection, butter and lard  
Chicken broth with egg garnish, meatballs and  
root vegetables  
Gratin of pork medallions and chicken breast fillets  
with herbs and pepper sauce  
Seasonal vegetables, baked potato hash browns  
  
Roasted perch fillet with leek vegetables and  
buttered potatoes  
Cheese selection from the region  
Fruit plate/fruit basket  
Bavarian vanilla cream with cherries  
Chocolate mousse  
Mini pastries

\*cateringfähig / ab 20 Personen. Minimum 20 people apply.





## Die kurzen Wege

Von der Autobahn A7 aus dem Norden kommend, nehmen Sie die Abfahrt Seesen, Richtung Osterode. Aus dem Süden kommend die Ausfahrt Göttingen-Nord Richtung Braunlage, Abfahrt Mitte.

Anreisende Gäste aus dem Raum Berlin fahren auf der A2 bis Braunschweig, von da aus auf der A395 nach Bad Harzburg, dann auf der B4 Richtung Braunlage.

Aus Braunschweig kommend, empfiehlt sich die Autobahn A395 bis Bad Harzburg. Vor Braunlage den Abzweig Braunlage Nord wählen. Direkt am Ortseingang biegen Sie bitte in die erste Straße nach links ab.

Per Bahn nach Bad Harzburg.

Weiter per Bus oder Transfer auf Anfrage.

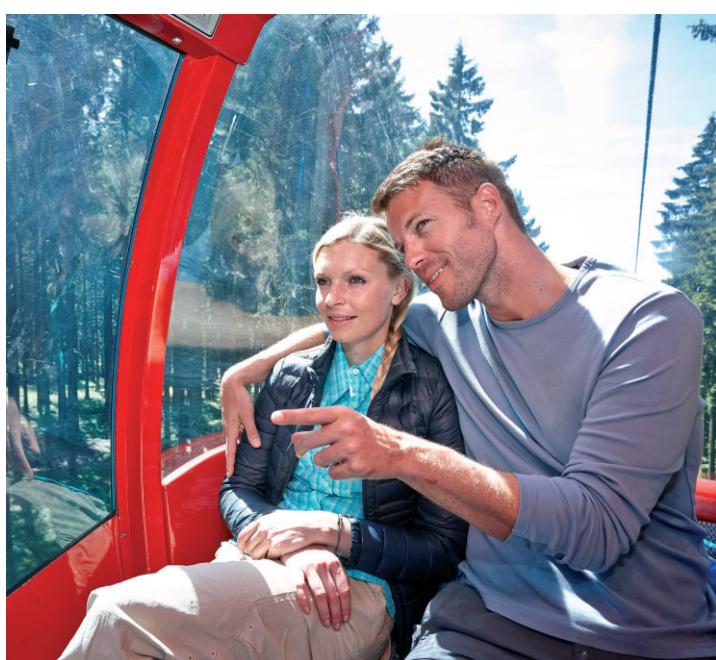
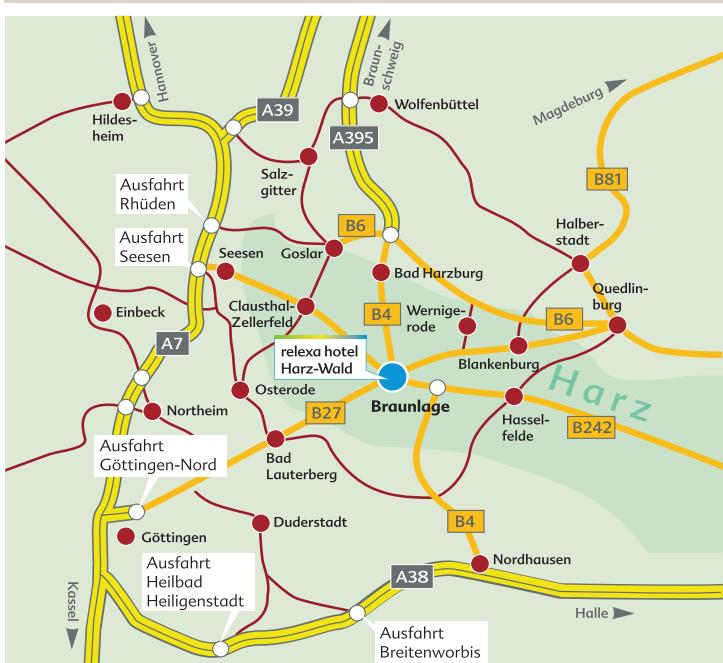
## The short distances

Arriving by car from the North on motorway A7, take the Seesen exit and follow the signs to Osterode. Arriving from the South, take the Göttingen-North exit, direction Braunlage, exit »Mitte«.

Guests arriving from Berlin should take the A2 to Braunschweig, then the A395 to Bad Harzburg, and then the B4 towards Braunlage.

Arriving from Braunschweig we recommend the A395 to Bad Harzburg. Before Braunlage, follow the sign to Braunlage Nord. As you enter the town please turn left at the first street. For rail travel, please take the train to Bad Harzburg.

A bus service is available at the station, or you can call us to arrange a transfer.



# Kontaktdaten Contact Information

**Adresse/address**

relexa hotel Harz-Wald  
Karl-Röhrig-Straße 5a  
38700 Braunlage  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 0  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 444  
[Braunlage@relexa-hotel.de](mailto:Braunlage@relexa-hotel.de)

**Ansprechpartner:****Direktion**

Wilfried Nicolaas Eulderink  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 0  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 444  
[Wilfried.Eulderink@relexa-hotel.de](mailto:Wilfried.Eulderink@relexa-hotel.de)

**Empfangs- und  
Reservierungsleiterin**

Tel:  
Fax:  
E-Mail/email:

Nadine Rabe  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 402  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 444  
[Nadine.Rabe@relexa-hotel.de](mailto:Nadine.Rabe@relexa-hotel.de)

**Veranstaltungsleiterin**

Tel:  
Fax:  
E-Mail/email:

Jana Schnitzer  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 401  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 490  
[Jana.Schnitzer@relexa-hotel.de](mailto:Jana.Schnitzer@relexa-hotel.de)

**Veranstaltungsassistent**

Tel:  
Fax:  
E-Mail/email:

Sascha-Marcel Wolter  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 431  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 490  
[sascha-marcel.wolter@relexa-hotel.de](mailto:sascha-marcel.wolter@relexa-hotel.de)

**Verkauf**

Tel:  
Fax:  
E-Mail/email:

Ilse Kruth  
Telefon +49 (0) 55 20 | 807 – 406  
Telefax +49 (0) 55 20 | 807 – 444  
[Ilse.Kruth@relexa-hotel.de](mailto:Ilse.Kruth@relexa-hotel.de)

**relexa hotel GmbH**

Carmerstr. 6  
10623 Berlin

**relexa hotels finden Sie in**

Berlin, Düsseldorf-Ratingen, Frankfurt/Main, Hamburg, München,  
Ratingen, Stuttgart, Bad Salzdetfurth, Bad Steben, Braunlage