



BANKETTMAPPE

- gültig vom 1. Januar 2020 bis 31. Dezember 2020 -

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

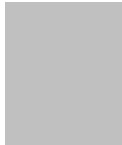
**COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover
www.courtyardhannover.de**

**„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
Menüvorschläge	05
Buffets	
Midsommer	08
Kern Gesund	09
Schlemmerbuffet	10
Mediterranes Buffet	11
Buddha´s Best	12
Tausend und eine Nacht	13
Gourmet Ambassador	14
Reccomandation du Chef	15
Gartenparty	16
Sommerfest	17
Sommernachtstraum	18
Getränkepauschalen	19
Getränkekarte	20
Veranstaltungsräume	21
Raubereitstellungskosten	22



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.

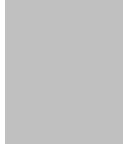
KAFFEE UND KUCHEN-PAUSCHALE

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.

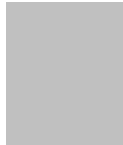


ZUM APERITIF CANAPÉES

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

GEFÜLLTE QUICHES

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



MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Deftige Kesselbrühe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch

Kassler vom Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Bierjus,
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Grießflammerie mit Zimtpflaumen

€ 27,90 pro Person

Menü II

Lachsfilet mit Caipirinha confiert,
Wildkräutersalat und Kerbelschaum

Geräuchte Süßkartoffelsuppe mit jungem Lauch

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

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

Als 4-Gang-Menü € 42,00 pro Person

Als 3-Gang Menü € 35,00 pro Person (ohne Suppe)

Menü III

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 € 47,00 pro Person

Als 3-Gang Menü € 39,40 pro Person (ohne Suppe)



WEINMENÜ

Carpaccio von der Fleischtomate
mit Mousse vom Burrata und Basilikumpesto

Tournedos vom argentinischen Rumpsteak mit Kräuterkruste,
Sauce Béarnaise, Romanesco, gebrannter Mandelbutter und Macairekartoffeln

Rosmarin Panna Cotta mit Brombeereis und Salzkaramell

€ 44,80 pro Person

Passende Weinbegleitung

Begrüßung

Mit Allerdorf Pinot Rose Brut

2018 Weißburgunder

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof VDP,
Leiwen Mosel

2014er Corbières, Rot

(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich

2016er Trittenheimer Apotheke, weiss

Trittenheim, Mosel-Saar-Ruwer, Riesling, Spätlese Weingut Rosch

€ 43,90 pro Person



Gourmetmenü

Amuse Bouche

Champagnerpraline mit Trüffelsüppchen
Caipirinha gebeizter Lachs mit Kaviar, Seebohnsalat,
Wasabi-Creme Fraiche

Strudel von Zander auf Octopuscarpaccio und grünem Spargel

Weißer Tomatensuppe mit Hummer-Brot

Kalbsfilet im Brotmantel mit Cognac-Pfeffer-Sauce,
Syrische Gurkensauce, Süßkartoffel und Ziegenkäse

oder

Konfierter Steinbutt mit Bärlauchespuma, gelber Paprika,
schwarze Bandnudeln, gegrillte Biopilze

oder

Carpaccio vom Kräutersaitling, Limettenschaum,
gebratener Ziegenkäse in Kornblumen, Kernöl und Pariser Kartoffeln

Gebrannter Lavendel, Eiskalte Kokosnuss,
Salat von der Nussfrucht

Als 4-Gang-Menü € 64,60 pro Person
Als 3-Gang Menü € 55,50 pro Person (ohne Suppe)

Passende Weinbegleitung

Allerdorf Pinot Rose Brut

2017 Schiefer Riesling
VDP Gutswein
Weingut Nik Weis ST. Urbans-Hof

Zum Fleisch:

2016er Chateau de La Soujeole, Rot
Weingut Gérard Bertrand AC Malepère, Süd Frankreich

Zum Fisch und Vegetarischen Hauptgang:

2017er Sauvignon Blanc, weiss
Marlborough, Saint Clair, Neuseeland

2011er Winkeler Hasensprung Riesling
Auslese

Zum 4-Gang-Menü € 53,90 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE

Gern servieren wir unsere Buffets ab 20 Personen. Bei der passenden Weinauswahl sind wir Ihnen sehr gern behilflich.

