

l'ab

CELEBRATE
MOMENTS

VERANSTALTUNGEN IM LAB WIESLOCH

Tagen & Feiern

Tagungen, Präsentationen, Empfänge und Abendessen.
Zwischen Heidelberg und Walldorf.

RINGSTRASSE 6 · 69168 WIESLOCH · LAB-WIESLOCH.DE





DAS HAUS

Fünf Räume, ein Haus.

Das LAB ist ein Backsteinbau von 1900 in Wiesloch. Hier bekommt jeder Teil des Tages seinen eigenen Raum: das dunkle Studio für Vortrag und Plenum, das Atelier unter dem Dach für Gruppenarbeit und Empfang, das helle Loft für Präsentation und Dinner, Bar und Terrasse für die Pause dazwischen. Der Raum wechselt, die Gruppe bleibt.

DIE RÄUME

Loft

120 BIS 150 GÄSTE AM TISCH · PRÄSENTATION BIS 250 · 180 M²

Der helle Saal unter gusseisernen Säulen. Präsentation, Tagung in großer Runde, Dinner.

Studio

BIS 80 GÄSTE BESTUHLT · AM COUNTER 30 · 125 M²

Dunkle Wände, hohe Bogenfenster, die offene Küche mitten im Raum. Vortrag, Tagung, Eventcooking, abends Drinks und Musik.

Atelier

BIS 60 GÄSTE · IM DACHGESCHOSS

Holzdielen, offener Dachstuhl, Sofalandschaft und langer Arbeitstisch. Gruppenarbeit, Workshop, Stehempfang.

Bar

EMPFANG UND AUSKLANG

Für den Aperitif vor dem Essen und das letzte Glas danach.

Terrasse

150 M² · ZUSÄTZLICH BIS 50 GÄSTE, STEHEND BIS 120

Mediterran bepflanzt, direkt am Loft. Kaffeepause, Stehempfang, Get-together. Nebenan im Hof brennt das offene Feuer.

LAGE

Anfahrt

5 MIN. WALLDORF · 20 MIN. HEIDELBERG · 10 MIN. A5 UND A6

Bahnhof Wiesloch-Walldorf wenige Autominuten entfernt, Parkplätze am Haus.





TAGEN UND ARBEITEN

Unten tagen, oben weiterarbeiten.

Das Studio hält die Aufmerksamkeit dort, wo vorn gesprochen wird. Für die Gruppenarbeit geht es hinauf ins Atelier unter dem Dach. Kaffee, Mittagessen und Pausen bleiben im selben Haus.

STUDIO

- Bis 80 Personen bestuhlt, mit Verköstigung am Counter bis 30.
- Bildschirm oder Beamer, Ton und Mikrofon.
- Kaffeepause und Mittagessen auf Wunsch direkt im Raum.
- Abends wird im Studio gefeiert, mit Drinks und DJ.

ATELIER IM DACHGESCHOSS

- Bis 60 Personen, je nach Bestuhlung.
- Für Gruppenarbeit, Workshops und Breakouts neben dem Plenum.
- Sofalandschaft, langer Arbeitstisch und eigene Kaffee-Ecke.
- Auch für den Stehempfang: vor dem Dinner oder als eigener Programmpunkt.





PRÄSENTIEREN, EMPFANGEN, ESSEN

Danach ins Loft.

Nach dem dunklen Studio kommt das Licht. Im Loft wird präsentiert, gegessen und gefeiert, an langen Tafeln, runden Tischen oder Stehtischen. Andersherum geht es genauso: Tagung im hellen Loft, Mittagessen danach im Studio am Counter.

LOFT

- 120 bis 150 Gäste am Tisch, zur Präsentation bis 250.
- Präsentation, Produktvorstellung, Kundenabend oder Tagung in großer Runde.
- Menü am Tisch, Family Style an langen Tafeln oder Buffet.
- Für größere Gruppen zusammen mit Studio, Atelier, Bar und Terrasse.

EMPFANG

- Stehempfang auf der Terrasse, an der Bar oder oben im Atelier.
- Flying Fingerfood und Drinks, vor dem Dinner oder als eigener Abend.
- Im Hof offenes Feuer: OFYR und Big Green Egg.





