

MARITIM

Airport Hotel Hannover



Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Maritim Catering

Anfahrtsskizze

Info für Materialanlieferung

Tagungsräume

Tagungspauschalen

Kaffeepausen und Snacks

Speisen- und Getränkeempfehlungen

Weine

Technikangebot

Rahmenprogramm

Einleitung

Tagen – Wohnen – Ausstellen unter einem Dach

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, dass Sie unser Hotel in Ihre Planung einbezogen haben. Als Hannovers einzigartiges Tagungshotel bieten wir Ihnen attraktive Tagungs- und Veranstaltungsräume an.

In direkter Anbindung an den Flughafen Hannover erwartet Sie das stilvolle Maritim Airport Hotel Hannover als idealer Treffpunkt für Geschäftsreisende und Tagungsgäste. Zum Messegelände und in die Innenstadt gelangt man in kürzester Zeit bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Der Flughafen ist trockenem Fußes erreichbar.

Kongresse, Tagungen, Meetings und Seminare. Für jeden Veranstaltungszweck hält das Hotel perfekte Rahmenbedingungen bereit. Der Saal Maritim bietet Kapazitäten für bis zu 1.500 Personen. 15 weitere attraktive Tagungs- und Gruppenräume sowie zehn Tagungssuiten runden das erstklassige Angebot ab. Ein besonderes Highlight ist der edle Boardroom in der zweiten Etage für geschäftliche Besprechungen mit bis zu zehn Personen. In und um Hannover gibt es unzählige Möglichkeiten für attraktive Rahmenprogramme. Die erfahrenen Mitarbeiter unseres Maritim Catering unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge vom Galaabend im Cavallo bis zum Businesssevent im Flugzeughangar. Wir geben Ihnen die Gewissheit, dass Ihre Veranstaltung nicht nur zu einem Ereignis, sondern zu einem Erlebnis wird.

Ihr Maritim Airport Hotel Hannover

Tagen, Tafeln, Feiern und Wohnen im eleganten Ambiente

Das Maritim Airport Hotel in Hannover bietet seinen Gästen in 527 Zimmern und Suiten wohnliche Behaglichkeit und elegantes Ambiente. Die in Kirschbaumholz und warmen blau-grau Tönen eingerichteten Zimmer, alle mit Bad/ Dusche/ WC, Föhn, Kosmetik-Spiegel, digitales Fernsehen, Radio, Telefon mit Anrufbeantworter und automatischem Weckruf sowie Minibar ausgestattet, geben dem Gast die Entspannung nach einem erfolgreichen Tag. Ihr Zimmer steht Ihnen am Anreisetag ab 15:00 Uhr und am Abreisetag bis 12:00 Uhr zur Verfügung.

Die Zimmer im Maritim Airport Hotel sind in verschiedene Kategorien unterteilt.

	<p>258 moderne Classic Zimmer</p> <p>Die komfortabel eingerichteten Classic Zimmer haben eine Größe von 27 qm. Sie befinden sich in den unteren Etagen und verfügen teilweise über einen Blick zum See.</p>
	<p>154 geräumige Comfort Zimmer</p> <p>Auf 27 qm bieten die Comfort Zimmer teilweise einen Blick auf den See oder den Flughafen. Die Zimmer befinden sich alle auf der 3. und 4. Etage. Als zusätzlichen Service erhalten Sie einen Wasserkocher und auf Wunsch einen Leihbademantel für die Dauer des Aufenthaltes.</p>
	<p>75 geschmackvolle Superior Zimmer</p> <p>Alle Superior Zimmer befinden sich auf dem Executive-Floor in der 5. Etage. Auf 27 qm Größe bieten Sie teilweise einen wunderbaren Blick auf den Flughafen oder den See. Als zusätzlichen Service erhalten Sie einen persönlichen Kaffee-/Teeservice am Morgen inklusive Tageszeitung, zwei kostenfreie Softdrinks aus der Minibar, den Aufdeckservice am Abend und einen Leihbademantel für die Dauer des Aufenthaltes sowie eine Flasche Wasser.</p>



22 exklusive Juniorsuiten

Die 50 qm großen Suiten sind in der 1. bis 5. Etage gelegen und verfügen über einen getrennten Wohn- und Schlafbereich mit großzügigem Marmorbad und einen Wasserkocher. Als zusätzlichen Service erhalten Sie einen persönlichen Kaffee-/Teeservice am Morgen inklusive Tageszeitung, zwei kostenfreie Softdrinks aus der Minibar, den Aufdeckservice am Abend und einen Leihbademantel für die Dauer des Aufenthaltes sowie eine Flasche Wasser.



1 Präsidentsuite

Die 116 qm große Suite befindet sich in der 5. Etage und bietet einen hervorragenden Blick zum See. Sie ist ausgestattet mit einem luxuriösen Wohnbereich, einem exklusiven Arbeitsbereich und zwei Schlafzimmern sowie zwei eleganten Marmorbädern.



Club Lounge

Die 5. Etage dieses First Class Hotels verfügt über eine exklusive Club Lounge mit Bar, Bibliothek und einen eindrucksvollen Panoramablick über den Flughafen Hannover mit seinen Start- und Landebahnen.



Boardroom 2058

Seit 2007 bereichert unser Boardroom für bis zu zehn Personen das Tagungsangebot. Die technische Ausstattung umfasst u.a. einen Plasmabildschirm mit Laptop-Anschluss und ein Panoboard inklusive Farbdrucker.



Restaurant „Bistro Bottaccio“

Das „Bistro Bottaccio“ verfügt über 80 Sitzplätze. Genießen Sie exzellente Weine, internationale und regionale Speisen in stilvollem Ambiente. Ein Muss für alle, die das Besondere lieben!



Restaurant „Rôtisserie“

Wir heißen Sie „Herzlich willkommen“ in unserem Buffetrestaurant „Rôtisserie“. Schlemmen Sie vom reichhaltigen Frühstücks-, Lunch- und Dinnerbuffet oder auch vom Sonntagsbrunch. Das Restaurant hat eine Kapazität für 180 Personen.



Hotelbar „Night Flight“

Genießen Sie kühle Drinks und exotische Cocktails in der Bar „Night Flight“. Die Bar ist täglich von 17 bis 1 Uhr geöffnet. Unsere Happy Hour ist von 18 bis 20 Uhr und alle Cocktails und Longdrinks bekommen Sie zum halben Preis.



Wellnessbereich

Kostenfreie Nutzung des Pools im Wellnessbereich (Öffnungszeiten: 6 bis 22 Uhr, Temperatur: 27° C); Dampfsauna, Finnische Sauna und Fitnessgeräte sind kostenpflichtig. Massage auf Anfrage

Garage

Das Maritim Airport Hotel verfügt über 430 kostenpflichtige Einstellplätze.

Kosten:

Stunde 3,50 €

Ab fünf Stunden 18,00 €

Die richtigen Ansprechpartner für
Ihre geplante Veranstaltung
im Maritim Airport Hotel Hannover

Veranstaltungsbüro – zentrale Rufnummer	☎ 0511 / 9737-5680
Frau Maren Cepero – Veranstaltungsleiterin	☎ 0511 / 9737-5679
Frau Catharina Groebner – Stellv. Veranstaltungsleiterin,	☎ 0511 / 9737-5681
Frau Dagmar Martin - Stellv. Veranstaltungsleiterin,	☎ 0511 / 9737-5682
Frau Johanna Thieße - Veranstaltungsassistentin,	☎ 0511 / 9737-5683
Frau Alexandra von der Ecken - Veranstaltungsassistentin,	☎ 0511 / 9737-5652
Frau Natalie Göppert-Risse - Veranstaltungsassistentin,	☎ 0511 / 9737-5655
Frau Astrid Schrage – Veranstaltungssekretärin,	☎ 0511 / 9737-5674
Herr Henry Köckritz - Veranstaltungskordinator,	☎ 0511 / 9737-6054

Telefax 0511 / 9737-592



Maritim Catering

**Wir machen Ihre Außer-Haus-Veranstaltung zum Erlebnis
Wünschen Sie ein Catering an einem Standort Ihrer Wahl? Unser Catering
verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit exzellentem Service, wo immer Sie
wünschen.**

Untenstehend finde Sie unsere Vorschläge für Ihr Catering.

Peppermint Pavillon

Der Peppermint Pavillon ist das ehemalige Expo-Domizil von Belgien. Neben der Musikproduktion findet die imposante Location in der Zwischenzeit internationale Beachtung als Veranstaltungsort für verschiedenste, hochwertige Events. Das eindrucksvolle Gebäude verfügt über eine Gesamtnutzfläche von über 2000 m². Unterschiedlichste Nutzungsvarianten bieten Veranstaltungen ab 50 Teilnehmern einen perfekten Rahmen.

Sky Lounge

Mit einem atemberaubenden Blick auf die ehemaligen Länderpavillons und Teile des hannoverschen Messegeländes ist die SKY LOUNGE das neue Location-Highlight. Zusätzlich zu der Terrasse im 1. OG können die 4 obersten Etagen dieses beeindruckenden Gebäudes individuell ausgestattet und mit verschiedenen Konzeptideen exklusiv bespielt werden. Über den 2 Etagen, welche sich für Seminare, Workshops, Ausstellungen oder Produktpräsentationen anbieten, befindet sich die hochwertige SKY BAR, die das Herzstück der Location bildet. Von der SKY BAR erreichen Sie über wenige Treppenstufen die offene Dachterrasse. Sämtliche Räume und Etagen verfügen über eigene Toilettenanlagen, sind klimatisiert und per Fahrstuhl zu erreichen.

Expowal

Der EXPOWAL, das offizielle Wahrzeichen der Expo 2000, ist bereits auf den ersten Blick eine der besonders außergewöhnlichen und spannenden Locations in Hannover und steht für besondere Erlebnisse im Eventbereich. Mit seiner einzigartigen Architektur ist der EXPOWAL ein Ort der Kommunikation und Schauplatz für zahlreiche, unterschiedliche Veranstaltungen.



Funpark

Auf insgesamt 2500 m² bietet diese Location die optimalen Rahmenbedingungen für die verschiedensten Themen-Events mit 100 bis 2300 Gästen. Hier werden aus Ihren herausragenden Feierlichkeiten grandiose Events! Alle Räume können separat oder in Kombination gebucht und bespielt werden. Sämtliche Bereiche sind mit einer exzellenten Licht- und Soundtechnik fest ausgestattet. 8 Großleinwände sorgen für ein futuristisches Flair. Die Akustik und außergewöhnlichen Special Effects wie Lasershow, Pyro- und Konfettikanonen können multifunktional Ihren individuellen Anforderungen und Wünschen angepasst werden.

cavallo königliche reithalle

Die Kavallerieschule, erbaut im Jahr 1875, war wirtschaftlich und kulturell ein Highlight, und Hannover wurde mit den olympischen Erfolgen der Kavallerieschule Anfang des 20. Jahrhunderts internationales Zentrum der Reitkunst. Die Kavallerieschule war ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, der sich auf Gastronomie, Einzelhandel und Handwerk auswirkte. Als die Schule gegen den Willen der Stadt 1937 nach Berlin verlegt wurde, begann für das Gelände ein langer Dornröschenschlaf, der erst Anfang der 90er Jahre mit der Verwandlung des historischen Terrains in einen Park zu Ende ging. Mit einer architektonisch preisgekrönten Inszenierung aus Historie und Moderne wurde mit cavallo königliche reithalle eine einzigartige und animierende Atmosphäre für gesellschaftliche Highlights und Business-events geschaffen. Loft-Ambiente, hohe Fenster, altes Mauerwerk, Stahl und Holz – die gelungene Mixtur aus Formen, Farben und Materialien setzt Maßstäbe und bietet viel Raum für Neues.

Flugzeughalle 14

Die Flugzeughalle 14 ist eine rund 3.000qm große Kleinflugzeughalle auf dem Hannover Airport. Von Mai bis September können Sie hier mit bis zu 1.000 Ihrer Gäste hautnah Flughafenatmosphäre erleben und eine unvergessliche Veranstaltung kreieren. Die Veranstaltungshalle gehört zum General Aviation Bereich am Hannover Airport. Direkt neben der Location gibt es ein großes Parkhaus, sodass Ihre Gäste direkt vor Ort parken können. Eine Anreise mit der S-Bahn ist ebenfalls problemlos möglich. Wenn Sie es wünschen, statten wir Ihre Großveranstaltung mit echten Kleinflugzeugen aus. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, Ihren Gästen eine exklusive Führung über das Flughafengelände anzubieten. Hinter den Kulissen gibt es jede Menge zu entdecken und zu erleben.

