



BANKETTMAPPE

- gültig vom 1. Januar 2017 bis 31. Dezember 2017 -

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am
COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee.

In unserem Hotel stehen Ihnen 149 Zimmer, inklusive fünf Suiten, zur Verfügung. Alle sind im Sommer 2012 frisch renoviert und verfügen über eine atemberaubende Aussicht, einerseits über den Maschsee und andererseits Richtung HDI-Arena.

Für das Wohl unserer Gäste wird in unserem Restaurant „Julian's bar and restaurant“ gesorgt. Mit großer Sommerterrasse direkt am See und einem Barbereich, der keine Wünsche offen lässt: vom reichhaltigen Frühstücksbuffet bis zum Mitternachtscocktail bekommen Sie alles was Ihr Herz begehrt.

Für Veranstaltungen stehen Ihnen sechs tageslichtdurchflutete und im Sommer 2011 aufwändig renovierte Salons und eine wundervolle Außenterrasse zur Verfügung. Von der Hochzeit bis zur Firmenfeier lässt sich in unserem Hause alles durchführen.

Gerade halten Sie unsere Bankettmappe mit verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen in der Hand. Gern erstellen wir Ihnen auch einen ganz individuellen Vorschlag – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Gern unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein unverbindliches Angebot.

Mit freundlichen Grüßen vom See

Ihr Bankettverkaufsteam

Telefon: 0511 36 600 700 | Telefax: 0511 36 600 702
e-Mail: banquet.hannover@baum-hotels.de

Seite 1

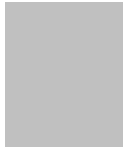
COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover
www.courtyardhannover.de

„Ein Haus ohne Geselligkeit ist wie eine Blume ohne Duft.“
*Sigismund von Radecki (1891-1970), dt. Schriftsteller



INHALT

Dekoration Kaffee und Kuchen-Pauschale	03
Zum Aperitif: Canapées Fingerfood Gefüllte Quiches	04
Warme Kleinigkeiten Vegetarische Kleinigkeiten Süßes Fingerfood	05
Menüvorschläge	06
Buffets	
Westfälisches Buffet	08
Bier Buffet	09
Mediterranes Buffet	10
Schlemmerbuffet	11
Asiatisches Buffet	12
Buffet Courtyard	13
Barbeque- Buffets	
Grillbuffet I	14
Grillbuffet II	15
Grillbuffet III	16
Getränkepauschalen	17
Getränkekarte	18
Veranstaltungsräume	19
Bereitstellungskosten Raummiete	20



DEKORATION

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn bekannterweise „isst das Auge mit“.

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis, dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

Kleine Dekoration:

Besondere Serviettenform, weiße oder farbige Kerzen in Leuchtern oder Windlichtern, gebundene Buffet- oder Menükarten, Tischkarten stellen wir Ihnen gern kostenfrei zur Verfügung.

Themenbezogene Dekoration:

Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen. Ob jahreszeitlich, maritim oder weihnachtlich. Gern unterbreiten wir Ihnen unser individuelles Angebot.

KAFFEE UND KUCHEN-PAUSCHALE

Gern bieten wir Ihnen für Ihre Kaffeetafel eine Bewirtungspauschale zum Preis von € 10,50 pro Person an. Darin enthalten sind 2 Stücke Kuchen und/oder Torte sowie Filterkaffee oder Tee. Kaffeespezialitäten werden separat berechnet.

MENÜ- UND BUFFETEMPFEHLUNGEN

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menü- und Buffetempfehlungen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Diabetes, Allergien, Laktoseintolleranz oder Glutamatunverträglichkeit. Sprechen Sie uns einfach an.