FLEXIBEL

Nichts ist fest.

Im LAB richtet sich der Raum nach der Veranstaltung, nicht umgekehrt. Selbst die Bar und der Omakase-Counter lassen sich wegbauen. Dann wird aus dem Studio eine Tanzfläche für die Party mit DJ.

WAS ALLES GEHT

- Bestuhlung nach Wunsch: Reihen für den Vortrag, lange Tafeln, runde Tische, Stehtische oder Lounge.
- Ein Raum, drei Gesichter: morgens Tagung, mittags Lunch, abends Party.
- Räume einzeln oder zusammen, ganzer oder halber Tag.
- Von der kleinen Runde bis zum Sommerfest mit 300 Gästen.
- Menü, Getränke und Ablauf stellen wir für jede Veranstaltung neu zusammen.
- Deko, Technik und Musik über das Übliche hinaus organisieren wir mit.

AUF EINEN BLICK

Was im LAB stattfinden kann.

01 **Tagung** — bis 150
STUDIO · ATELIER · LOFT
Ganzer oder halber Tag, Kaffeepausen und Mittagessen aus der eigenen Küche.

02 **Workshop** — bis 80
STUDIO · ATELIER · TERRASSE
Plenum im Studio, Gruppenarbeit oben im Atelier und draußen auf der Terrasse.

03 **Präsentation** — bis 250
LOFT · STUDIO
Produktvorstellung, Keynote oder Kundenveranstaltung mit anschließendem Essen.

04 **Stehempfang** — bis 300
TERRASSE · BAR · LOFT · ATELIER
Flying Fingerfood und Drinks, vor dem Dinner oder als eigener Abend.

05 **Abendessen** — bis 150
LOFT · STUDIO
Im Loft Menü am Tisch, Family Style oder Buffet, im Studio am Counter bis 30.

06 **Teamabend** — bis 80
STUDIO · HOF
Eventcooking am Counter bis 30, Sushi selbst rollen oder grillen am offenen Feuer.

07 **Offsite** — bis 80
ATELIER · STUDIO
Für Führungsrunden und Teams, die einen Tag ungestört arbeiten wollen.

08 **Sommerfest und Weihnachtsfeier** — bis 300
DAS GANZE HAUS
Alle Räume zusammen, mit Bar und DJ, im Sommer mit Terrasse und Hof.

Tagesformate ganz- oder halbtags. Räume, Ablauf und Küche stimmen wir auf Gruppe und Programm ab.



EIN TAG IM LAB

Zwei Wege durch den Tag.

TAGEN IM STUDIO, DINNER IM LOFT

09.00 **Ankommen**
Kaffee an der Bar oder auf der Terrasse.

09.30 **Plenum im Studio**
Vortrag, Präsentation, Diskussion.

11.00 **Gruppenarbeit im Atelier**
Kleingruppen unter dem Dach, Kaffee-Ecke im Raum.

12.30 **Mittagessen im Loft**
Der Raumwechsel ist die Pause.

14.00 **Ergebnisse im Studio**
Zurück ins Plenum.

18.00 **Stehempfang und Dinner**
Aperitif oben im Atelier, danach Dinner im Loft.

ANDERSHERUM: TAGUNG IM LOFT

09.00 **Tagung im Loft**
Für Runden, die Licht und eine Bühne brauchen.

12.30 **Mittagessen im Studio**
Am Counter und an der langen Tafel, bis 80 Gäste.

14.00 **Workshop im Atelier**
Gruppenarbeit unter dem Dach, Pause auf der Terrasse.

18.00 **Abend**
Grillen im Hof, Drinks im Studio oder Dinner im Loft.



ABENDS IM LAB

Präsentieren, empfangen, feiern.

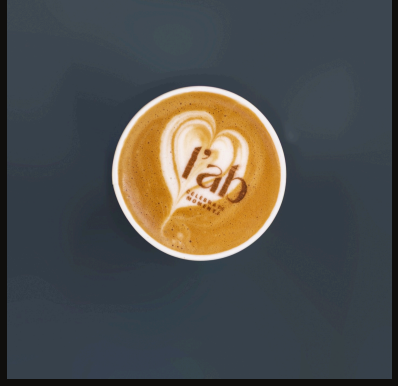
PRÄSENTATION MIT STEHEMPFANG

17.30	**Empfang** Auf der Terrasse, an der Bar oder oben im Atelier.
18.30	**Präsentation im Loft** Produktvorstellung, Keynote, Ehrung.
19.30	**Flying Dinner** Kleine Gerichte von den Stationen, an Stehtischen oder Tafeln.
21.30	**Ausklang** An der Bar oder im Studio.