Ihre Anfrage können Sie gern telefonisch stellen oder per E-Mail senden an:

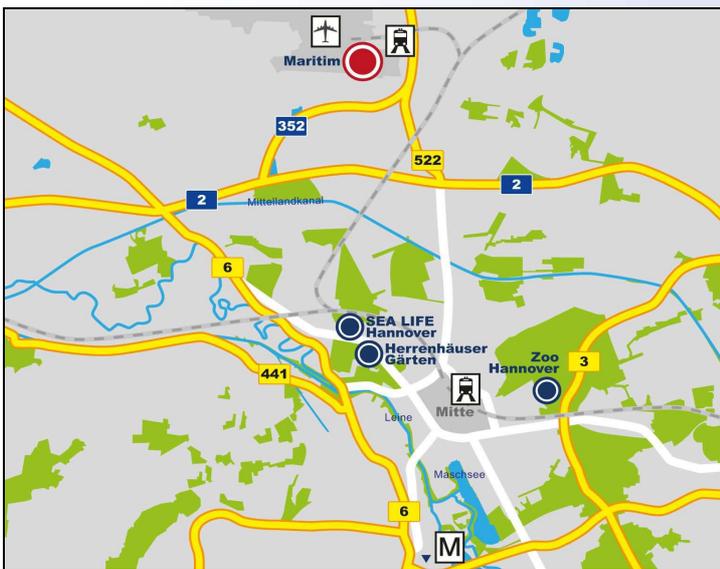
Theresa Obermeier
Stellv. Cateringmanagerin

Telefon: 0511-9737 5675
E-Mail: tobermeier.hfl@maritim.de

Flughafenstraße 5
30669 Hannover
Tel.: 0511 / 9737-0
Fax.:0511 / 9737-590

Bitte im Navigationssystem eingeben
Flughafenstraße 5
Langenhagen/ Flughafen

Email: meeting.hfl@maritim.de
www.maritim.de



→Anreise per Pkw

aus Richtung Süden/Norden:

- über A7
- auf Autobahnteilstück A 352 und Abfahrt Langenhagen / Flughafen
- Maritim Airport Hotel Hannover ist ausgeschildert

aus Richtung Westen/Osten:

- über A2
- Abfahrt Langenhagen / Flughafen
- Maritim Airport Hotel Hannover ist ausgeschildert

→Anreise per Bahn:

- vom Hauptbahnhof mit S 5 Richtung Flughafen (17 Minuten)
- pendelt zwischen 4:06 – 1:36Uhr
- Haltestelle Flughafen
- liegt direkt am Maritim Airport Hotel Hannover

→Anreise per Bus:

- vom Hauptbahnhof mit der Stadtbahn Linie 1 nach Langenhagen-Zentrum
- Bus 470 Richtung Flughafen
- liegt direkt am Maritim Airport Hotel Hannover

→Anreise per Flugzeug:

- vom Terminal C überdachter Übergang zum Maritim Airport Hotel Hannover

Info für Materialanlieferung

Sehr geehrte Damen und Herren,

um vorab zugesandte Veranstaltungsmaterialien den jeweiligen Veranstaltungen korrekt zuzuordnen, haben wir einige Hinweise für Sie und Ihre Partner (Speditionen, Paketdienste).

Bitte vermerken Sie auf sämtlichen in das Hotel zu liefernden Materialien (Pakete, Paletten usw.) folgende wichtige Informationen:

- den Veranstaltungsnamen (Firmennamen)
- das Veranstaltungsdatum
- den Veranstaltungsraum, sofern bekannt
- den Ansprechpartner Ihrer Veranstaltung vor Ort **(von der Firma, nicht vom Hotel!)**

Bitte informieren Sie das Hotel im Vorfeld über zu erwartende Anlieferungen.

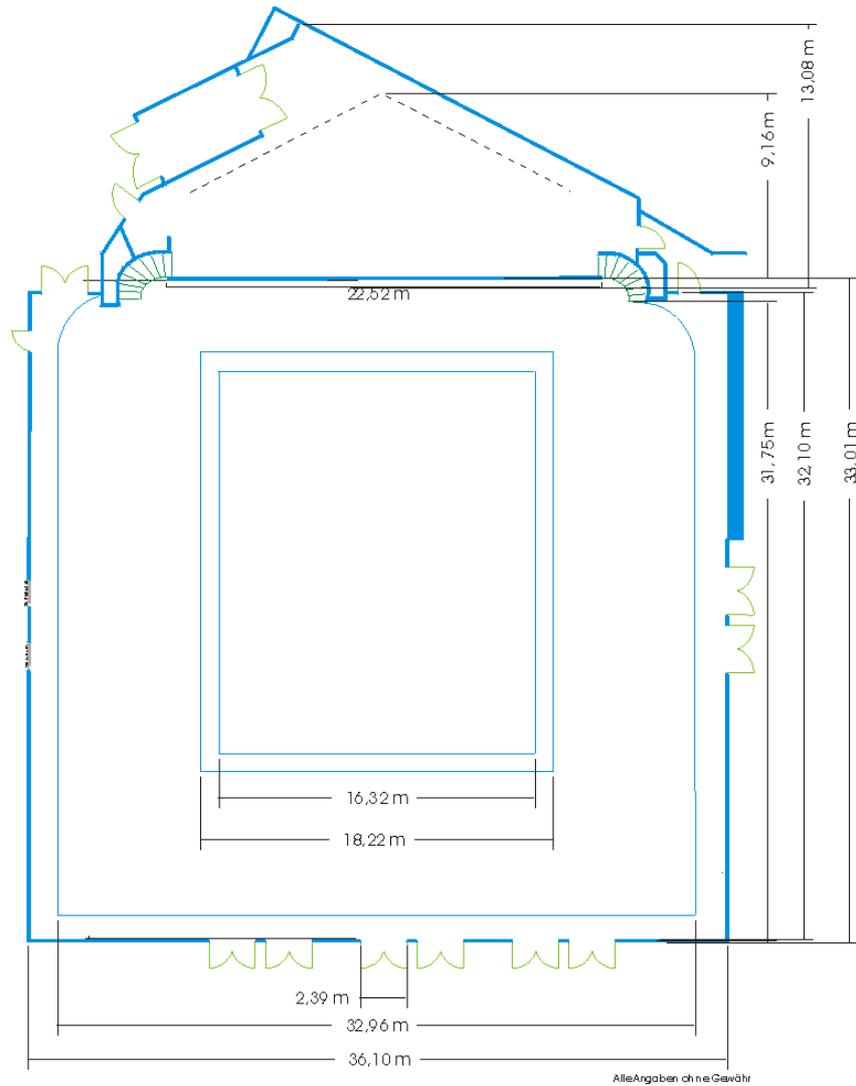
Die Anlieferung für Materialien ist generell von Montags bis Freitags 8:00 – 17:00 Uhr in unserer Warenannahme (Magazin) möglich. Die Warenannahme ist als „Anlieferung Maritim“, von der Flughafenstrasse kommend, ausgeschildert und ist unter ☎ 0511 / 9737-5606 zu erreichen.

Um einen gegebenenfalls anstehenden Rücktransport reibungslos zu ermöglichen, ist es ebenfalls erforderlich, den beauftragten Firmen (Speditionen, Paketdienste) die oben genannten Materialien mitzuteilen, so dass eine eindeutige Zuordnung der abzuholenden Dinge vor Ort erfolgen kann. Die Bereitstellung erfolgt durch den Veranstalter nach Absprache vor Ort in der Warenannahme (Magazin). Das Hotel ist über den Termin und das beauftragte Unternehmen für die Abholung in Kenntnis zu setzen. Das Hotel behält sich eine Berechnung der Einlagerung vor, sofern nicht eine sofortige Abholung nach der Veranstaltung erfolgt.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte oder Rückfragen gern zur Verfügung. Sie erreichen uns unter ☎ 0511 / 9737-5680

Mit freundlichen Grüßen
Maritim Airport Hotel Hannover

Tagungsräume

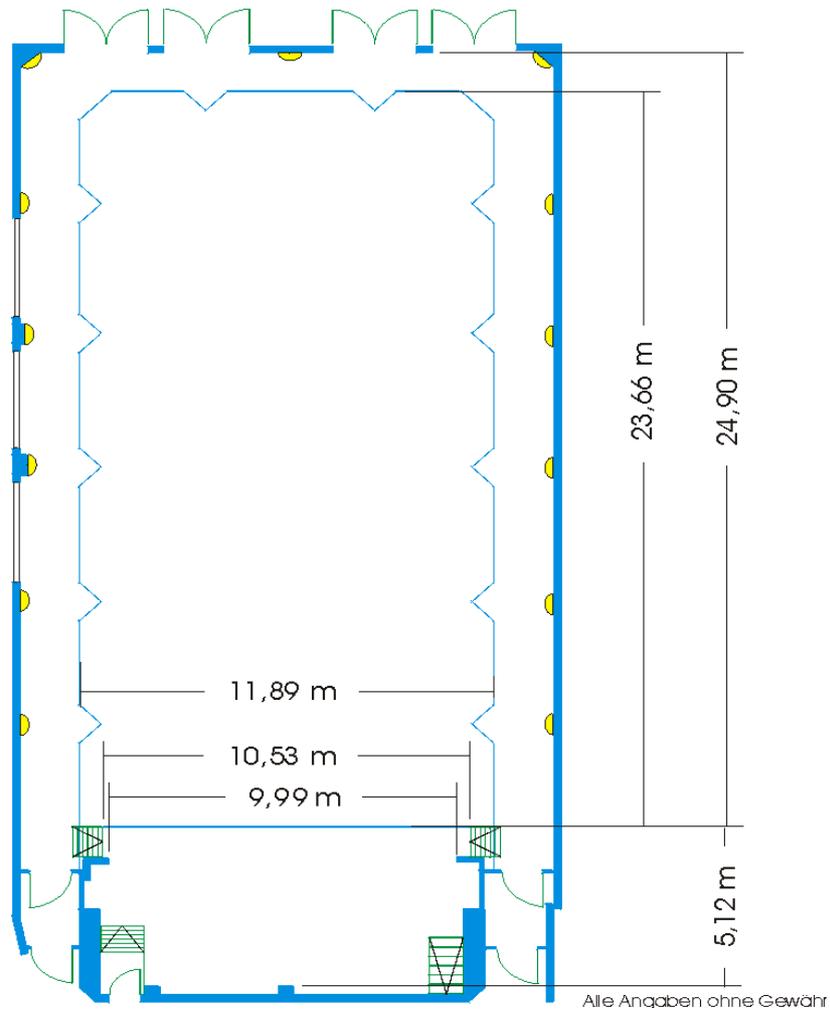


Saal Maritim

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: 1400 qm (inkl. Bühne)
 Maße: Höhe außen: 4,80 m Länge: 32,13 m Türbreite: 2,34 m
 Höhe innen: 6,65 m Breite: 35,95 m Türhöhe: 2,32 m
 Bühne: Tiefe: 4,35 – 9,50 m Breite: 22,50 m Höhe: 1,20 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form	Block	Bankett runde Tische
1500	900	---	---	850

