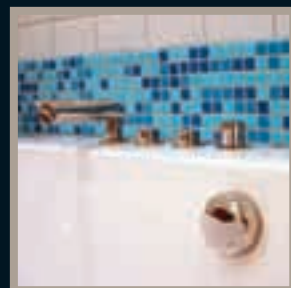


Hofbladet | Nr 1
2006



Hotellchefens Kolumn
Nyheter
Tävling
Mat



Vår



Ute skiner solen och det är en glittrande vit vinterdag och tio grader kallt. Härligt! Fast visst längtar jag lite till den varma årstiden nu när vi har kommit en bra bit in i mars. Som tur är känner jag igen tecknen, fåglarna sjunger mer intensivt, solen är varmare och lyser starkare och doften fram på dagen lovar gott.

Att stanna upp och använda sina sinnen och verkligen känna efter är viktigt. Rutin är bra och underlättar ibland. Risker är att man bara gör saker, utan att njuta, känna eller ifrågasätta. Jämför upplevelsen att dricka en kopp morgente i förbifarten medan du snabbt bläddrar igenom morgontidningen innan du störtar iväg till jobbet med att välja ut en härlig keramikmugg och ett riktigt gott te och sedan känna alla dofterna, värmen och alla smaker. Det är två helt olika upplevelser.

Jag tror att dessa tankar kan ha en poäng för er som kommer till oss för att konferera. Det är viktigt att stanna upp och verkligen känna efter, låta saker sjunka in, ifrågasätta och tänka i nya banor. För att underlätta för er har vi tagit fram konferenspaket där tyngdpunkten ligger på olika områden ex hälsa, kommunikation eller kick-off. När vi lägger fokus och kraft på en sak åt gången är möjligheten att nå riktigt goda resultat stor.

Hoppas bladet inspirerar er och att vi syns på Blommenhof framöver.

"Vårhälsningar skrivna 13 mars"

Hotellchefen
Marie Alexandersson



Blommenhof Nyheter



Att vara framme och att motsvara marknadens efterfrågan och förväntningar står i fokus för detta år. Året bär med sig många spännande förändringar som vi skriver om i detta nummer.

Så kort och gott så är vi på hugget och håller greppet om 2006 som ett år av spännande utveckling.

Bubbel lyx i dubbel!



Nu till våren har vi utrustat hotellet med helt nya härliga badrum i fyra av de extrastora dubbelrummen. Alla är läckert kaklade och utrustade med bubbelbadkar. Lite extra lyx för den som på företaget gjort sig förtjänt av att få det lilla extra när det blir konferensdags.

Dubbel lyx med bubbel!

Efterfrågad och efterlängtd så kommer en svit stå klar till hösten 2006. Med balkong och utsikt över trädgården, två sovrum och ett sällskapsrum. Naturligtvis kommer även den ha bubbelbadkar men dessutom även bastu. Plats för romantik eller konferensledaren som behöver lite extra utrymme.

Tillökning

Det är inte bara på logifronten det sker förändringar 2006. Till hösten kommer konferensdelen få tillökning på mer än ett sätt.

Tillökning del 1: Fåtöljkonferens

Längst upp i den vackra sekelskiftsbyggnaden tillkommer en rymlig konferensdel för den informella konferensen, konferensen som vill kunna jobba avskilt i njutbar miljö. Vid det vackra välvda fönstret med utsikt över hela Nyköping finns det plats för sällskap upp till 20 personer. Tänd en brasa och låt spraket från veden bli en del av inspirationskällan. Lättast beskrivet skulle kunna vara att säga ett det är en svitkonferens. Konferens med lyxkänsla

Tillökning del 1: Nytt Konferenshus



Bara 50 meter från Blommenhofs huvudbyggnad kommer detta hus pryda utrymmet mellan Totempålen och äppellunden. Här kan konferensen, föreläsningen, mässan eller festen få plats upp till 120 personer. Ta välkomstdrinken, grupparbetet eller bara den där nyluftbensträckaren ute på den väl tilltagna terrassen som sträcker sig runt huset i 2 väderstreck och kliv sedan in i den ljusa lokalen som andas rymd. Du har alla bekvämligheter du behöver på plats men ändå hotellet utanför dörren.

Konferenspaket

På Blommenhof har under många år jobbat med weekendpaket. Varje år tar vi fram två nya weekend paket och har sedan några år en klubb för våra återkommande weekendgäster som heter Blommenhofs Vänner. Nu överför vi paketkänslan och underlättar bokning av konferens genom att införa konferenspaket. Paket där man väljer ett grundtema som passar för just sin konferens och slipper offert. Här är nämligen allt redan inbakat till ett förmånligt pris; samlat i fyra paket.

På www.blommenhof.se hittar du priser och info

Samtal



Konferera med konferens Samspråk 2 dagar: Konferensen med siktet inställt på kommunikation, samarbete och team med den grupputvecklande konferensaktiviteten "Uppdraget". presentation av middagen och liten provsmakning av vinet tillsammans med vår hovmästare alt. sommelier, samt fri tillgång till relax, bastu och pool.