ZUM APERITIF CANAPÉES

Französischer Brie mit Weintrauben und Walnüssen	€ 2,60 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,50 pro Stück
Schottischer Räucherlachs mit grünem Meerrettich	€ 3,60 pro Stück
Serrano-Schinken mit Physalis	€ 3,30 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,10 pro Stück

FINGERFOOD

Spargel mit Parmaschinken in Sesam gebacken	€ 2,80 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 3,00 pro Stück
Roter Bulgur Salat mit gebackenen Chili-Cheese Balls	€ 3,00 pro Stück
Pollo Tonnato, Hähnchenstreifen mit Olive, Tomate und Thunfisch in weißem Kräuterdressing	€ 3,90 pro Stück
Panna Cotta vom Flusskrebs	€ 4,50 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten	€ 2,80 pro Stück
mit Saftschinken und Lauch	€ 2,90 pro Stück



WARME KLEINIGKEITEN

Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,20 pro Stück
Minipizza	€ 2,50 pro Stück
Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas	€ 2,50 pro Stück
Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche	€ 3,30 pro Stück
Gegrillte Riesengarnele mit Bandnudeln, grünem Curry und Koriander	€ 4,50 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Sweet Hot Chillipoppers	€ 2,00 pro Stück
Gebackene Champignonköpfe mit Aioli	€ 2,00 pro Stück
Kräuterfrischkäse auf Pumpnickeltaler	€ 2,60 pro Stück
Mini-Bocconcini mit Pesto	€ 2,60 pro Stück
Gemüse Frühlingsrolle mit Mango Dip	€ 2,60 pro Stück

SÜSSES FINGERFOOD

Gefüllte Windbeutel	€ 1,50 pro Stück
Panna cotta mit Brombeerconfit	€ 2,50 pro Stück
Frucht Tartelettes	€ 2,80 pro Stück
Pétite Fours	€ 3,80 pro Stück



MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Deftige Kesselbrühe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch

Kassler vom Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Bierjus,
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Grießflammerie mit Zimtpflaumen

€ 26,90 pro Person

Menü II

Boullionkartoffeln mit Buttermilch und gegrilltem Zanderfilet

Rinderbrühe mit Klümpje (Grießklößchen) und Erbsen

Schaumburger Zungenragout mit Madeirasauce, Fleischklößchen,
Saucischen, Champignons,
Marktfrische Gemüse und Salzkartoffeln

Rintelner Apfelpudding mit Riesling- Vanillesauce und Karamelleis

Als 4-Gang-Menü € 37,00 pro Person

Als 3-Gang Menü € 31,00 pro Person (ohne Suppe)

Menü III

Lachsfilet mit Caipirinha confiert,
Wildkräutersalat und Kerbelschaum

Gerauchte Süßkartoffelsuppe mit jungem Lauch

Hähnchen-Gumbo in weißer Sauce mit Kreuzkümmel, Chorizo-Salami,
Chili, grünem Spargel und Basmatireis

Bananen a la Foster mit Rum und Vanille-Crème-Brûlée,
Minze und Schokoladenzigarre

Als 4-Gang-Menü € 40,00 pro Person

Als 3-Gang Menü € 34,00 pro Person (ohne Suppe)



Menü IV

Kalbstafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Sauce und hausgemachter Zwiebelmarmelade

Rahmsuppe von der Pellkartoffel mit Kümmel, Lauch, Sellerie, Karotte und
gebratene Mettwurststreifen

Gegrillte Schweinefilets mit gratiniertem Ochsenschweif , Madeirajus, Gemüsebouquet
und Kartoffelgratin

Pumpernickel Creme von weißem Mousse mit Minze und marinierte Kirschen

Als 4-Gang-Menü € 42,00 pro Person
Als 3-Gang Menü € 36,00 pro Person (ohne Suppe)

Menü V

Törtchen von der Nordseekrabbe und gewürzter Buttermilch mit Zitrone,
Spargelsalat in weißem Balsamico und Olivenöl

Cappuccino vom Kohlrabi mit Mozzarella Kugeln und Pesto

Gedünstetes Kabeljaufilet mit Koriander-Weißweinsauce
Romanesco-Karottengemüse und Nori-Wakame-Reisdomino