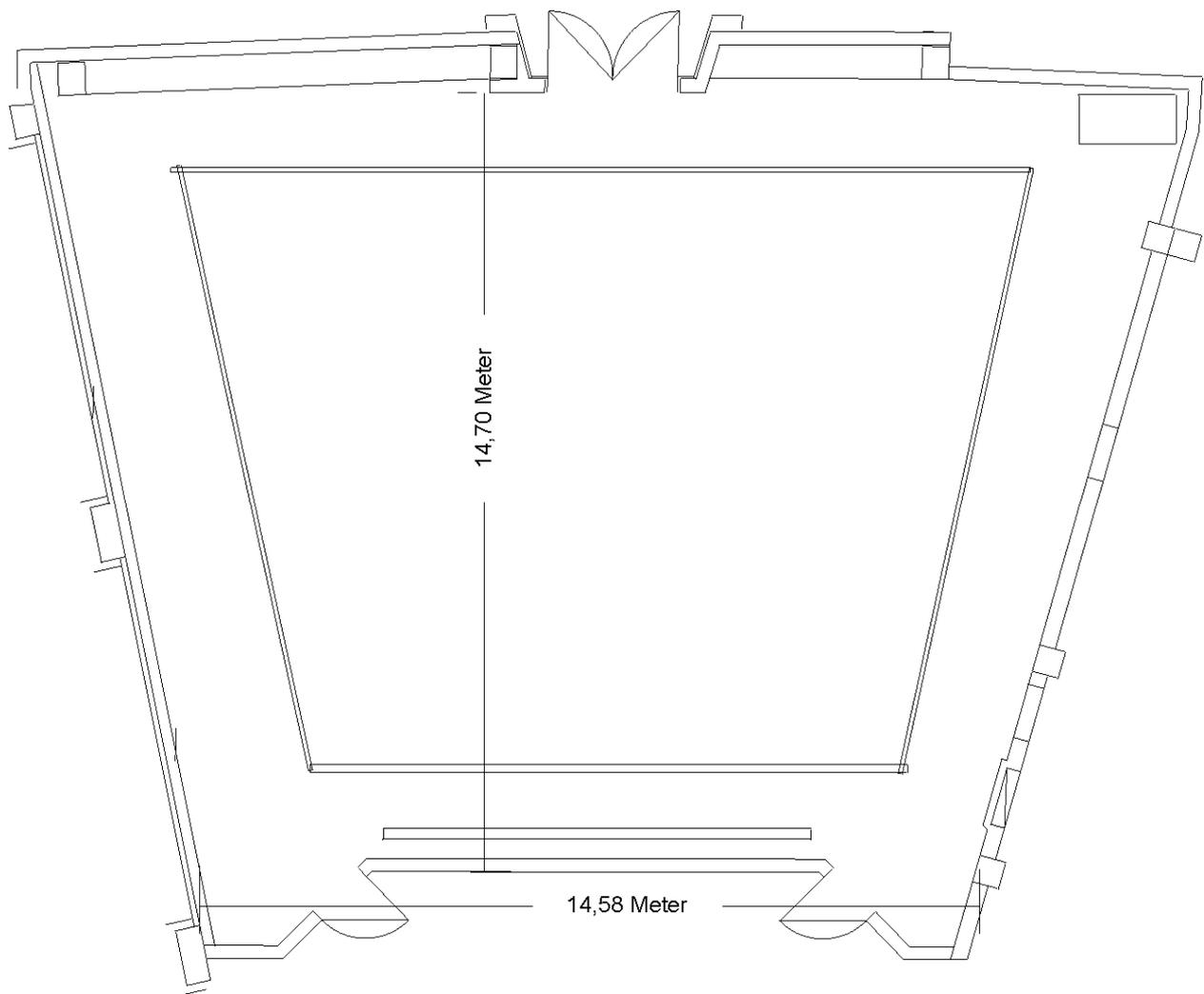


Saal Hannover

Lage:	Erdgeschoss				
Nutzfläche:	440 qm inkl. Bühne				
Maße:	Höhe außen:	3,20 m	Länge:	24,91 m	Türbreite: 2,34 m
	Höhe innen:	4,10 m	Breite:	15,19 m	Türhöhe: 2,32 m
Bühne:	Tiefe:	5,12 m	Breite:	10,24 m	Höhe: 0,90 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
500	280	70	---	300	72



Saal Langenhagen

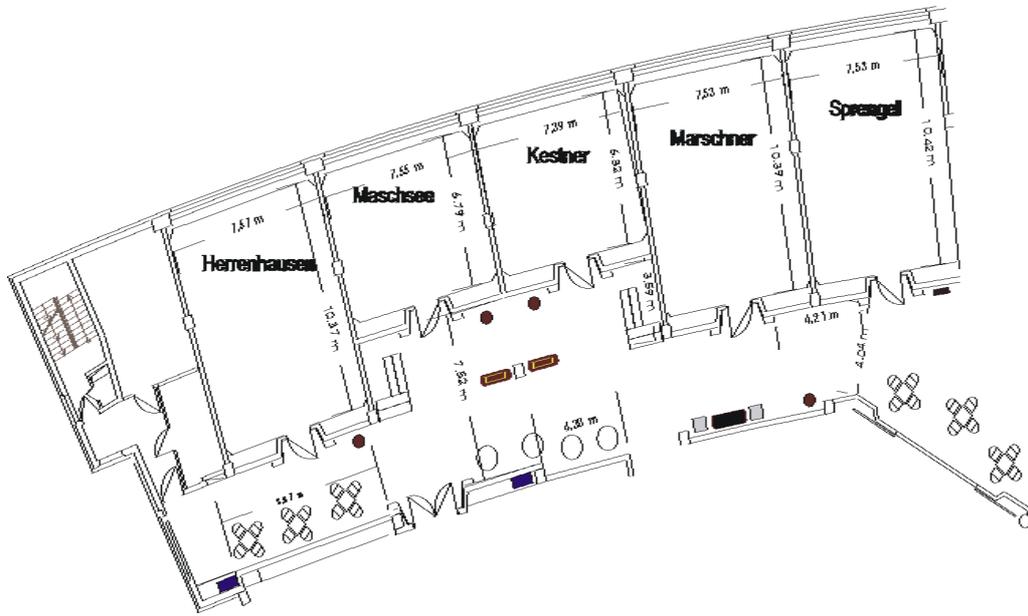
Lage: Erdgeschoss

Nutzfläche: 270 qm

Maße: Höhe außen: 3,40 m Länge: 16,10 m Türbreite: 2,34 m
 Höhe innen: 3,85 m Breite: 21,00 m Türhöhe: 2,32 m
 12,40 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
300	174	50	40	180	40



Salon Sprengel, Salon Marschner, Salon Herrenhausen

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: je 80 qm
 Maße: Höhe außen: 3,40 m Länge: 11,00 m Türbreite: 1,20 m
 Höhe innen: 3,85 m Breite: 8,00 m Türhöhe: 2,30 m

Maximale Bestuhlung:

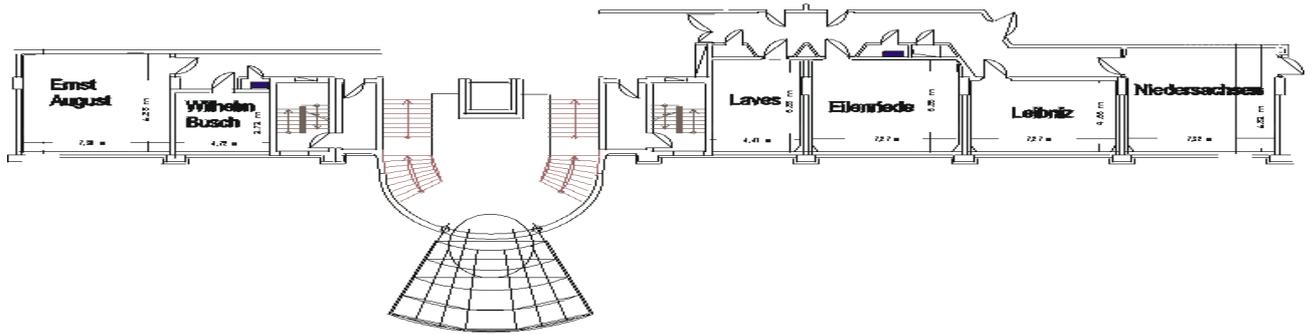
Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
80	60	30	24	60	24

Salon Maschsee, Salon Kestner

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: je 50 qm
 Maße: Höhe außen: 3,46 m Länge: 7,80 m Türbreite: 1,20 m
 Höhe innen: 3,87 m Breite: 8,20 m Türhöhe: 2,30 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
60	32	22	18	40	18



Salon Niedersachsen

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: je 50 qm
 Maße: Höhe: 3,00 m Länge: 7,40 m Türbreite: 1,20 m
 Breite: 6,50 m Türhöhe: 2,07 m
 S. Niedersachsen: Breite: 6,80 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhldreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
60	32	22	18	30	18

Salon Ernst August

Maximale Bestuhlung:

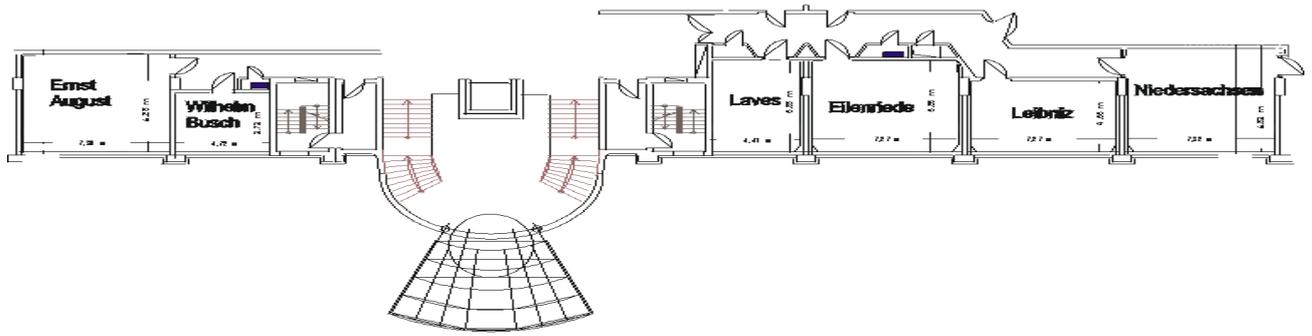
Stuhldreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
---	---	22	---	---	---

Salon Wilhelm Busch

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: 20 qm
 Maße: Höhe: 3,00 m Länge: 3,80 m Türbreite: 1,20 m
 Breite: 4,80 m Türhöhe: 2,07 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhldreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
---	---	---	8	---	---



Salon Laves

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: 25 qm
 Maße: Höhe: 3,00 m Länge: 6,10 m Türbreite: 1,20 m
 Breite: 4,50 m Türhöhe: 2,07 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
20	12	---	12	10	12

Salon Eilenriede

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: 45 qm
 Maße: Höhe: 3,00 m Länge: 6,10 m Türbreite: 1,20 m
 Breite: 7,40 m Türhöhe: 2,07 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
60	27	22	18	30	18

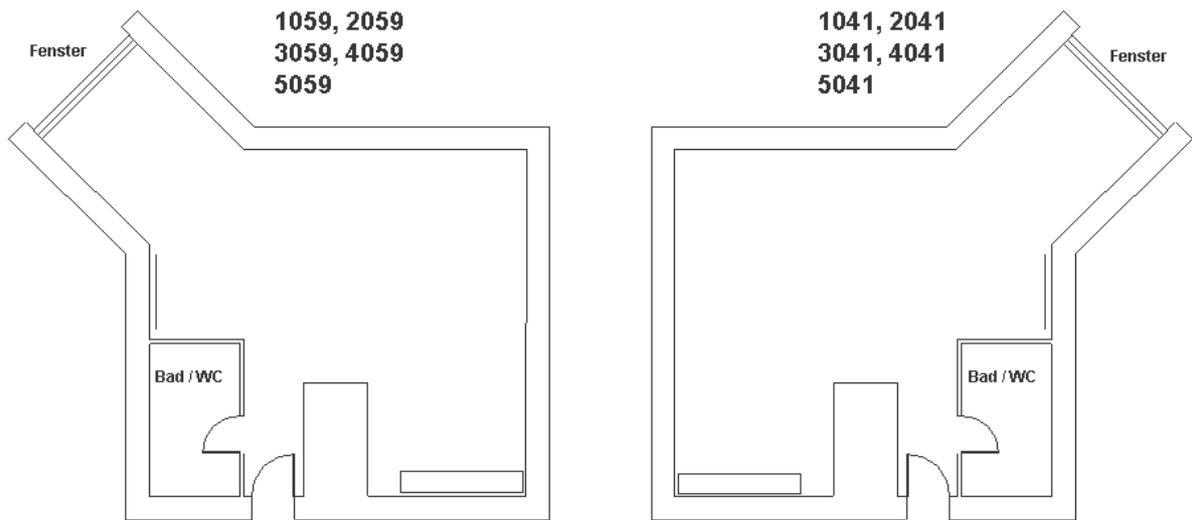
Salon Leibniz

Lage: Erdgeschoss
 Nutzfläche: 35 qm
 Maße: Höhe: 3,00 m Länge: 4,60 m Türbreite: 1,20 m
 Breite: 7,50 m Türhöhe: 2,07 m