Hälsa



Konferera med hälsokonferensen 2 dagar: Vitamindrinkar, exotisk frukt, Qi-gong, stimulerande musik i konferensrummet, GI måltid med presentation av maten och metoden & promenader runt Aktivitetsslingan

Fokus



Konferera med Fokuskonferens 2 dagar: Här finns det som behövs för att kunna fokusera på uppgiften ni har framför er. Trådlöst Internet, telefonkonferens, dataprojektorer mm. All tänkbar utrustning och rätt miljö för det effektiva mötet/konferensen.

RockOff



Konferens med RockOff en dag: Kick of känsla. Grupp övning: uppdraget, Tävling: så ska det låta, Underhållning: sisters of soul, Roligt tillsammans: kareokee

Nya weekendpaket Ridpaket – Naturupplevelse

Samspelet mellan häst och människa!

Det kan vara som ren meditation för själen att uppleva den känslan för den erfarna ryttaren. Eller en spännande utmaning för den ovane

Skärgårdspaket

En tur ut i skärgården med båten Pilas af Nyköping där du går i land på en skärgårdsö med picnic korgen full med godsaker gör weekendvistelsen till sinnenas weekend.

läs mer på www.blommenhof.se



Nyköpings Nyheter

Skärgårdsmiljö med M/s Linné

Nu till vintern kom M/s Linné till hamnen i Nyköping. Där pågår full aktivitet för att kunna öppna upp till maj. Med 3 salonger med plats för gott och väl 100 matgäster kan företag som vill lägga till en härlig upplevelse till konferensen och personalfesten chartra båten och komma ut i den vackra Sörmländska skärgården. M/s Linné kommer också ligga till vid kaj som pub och restaurangbåt där det blir spännande temakvällar ända in på sommarnatten.

Läs mer på www.mslinne.se

Klurigheter för Ordglada

Om man läser Paris baklänges blir det sirap. Det är principen för dessa gåtor EX:

Rättfram är jag ett djur,
omvänt blir jag ett verktyg.

Svar: gås, såg

1. Rättfram därmed eldar man,
omvänt vagn jag draga kan.
2. Rättfram är jag som **kvinn**a dig kär.
*Bakvänd en storstad på **kullar** jag är.*
3. Rättvänt något som skär.
Omvänt en hälsning till vännen kär.
4. Rättfram ur spisen jag går,
*omvänt en skara, **sjungande** står.*
5. Ur sjön jag drager fisken opp
*och **omvänt** nyttjas jag som propp.*
6. Rättvänt en vanlig östersjöfisk,
*omvänt finns i **lumphandeln**.*

När du kommit på vilka ord som gömmer sig i texterna märk ditt svar ”ordglada-Hofbladet” och skicka till: info@blommenhof.se eller fax. 0155-26 84 94, du kan också skriva ditt svar på ett vykort (glöm ej då ditt namn, adress och telnummer)

Var med och tävla om en övernattning för två!

Svaret skall vara inne senast 30/9-06



**Lösning till Klurigheter för ordglada
Hofbladet Nr 2. 2005**

1. Bättre en fågel i handen än tio i skogen.
2. Även en blind höna finner ett korn.
3. Stor i orden men liten på jorden.
4. Man ska inte kasta sten om man sitter i glashus.

*Vi gratulerar förra bladets vinnare:
Gunilla Sahlin Handelsbanken CPÖ Stockholm*

Blommenhof Recept



I detta Hofblad presenterar vår säljare Jacob Corlin ett kycklingrecept, kanske något att servera till påsk. Så med Jacobs förflutna som kock önskar vi er smaklig måltid med maträtten presenterad nedan.

Jacobs Kyckling med mangosalsa 4 port

Kycklingen:

- 4 kycklingfiléer, ca 500 gr
- 1 ägg
- 2 dl grovt krossade nachips
- 1 påse (40g) taco kryddmix
- 1-2 msk olja

Mangosalsan:

- 1 mango
- 2 tomat
- 1 liten rödlök
- 2 msk rödvinvinäger
- ½ msk råsocker
- ½ tsk salt
- 1-2 krm tabasco

Börja med salsan. Skala, kärna ur och skär mangon i små fina tärningar. Skölj och tärna tomaterna. Skala och finhacka löken. Blanda samman olja, vinäger, socker, salt och tabasco i en skål. Vänd ner mango, tomat och lök. Ställ salsan kallt till servering.

Skär kycklingfiléerna i bitar. Vänd dem först i uppvispat ägg och sedan i nachipsen blandade med tacokryddan. Stek sedan kycklingbitarna i oljan i en stekpanna på medelstark värme 4-5 min per sida.

Servera de nystekta kycklingbitarna med mangosalsa, ris eller pasta och en grön sallad.