Joghurterrine mit Thai-Basilikum-Himbeersorbet und Schokolade

Als 4-Gang-Menü € 44,00 pro Person
Als 3-Gang Menü € 38,00 pro Person (ohne Suppe)

Menü VI

Gegrillte Edelfische in Orangen-Currysud und Bohnensalsa

Tom Yam Suppe mit Kokos , Zucchini,
Champignons und Hähnchenbrust

Gewürzlackierte Entenbrust mit Himbeeren,
Erbsen-Wasabi Püree und Pak Choi

Mango-Chilissalat mit Minze, Tonkabohnen-Crème Brûlée
und Zitronensorbet

Als 4-Gang-Menü € 44,90 pro Person
Als 3-Gang Menü € 38,40 pro Person (ohne Suppe)



BUFFETVORSCHLÄGE

WESTFÄLISCHES BUFFET

€ 34,00 pro Person
[ab 30 Gästen]

Kalte Gerichte

Bauchfleisch Carpaccio mit Linsensalat
Feldsalat mit Kartoffeldressing und gegrillter Hirschsalami
Salat von Lippischer Ananas und Knollensellerie in Petersilienvinaigrette
Pellkartoffel-Karottensalat mit Gewürzgurke und kleinen Bratklopsen
Regionaler Brot- und Brötchenkorb mit Landbutter

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettenden

Warme Gerichte

Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst, Kartoffelstampf und Apfel
Pfefferpotthast mit Leineweber (Pfannkuchen mit Kartoffeln und Speckstreifen)
Potthucke-Auflauf mit Käse, Mett, Kartoffeln und Wirsing
Marktfrische Gemüseauswahl

Desserts

Stippmilch-Quarkspeise mit frischen Früchten
Pumpnickelcreme (Weißes Mousse mit Pumpnickelbrösel und Kirschgrütze)
Stuten mit Landbutter



BIER-BUFFET

€ 35,00 pro Person
[ab 30 Gästen]

Vorspeisen

Bierhaxen-Sülze mit hausgemachter Remouladensoße
Spanferkelbackschinken mit eingelegtem Essiggemüse
Zwiebelfleisch in Altbier-Kräutersud
Brathering und Matjessalat
Bierboulette auf hausgemachtem Kartoffelsalat
Käsewürfel und Harzer
Kleine Salatauswahl mit zweierlei Dressings
Treberbrot und Laugengebäck mit Malzbutter

Suppe (serviert)

Roggenbiersuppe mit gebackenem Rucola und Parmesan

Hauptgänge

Römische Bierpoularde
auf Schmorgemüse mit Datteln
Geschmortes Bierochsenfleisch
mit Perlzwiebeln und Pilzen
Marktfrische Gemüseauswahl, Kartoffeltaler und geschmorte Kartoffeln

Desserts

Grießflammerie mit gewürzten Beeren
Orangenterrine mit Bierkaramell
Treberkuchen mit Malzbier-Mohnmousse



MEDITERRANES BUFFET

€ 36,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Meeresfrüchtesalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
Spanischer Muschelsalat mit Sauce Aioli
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
Galiamelone mit Serrano-Schinken
Vitello Tonnato
Meeresfrüchtterrinen mit Sauce Verde
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Bauernsalat mit Schafskäse
Gemischte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing

Suppe

Zucchini-Paprika-Suppe

Warme Gerichte

Geflügelpiccata mit Tomatenspaghetti
Rotbarbenfilets auf Kräutersauce mit buntem Reis
Kleine Rindermedaillons aus der Hüfte auf Ratatouille
Kartoffelgnocchis in leichter Tomaten- Mozzarellaauce
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüseplatte

Dessert

Espressomousse
Joghurtterrine mit Beerenkompott
Zuppa Inglese
Frische Obstplatte

Italienische Käseauswahl mit Ciabatta



SCHLEMMERBUFFET

€ 37,00 pro Person
[ab 30 Gästen]