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
24	15	---	12	20	12

Konferenzsuiten



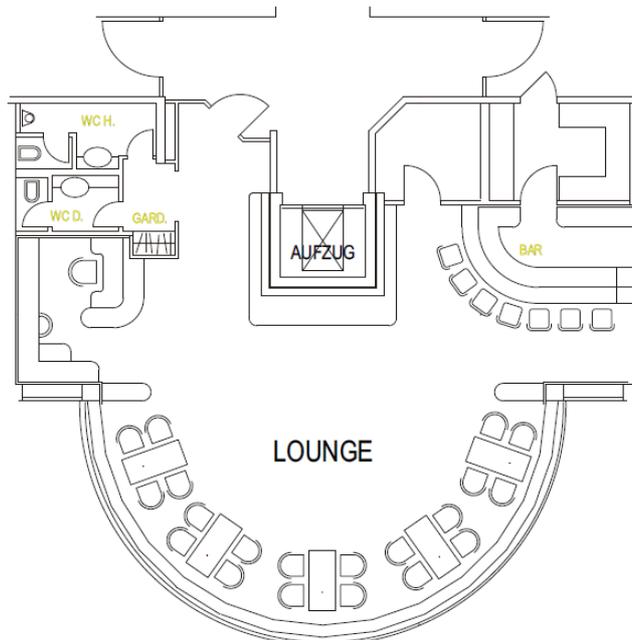
10 Konferenzsuiten

Lage: 1. bis 5. Etage je 2 pro Etage Nutzfläche: 35 qm

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
35	20	---	15	20	16

Club Lounge



Lage: 5. Etage Nutzfläche: 80qm

Maximale Bestuhlung:

Stuhlreihen	Parlament.	U-Form außen	Block	Bankett runde Tische	Bankett lange Tische
---	---	---	14	30	---

Tarife für Tagungs- und Banketträume pro Tag

Raum	qm	Bereitstellungskosten ¹⁾	Raummiete ²⁾³⁾⁴⁾
Saal Maritim	1400	2.450,00 €	6.900,00 €
Saal Hannover	440	950,00 €	2.450,00 €
Saal Langenhagen	270	600,00 €	1.500,00 €
Salon Herrenhausen	80	220,00 €	480,00 €
Salon Marschner	80	220,00 €	480,00 €
Salon Sprengel	80	220,00 €	480,00 €
Salon Maschsee	50	170,00 €	300,00 €
Salon Kestner	50	170,00 €	300,00 €
Salon Niedersachsen	50	170,00 €	300,00 €
Salon Ernst August	50	170,00 €	300,00 €
Salon Eilenriede	45	150,00 €	260,00 €
Salon Leibniz	35	140,00 €	240,00 €
Salon Laves	25	140,00 €	240,00 €
Salon Wilhelm Busch	20	140,00 €	240,00 €
10 Tagungssuiten	à 35	170,00 €	270,00 €
Boardroom 2058	60	inklusive	300,00 €

¹⁾ Bereitstellungskosten (Kosten für Energie, Bestuhlung und Reinigung) entstehen unabhängig von Logis und dem getätigten Speisen- und Getränkeumsatz.

²⁾ 15% des auf Gesamtrechnung getätigten Speisen- und Getränkeumsatzes werden auf die Raummiete angerechnet. Die Raummiete entfällt, wenn 80% der Gäste im Hause übernachten.

³⁾ Auf- und Abbautage werden mit 50% der Raummiete berechnet sowie den Bereitstellungskosten.

⁴⁾ Bei Ausstellungen wird die doppelte Raummiete berechnet. Die aufgeführten Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Tagungspauschalen

Für alle Tagungen ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen bieten wir nachfolgende Pauschalen an:

Maritim à la carte – Preis pro Person und Tag

Ganztags	50,00 € pro Person
½ tags von 8-13 oder 14-19 Uhr mit nur einer Kaffeepause	43,00 € pro Person
Halbtags mit nur einer Kaffeepause, zeitlich unabhängig	48,50 € pro Person

- Bereitstellung und Raummiete eines geeigneten Tagungsraumes
- Leder-Schreibunterlage mit Blöcken und Stiften
- 1 geeigneter Beamer für max. 50 Personen bzw. eine Raumgröße bis max. 80 qm
1 Flipchart und eine Leinwand im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee und Tee
- 1 Tagungsgetränk am Vormittag je 0,2l / 0,25l
- je nach Buchungslage: 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet laut Küchenchef
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee und Tee
- 1 Tagungsgetränk am Nachmittag je 0,2l / 0,25l

Maritim Exklusive – Preis pro Person und Tag

Ganztags	74,00 € pro Person
½ tags von 8-13 oder 14-19 Uhr mit nur einer Kaffeepause	63,00 € pro Person
Halbtags mit nur einer Kaffeepause, zeitlich unabhängig	68,00 € pro Person

- Bereitstellung und Raummiete eines geeigneten Tagungsraumes
- Leder-Schreibunterlage mit Blöcken und Stiften
- 1 geeigneter Beamer für max. 50 Personen bzw. eine Raumgröße bis max. 80 qm
- 1 Leinwand, 1 Flipchart und eine Pinwand im Tagungsraum
- Tagungsgetränke unlimitiert im Plenum und in den Workshopräumen
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten und kleinen Delikatessen laut Küche
- Mittagessen oder Abendessen (als 3-Gang oder Buffet) inkl. aller alkoholfreien Getränke zur Mahlzeit
- Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten nach der Mahlzeit
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten und kleinen Delikatessen laut Küche

Maritim Green Meeting – Preis pro Person und Tag

Ganztags

65,00 € pro Person

½ tags von 8-13 oder 14-19 Uhr mit nur einer Kaffeepause

55,00 € pro Person

Halbtags mit nur einer Kaffeepause, zeitlich unabhängig

60,50 € pro Person

- Bereitstellung und Raummiete eines geeigneten Tagungsraumes
- wieder verwendbare Schreibunterlagen, FSC-zertifizierte¹⁾ Tagungsblöcke, ökologisch abbaubare Kugelschreiber
- 1 geeigneter Beamer für max. 50 Personen bzw. eine Raumgröße bis max. 80 qm
- 1 Leinwand, 1 Flipchart und eine Pinwand im Tagungsraum
- 1 „ süße Überraschung“ aus fairem Handel am Platz (UTZ zertifiziert²⁾)
- 2 Tagungsgetränke (z.B. Bionade0,33l oder Mineralwasser 0,5l)
- Kaffee aus fairem Handel, Tee, Smoothies und Gemüsesticks mit Frischkäse-Schnittlauchdip oder saisonale Früchte aus vorwiegend regionalem Anbau zur Pause am Vormittag
- 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet laut Küchenchef in wechselnder, saisonaler Zusammenstellung mit vorwiegend regional bezogenen Naturprodukten sowie einer vegetarischen Komponente inklusive einem Getränk (z.B. Bionade0,33l oder Mineralwasser 0,5l)
- Kaffee aus fairem Handel, Tee und Kuchen mit regionalen Zutaten nach traditioneller Rezeptur am Nachmittag

1) Forest Stewardship Council (FSC)-Siegel garantiert Holz- und Faserprodukte aus verantwortungsvoller Waldbewirtschaftung.

2) UTZ Certified ist ein Nachhaltigkeitsprogramm für Kaffee, Kakao und Tee.

Erweitern Sie die Tagungspauschalen durch folgende Themenpausen:

Vitale Tagungspause:

Milch, Buttermilch, Gemüsesticks mit zweierlei Dips, Müsliriegel

pro Person

6,00 €

Pâtisserie Tagungspause:

Teegebäck, Mini-Fruchtplunder, Petit Fours

6,00 €

Amerikanische Tagungspause:

herzhafte Bagels, Brownies und süße Muffins

6,00 €

Herzhafte französische Tagungspause:

Croissant, Flammkuchen und Gemüse-Quiche im Miniformat

6,00 €

Bäckers Tagungspause:

Auswahl an frischen Blechkuchen in mundgerechten Stücken

3,50 €

Süße Kaffeepause:

Mini-Berliner und Amerikaner

3,50 €

Traditionelle Kuchenspezialitäten:

Birnen- Joghurt- Kuchen

3,50 €

Apfel- Nuss- Kuchen

3,50 €

Kirsch- Joghurt- Kuchen

3,50 €

Hinzubuchbare Bausteine

Heiß- und Kaltgetränke

	pro Person
Ein Begrüßungskaffee oder eine weitere Kaffeepause mit Kaffee und Tee	2,00 €
Kaffeespezialitäten zu einer gebuchten Kaffeepause	2,00 €
Frische Obstsäfte zu einer Kaffeepause	5,00 €
Saisonale Fruchtojoghurtsdrinks zu einer Kaffeepause	4,00 €
Ein Kaffee oder Tee nach der Mahlzeit	2,00 €
Unlimitierte Softgetränke zum Mittagessen	6,00 €
Unlimitierte Softgetränke im Plenum, in allen Workshopräumen und zum Mittagessen pro Tag	10,00 €

Weitere Leistungen

	pro Person
Milchshake	3,00 €
Eis am Stiel oder aus der Tüte	3,00 €
Bagel	3,50 €
Donut	2,50 €
Obstspieße in Schokolade / Portion	5,00 €
Käse- Schinken Croissant	3,00 €
Mini- Croissant (herzhaft oder süß)	1,80 €
Obstkuchen saisonal	3,20 €
Blechkuchen	2,50 €
Coffee to go	2,50 €



Ganz entspannt

mit der Bahn anreisen bei Maritim tagen mit der Bahn abreisen

Mit der Bahn ab 99 € zu Ihrer Veranstaltung bei Maritim und zurück

Genießen Sie mit der Bahn eine entspannte An- und Abreise zu Ihrer Veranstaltung in allen Maritim Hotels in Deutschland. Schonen Sie Ihr Reisebudget und schützen Sie die Umwelt. In Kooperation mit der Deutschen Bahn bieten wir Ihnen attraktive Sonderkonditionen.

Bundesweiter Festpreis

Ganz gleich, von wo aus Sie innerhalb Deutschlands anreisen – für die Hin- und Rückfahrt zu Ihrem Veranstaltungsort zahlen Sie immer den gleichen Festpreis*:

- 1. Klasse 159 €
- 2. Klasse 99 €

Die Tickets gelten längstens zwei Wochen in einem frei wählbaren Zeitraum vom 1. Januar bis 31. Dezember 2015.



* Vorausbuchungsfrist mindestens drei Tage. Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Für einen Aufpreis von 40 € erhalten Sie auch ein vollflexibles Ticket mit freier Zugwahl und ohne Kontingentierung. Umtausch und Erstattung vor dem ersten Geltungstag 17,50 €, ab dem ersten Geltungstag ausgeschlossen. Die Benutzung des ICE-Sprinters, railjets oder des DB Nachtzugs in Verbindung mit dem Veranstaltungsticket ist nur mit einem Aufpreis möglich.



Sparen Sie bares Geld

Zum Beispiel bei Fahrten in der 2. Klasse (Preisänderungen vorbehalten, Angaben ohne Gewähr, nur gültig in Verbindung mit einer Veranstaltungsbuchung in einem deutschen Maritim Hotel):

von ⇔ nach (und zurück)	Normalpreis 2. Klasse	Sonder- konditionen Maritim	Ersparnis	Fahrzeit
Hamburg Berlin	156 €	99 €	57 €	1 Std. 42 Min.
Düsseldorf Frankfurt	164 €	99 €	65 €	1 Std. 27 Min.
Köln Magdeburg	180 €	99 €	81 €	4 Std. 7 Min.
München Leipzig	194 €	99 €	95 €	4 Std. 39 Min.
Frankfurt München	202 €	99 €	103 €	3 Std. 14 Min.
Dresden München	222 €	99 €	123 €	5 Std. 40 Min.
Köln Berlin	234 €	99 €	135 €	4 Std. 20 Min.
Berlin Frankfurt	246 €	99 €	147 €	4 Std. 10 Min.
Stuttgart Hannover	250 €	99 €	151 €	3 Std. 54 Min.
München Hannover	264 €	99 €	165 €	4 Std. 18 Min.
Hamburg Stuttgart	282 €	99 €	183 €	5 Std. 11 Min.
München Düsseldorf	282 €	99 €	183 €	5 Std. 3 Min.

Viele Maritim Hotels liegen in unmittelbarer Nähe zum Hauptbahnhof und sind bequem zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Nutzen Sie dieses attraktive Angebot für Ihre entspannte An- und Abreise.

Haben Sie Fragen zu diesem Angebot?