MIDSOMMER

€ 38,50 pro Person

Auf dem Tisch eingedeckt

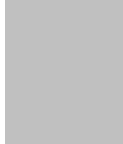
Minz-Limonade und Holunder-Cocktail zum selber zapfen
Aquavit Matjessalat mit Knäckebrot
Hot Dogs mit Lachsknacker zum selber bauen
Ganzer Käse, Trauben, Feigensenf
Olivenöl, Salzbutter, Kräuterbutter
Kräuter-Kümmelbrot, Baguette

Aus dem Smoker, zum selber Grillen

Lachsmedaillons aus dem Buchenrauch
Marinierte Schweinekoteletts mit hausgemachtem Chutney
Ofenkartoffeln mit Fenchel-Schnittlauchquark
Grillgemüse mit Paprika, Spargel und Champignons

Dessert

Midsommer-Trifle
(Biskuit mit Mandeln, Sahne und Beeren)
Erdbeeren mit Vanillecreme
Blaubeerschnitte mit Schlagsahne



KERN GESUND

€ 38,90 pro Person

Empfangsgetränk

Fruchtig, spritzige Balis Limonade mit Basilikum

Kalte Gerichte

Gegrillte Antipasti Gemüse mit Rosmarinöl in altem Balsamico
Auberginencreme und Frischkäsedip
Bruschetta von der Strauchtomate mit Basilikum und Parmesankäse
Dominos vom Pumpernickel mit Frischkäse und Zucchini
Gefüllte Eier mit Olivencreme
Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ofenfrisches Brot und Brötchenkorb mit Land- und Kräuterbutter

Suppe

Falafelbällchen mit Linsencurry

Warme Gerichte

Gegrillter Pak Choi mit Kartoffelharissa
Herzhafter Schmorkohl mit Zwiebel und Kartoffel und Petersilie
Gyros von Sojaschnitz mit Zaziki und tomatisierter Pilawreis

Desserts

Schokoladen-Energie Balls „Christine“
Frisches Obst
Kokos Crème Brûlée
Lavendel Panna Cotta



SCHLEMMERBUFFET

€ 39,50 pro Person

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 pochierter 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

Schaumburger Festtagssuppe

Warme Gerichte

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kräuter-Gemüse-Nudeln
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Braunbiersoße
Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysoße
Grillgemüse aus dem Wok, Kartoffelgratin und Butterreis

Desserts

Jahreszeitliche Dessertvariation
mit Mousse, Früchten, Eis und Cremes



MEDITERRANES BUFFET

€ 41,50 pro Person

Kalte Gerichte

Meeresfrüchtesalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
Galiamelone mit Serrano-Schinken
Vitello Tonnato
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Bauernsalat mit Schafskäse
Gegrillte Scampi
Gemischte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing

Suppe

Zucchini-Paprika-Suppe

Warme Gerichte

Roastbeef im Kräutermantel von der Tranchierstation mit Ratatouille und Schalotten-Jus
Geflügelpiccata mit Tomatenspaghetti
Rotbarbenfilets auf Kräutersauce mit buntem Reis
Ravioli mit Pesto und Tomate
gebackene Tintenfischringe mit Aioli
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüseplatte

Dessert

Espressomousse
Tiramisu
Zuppa Inglese
Frische Obstplatte

Italienische Käseauswahl mit Ciabatta



BUDDHA'S BEST (INDISCHES BUFFET)

€ 46,00 pro Person

Empfangsgetränk

Mango Lassi mit Kardamom und Minze

Kalte Gerichte

Indisches Bruschetta (Papadam mit Tomate und Koriander)
Ingwer-Gurkensalat mit Mango
Naan Brot mit Tamarinden und Linsenaufstrich
Verschiedene Rohkost und Blattsalat mit Sesam-Koriander-Dressing
Frittierte Zwiebelringe (Pakora) in Kichererbsenmehl
Gebackene scharfe Erbsen-Teigtaschen
Mariniertes Fischcurry mit Papadam
Satéspieße mit Erdnussauce

Suppen

Mumbai Spezial (feurige rote Linsensuppe)

Warme Gerichte

Chicken Tikka Masala (feurig gewürzt)
Feuriges Lachscurry mit Zwiebeln und Knoblauch
mit Minz-Koriander-Dip und Fladenbrot
Vegetarisches Persisches Gemüsecurry mit Basmatireis
Samosa – vegetarisch gefüllt mit Mango-Koriander-Joghurt-Sauce
Vegetarischer Punjabi Paneer (Indischer Frischkäse) Curry – in pikanter
Tomatencurry Sauce

Desserts

Indischer Möhren-Kheer-Pudding mit Kulfi (Pistazienparfait) und Mangosirup
Exotische Früchteauswahl
Frozen Joghurt Maschine
Indisches Gebäck und Pudding



الف ليلة وليلة

TAUSEND UND EINE NACHT (ORIENTALISCHES BUFFET)

