

Der richtige Raum für deine Idee

Die Räume im Lebensgfui bieten den passenden Rahmen für Workshops, Meetings, Seminare und Tagungen – ob konzentriert oder kommunikativ.

Mit flexiblen Tagungspauschalen, passenden Verpflegungsangeboten und persönlicher Betreuung entsteht ein Umfeld, in dem Austausch gelingt und Ideen wachsen.

Stand:
April 2026

Tagungspauschalen

Eventlocation Lebensgfui GmbH

Raumangebote

1

Raum Fensterblick

Eine offene Eventfläche mit einladender Atmosphäre – akustisch nicht vom restlichen Bereich getrennt und damit ideal für lebendige, kommunikative Veranstaltungen.

max.
35 Personen

- Perfekt für geschäftliche Treffen oder private Feiern, bei denen kein separater Raum gewünscht ist, aber dennoch Privatsphäre und Raum für Interaktionen bestehen.
- Flexibel nutzbar: für kleinere Gruppen oder als geschlossene Veranstaltung buchbar – ganz nach Bedarf.

Preis (brutto):

1 Stunde	bis 4 Stunden	ganzer Tag
70 Euro	190 Euro	320 Euro



Raumangebote

2

Raum Fokusphäre

Ein vollständig abgeschlossener, akustisch abgetrennter Raum, der Privatsphäre und Ruhe bietet – ideal, wenn deine Veranstaltung konzentriertes Arbeiten oder eine ungestörte Atmosphäre benötigt.

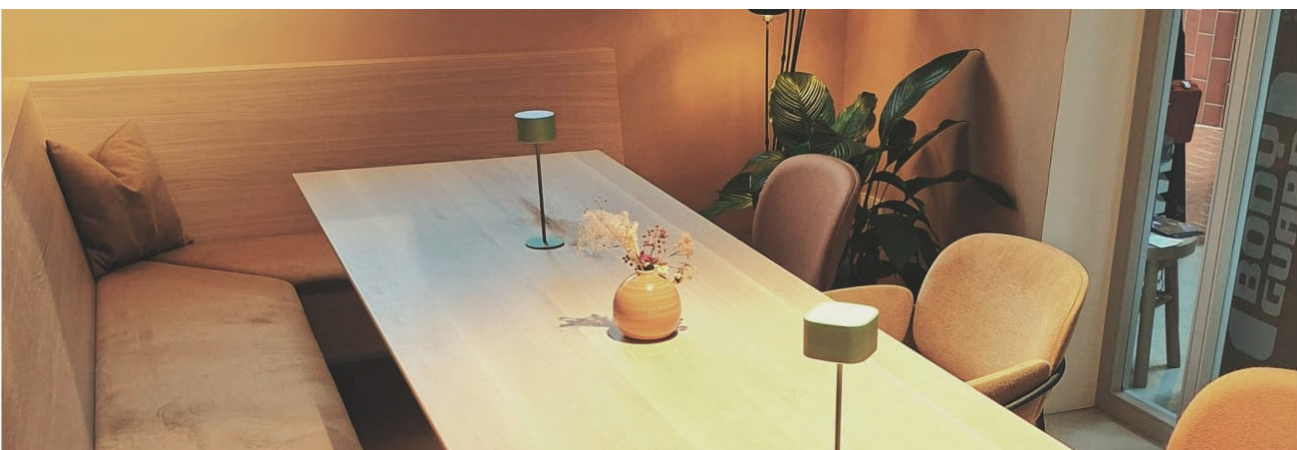
- Geeignet für Meetings, Workshops, Schulungen oder private Feierlichkeiten, bei denen Diskretion im Vordergrund steht.
- Die Bestuhlung und Raumgestaltung können flexibel an dein Veranstaltungsformat und die Bedürfnisse kleiner bis mittlerer Gruppen angepasst werden.

max.