Kalte Gerichte

Marinierter Spanferkelrücken in Zwiebelmarinade
Tranchen von der Hähnchenbrust mit frischen Früchten
Bunt garnierte Medaillons vom Schweinefilet
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße
Auswahl von rohem Schinken und Salami
Ganzer pochiertes Fjordlachs mit Senf-Dill-Soße
Filet von Lachs, Makrele und Forelle aus dem Buchenrauch mit Meerrettichcrème
Buntes Salatbuffet mit allerlei Grünem und zweierlei Dressing
Blauschimmelkäse, Brie und Gouda mit Trauben
Traditionelle Brotauswahl mit Butter

Suppe (serviert)

Schaumburger Festtagssuppe

Warme Gerichte

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kräuter-Gemüse-Nudeln
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Braunbiersoße
Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysoße
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin und Butterreis

Desserts

Jahreszeitliche Dessertvariation
mit Mousse, Früchten, Eis und Cremes



ASIATISCHES BUFFET

€ 45,00 pro Person
[ab 35 Gästen]

Kalte Gerichte

Wakame-Salat mit gebratenen Fischfilets
Currynudeln mit Sesam und gegrillten Garnelen
Wan Tan von der Ente auf Lauchsalat
Tatar vom Gelbflossen-Bonito
Kartoffel-Wasabi-Terrine mit gebrannten Erdnüssen

Suppe (serviert)

Tom Yum-Suppe mit Geflügelstreifen, Gemüse und Pilzen

Warme Gerichte

Gegrilltes Seehechtfilet
auf Linsencurry mit Blumenkohl, Chili und Kardamom
Schweinefilet aus dem Tandoori-Sud
mit gebratenen Shiitake-Pilzen
Bratnudeln mit Aubergine in Beijing Sauce
Basmatireis, gebratene Urkartoffel und Gemüsepfanne

Desserts

Klebreis mit Mango und Krokant
Zitronengrascreme mit Limone
Schokoladen-Chilimousse



BUFFET COURTYARD

€ 52,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Variation von Piccolopastetchen im Vollkornmantel und Cumberlandsauc
Ganzer geräucherter Lachs / Lachsforelle mit Graved Lachs umlegt
Terrinen vom Seeteufel, Senf-Dill-Sauce und Wasabimeerrettich
Hausterrine von der Poularde mit Aprikosensauce
Schwarzwälder Schinken mit marinierten Pilzen
Rosa gebraten Ochsenhüfte mit Tomaten-Chili-Relish
Kalbskopfsülze in Petersiliengelée

Salate

Avocado-Shrimps-Cocktail
Miesmuschelsalat mit Lauchherzen
Geflügelsalat in Curryrahm mit Ananas und grünem Pfeffer
Apfel Sellerie Salat mit Streifen von der geräucherten Entenbrust
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings
Brotauswahl aus dem Weidenkorb mit Schmalz und Butter

Suppen

Champagner-Senf-Süppchen mit Hechtklößchen
Meeresfrüchte im Safransud
mit Seeteufel, Lachs, Baby-Garnelen und Muscheln

Warme Gerichte

Rosa gebratener Rinderrücken mit Thymianjus
Poeliertes Maishähnchen auf Sherryrahm
Streifen von der Kalbsnuss in Salbeisauce
Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Gemüsestroh und Rieslingsauce
Kartoffelgratin, Tagliatelle
Kanadischer Wildreis, Buttergnocchi, Gemüse Potpourrie

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten
Weißer Kaffeeschaum im Schokoladenmantel
Rahm- und Fruchteisbomben mit verschiedenen Frucht purées
Internationale Käseauswahl mit sonnengetrockneten Tomaten



GRILLBUFFET 1

€ 24,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Salatbuffet

Nudelsalat
Kartoffelsalat
Coleslaw

Umfangreiche Salatbar

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings,
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete,
Kidneybohnen, Schinkenstreifen, geriebenem Käse,
Eiern und gerösteten Brotwürfeln
Brotkorb mit Butter