TEAMABEND

18.00	**Aperitif an der Bar** Ankommen, erstes Glas.
18.30	**Eventcooking am Counter** Bis 30 Gäste. Jeder Gang entsteht vor ihren Augen, das Sushi rollt jeder selbst.
oder	**Grillen im Hof** Am offenen Feuer, mit OFYR und Big Green Egg.
21.30	**Bar und Musik** An der Bar und im Studio, mit DJ auf Wunsch.







DAS LAB-PROGRAMM

Was bei uns läuft.

Neben Ihren Veranstaltungen machen wir im LAB eigene Abende, Brunches und Kurse, offen für alle mit Ticket. Omakase, Chef's Table, Meat & Fire und Eventcooking gibt es auch als eigene Veranstaltung für Ihre Gruppe.

Omakase

AM COUNTER IM STUDIO

Der Sushi-Meister schneidet und serviert Gang für Gang direkt vor den Gästen.

Meat & Fire

BBQ IM HOF

Grillabende am offenen Feuer mit BBQ-Weltmeister Sascha: Spareribs, Pulled Pork, Brisket.

Chef's Table

MENÜ AM COUNTER

Abende mit wechselndem Thema, etwa das Wild-Menü zum Valentinstag.

Brunch

SONNTAGS UND AN FEIERTAGEN

Family Brunch, Adventsbrunch, Weihnachts- und Osterbrunch.

Kochkurse

SUSHI · BBQ

Sushi selbst rollen oder grillen lernen, in kleinen Gruppen mit unseren Köchen.

Tastings

WEIN · WHISKY

Tasting Friday mit Weinproben vom Weinhaus Fehser und Whisky-Tastings.

Moods Night

PARTY MIT DJ

DJ, Bar und Licht, wenn das LAB zur Tanzfläche wird.

Feiertage

SILVESTER · WEIHNACHTEN

Silvester-Dinner und Weihnachtsbrunch.









KÜCHE

Von der Brezel bis zum Hummer.

Ob Brezel zur Kaffeepause, Lunch für die Tagung, Grillabend im Hof oder Hummer zum Gala-Dinner: Gekocht wird vom eigenen Team, abgestimmt auf Anlass, Gruppe und Budget.





KÜCHE

Was auf den Tisch kommt.

Tagung

KAFFEEPAUSE · LUNCH · NACHMITTAG

Brezeln, Gebäck und Kaffee am Morgen, mittags Family Style an der Tafel oder als Buffet, am Nachmittag süß und herzhaft.

Bürgerlich

KOTELETT · SCHMORGERICHT · GRATIN

Paniertes Kotelett vom Duroc-Schwein, geschmorte Ochsenbacke, Kartoffelgratin.

Feuer

OFYR · BIG GREEN EGG · HOLZKOHLE

Flanksteak und Porterhouse vom Black Angus am Tisch tranchiert, dazu Spareribs.

Sushi

AM COUNTER IM STUDIO

Omakase-Abende mit dem Sushi-Meister oder Sushi zum Selbstrollen.

Hummer & Co

HUMMER · AUSTERN · THUNFISCH

Hummer-Ramen, Austern-Counter, Thunfisch-Cutting vor den Gästen.

Am Tisch

DREI BIS FÜNF GÄNGE

Gesetztes Dinner im Loft oder Chef's Table am Counter, vegetarisch und vegan mitgeplant.

Bar

AN DER BAR UND IM STUDIO

Weine, Aperitif und Cocktails, dazu alkoholfreie Drinks.



DIE BLISS WELT

Mehr als ein Haus.

Das LAB gehört zur BLISS Group aus Heidelberg. Zur Familie gehören ein Restaurant, ein Schloss-Hotel, eine Pop-up-Reihe mit Sterneköchen, ein Catering und ein Foodtruck. Geplant wird alles vom selben Sales-Team.