12 Personen

Preis (brutto):

1 Stunde	bis 4 Stunden	ganzer Tag
50 Euro	160 Euro	280 Euro



Raumangebote

3

Raum Weitblick

Eine großzügige, offene Eventfläche mit einladender Atmosphäre, die akustisch nicht vom restlichen Bereich getrennt ist – ideal für Veranstaltungen, bei denen eine lebendige, kommunikative Umgebung und eine ungezwungene Stimmung im Mittelpunkt stehen.

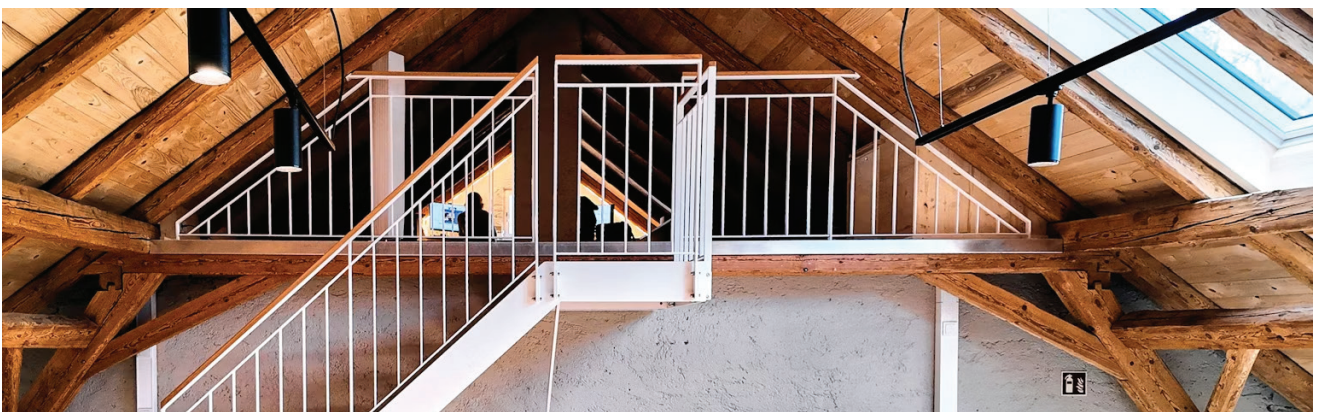
- Geeignet geschäftliche Treffen oder für private Feiern, bei denen kein separater Raum gewünscht ist, aber dennoch Privatsphäre und Raum für Interaktionen entstehen sollen.
- Die Fläche kann sowohl für kleinere Gruppen als auch als geschlossene Veranstaltung genutzt werden - je nach Anforderung.

max.

50 Personen

Preis (brutto):

1 Stunde	bis 4 Stunden	ganzer Tag
110 Euro	390 Euro	750 Euro



Raumangebote

4

Raum Zwiegespräch

Ein abgeschlossener, akustisch abgetrennter Raum, der eine ruhige und ungestörte Atmosphäre schafft – ideal für vertrauliche Gespräche, Beratungen oder Treffen im kleinen Rahmen.

max.
3 Personen

- Perfekt für Termine, Coachings oder Abstimmungen, bei denen Diskretion und Konzentration wichtig sind.
- Für wenige Teilnehmende ausgelegt und so gestaltet, dass persönliche Kommunikation im Mittelpunkt steht.

Preis (brutto):