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie uns eine E-Mail:

MARITIM Service Center Verkauf · Külpstraße 2 · 64293 Darmstadt · Deutschland
Telefon +49 (0) 6151 905-740 · Telefax +49 (0) 6151 905-705
meeting.ksc@maritim.de · www.maritim.de

Ein Angebot der DB Vertrieb GmbH
Stephensonstraße 1 · 60326 Frankfurt am Main



Kaffeepausen und Snacks (buchbar ab 10 Personen)

Berlin

pro Person 10,00 €

Hauptstadt vom wiedervereinigten Deutschland, mitten im Herzen von Europa

Cocktail von Eiersalat mit Flusskrebisen, kleine Buletten mit Kartoffelsalat und Senf, Spreewälder Apfelkuchen mit Sahne, Mini Berliner, Kaffee/Tee, Milchkaffee und frische Säfte

Auf Wunsch Berliner Weiße 0,33l (Himbeere oder Waldmeister)
zum Aufpreis von 2,00 €

Orient

pro Person 10,00 €

Die Türkei, die Verbindung von Europa und Asien Grenze der Kulturen

Baklava
Süßes türkisches Gebäck
Börek
Blätterteig mit Käse und Hack
Simit
Sesamringe
Saleb
Heißes Milchgetränk
Türkischer Mocca, Apfeltee aus dem Samowar, frische Säfte

Skandinavien

pro Person 10,00 €

Smörebröd

Fisch- Sandwich
Danish Pastry
Frische Heringsspezialitäten
Beerengrütze
Tee und Kaffeespezialitäten, heiße Schokolade und frische Säfte

Kaffeepausen und Snacks

Power Stop

pro Person 9,00 €

Welcome in the Coffee Shop of the New Power Generation

Müsliriegel, mundgerechtes Obst & Crudités, Tomate-Mozzarella-Sandwiches, Dextro Energy

Tee und Kaffeespezialitäten, frisch gepresste Säfte

Auf Wunsch ein Energy Drink 0,25l zum Aufpreis von 3,00 €

Italiano Classico

pro Person 11,00 €

Lassen Sie sich verführen im mediterranen Flair des südlichen Stiefels

Ciabatta mit Parmaschinken, Crostini, Mini Pizza vom Blech, Tartufo Classico, Tiramisu

Cappuccino, Espresso, Kaffee und frische Säfte

Auf Wunsch ein Glas Prosecco 0,1l zum Aufpreis von 2,50 €

Bayern

pro Person 10,00 €

Das Land der Berge und Seen, Oktoberfest und deutscher Tradition

Kleine Laugenstangen mit angemachtem Weichkäse, Bayrischer Wurstsalat, Weißwurst und Leberkäse mit süßem Senf, Käsespieße, Heidelbeerkuchen

Tee und Kaffeespezialitäten, frische Säfte

Auf Wunsch ein alkoholfreies Weißbier 0,3l zum Aufpreis von 1,50 €

Kaffeepausen und Snacks

Individuelle Speisenauswahl

Aus der Pâtisserie

Preis pro Stück/Portion

Danish Pastry	2,80 €
Schokoladen Croissant	2,80 €
Marzipan Croissant	2,80 €
Feingebäck (Portion)	1,80 €
Schokoladen-Minz-Tarte	3,80 €
Macaron	2,00 €
Dreier-Etagere mit Macarons, feinem Teegebäck und Pralinen	25,00 €
Obstkuchen	3,00 €
Butterkuchen	2,50 €
Bienenstich	3,00 €
Schlagsahne	0,80 €
Obstkorb (pro Person)	2,00 €
Obstsalat im Glas mit Minzpesto	2,50 €
Mundgerechtes Obst (Portion)	4,50 €

Herzhafte Snacks

Preis pro Stück/Portion

Bunte Käsespieße (3 Stück)	4,00 €
Ciabattasticks mit Gorgonzola Creme	3,00 €
Pikant gefülltes Blätterteiggebäck (3 Stück)	3,00 €
Kleines, pikant gefülltes Croissant	1,50 €
Mini-Laugenbrezel	1,40 €
Laugengebäck mit Frischkäse	2,50 €
Kleine Flammkuchen	1,40 €
Kleine Partyfrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas	2,60 €
Profiteroles mit Roquefort Creme gefüllt (3 Stück)	4,20 €

Brötchen oder Baguettescheiben belegt mit:

Preis pro Stück/Portion

Tomate-Mozzarella-Pesto	3,00 €
Brie de Meaux mit Feigenconfit	3,00 €
Kochschinken und Gurke	3,00 €
Mailänder Salami und getrocknete Tomate	3,00 €
Norwegischer Rauchlachs mit Honig-Dill-Senfsauce	3,00 €
Serranoschinken und Olivenmarmelade	3,00 €
Schnittkäse und Sprossen	3,00 €
Geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas	3,00 €

Auf Wunsch auch als Canapées zum Aufpreis von 0,50 € pro Stück

Knabbereien

Preis pro Stück/Portion

Erdnüsse und Wasabi Nüsse	2,00 €
Chips und Salzstangen	1,50 €
Gesalzene Macadamia Nüsse	4,20 €
Marinierte Oliven	3,30 €
Kleiner Schokoriegel	0,70 €

Kaffeepausen und Snacks

Suppen

	Preis pro Portion
Geflügelcremesuppe mit Kashmircurry und Kokos	6,00 €
Tomatensuppe mit Gorgonzolacrostini	5,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,00 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons	5,00 €
Pikante Gulaschsuppe	7,50 €
Chili con Carne mit kleinen Brötchen	7,50 €

Eintöpfe

	Preis pro Portion
Linseneintopf	6,00 €
Eintopf von weißen Bohnen mit Speck	6,00 €
Erbseneintopf	6,00 €
Bockwurst zum Eintopf	2,00 €
Vegetarischer Gemüseeintopf	5,50 €
Pichelsteiner Eintopf	6,00 €

Eintopfbuffet

(buchbar ab 30 Personen) Preis pro Person
16,00 €

Dreierlei Eintöpfe Ihrer Wahl aus dem vorgenannten Angebot, Brot- und Brötchenauswahl

Frischer Bäckerkuchen vom Blech mit Sahne

Individuell zusammenstellbare Snacks zum Stehimbiss:

	Preis pro Stück/Portion
Paprika-Mozzarella-Sticks mit rotem Basilikum mariniert	5,50 €
Wraps gefüllt mit	4,00 €
- Rauchlachs und Meerrettich	
- geräuchertem Geflügel und Frischkäse	
Pumpernickel mit Matjestatar	3,00 €
Rauchfischkonfekt	6,00 €
Caesar Salad mit Cheesedressing und Geflügelstreifen	6,00 €
Sateespieße mit Chili Sauce (3 Stück)	3,50 €
Mini Hamburger	1,50 €
Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf und kleinen Laugenbrezeln	6,00 €
Rostbratwürstchen mit Sauerkraut	5,00 €
Garnelenspieße mit Kräuterbaguette (2 Stück)	8,00 €
Frischer Obstsalat im Orangen-Vanillesud	3,50 €
Mousse au chocolat im Glas	2,50 €
Panna Cotta mit Himbeermelba	2,50 €
Obstspieße in Schokolade	5,00 €

Kaffeepausen und Snacks

Quicklunch vor Ihrem Tagungsraum (buchbar ab 20 Personen)

Preis pro Portion 24,00 €

Alle Vorspeisen und Dessert werden in Weckgläsern serviert:

Romanasalat mit Blue Cheese, Dressing und Geflügel
Couscous Salat mit gebratener Riesengarnele
Schwäbischer Kartoffelsalat mit kleiner Frikadelle und Senfcreme

Hähnchenbrust im Serrano- Mantel
auf Tomaten- Olivensauce
Gemüsereis mit schwarzem Sesam

Sylter Beerengrütze mit Vanillesauce
Angemachter Vanillequark mit frischem Obst

Green Meeting

nachhaltig, saisonal & gesund
(buchbar ab 20 Personen)

Preis pro Portion 27,00 €

Von Bauern und Produzenten aus der Region Hannover wird nur das verwendet, was der Markt saisonal hergibt. Dieses Buffet passt sich den Jahreszeiten an.

Frische Ackersalate mit verschiedenen Essigen und Ölen
Rohkost mit Kräuterdips
Smoothies von frischem Obst
Geräuchertes Forellenfilet mit frischem Meerrettich
Heideschinken an Apfel-Selleriesalat

„Nülles“ Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Gerstebrotwürfeln

Wedemärker Schweinefilet auf Einbecker-Senfsauce
Saisonale Gemüseauswahl
Kleine Stoppelkartoffeln

Warmes Quarkgebäck mit Zimt & Zucker
Joghurt vom Milchhof Hemme mit Früchten
Saisonales Stückobst im Korb

Kaffeepausen und Snacks

Snackbuffets
(buchbar ab 20 Personen)

Snackbuffet 1

pro Person 21,00 €

Zucchini und Auberginen in Olivenöl gebraten
Käsewürfel mit Laugengebäck
Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat und Senf
Auswahl an Rohkost und Dressings
Brötchen und Landbutter

Frische Rostbratwürstchen auf Kraut mit Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Sahne

Snackbuffet 2

pro Person 20,00 €

OlivenbrotscHEIBEN mit Tomate und Mozzarella überbacken
Weizentortilla gefüllt mit Schinken und Paprikacreme
Kleine Poffertjes mit Pesto und Geflügelbrust
Gefülltes Blätterteiggebäck mit verschiedenen pikanten Füllungen

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Currysauce
Buttererbsen und Mandelreis

Mini Berliner mit Himbeerfüllung
Kleine Schoko- und Zitronenmuffins

Snackbuffet 3

pro Person 20,00 €

Gegrilltes Sommergemüse mit gehobeltem Grana Padano
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Taboulé Salat mit Entenbrust
Cesar Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesandressing

Tomatensuppe mit Bruschetta

Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt in einer Basilikumsauce
mit getrockneten Tomaten

Schokoladenpudding mit Eierlikörsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas



Speisen- und



Getränkeempfehlungen



Speisen

Restaurant „Rôtisserie" mit Front Cooking

Bitte beachten Sie, dass unsere Öffnungszeiten variieren können. Den tagesaktuellen Stand erfragen Sie bitte telefonisch.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Vielen Dank.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Täglich von 6:00 bis 10:30 Uhr

Preis pro Person: 21,00 €

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei

Kinder von 7 bis 13 Jahren: 10,50 €

Lunchbuffet

Montag bis Samstag von 12:00 bis 15:00 Uhr

Preis pro Person: 26,00 €

Dinnerbuffet

Täglich von 18:00 bis 23:00 Uhr

Preis pro Person: 36,00 €

Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr (ausgenommen Feiertage)

Preis pro Person: 35,00 € inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten.

Ihr Auto parkt unterdessen kostenfrei in unserer Tiefgarage.

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei

Kinder von 7 bis 13 Jahren: 17,50 €

Tischreservierungen nehmen wir gerne unter Telefon 0511 / 9737-5631 entgegen.

Restaurant „Bistro Bottaccio"

Bitte beachten Sie, dass unsere Öffnungszeiten variieren können. Den tagesaktuellen Stand erfragen Sie bitte telefonisch.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Vielen Dank.

Exklusiver Champagnerbrunch

Jeden 1. Sonntag im Monat von 11:30 bis 14:30 Uhr (ausgenommen Feiertage)

Preis pro Person: 85,00 €

Wir bitten um Reservierung unter der Rufnummer 0511 / 9737-5629.

Speisen

Menüs

Menü 1

pro Person 34,00 €

Cremesuppe von roter und gelber Paprika
mit einem Satéespieß vom Stubenküken

Geschmorte Ochsenbacke in Barolosauce
feines, geschmortes Gemüse und Bamberger Hörnchen

Brombeer-Topfencreme auf Vanillebiskuit
und aromatisierter Kaffeesauce

Menü 2

pro Person 35,00 €

Hausgebeiztes Filet vom Fjordlachs
an Akazienhonig-Senfsauce
Blattsalate in Balsamicodressing
Kleiner Kartoffelrösti

Medaillons vom Schweinefilet
unter der Pinienkern- Tomatenkruste
Marsala-Rahmsauce
Vanillekarotten und Tagliolini

Törtchen von der Valrhona Schokolade
mit feiner Himbeernote

Menü 3

pro Person 37,00 €

Büffelmozzarella mit Flaschentomaten und Basilikum
Weiße Tomatencremesuppe
und Gorgonzolacrostini

Piccata vom Kalb auf gelber Paprikasauce
Marktgemüse und Bandnudeln

Mille Feuille vom Nougat
mit frischen Beeren

Menü 4

pro Person 47,00 €

Carpaccio vom Freesisch Ochs
an feinen Wiesenkräutern

Filet von Rotbarben auf Riesling-Risotto
mit Krokusblütenschaum

Rosa gebratener Hirschrücken im Wirsingblatt
auf Edelpilzsauce
Feines Gemüse und Gratin Dauphinois

Strudel und Rahmeis von der Williams Christ Birne

Speisen

Menü 5

pro Person 66,00 €

Consommé vom Kalbstafelspitz mit Morcheln und Gemüse

Champagnerrisotto mit Lardo colonnata
und gebratenen Hummer Loins dazu gehobelter Trüffel

Filetsteak vom argentinischen Rind auf Pfeffersauce
Marktgemüse
Gratinierte Sauerrahm-Kartoffeln