€ 46,00 pro Person

Empfangsgetränk

orientalisch - Tee mit Minze, Rosenlimonade

Auf den Tischen eingedeckt

Fladenbrot mit Minz-Joghurt-Dip
Oliven, Schafskäse und Tabouleh

Kalte Gerichte

Salat mit feinem Bulgur, Tomate, Gurke, Minze und glatter Petersilie
Orangen mit knackigem Blattsalat, Granatapfel, Pistazien und Datteln
Gefüllte Spitzpaprika mit Frischkäse
Zucchini mit Chermoula mariniert
Eingelegter Ziegenkäse in Limette, Honig und Chili
Kartoffelsalat mit roter Bete, Bohnenkernen und Koriander
Frische Artischocken-Herzen mariniert mit Zitronen-Olivenöl und Dill
Walnuss-Minze-Dip und rote Linsen-Kurkuma-Dip
Gefüllte Weinblätter und Oliven
Salzgurken und Steckerübe aus dem Glas

Warme Gerichte

Feurige Lammspieße mit Tomate und Knoblauch roten Linsen, Zimt und Honig
Hähnchenbrust auf Granatapfelsauce
mit fruchtigem Gewürzreis und Pinienkernen
Pilaw, scharfe Knoblauch-Kartoffeln
Würzige Harissa-Garnelen auf Tomaten-Koriander-Reis
Gebackene Falafelbällchen auf Linsenragout

Desserts

Blumiger Joghurt-Mandel- Kuchen getränkt mit Rosensirup
Knusprige Baklava mit Walnüssen und Zitronensirup
Köstlicher Vanille-Sahne-Reis mit Pistazien und Früchten
Himmlische Mandelcreme mit glasierten grünen Trauben und Vanille-Sauce



GOURMET AMBASSADOR

€ 52,00 pro Person

Kalte Gerichte

Ganzer geräucherter Lachs / Lachsforelle mit Graved Lachs umlegt
Hausterrine von der Poularde mit Aprikosensauce
Schwarzwälder Schinken mit marinierten Pilzen
Rosa gebraten Ochsenhüfte mit Tomaten-Chili-Relish
Kalbskopfsülze in Petersiliengelée

Salate

Avocado-Scampi-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

Minestrone mit Scampi

Warme Gerichte

Rosa gebratener Rinderrücken mit Thymianjus
Ganze gegrillte Maishähnchen aus dem Drehgrill
Streifen von der Kalbsnuss in Salbeisauce
Gebratenes Filet vom Red Snapper mit Rieslingsauce
Kartoffelgratin, Tagliatelle
Kanadischer Wildreis, Gemüse Potpourrie

Desserts

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



RECOMMANDATION DU CHEF

€ 117,50 pro Person

Début

Champagner

en premier

Yellow Fin in Ingwer und Soja mit Chili und Koriander-Pesto
Stopflebermousse Portweinschalotte und Brotkonfekt
Frische Austern mit Chester,
süßem Schwarzbrot und Salzbutterm live vom Koch serviert
Schalotten-Marinade, Mühlenpfeffer, Zitrone

Entre

Salat von Rindercarpaccio mit Sprossen, Olivencrostini
Bio Pilzsalat mit Schnittlauchvinaigrette
Französische Käseplatte, Feigensenf, Traubenplatte, Nüsse, Früchtebrot, Obstler
Krabbensalat mit Ananas und Champignons, Salat-Chiffonade, Cocktailsauce
Halbe Hummer mit Coleslaw und Zitrone
Wilder Kräutersalat mit verschiedenen Dressings

deuxième élément

Frische Bandnudeln aus dem Parmesanleib mit Trüffelhobel vom Koch serviert
Parmesan und Peperoncini, Olivenöl

la soupe

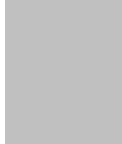
Fasanenconsomme double mit Markklößchen und Gemüserauten am Tisch serviert

le plat principal

Steinbutt Filet vom Grill mit Burre Blanc, Grünes Risotto
Spanisches Grillgemüse mit Spargel und Paprika
Steak aus dem Beefer mit Blattgold und Kalbsjus live vom Koch serviert
Kartoffelkuchen, Gemüsekörbchen
Maishähnchen BBQ live aus dem Drehgrill serviert
Aioli, Koriander-Chili-Sojadip, Guacomole

Le dessert

Schokoladenmousse Tränen mit Fruchtsaucen
Gegrillte Nuss - Marshmallow Torte mit Frozen Jogurt
Große Obstplatten
Süße Sushis
Erdbeeren und Beeren der Saison



GARTENPARTY

€ 26,50 pro Person

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

Saucen

Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Remouladensauce und Barbecuesauce

Vom Holzkohlegrill

Nackensteak
Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Putenbrust
Spare Ribs aus dem Smoker

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Quarkcreme



SOMMERFEST

€ 29,50 pro Person

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

Saucen

Barbecue Sauce, Dijonsenf, Aioli, Mayonnaise
Kräuterbutter, Senf, Ketchup

Vom Holzkohlegrill

Nackensteak
Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Putenbrust
Lachs aus dem Smoker