1 Stunde	bis 4 Stunden	ganzer Tag
40 Euro	140 Euro	250 Euro



Raumangebote

5

Eventküche

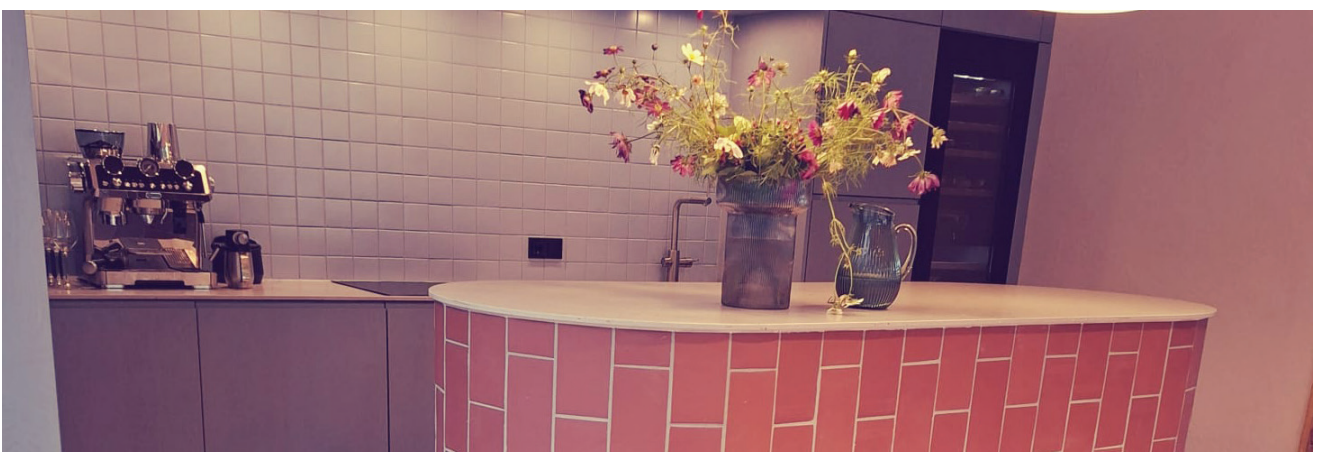
Eine voll ausgestattete Eventküche mit offener, einladender Gestaltung, die sich flexibel in Veranstaltungen integrieren lässt – ideal für Formate, bei denen gemeinsames Erleben, Austausch und eine besondere Atmosphäre im Mittelpunkt stehen.

- Geeignet für Kochevents, Teamformate oder als ergänzendes Highlight zu Tagungen und Workshops, bei denen gemeinsames Kochen und Erleben Teil des Konzepts ist.
- Die Küche kann eigenständig genutzt oder in Kombination mit anderen Räumen gebucht werden – je nach Veranstaltungsformat.

max.
30 Personen

Preis (brutto):

1 Stunde	bis 4 Stunden	ganzer Tag
80 Euro	240 Euro	450 Euro



Übersicht

Räume	max. Anzahl Personen	Preis brutto
<p>Fensterblick</p> <p>Offene Eventfläche mit einladender Atmosphäre – ideal für lebendige Meetings, Feiern oder Workshops mit Raum für Austausch.</p>	35	ab 70 Euro
<p>Fokusphäre</p> <p>Abgeschlossener Raum mit ruhiger Atmosphäre – ideal für konzentrierte Meetings, Workshops oder vertrauliche Gespräche.</p>	12	ab 50 Euro
<p>Weitblick</p> <p>Großzügige offene Fläche mit entspannter Atmosphäre – ideal, wenn Austausch und ein ungezwungener Rahmen im Vordergrund stehen.</p>	50	ab 110 Euro
<p>Zwiegespräch</p> <p>Kleiner, abgeschlossener Raum mit ruhiger Atmosphäre – ideal für vertrauliche Gespräche, Coaching oder konzentrierte Meetings.</p>	3	ab 40 Euro
<p>Eventküche</p> <p>Eigenständiger Veranstaltungsraum oder als Ergänzung zu einer Tagung – flexibel buchbar für Kochevents in besonderer Atmosphäre.</p>	30	ab 80 Euro

Übersicht

Optionale Zusatzpauschalen:

Preis
brutto

Verpflegungspauschale 1 Stunde

beinhaltet Kaffee und Wasser

8 Euro/Person

Verpflegungspauschale halber Tag

beinhaltet Kaffee, Wasser, Cola, Saft,
kleines Frühstücksbuffet oder Kuchen/kleine Brotzeit
am Nachmittag, Mittagssnack

40 Euro/Person

Verpflegungspauschale ganzer Tag

beinhaltet Kaffee, Wasser, Cola, Saft
kleines Frühstücksbuffet, Mittagssnack
Kuchen/kleine Brotzeit am Nachmittag

59 Euro/Person



Lebensgfui

Veranstaltungen

für 10 - 50 Personen

Neben Tagungen und Workshops bieten wir im Lebensgufi auch den passenden Rahmen für verschiedenste Veranstaltungen. Ob im kleinen Kreis oder mit mehreren Gästen – bei uns entsteht ein Ort, an dem man gerne zusammenkommt und sich wohlfühlt.