Kaffee in drei Texturen
mit sous-vide gegarter Minz-Ananas

Menü 6

pro Person 46,00 €

Steak Tatar 100% Beef pikant gewürzt
mit gegrillten Schalotten und Kapernvinaigrette

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Pancetta

Gebratene Perlhuhnbrust auf geschmorten Steinchampignons
Kräuter-Senfsauce
Cremige Süßkartoffeln

Tarte von der Ofenfeige
mit Pistazieneis und Granatapfelkernen

Menü 7

pro Person 78,00 €

Wachtelterrinen mit Gänselebermousse und Brüstchen
an Apfel-Selleriesalat und Langpfeffer-Schattenmorellen

Klare Rehessenz mit Steinpilzklößchen

Duett von Lachs und Seeteufel auf Krokusblütensauce
Trüffelravioli

Kalbsfilet im Gemüsemantel auf Barolojus
Marktgemüse und Kartoffel-Linsengratin

Chocolate Truffles
Mousse au chocolat aus Trüffelschokolade
an Mangosauce

Speisen

Buffetvorschläge

Fingerfood- und Tellerbuffet

pro Person 35,00 €

Pikante Frikadelle vom Spanferkeleisbein
auf Kartoffel- Rucolasalat
Gepfefferte Makrele mit orientalischem Salat und Koriander
Eingelegte Borretane Zwiebeln mit luftgetrockneter Salami
Geräucherte Entenbrust auf Pesto und Couscous mit Mangochutney
Bunte Gemüsefinger mit Pecorino-Dip

Lammkebab mit Tandoori Joghurt
Kleines Wiener Schnitzel auf lauwarmem Kartoffel-Specksalat
Steinpilzravioli in Trüffelrahm

Mascarpone-Stracciatellamousse mit Schokoladenflocken
Kleine Tarte au citron
Kleine Profiteroles mit Cappuccinosahne

Leichtes Buffet

pro Person 26,00 €

Drei verschiedene Crostini mit Tomate, Sardellen und Thunfisch
Blattsalate und Streifen von Wurzelgemüse in Vinaigrette
Antipasti von eingelegtem Gemüse
Pastrami mit Paprikacreme

Zitronengrassüppchen mit Wan Tan

Maispouardenbrust vom Rost
Gegrilltes Gemüse und cremige Süßkartoffeln

Meeresfrüchtetarte mit Koriandermayonnaise

Apfelkuchen mit Vanilleschaum
Früchte mit Zitronenquark

Speisen

Buffet 1

pro Person 40,00 €

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust auf einem Salat von Kohlrabi und Walnüssen
Lauwarmer Tomaten- Brotsalat mit frisch geriebenem Meerrettich
und Tranchen vom Kalbsrücken
Tatar vom gebeiztem Lachs mit Wakamé Salat
Feldfrische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Dips
Großes Brotbuffet mit Holzofenbrot, Landbrot, Baguette und Brötchen
dazu große Öl- und Salzbar

Suppe

Cremesuppe von jungen Erbsen mit Speckkrusteln

Hauptgang

Gebratene Zanderschnitte unter der violetten Senfhaube
Fenchelgemüse und kleinen Kartoffeln

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten an Portwein Demi glace
Marktgemüse und Sauerrahmkartoffeln

Frische Pasta mit dreierlei Saucen
Trüffelrahm, Pesto- und Gorgonzolasauce

Dessert

Birnenmousse mit Mandelkrokant
Bayrisch Creme von weißer Kuvertüre
mit Rhabarberkompott
Apfel-Topfen-Küchlein mit Rosmarin
Amaretto Mousse mit Espresso

Speisen

Buffet 2

pro Person 44,00 €

Vorspeise

Büffelmozzarella mit Flaschentomaten und Rucola
Kalbshaxensülze mit Meerrettichschaum
Mandarin-Duck-Salat mit Sprossen und Mangosalsa
Anti Pasti
Garnelen in Joghurt-Limonendressing
Feldfrische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Dips
Großes Brotbuffet mit Holzofenbrot, Landbrot, Baguette und Brötchen
dazu eine große Öl- und Salzbar

Suppe

Kartoffelsuppe mit Bärlauch und Kalbsmilken

Hauptgang

Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit Soja und Ingwer
Melange aus Carmaque-, Wild- und Basmatireis

Italienische Hartweizen Pasta mit Lammragout in Aromaten
Zweierlei Pesto und frisch geriebener Parmesan

Susländer Spanferkelbraten in Altbier
Buntes Gemüse und Gratin von Kartoffeln und Linsen

Dessert

Panna Cotta mit Balsamico-Erdbeeren
Orangen Crème brûlée
Himbeer-Sauerrahm-Mousse mit Mandelkrokant
Apfeltarte mit Baiser

Speisen

Buffet 3

pro Person 41,00 €

Vorspeise

Bunter Linsensalat mit Räucherente und gewürzter Johannisbeersauce
Artischocken Herzen mit nativem Olivenöl
Saubohnensalat mit Chorizo Salami und Blutorange
Tatar vom Thunfisch an Wasabi Creme Fraîche
Angemachte Blutwurst mit Karamell-Birnen
Feldfrische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Dips
Großes Brotbuffet mit Holzofenbrot, Landbrot, Baguette und Brötchen
dazu eine große Öl- und Salzbar

Suppe

Waldpilzessenz mit Kräuterbaguette

Hauptgang

Lammhüfte in Rosmarin-Barolojus
Ackergemüse und Kartoffel-Sauerrahm-Gratin

Gebratene Filets von Rotbarben auf Fenchel und Pfahlmuscheln
in Estragonsauce dazu Langkornreis

Gekrätertes Maishähnchen auf jungem Lauch

Dessert

Valrhona-Schokoladen-Mangomousse
Haselnusspudding mit Punschfrüchten
Limonentarte
Rotwein-Himbeereis

Speisen

Buffet 4

pro Person 39,00 €

Vorspeise

Eismeer Lachs in Orangen-Dill-Beize mit frischem Meerrettich
Galantine vom Landgockel mit Selleriesalat und karamellisierten Kürbiskernen
Flusskrebsschwänze in Schnittlauchrahm und Schalotten
Carpaccio von Roter Bete mit Traubenvinaigrette und gerösteten Walnüssen
Angemachtes Tatar mit gebratenem Hannoverschen Landbrot
Feldfrische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Dips
Großes Brotbuffet mit Holzofenbrot, Landbrot, Baguette und Brötchen
dazu eine große Öl- und Salzbar

Suppe

Kürbissuppe mit Steirischem Öl & Kernen

Hauptgang

Gebratener Kabeljau auf Spitzkohlgemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen in Calvados- Rahmsauce
Saisonales Gemüse und Nussspätzle

Pasta Conchiglie in Trüffelrahm
mit gerösteten Pinienkernen und frischem Parmesan

Dessert

Sauerrahmschaum mit Cranberries
Schokoladen-Ingwer-Tarte
Zabaglione-Creme mit Johannisbeeren
Panna Cotta mit Mango-Chili-Kompott

Speisen

Buffet 5

Niedersachsen Buffet

pro Person 37,00 €

Vorspeise

„Nöthels“ Tomaten- und Gurkensalat
Sülze vom Eichsfelder Schwein mit Essiggemüse
Frisches Hackepeter mit Zwiebeln
Variationen von Steinhuder Rauchfischen
Wurstspezialitäten vom „Fleischer Fritsch“
Kartoffel-Radieschensalat mit kleinen Frikadellen
Calenberger Feldsalate und Rohkost aus heimischen Wurzeln und Gemüse
mit Kartoffel-Speckdressing und Dips
Großes Brotbuffet mit Holzofenbrot, Landbrot und Brötchen
dazu Griebenschmalz und „Hemmes“ Fassbutter

Suppe

„Bolles“ Erbsensuppe

Hauptgang

Von der Schneidestation:
Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln

Mardorfer Zanderfilet auf Schmorgurkengemüse

Gebratene Mastente in Beifusssauce mit ländlichem Kohlgemüse

Käse

Angemachter Harzer Käse

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Waldmeistercreme
Grießflammerie mit Stachelbeer-Kompott
Quark Prilleken mit Zimt und Zucker

Speisen

Front Cooking / Live Cooking

Folgende Live Cooking Stationen können Sie zu Ihrem Buffet hinzubuchen

Station 1 „Pasta & Parmesan“

pro Person 10,00 €

Zweierlei Sorten frische Pasta werden für Sie frisch am Buffet in einem Ganzen, ausgehöhltem Parmesanlaib in einer leichten Rahmsauce geschwenkt. Frisch gehobelte Trüffel runden das Gericht ab.

Station 2 „Soup to go“

pro Person 6,00 €

Wir bereiten für Sie vor Ihren Augen acht verschiedene Suppen zu, ganz nach Ihren Wünschen und minutenschnell serviert im „to go“ Becher für kommunikative Buffethopper.

Station 3 „Wok Station“

pro Person 7,00 €

Frisch gebratene Garnelen oder Geflügel, mit asiatischem Gemüse und Sprossen frisch in einem Wok geschwenkt, stellen Sie sich selbst aus einer großen Auswahl von Lebensmitteln und Gewürzen ihr Essen zusammen, wir kochen es á la minute!

Station 4 „Marktlandschaft“

pro Person 10,00 €

Aus Produkten von heimischen Bauern und kleinen Manufakturen schaffen wir eine Marktlandschaft aus: frischen Kräutern, Gemüse, Salaten mit Ölen, Essig und Dressings zum selbst zusammenstellen. Dazu schneiden wir auf unserer roten Berkel besondere Schinkenspezialitäten

Station 5 „Butterstulle“

pro Person 7,00 €

Große Steinofenbrote, rustikal am Buffet belegt. Mit hochwertigen Produkten und Liebe zum Detail. Rauchfische und Meerrettich, Sauerrahm und Ljörom Kaviar, Knoblauchkäse und Kräuterdip, Fassbutter und mallorquinischem Olivensalz, Chili-Leberwurst und gebackenen Zwiebeln, Tomatenmarmelade, Hofkäse und Griebenschmalz.

Station 6 „Crêpes Suzette“

pro Person 8,00 €

Frisch flambierte Crêpes mit Orangenfilets, Grand Marnier und Vanilleeis. Oder im Sommer mit frischen Erdbeeren und grünem Pfeffer.

Speisen

Mitternachtssnacks

Nur in Verbindung nach einem Buffet oder Menü

Preis pro Person

Schöpf Currywurst mit Baguette	4,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	7,50 €
Chili con Carne	7,50 €
Mini Burger (3 Stück)	4,50 €
Chicken Wings (4 Stück)	4,00 €
Frisch gebratene Buletten mit Senf	4,50 €
Hannoversche Bouillonwurst mit Einbecker Senfspezial	4,50 €
Internationale Käseauswahl	7,50 €
Stullen mit Hausmacher Leberwurst	3,00 €
Butterkuchen vom Blech	2,50 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,75l	8,50 €
Gerolsteiner Medium	0,75l	8,50 €
Gerolsteiner Naturell	0,75l	8,50 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	3,60 €
Gerolsteiner Medium	0,25l	3,60 €
Gerolsteiner Naturell	0,25l	3,60 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	3,60 €
Bionade Holunder	0,33l	3,70 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,70 €
Bionade Litschi	0,33l	3,70 €
Coca Cola	0,2l	3,60 €
Coca Cola Light	0,2l	3,60 €
Coca Cola Zero	0,2l	3,60 €
Fanta	0,2l	3,60 €
Coca Cola	1,0l	11,00 €
Coca Cola Light	1,0l	11,00 €
Fanta	1,0l	11,00 €
Sprite	1,0l	11,00 €
Granini Apfelsaft	0,2l	3,60 €
	1,0l	14,00 €
Granini Orangensaft	0,2l	3,70 €
	1,0l	14,00 €
Granini Tomatensaft	0,2l	3,70 €
	1,0l	14,00 €
Granini Multivitaminsaft	0,2l	3,70 €
	1,0l	14,00 €
Granini Kirschnektar	0,2l	3,70 €
	1,0l	14,00 €
Granini Traubensaft	0,2l	3,70 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,60 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,60 €
Schweppes Soda	0,2l	3,60 €

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3l	3,80 €
	1,0l	12,00 €
Gilde Ratskeller Pils	0,3l	3,80 €
	1,0l	12,00 €

Flaschenbier

Schöffelhofer Weizenspezialitäten	0,5l	6,00 €
Diebels Alt	0,33l	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Vitamalz	0,33l	3,60 €