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse
Quarkcrème



SOMMERNACHTSTRAUM

€ 35,50 pro Person

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

Saucen

Barbecue Sauce, Dijonsenf, Aioli, Mayonnaise

Kräuterbutter, Senf, Ketchup

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

[€ 51,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna 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

[€ 57,00 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna 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

[€ 65,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna 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

[€ 73,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna 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] € 8,50 pro Person

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale C] € 9,50 pro Person

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 11,00 pro Person



GETRÄNKEKARTE

Softgetränke

San Pellegrino	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,10
Acqua Panna	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,10
Niehoff's Vaihinger Säfte	0,20l	€ 2,90
Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	€ 2,90
Fanta, Sprite	0,20l	€ 2,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	€ 2,90

Biere

Hasseröder Pilsener	0,30l	€ 3,40
	0,40l	€ 4,40
Beck's Alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Beck's Gold	0,33l	€ 3,80
Beck's Green Lemon	0,33l	€ 3,80
Franziskaner Hefe Hell/Dunkel/Kristall	0,50l	€ 4,90
Franziskaner Alkoholfrei	0,50l	€ 4,90

Heißgetränke

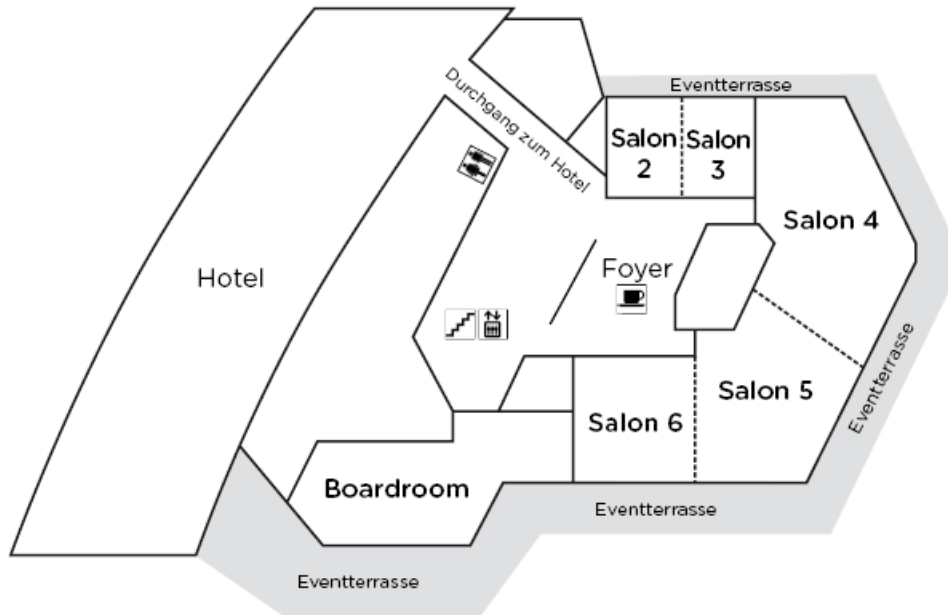
Kaffee	Tasse	€ 2,50
	1 Liter	€ 12,00
Tee	Pott	€ 3,90
	1 Liter	€ 12,00
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,80
Espresso		€ 2,50

Digestifs

Averna	2cl	€ 3,40
Ramazzotti	2cl	€ 3,40
Fernet Branca, Menta	2cl	€ 3,40
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,30
Linie Aquavit	2cl	€ 3,60
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,30
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*
Salon 2	40 qm	€ 275,00	€ 195,00
Salon 3	40 qm	€ 275,00	€ 195,00
Salon 4	166 qm	€ 1.100,00	€ 770,00
Salon 5	135 qm	€ 880,00	€ 615,00
Salon 6	82 qm	€ 550,00	€ 385,00
Boardroom	148 qm	€ 990,00	€ 690,00
Salon 2-3	80 qm	€ 550,00	€ 385,00
Salon 4-5	301 qm	€ 1.980,00	€ 1.385,00
Salon 5-6	217 qm	€ 1.430,00	€ 1.000,00
Salon 4-6	383 qm	€ 2.750,00	€ 1.925,00

* 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	€ 450,00	€ 315,00
Salon 3	€ 450,00	€ 315,00
Salon 4	€ 4.500,00	€ 3.150,00
Salon 5	€ 3.650,00	€ 2.555,00
Salon 6	€ 1.500,00	€ 1.050,00
Boardroom	€ 2.680,00	€ 1.870,00
Salon 2-3	€ 1.050,00	€ 735,00
Salon 4-5	€ 8.770,00	€ 6.140,00
Salon 5-6	€ 6.100,00	€ 4.270,00
Salon 4-6	€ 10.650,00	€ 7.445,00

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.