Ganz gleich, ob geschäftlich oder privat:

Wir unterstützen Dich dabei, Deine Veranstaltung unkompliziert und stimmig umzusetzen.

Alles aus einer Hand

Auf Wunsch übernehmen wir auch die passende Verpflegung für Deine Veranstaltung. Von herzhaft bis süß, von kleinen Snacks bis hin zu einer vielfältigen Kuchenauswahl – unsere Catering-Angebote stellen wir Dir auf den nächsten Seiten vor.



Catering

AUFSTRICHE

- Obazda
- Dattel Curry
- Forellen Dip
- Aprikose-Schnittlauch
- Ajvar-Frischkäse
- Kräucherquark
- Hummus

HERZHAFTES

- Falaffel-Feta-Salat mit Himbeeren
- Vegetarische Pasta
- Lachs-Spinat-Lasagne mit Salat
- Vegetarisches Curry mit Reis
- Geräucherter Lachs
- Tomate - Mozzarella
- Weißwurst & Breze
- Geräucherter Lachs

SÜSSES

- Pancakes mit Ahornsirup
- Buttermilchwaffeln
- Mini Guglhupf
- Hefezopf
- Bananenbrot

WRAPS

- Putello Tonnato Wraps
- Caprese (Tomaten, Mozzarella)
- Räucherlachs mit Honigfrischkäse und Ruccola

QUICHE

- Lachs / Brokkoli
- Lauch / Speck
- Spinat / Gorgonzola
- Gemüse

BOWLS

- Italiano (Nudeln, Anti Pasti, Hackbällchen)
- Asia (Reisnudeln, Hähnchen, Salat, Erdnuss Dressing)
- Vegetarisch (Quinoa, Gemüse, gegrillter Halloumi)

DESSERTS

- kleine Teilchen
- Creme mit Früchten
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat

BBQ - auch vegetarisch möglich

- Wir bieten eine Auswahl an regionalen Fleischspezialitäten, ergänzt durch verschiedene Kartoffelvariationen sowie saisonales Gemüse und frische Salate.

Kuchenauswahl

KUCHEN

- Karottenkuchen mit Frischkäse Frosting
- Schokoladenkuchen mit Guß
- Mohn-Zitronenkuchen
- Kösekuchen
- Schokoladen-Kirsch-Kuchen
- NY Cheesecake mit Himbeerguß
- Johannisbeer-Baiser-Kuchen
- Apfelstreusel Blechkuchen
- Versunkender Kirschkuchen
- Veganer Obst-Streuselkuchen
- Apfel-Grieß-Kuchen
- Cheesecake Brownie mit Himbeeren

TORTE

- Bienenstich
- Donauwelle
- Mousse au Chocolat

TARTE

- Lemon - Curd Tarte
- Mandel - Kirsch Tarte
- Erbeer - Rhabarber Tarte
- Himbeer - Schokoladen Tarte

GUGLHUPF

- Mini - Guglhupf Zitrone
- Mini - Guglhupf Marmor
- Nuss- Schnecken

KASTENKUCHEN

- Zitrone oder Haselnuss
- Heidelbeer-Joghurt
- Pistazien-Nuss-Zopf

Lebensfrei

„Hier entstehen Ideen.
Und manchmal auch mehr.“



Lebensgfui - deine Eventlocation

Gestalte deinen Raum

Unsere Räumlichkeiten können individuell angepasst oder kombiniert werden – je nach Veranstaltung, Gruppengröße und gewünschter Atmosphäre.

Gemeinsam finden wir die passende Lösung für dein Format, von der Bestuhlung bis zur Raumaufteilung.

Kontakt:

Petra Gerum
servus@lebensgfui.org
www.lebensgfui.org
08145 / 99864-21

Lebensgfui GmbH
Dorfstraße 12
82291 Mammendorf
www.lebensgfui.org

Lebensgfui