



Veranstaltungen und Tagungen im IDA

Freizeit, Bildung & Gemeinschaftserleben im Herzen der Altmark – konsequent barrierefrei

Das IDA Arendsee ist ein barrierefreies Integrationsdorf im Herzen Sachsen-Anhalts. Nur 0,4 km vom Strandbad Arendsee entfernt liegt das IDA idyllisch eingebettet in einem alten Kiefernwald.

Das großzügige Gelände eignet sich für genüsslichen Rückzug ebenso wie für Gemeinschaftserlebnisse. Den Gästen des IDA werden attraktive Freizeitmöglichkeiten im Innen- und Außenbereich für Spiel, Sport und Kreativität geboten.

In unserem Feriendorf stehen Ihnen Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Appartements für bis zu 150 Personen zur Verfügung. Zudem verfügt das IDA über ein flexibel nutzbares Mehrzweckgebäude mit teilbaren Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen.

Für das Wohl unserer Gäste wird durch vielseitige Verpflegungsmöglichkeiten gesorgt:
Ob Frühstück, Halbpension, Vollpension, Buffets – alles ist möglich!

Gerade halten Sie unsere Veranstaltungs- und Tagungsmappe in den Händen. Diese informiert Sie umfassend über unsere Angebote sowie Ausstattungsmerkmale zu Tagungen und Veranstaltungen aller Art und soll Ihnen einen ersten Überblick verschaffen.

Um sich unser Gelände und unsere verschiedenen Räumlichkeiten anzuschauen, vereinbaren Sie bitte einen Besichtigungstermin. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wenn Sie Ihr Seminar / Ihre Veranstaltung bei uns planen wollen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch unverbindlich ein individuelles Angebot. Sprechen Sie uns bei Fragen, Anregungen oder Wünschen jederzeit an!

Doch vorerst: Viel Spaß beim Stöbern!

Ihr IDA Arendsee-Team

Unser Unterkünfte

Haus / Wohnung	Anzahl	Maximale Personenanzahl	Aufteilung der Schlafzimmer
Bungalow / Ferienhaus	3	4 Personen (mit Aufbettung 6 Personen)	zwei getrennte Schlafzimmer für je zwei Personen, Aufbettung durch Schlafsofa möglich, barrierefrei; Terrasse mit Sitzmöglichkeiten
Doppelhaus	9	12 Personen (mit Aufbettung 20 Personen)	bestehend aus zwei EG- und zwei OG-Wohnungen
EG-Wohnung	18	2 Personen (mit Aufbettung 4 Personen)	ein Schlafzimmer für je 2 Personen, Aufbettung durch Schlafsofa möglich; barrierefrei; Terrasse mit Sitzmöglichkeiten
OG-Wohnung	18	4 Personen (mit Aufbettung 6 Personen)	zwei getrennte Schlafzimmer für je 2 Personen, Aufbettung durch Schlafsofa möglich, Zugang über Treppe
Appartements	5	2 Personen (mit Aufbettung 4 Personen)	ein Schlafzimmer für 2 Personen, Aufbettung durch Schlafsofa möglich, Terrasse mit Sitzmöglichkeiten
Hostel / Mehrbettzimmer		30 Personen	mit Gruppenküche, Fernsehraum, Gemeinschaftsduschen und Toiletten im Flur

Ausstattung der Häuser und Wohnungen:

- Bettwäsche und Handtücher
- Vollausgestattete Küche: Geschirr, Besteck, Gläser, Tassen, Töpfe, Pfanne, Wasserkocher, Herd (ohne Backofen), Spüle, Kaffeemaschine, Mikrowelle
- Schlafzimmer: Schränke, Kleiderhaken, Nachttischlampen, Radiowecker
- Wohn- und Esszimmer: Sitzmöglichkeiten, Esstisch, Sofa (= Schlafsofa für die Aufbettungen), TV
- Badezimmer: Dusche, WC, Waschtisch, Föhn
- in barrierefreien Wohnungen zusätzlich: Duschhocker, ebenerdige Dusche, Haltegriffe
- kostenfreies WLAN (ab Mai/Juni 2022)

Zubuchbar:

- Kinderstühle, Babybetten, Aufbettungen

Unsere Räumlichkeiten

Raum	qm	maximale Personenanzahl	Sonstiges; Zusatznutzung
Saal 1 + 2 + 3	350	200	im Mehrzweckgebäude (MZG)
Saal 1	120	60	Barnutzung möglich
Saal 2	110	60	
Saal 3	110	60	Großküchennutzung möglich, separater Bufferraum
Seminarraum	42	25	im Mehrzweckgebäude, mit Terrasse
Kegelbahn/ Besprechungsraum	33	20	Teeküche vorhanden, Nutzung der Kegelbahnen möglich
Kreativhaus/ Workshop-Raum 1	17	10	
Kreativhaus/ Workshop-Raum 2	18	10	
Kindercafé mit Küche	110	60	Küchennutzung möglich, überdachte Terrasse

Ausstattung der Räume:

- Flipchart
- Pinnwand
- Moderationsmaterial / Moderationskoffer
- Beamer
- Leinwand
- TV und DVD-Player
- Musikanlage inkl. Mikrophon
- kostenfreies WLAN
- Tanzboden

Je nach gewählter Räumlichkeit stehen Ihnen folgende Bestuhlungsformen zur Verfügung:

- Block
- U-Form
- Parlamentarisch
- Kino
- Stuhlkreis
- Bankett

Kombinationen möglich.
Wir beraten Sie gerne!

Unsere Buffets

Buffet „Klassisch“

Kalter Vorspeisenmix:

- kleine Schweineschnitzel
- kleine Frikadellen
- Hähnchenbrust mit Tomate/Mozzarella gratiniert
- halbe gefüllte Eier
- Käseplatte garniert mit frischem Obst
- Gurken- oder Tomatensalat
- Kartoffel- oder Nudelsalat
- dazu frisch gebackenes Brot und Butter

Suppe: Altmärkische Hochzeitsuppe mit Eierstich und Spargel

Hauptgang:

- klassischer Schweine- und Rinderbraten
- gebratene Pilze
- knackiges Marktgemüse
- Kroketten oder Salzkartoffeln
- würzige Bratensauce

Dessert:

- Zitronencreme
- Mousse au Chocolat



Unsere Buffets

Buffet „IDA“

Mediterraner Vorspeisenmix:

- aromatisch geröstete tomatisierte Kräuterzucchini
- mediterrane bunte Balsamico-Paprika
- herzhafter Schinken mit fruchtiger Melone
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- dazu frisch gebackenes Fladenbrot

Hauptgang:

- saftiger Braten vom Schwein, natur, unter einer aromatischen Kräuter-Kruste mit Dunkelbierjus
- zartes Geschnetzeltes vom Geflügel in leichter Kräuter-Sauce
- feinstes Weißfischfilet (saisonabhängig) gebraten, mit Dill- oder Senfsauce
- Basmati-Duftreis
- dreierlei farbige Bandnudeln
- aromatische Rosmarinkartoffeln
- knackiges Marktgemüse
- bunt gemischter Salat, dazu zweierlei Dressing

Dessert:

- Schwarzwälder-Kirsch-Mousse
- bunte Götterspeise mit separater Vanillesauce



Buffet „Mediterran“

Mediterraner Vorspeisenmix (kalt):

- aromatisch geröstete, tomatisierte Kräuterzucchini
- mediterrane, bunte Balsamico-Paprika
- Kräuterchampignons
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- würzige Oliven
- luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone
- dazu frisch gebackenes Ciabatta und Dip

Hauptgangbuffet:

- gebratene Steakhüfte à la mediterran
- Saltimbocca vom Weißfischfilet
- Balsamico-Schalotten
- Ratatouille
- Penne und Spaghetti, wahlweise mit Basilikum-Pesto oder Tomatenfrischkäsesauce
- Rosmarin-Kartoffeln
- Rotweinsauce

Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Tiramisu classico



Unsere Buffets

Buffet „Maritim“

Norddeutscher Vorspeisenmix:

- Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Lauch
- Mix aus verschiedenen Räucherfischen
- bunt gemischter Salat mit Sellerie, Äpfeln, Möhren, Zwiebeln und Nüssen als Toppings zum selbst zusammenstellen, dazu zweierlei Dressing
- Heringsalat und Kartoffelsalat mit sauren Gürkchen und Speck
- dazu frisch gebackenes Brot und Butter



Das Buffet – unsere maritimen Vorschläge:

- saftiger Braten vom Schwein, natur, unter einer aromatischen Kräuter-Kruste mit Dunkelbierjus, alternativ Sauerfleisch mit Remouladensauce
- Pannfisch aus verschiedenen Sorten Weißfischfilet (saisonabhängig) gebraten, dazu eine klassische Senfsauce
- klassische Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln mit herzhaft geröstetem Speck und Zwiebeln, alternativ Kartoffelgratin
- Bohnen mit Speck
- knackiges Marktgemüse



Dessert:

- klassische Rote Grütze mit separater Vanillesauce
- Rum-Creme mit eingelegten Rosinen

Unsere Buffets

Grill-Bufferet

Buffet:

- Nudelsalat, Kartoffelsalat, Coleslaw, gemischter Blattsalat
- Brotkorb mit Butter
- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Nackensteaks, Rostbratwurst, Grill-Gemüsespieße



Dessert:

- Fruchtkaltschale

Buffet „Glutenfrei“

Buffet:

- vitaminreiche „Salatbar“ mit verschiedenen Sorten, dazu zweierlei Dressing
- herzhafter Schweinebraten
- zartes Weißfischfilet (saisonabhängig)
- klassische Salzkartoffeln
- zart gebutterte Nudeln
- knackiges Marktgemüse
- dazu eine helle Sauce mit frischem Schnittlauch verfeinert und aromatische Bratenjus



Dessert:

- Vanillepudding mit fruchtiger Himbeersauce
- zartschmelzendes Mousse au Chocolat aus Vollmilchschokolade

Unsere Buffets

Buffet „Special“

Vorspeisenmix:

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- halbe gefüllte Eier
- Käseplatte mit frischem Obst
- Mix aus verschiedenen Räucherfischen
- Gurkensalat (Essig/Öl)
- bunt gemischter Salat mit Sellerie, Äpfeln, Möhren, Zwiebeln und Nüssen als Toppings zum selbst zusammenstellen, dazu zweierlei Dressing
- dazu frisch gebackenes Brot und Butter



Hauptgangbuffet:

- Altmärkische Hochzeitsuppe
- Spanferkel im Ganzen
- Lachsfilet auf Blattspinat
- kleine Hähnchenschnitzel
- klassische Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kroketten
- gebratene Pilze
- knackiges Marktgemüse
- Sauerkraut
- Bratensoße



Dessert:

- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Mousse au Chocolat
- Obstplatte

Buffet „Fingerfood“

Warme Spezialitäten:

- Kürbissuppe mit Croûtons in der Kaffeetasse
- vegetarische Gemüsebällchen & vegetarische Hackbällchen mit Asia-Dip
- Chicken Wings spicy
- Hähnchenfilet-Spieße mit Erdnussdip

Kalte Spezialitäten:

- dreierlei Bruschetta (klassisch mit Tomate, Vitello Tonnato, Eiersalat)
- Schweinefilet trifft Pflaume
- Antipasti-Spieße

Süße Leckereien:

- Quarkbällchen
- Mini-Donuts
- Obstspieße



Getränkepauschale „Alkoholfrei“

Ihre Getränkeauswahl ohne Alkohol:

- Coca-Cola
- Cola light
- Fanta
- Sprite
- stilles und Kohlensäurehaltiges Wasser
- Apfelsaft, Orangensaft
- frisch gebrühter Filterkaffee, Tee, Gebäck



Getränkepauschale „Classic“

Ihre Getränkeauswahl mit Alkohol:

- spritziger Sekt
- Bier, Alster und Weizenbier (auch alkoholfrei) in Flaschen
- trockener Rotwein
- halbtrockener Weißwein
- Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite
- stilles und Kohlensäurehaltiges Wasser
- Apfelsaft, Orangensaft
- frisch gebrühter Filterkaffee, Tee