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffen mit Dip
Grilltomaten

Vom Holzkohlegrill

Nackensteak
Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Putenbrust
Spare Ribs aus dem Smoker

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Quarkcreme



GRILLBUFFET 2

€ 28,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Salatbuffet

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Coleslaw

Paprikasalat mit Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln in fruchtig-feurigem Dressing

Umfangreiche Salatbar

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete, Kidneybohnen, Schinkenstreifen, geriebenem Käse, Eiern und gerösteten Brotwürfeln
Brotkorb mit Butter

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Maiskolben mit Butter

Vom Holzkohlegrill

Nackensteak

Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Putenbrust

Lachs in Folie

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenmousse

Quarkcrème



GRILLBUFFET 3

€ 34,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Salatbuffet

Nudelsalat
Kartoffelsalat
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Balkankäse
Coleslaw
Paprikasalat mit Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln in fruchtig-feurigem Dressing
Rot- und Weißkrautsalat

Umfangreiche Salatbar

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings, Tomaten,
Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete, Kidneybohnen,
Schinkenstreifen, geriebenem Käse,
Eiern und gerösteten Brotwürfeln
Fladenbrot, Baguette und Brötchen mit Butter

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream
Bohnenpfanne in Tomatenragout

Vom Holzkohlegrill

Nackensteak
Marinierte Putenbrust
Rinderhufsteak
Garnelenspieße
Thüringer Rostbratwurst

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse
Quarkcrème
Frisches Mundobst



Getränkepauschalen

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

Getränkepauschale A

[€ 47,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke

Getränkepauschale B

[€ 51,00 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
1 Digestif nach dem Essen

Getränkepauschale C

[€ 56,00 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
Longdrinks

Getränkepauschale D

[€ 67,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Heißgetränke
Digestif ohne Limit
Cocktails und Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale A-B] € 7,50 pro Person
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale C] € 7,80 pro Person
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 10,00 pro Person



GETRÄNKEKARTE

Softgetränke

Apollinaris Selection/VIO	0,25l	€ 2,60
Apollinaris Selection/VIO	0,75l	€ 5,60
Niehoffs Vaihinger Säfte	0,20l	€ 2,60
Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	€ 2,60
Fanta, Sprite	0,20l	€ 2,60
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	€ 2,60

Biere

Hasseröder Pilsener	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 4,20
Beck's Alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Beck's Gold	0,33l	€ 3,50
Beck's Green Lemon	0,33l	€ 3,50
Franziskaner Hefe Hell/Dunkel/Kristall	0,50l	€ 4,50
Franziskaner Alkoholfrei	0,50l	€ 4,50

Heißgetränke

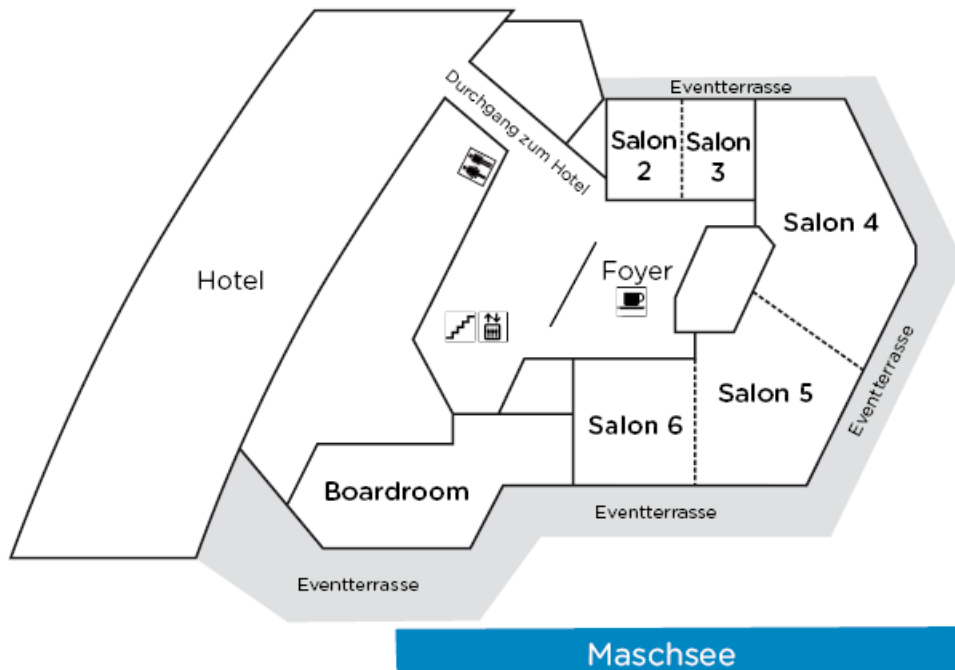
Kaffee	Tasse	€ 2,40
	1 Liter	€ 12,00
Tee	Pott	€ 3,70
	1 Liter	€ 12,00
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,50
Espresso		€ 2,40