Heissgetränke

Kaffee	Tasse	2,40 €
	1,0l	15,00 €
Tee	Glas	2,40 €
	1,0l	15,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso doppelt	Tasse	4,40 €
Cappuccino	Tasse	3,40 €
Latte Macchiato	Tasse	3,50 €
Milchkaffee	Tasse	3,40 €

Aperitif

Martini Dry	5cl	4,00 €
	0,7l	49,00 €
Martini Bianco	5cl	4,00 €
	0,7l	49,00 €
Martini Rosso	5cl	4,00 €
	0,7l	49,00 €
Sherry Sandemann Dry Seco	5cl	4,00 €
	0,7l	55,00 €
Sherry Sandemann Medium Dry	5cl	4,00 €
	0,7l	55,00 €
Sherry Sandemann Rich Cream	5cl	4,00 €
	0,7l	55,00 €
Sandemann Port White	5cl	4,00 €
	0,7l	55,00 €
Sandemann Port Tawny	5cl	4,00 €
	0,7l	55,00 €
Campari	2cl	3,00 €
	0,7l	75,00 €
Pernod	2cl	3,00 €
	0,7l	79,00 €
Pêcher Mignon	0,7l	56,00 €
Crème de Cassis	0,7l	79,00 €

Grappa

Grappa Cellini	2cl	3,50 €
	0,7l	89,00 €
Grappa Vuisinar	2cl	4,00 €
	0,7l	98,00 €

Obstbrände

Schladerer Himbeer	4cl	7,00 €
	0,7l	95,00 €
Schladerer Williams	4cl	7,00 €
	0,7l	95,00 €
Schladerer Kirsch	4cl	7,00 €
	0,7l	95,00 €

Liköre

Baileys Irish Cream	4cl	7,00 €
	0,7l	89,00 €
Cointreau	4cl	6,00 €
	0,7l	105,00 €
Grand Marnier	4cl	7,00 €
	0,7l	123,00 €
Amaretto	4cl	6,00 €
	0,7l	89,00 €
Southern Comfort	4cl	7,00 €
	0,7l	120,00 €

Spirituosen

Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
	0,7l	79,00 €
Linie Aquavit	2cl	3,00 €
	0,7l	95,00 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50 €
	0,7l	90,00 €
Gordons Dry Gin	2cl	3,00 €
	0,7l	99,00 €
Tanqueray Gin	2cl	3,50 €
	0,7l	110,00 €
Wodka Moskovskaya	2cl	3,00 €
	0,7l	102,00 €
Bacardi	2cl	3,00 €
	0,7l	102,00 €
Havana Club 7 Jahre	2cl	3,50 €
	0,7l	119,00 €
Myers's Rum	2cl	3,00 €
	0,7l	89,00 €
Sierra Tequila	2cl	3,00 €
	0,7l	90,00 €
Sambuca Molinari	2cl	3,00 €
	0,7l	89,00 €

Bitters

Jägermeister	4cl	5,00 €
	0,7l	85,00 €
Fernet Branca	4cl	5,00 €
	0,7l	85,00 €
Fernet Menta	4cl	5,00 €
	0,7l	85,00 €
Ramazotti	4cl	5,00 €
	0,7l	85,00 €
Averna	4cl	5,00 €
	0,7l	85,00 €

Weinbrand/Cognac/Armagnac/Calvados

Asbach Uralt	4cl	6,00 €
	0,7l	99,00 €
Osborne Veterano	4cl	6,00 €
	0,7l	95,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	8,00 €
	0,7l	138,00 €
Hennessy Fine	4cl	8,00 €
	0,7l	138,00 €
Hennessy X.O.	4cl	14,00 €
	0,7l	240,00 €
Armagnac Cles de Duacs	4cl	7,00 €
	0,7l	120,00 €
Calvados Père Magloire	4cl	8,00 €

Weine

Deutsche Weißweine

Franken

420013
Rivaner
Qualitätswein trocken
Castell-Castell
im Bukett lebendige Apfel-
und Zitrusaromen, frisch
und exotisch
0,75l 20,00 €

Mosel

420163
Bernkastler Kurfürstlay
Riesling, Qualitätswein
trocken
Erz. – Abf. Weingut Reuter-
Dusemund
angenehme Blume,
extraktreich, harmonisch
0,75l 21,00 €

Pfalz

420051
Riesling Classic
Qualitätswein, trocken
Erz. – Abf. Wachtenburg
Winzer
feingliedrig, rassige
Eleganz,
feine Restsüße mit
elegantem Abgang
0,75l 21,00 €

420052
Grauburgunder
Qualitätswein, trocken
Erz. – Abf. Wachtenburg
Winzer
ausdrucksvoller, kräftiger
Burgunder, das Aroma
erinnert an gelbe, reife
Früchte
0,75l 22,00 €

Rheingau

420053
Landgraf von Hessen
Qualitätswein, trocken
Gutsabfüllung Landgraf von
Hessen
ein klassisch trockener
Rheingauer Riesling, kernig
saftig, mit Rasse
0,75l 23,00 €

Baden

420054
**Oberbergener Baßgeige
Müller-Thurgau**
Kabinett, trocken
Erz. – Abf.
Winzergenossenschaft
Oberbergen im Kaiserstuhl
kräftiges Bukett nach
Frühlingsblüten und
frischen Muskataromen,
fruchtiger Körper mit
anhaltenden Nachhall
0,75l 21,00 €

420055
**Oberbergender Baßgeige
Grauer Burgunder**
Kabinett trocken
Erz. - Abf.
Winzergenossenschaft
Oberbergen im Kaiserstuhl
Frühlingsdüfte bestimmen
das Bukett. Aromen von
Zitrus und Grapefruit sind
die belebenden Elemente.
Sein Schmelz und die
füllige Art lassen ihn lange
im Gaumen nachhallen
0,75l 24,00 €

Internationale Weißweine

Italien

420056

Pinot Grigio IGT

Terre di Chieti

Spinelli, Abruzzen

angenehm frisch, fruchtig

0,75l 21,00 €

420057

Chardonnay di Appiano DOC

Viticoltori Alto Adige

delikates Bukett, vornehme
mit Mineraltönen unterlegte

Frucht, frische und

ausbalancierte Säure

0,75l 23,00 €

Frankreich

420243

La Grange Chardonnay

Classique Blanc

Chardonnay

Sauvignon IGP

frische Sauvignon-Frucht

von Kiwi und Stachelbeere

umspielt elegant die saftige

Apfel- und Pfirsichnote des

Chardonnay. Spritzig und

unbeschwert.

0,75l 21,00 €

420060

Sauvignon Blanc

Château Haut Pougnan

Entre deux Mers AC

feines Aroma nach

exotischen Früchten,

spritzig und angenehm

frisch

0,75l 24,00 €

Australien

420166

Chardonnay

Bilyara

Wolf Blass

rund und harmonisch

mit feinen Holznoten

frischer Charakter

0,75l 24,00 €

Südafrika

420165

Allée Bleue

Starlette Blanc

Sauvignon Blanc/ Chenin

Blanc

Estate bottled Allée Bleue,

Franschoek

tropische Früchte in der

Nase mit einem Hauch von

Mango und Pfirsich,

angenehm frisch und gut

balanciert

0,75l 22,00 €

Deutsche Rotweine

Pfalz

430058

Dornfelder

Qualitätswein, trocken
Landgut Herrenberg
Gutsabfüllung Lergenmüller
intensive, dunkelrote
Farbe,
feiner Duft nach dunklen
Beeren, charmantes, reifes
Tannin
0,75l 23,00 €

Baden

430059

Bassolino

Oberbergener Baßgeige

Cuvée aus Cabernet-
Dorsa, Acolon und
Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Erz. – Abf.
Winzergenossenschaft
Oberbergen im Kaiserstuhl
dunkler, kräftiger Rotwein,
im Holzfass gereift, feines
Aromenspiel von
Waldbeeren, Vanille und
Mokka
0,75l 26,00 €

Rheinhessen

430060

Pinot Noir

Qualitätswein, trocken
Abfüller Weinkellerei Louis
Guntrum
tiefe Farbe mit schönen
Reflexen, Fruchtaromen
von Kirschen und
Himbeeren, harmonisches
Spiel von Frucht und Holz
0,75l 26,00 €

Internationale Rotweine

Italien

430220

Caleo
Montepulciano d´Abruzzo
DOC

Casa Vinicola Botter
reife Beerenfrüchte und
milde Säurestruktur
vereinigen sich in einem
floral-würzigen Finale
0,75l 18,00 €

430052

La Trigi
Merlot del Veneto IGT

fruchtige und leicht würzige
Noten, harmonisch und
weich
0,75l 20,00 €

430143

Bonnacchi Chianti
Riserva

Imbottigliato da Cantine
Bonnacchi
0,75l 23,00 €

Spanien

430145

Rioja Vega Crianza
Embottollado por Rioja
Vega

Aromen nach Vanille und
Gewürz, schön strukturiert
und balanciert
0,75l 25,00 €

430222

Tempranillo
Las Corazas VdT
Hacienda Roqueto
La Mancha
brillanter kirschroter
Tempranillo mit
konzentriert, fruchtiger
Struktur
0,75l 21,00 €

Frankreich

430221

Merlot Roche Mazet
Languedoc Roussillon
Vin de Pays d` Oc
kräftiges Rot, rotbeerig mit
Vanillie- und Röstaromen,
gute Struktur durch zarte
Tannine, langer Abgang
0,75l 18,00 €

Chile

430223

**Cabernet Sauvignon &
Merlot Casa Silva**
Colchagua Valley
angenehm, kräftige
Aromen wie Himbeere,
Johannisbeere und Paprika
toastige Note und dabei
samtweich
0,75l 24,00 €

Südafrika

430068

Spier Merlot
Spier Stellenbosch
Western Cape
dunkle Früchte und reife
Pflaumen in der Nase,
geschmackvoll und
ausgeglichen mit weichen
Tanninen
0,75l 25,00 €

Australien

430069

Mc Pherson
Shiraz
Goulburn Valley
Aromen von reifen
Pflaumen, Schokolade und
Kräutern, sanfte Tannine
0,75l 25,00 €

Roséweine

Deutschland / Baden

440006

Eichstetter Vulkanfelsen

Spätburgunder Weißherbst,
Qualitätswein b.A.

Erz.-Abf. Badischer Winzerkeller
harmonische Süße, weiche Säure,
körperreich, angenehme Struktur

0,75l 24,00 €

Frankreich / Languedoc

440020

La Grange Classique Rose IGP

Ein delikater unkomplizierter Rosé.
Attraktive Fruchtaromen verführen schon
in der Nase. Am Gaumen saftige Noten
von Erdbeeren und Johannisbeeren.
Angenehm erfrischend mit dezentem
Säurespiegel. Genuss auf hohem Niveau

0,75l 21,00 €

Sekt & Champagner

Sekt

Maritim

Extra Cuvée
0,75l 28,00 €

Fürst von Metternich

Riesling Sekt
0,75l 38,00 €

Geldermann

Brut
traditionelle Flaschengärung
0,75l 33,00 €

Prosecco Spumante

Sergio Mionetto
Brut
0,75l 30,00 €

Champagner

Lanson

Black Label Brut
0,75l 75,00 €

Moët & Chandon

Brut Impérial
0,75l 85,00 €

Veuve Cliquot Ponsardin

Brut
0,75l 94,00 €

Technikangebot

1. Moderations- und Präsentationstechnik

1.1 Moderation

Overheadprojektor 400W	30,00 €
Flipchart	20,00 €
Pinwand (150 H x 120 B)	10,00 €
Moderatorenkoffer	40,00 €
Rednerpult (nach Verfügbarkeit)	gratis
Projektortisch	gratis

1.2 Bildwiedergabe

LCD TV 55" auf Standfuß	150,00 €
Plasma - Display verschiedene Größen	auf Anfrage
TFT - Monitor 22"	55,00 €

1.3 Daten und Video Projektoren

LCD Projektor 2000 - 3800 Ansi-Lumen	95,00 €
LCD Projektor 4000 Ansi-Lumen, Full HD (Konferenzräume 52 & 80 qm)	150,00 €
LCD Projektor 7000 Ansi-Lumen, Full HD (Konferenzräume bis 440 qm)	450,00 €
LCD Projektor 15000 Ansi-Lumen (Konferenzräume bis 1400 qm)	1.300,00 €

1.4 Videozubehör

DVD – Player	40,00 €
Laptop mit MS - Officepaket	120,00 €
Dokumentenkamera (Fremdtechnik)	240,00 €
Seamless switch (Analogway PLS 300)	350,00 €

1.5 Bildaufzeichnung

Camcorder Sony	220,00 €
----------------	----------

1.6 Projektionswand

Eine Leinwand ist in allen Konferenzräumen vorhanden	kostenlos
Standleinwand 1,8 m x 1,8 m (Aufprojektion)	30,00 €
Spanleinwand 5,3 m x 4,0 m (Aufprojektion)	335,00 €
Spanleinwand 6,0 m x 4,5 m (Aufprojektion)	480,00 €

Technikangebot

2. Ton- und Beschallungstechnik

2.1 Beschallungsanlage

Beschallungsanlage für Saal Maritim mit CD, 24 Eingängen (es wird empfohlen einen Techniker zur Betreuung mit zu buchen)	450,00 €
Erweiterung mit Monitorboxen	100,00 €
Beschallungsanlage für Saal Hannover mit CD, 24 Eingängen (es wird empfohlen ein Techniker zur Betreuung mit zu buchen)	200,00 €
Erweiterung mit Monitorboxen	50,00 €
Beschallungsanlage für Saal Langenhagen mit CD, 12 Eingängen	100,00 €
Beschallungsanlage 2x 300 W (transportabel)	150,00 €

2.2 Mikrofontechnik

Mikrofon drahtlos Sennheiser (Hand/Krawatte/Headsets inkl. Empfänger)	80,00 €
Tischmikrofon mit Schalter (kabelgebunden)	10,00 €

2.3 Wiedergabegeräte

PC Ton (DI-Box stereo)	10,00 €
CD - Player	20,00 €
DVD - Player	40,00 €

Bei den Punkten 2.2 und 2.3 wird immer eine Beschallungsanlage benötigt.