DIE BLISS WELT

Unsere Häuser.



NEO Heidelberg

BAR & RESTAURANT · ZOLLHOFGARTEN 2 · HEIDELBERG

Seit 2016 die urbane Adresse in Heidelberg: Dry-Aged-Steak aus dem eigenen Humidor, Sushi aus der hauseigenen Manufaktur, eine Bar mit eigenen Infusionen und eine große Terrasse. Für Geschäftsessen, Events und Weihnachtsfeiern, beim Dinner mit bis zu 200 Gästen.



Schloss Neckarbischofsheim

SCHLOSS-HOTEL & EVENT · KRAICHGAU

Schlosshotel mit 30 Zimmern und eigenem Park, 25 Minuten vom LAB. Für die Klausur mit Übernachtung: tagen, essen und schlafen unter einem Dach. Die drei Salons lassen sich kombinieren.

Grüner Salon	bis 14 Personen
Blauer Salon	bis 25 Personen
Roter Salon	bis 45 Personen
Orangerie und Restaurant	je 80, zusammen 160



Stories Pop-Up Kitchen

COMMISSARY · PATRICK-HENRY-VILLAGE · HEIDELBERG

Unsere Pop-up-Reihe mit Sterneköchen. Vom 4. Februar bis 30. April 2027 kocht Zwei-Sterne-Koch Tim Raue sein Menü „Taste of the Dragon“, fünf Gänge durch die chinesische Küche. Für Firmen auch exklusiv buchbar, mit bis zu 110 Gästen.

CATERING

Und wir kommen zu Ihnen.

Mit SOUL Catering kochen wir dort, wo Ihre Veranstaltung stattfindet: im Unternehmen, in der Halle, im Freien. Küche, Service, Geschirr und Getränke bringen wir mit.

WO WIR KOCHEN



SOUL Catering

CATERING & EVENTS · 20 BIS 2.000 GÄSTE

Vom Business-Lunch bis zum Firmen-Familienfest mit 2.000 Gästen. Live-Cooking, Grill und offenes Feuer, Sushi- und Austern-Counter. Unter anderem bei der Classic Gala in Schwetzingen, beim Theater Heidelberg und beim Metropolink Festival.



Patrick-Henry-Village und Halle 02

EXKLUSIV-CATERER · HEIDELBERG

In beiden Locations läuft das Catering ausschließlich über uns. Im Patrick-Henry-Village stehen Hallen, Hangars und Freiflächen für Tagungen, Konferenzen und Events mit bis zu 350 Gästen, Sommerfeste auch mit 500 Gästen und mehr. Die Halle 02 ist Konzert- und Eventhalle mit großer Bühne.



BAM! Foodtruck

OLDTIMER VON 1969 · KOMPLETT MOBIL

Unser Foodtruck in Weiß und Blau, mit Pinsa-Ofen, Teppan-Platte und Fritteuse. BBQ, Italienisch, Japanisch oder alles zusammen, für Sommerfest, Mitarbeiterevent oder Festival.



RAHMEN

Gut zu wissen.

SO PLANEN WIR

- Ganze und halbe Tage, einzelne Räume oder das ganze Haus.
- Tagungspauschalen Bronze (Raum, Getränke, Kaffeepause, Lunch) und Silber (zusätzlich Dinner). Den Preis erhalten Sie mit dem Angebot.
- Bildschirm oder Beamer, Ton und Mikrofon. Sagen Sie uns vorab, was gezeigt wird, dann steht es beim Eintreffen bereit.
- Eine feste Ansprechperson vom ersten Kaffee bis zum letzten Gang.
- Loft, Terrasse und Hof sind ebenerdig, das Atelier liegt im Dachgeschoss. Kommen Gäste im Rollstuhl, sagen Sie uns vorab Bescheid.
- Besichtigung nach Absprache, auch abends.

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

Antonia Wegmann

Head of Sales & Events
Telefon 06221 4050682
sales@bliss-group.de

Nicole Schmidt

Sales Manager
Telefon 06221 4050680
sales@bliss-group.de

LAB Wiesloch · Ringstraße 6 · 69168 Wiesloch · lab-wiesloch.de · bliss-group.de