Digestifs

Averna	2cl	€ 3,40
Ramazzotti	2cl	€ 3,40
Fernet Branca, Menta	2cl	€ 3,40
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2cl	€ 3,60
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,20
Grappa Chardonnay	2cl	€ 5,20
Grappa di Nebbiola de Barolo	2cl	€ 5,80
Nusbaumer Williamsbirne	2cl	€ 4,40



VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Größe	parlament.	Stuhlreihen	U-Form	Bankett
Salon 2	40 qm	15	20	12	20
Salon 3	40 qm	15	20	12	20
Salon 4	166 qm	90	140	35	90
Salon 5	135 qm	80	120	35	70
Salon 6	82 qm	30	50	25	40
Boardroom	148 qm	45	70	25	60
Salon 2-3	80 qm	40	60	25	50
Salon 4-5	301 qm	190	270	-	180
Salon 5-6	217 qm	150	250	55	110
Salon 4-6	383 qm	-	-	-	280



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

Raum	Größe	Ganztags	Halbtags*	Ausstellung
Salon 2	40 qm	€ 275,00	€ 137,50	€ 450,00
Salon 3	40 qm	€ 275,00	€ 137,50	€ 450,00
Salon 4	166 qm	€ 1.100,00	€ 550,00	€ 1.800,00
Salon 5	135 qm	€ 880,00	€ 440,00	€ 1.500,00
Salon 6	82 qm	€ 550,00	€ 275,00	€ 900,00
Boardroom	148 qm	€ 990,00	€ 495,00	€ 1.600,00
Salon 2-3	80 qm	€ 550,00	€ 275,00	€ 900,00
Salon 4-5	301 qm	€ 1.980,00	€ 990,00	€ 3.300,00
Salon 5-6	217 qm	€ 1.430,00	€ 715,00	€ 2.400,00
Salon 4-6	383 qm	€ 2.750,00	€ 1.375,00	€ 4.200,00

* bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr

Die vorgenannten Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Raum	Ganztags	Halbtags*
Salon 2	€ 1.300,00	€ 650,00
Salon 3	€ 1.300,00	€ 650,00
Salon 4	€ 5.500,00	€ 2.750,00
Salon 5	€ 5.000,00	€ 2.500,00
Salon 6	€ 2.500,00	€ 1.250,00
Boardroom	€ 4.500,00	€ 2.250,00
Salon 2-3	€ 2.600,00	€ 1.300,00
Salon 4-5	€ 10.500,00	€ 5.250,00
Salon 5-6	€ 7.500,00	€ 3.750,00
Salon 4-6	€ 13.000,00	€ 6.500,00

Sollte die Verzehrgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raumbereitstellungskosten berechnet.

Die Salons 2 und 3 sowie die Salons 4-6 können miteinander verbunden werden. Alle unsere Veranstaltungsräume sind klimatisiert und verfügen über Tageslicht.