2.4 Ton

PC Lautsprecher	15,00 €
Aktivlautsprecher	40,00 €
Simultananlage (Dolmetscheranlage)	auf Anfrage
Signalverteiler (Presseverteiler)	60,00 €
digitaler Mitschnitt (mp3 oder WAV)	150,00 €

3. Deko- und Bühnenlicht

3.1 Deko- Licht

LED- Floorspot 18,00 €

3.2 Bühnenlicht

ARRI ST1 40,00 €

Scheinwerfer 4 Bar mit PAR 64 Spot 1000W für 50 Rohr 40,00 €

Verfolger 2000W 90,00 €

ETC – Source4 Zoomprofilscheinwerfer 20,00 €

3.3 Bewegtes Licht / Vergleichbare Geräte

Mac 250 Entour oder vergleichbares Model 50,00 €

Mac 300 oder vergleichbares Model 60,00 €

Mac 500 oder vergleichbares Model 80,00 €

Mac 600 oder vergleichbares Model 80,00 €

Mac 2000 oder vergleichbares Model 120,00 €

4. Telekommunikationstechnik

4.1 Telefonanschluss

Analog Anschluss
(die Amtvergabe wird über die Rezeption geschaltet) 26,00+0,35 €

ISDN Anschluss
(die Amtvergabe wird über die Rezeption geschaltet) 26,00+0,35 €

Telefon ist in allen Konferenzräumen vorhanden
(nicht für eine Internetverbindung geeignet) pro Einheit 0,35 €

Info: Es können keine 010... oder 019... Nummern angewählt werden!

4.2 Datenanschluss

Internetanschluss 10Mbit (Breitband/synchron) pro Anschluss für 1-3 Tage 150,00 €

Internetanschluss 20Mbit (Breitband/synchron) pro Anschluss für 1-3 Tage 300,00 €

Internetanschluss 50Mbit (Breitband/synchron) pro Anschluss für 1-3 Tage 600,00 €

Internetanschluss 100Mbit (Breitband/synchron) pro Anschluss für 1-3 Tage 1.100,00 €

4.3 Geräte

Fax-Gerät 30,00 €

Telefonspinne (Telefonkonferenzsystem) 50,00 €

W-LAN von T-Mobile (in allen Konferenzräumen) Abrechnung durch T-Mobile

Gemeinsam drahtlos mit dem

Telekom HotSpot Konferenzpass: Der perfekte kabellose Internetzugang für Ihre Veranstaltung



Mit dem Telekom HotSpot Konferenzpass surfen Tagungsteilnehmer über einen einzigen Account bequem via Telekom HotSpot. Alles, was Sie dazu benötigen, sind WLAN-fähige Endgeräte. So erhalten Sie schnell und unkompliziert die aktuellsten Informationen aus dem Internet, ohne den Konferenzraum verlassen zu müssen.

Ihre Vorteile

- Ein Account mit einheitlichen Zugangsdaten.
- Nur eine Rechnung pro Veranstaltung.
- Attraktive Preisgestaltung.

Am besten buchen Sie diesen Service gleich zu Ihrer Veranstaltung bei Maritim hinzu. Alles Weitere übernehmen wir für Sie.

Preis pro Nutzer und Tag: 6,50 €

Mehr als 100 Nutzer auf individuelle Anfrage.

Alle Preise inklusive MwSt.

Der Konferenzpass ist jeweils gültig von 0 bis 24 Uhr.

www.maritim.de



*Dieses Angebot ist eine
Leistung der Telekom
Deutschland GmbH.*

5. Weitere technische Dienstleistungen

5.1 Bühnenbauten

Podest 2x1 m in verschiedenen Höhen (0,30 m / 0,45 m / 0,60 m / 0,90 m / 1,20 m)	20,00 €
Podest 1x1 m in verschiedenen Höhen (0,30 m / 0,45 m / 0,60 m / 0,90 m / 1,20 m)	20,00 €
Tanzfläche pro 1 qm	6,00 €

5.2 Hilfsmittel

Hubwagen	15,00 €
Gabelstapler	77,00 €
Künstlergarderobe 8-35 qm (5 Stück insgesamt)	50,00 €

5.3 Bürotechnik

Drucker mit Treiber	auf Anfrage
Fotokopierer (Fremdtechnik)	auf Anfrage

5.4 Personalkosten

Veranstaltungstechniker	49,00 €
Sicherheitspersonal	24,00 €
Nachtzuschlag für Abendveranstaltungen ab 01:00 Uhr pro Mitarbeiter im Dienst	17,00 €
Feuerlöschzug*	62,50 €
Mitarbeiter der Feuerwehr (3 Personen)* (*zzgl. Speisen & Getränke auf Kosten des Veranstalters)	20,00 €

Bitte beachten Sie, dass bei Abendveranstaltungen ab 350 Personen die Anwesenheit einer Brandschutzwache gesetzlich vorgeschrieben ist. Es sind dafür 5 Personen erforderlich.

6. Sonstige Dienstleistungen

6.1 Kopien

	pro Kopie
Fotokopien bis 10 Stück	0,50 €
Fotokopien 11 bis 49 Stück	0,35 €
Fotokopien ab 50 Stück	0,25 €
Folienkopien	1,00 €

6.2 Sonstiges

Verteilservice personalisiert oder Kofferservice	2,50 €
Verteilservice nicht personalisiert	1,50 €

Fahnen:

Vor dem Hotel stehen Ihnen 8 Fahnenmasten und hinter dem Hotel 3 Fahnenmasten zur Verfügung.

pro Fahnenmast
10,00 €

Garderobe:

Sollten Sie für Ihre Veranstaltung eine Garderobe benötigen, stellen wir Ihnen gern eine Garderobiere zur Verfügung.

pro Garderobiere / Stunde
24,00 €

Alle Preise gelten, soweit nicht anders ausgezeichnet, pro Tag und beinhalten die zur Zeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer, die Bereitstellung, Auf- und Abbau, ggf. notwendige Einweisungen der Benutzer sowie Energiekosten.

Falls Sie außerhalb der Tagungspauschalen Technik benötigen, sind wir Ihnen gerne behilflich.



Rahmenprogramm

Hannover -Messe- und Kongressstadt und Stadt im Grünen mit königlicher Geschichte - war im Jahr 2000 Schauplatz der ersten Weltausstellung Deutschlands. Zur EXPO 2000 vom 1. Juni bis 31. Oktober 2000 hat die Landeshauptstadt über 10 Mio. Besucher aus aller Welt begrüßt. Mit dem Flughafen Hannover und direkten Bahn- und Autobahnanbindungen ist Hannover im Zentrum Europas ideal erreichbar. Die Königlichen Gärten Herrenhausen, kulturelle Sehenswürdigkeiten und einmalige Events verwandeln Hannover darüber hinaus zu einem ganzjährigen touristischen Juwel.

Folgende Empfehlungen haben wir für Sie:

Sehenswürdigkeiten in Hannover Innenstadt

Altes und Neues Rathaus, Anzeiger-Hochhaus, Ballhof(platz), Duvekapelle, Herrenhäuser Gärten, Kreuzkirche, Kröpcke, Leineschloss (Landtag), Markthalle, Marktkirche, Niki de Saint Phalle-Promenade, Oper, Steintor, Tiergarten, „Unterm Schwanz“-Bahnhof, Maschsee

EXPOSSEUM

Auf 500 qm Wissenswertes, Spannendes und Unglaubliches über die EXPO 2000 kennen lernen. Lassen Sie sich von einer Inszenierung aus Tönen, Bildern, Daten und Objekten aus 153 fröhlichen EXPO-Tagen erneut begeistern. Informieren Sie sich, was aus den über 50 Nationenpavillons auf dem Gelände, aus den über 600 weltweiten Projekten, den interessantesten Beiträgen der EXPO-Wirtschaftspartner und aus all den vielen Mosaikteilchen, die zum Flair und zum Erfolg der Weltausstellung beigetragen haben, geworden ist. Exklusiv im EXPOSEUM sehen Sie die Gastgeschenke der teilnehmenden Nationen an die Bundesrepublik Deutschland in wechselnden Ausstellungen.

Öffnungszeiten:

Sonntag von 11 bis 16 Uhr

Führungen nach Vereinbarung. Eintritt: Erwachsene 2,50 €, Kinder 1 €, Familienkarte 5,00 €

Historisches Museum

Schon der Ort, an dem das Museum steht, ist eng mit der Historie Hannovers verbunden: Hier vom hohen Ufer der Leine, das dem jungen „Honovere“ wohl auch den Namen gab, ging um 1100 die Gründung der Stadt aus. Steinerner Zeugen des späten Mittelalters sind der halbrunde Beginenturm und ein Rest der Stadtmauer aus Bruchstein.

Öffnungszeiten:

Dienstag von 10:00 bis 19:00 Uhr, Mittwoch bis Freitag von 10:00 bis 17:00 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertage von 10:00 bis 18:00 Uhr, Montag geschlossen.

Eintritt: Erwachsene 5,00 €, Kinder bis 5 Jahre frei, Kinder von 5 bis 11 Jahre 1,00 €, Schüler ab 12 Jahre 4,00 € / Führungen sind möglich.

Schloss Marienburg

Das großartig in die Landschaft eingefügte Schloss, das sich bei Nordstemmen im Calenberger Land befindet, ist keine alte Ritterburg. Es wurde erst in den Jahren 1857 bis 1866 im neugotischen Stil von den Architekten Haase und Oppler für Georg V., den letzten König von Hannover, errichtet, der es seiner Gemahlin Königin Marie als Sommersitz schenkte. Die Marienburg wurde mit großer Liebe und nicht geringen Kosten zu einem Schlossmuseum ausgebaut, das zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten in der weiteren Umgebung Hannovers zählt. Eine Besichtigung ist nur im Rahmen einer Schlossführung möglich, diese findet zwischen 10.30 und 17 Uhr statt.

Öffnungszeiten:

1. März bis 8. November 2016 täglich von 10:00 bis 18:00 Uhr

Eintritt: Erwachsene 8,00 €, Kinder bis 5 frei, Kinder von 6 bis 17 Jahre 6,00 €

Steinhuder Meer

Vor den Toren Hannovers bietet das Steinhuder Meer als größter niedersächsischer Binnensee ein Stück lebendige Natur. Umgeben von geheimnisvollen Mooren, grünen Wiesen und sanft bewegten Hügeln kann der Gast den Naturpark Steinhuder Meer erleben. Touristen und Erholung Suchende besuchen seit Jahrzehnten das Steinhuder Meer. Aus Hannover und ganz Deutschland kommen sie zum Segeln, Surfen und Baden hierher. Ganz gleich, ob Sie viel oder wenig Zeit mitbringen, ein Abstecher zum „Meer“ lohnt immer. Aber auch kulturell hat die Gegend einiges zu bieten: Ein Dinosaurierfreilichtmuseum (Münchehagen), das Geburtshaus von Wilhelm Busch (Wiedensahl) - wer genau hinsieht, entdeckt hier einige Schauplätze, an denen Max und Moritz ihre Streiche spielten -, Aalräuchereien (Steinhude, Mardorf, Hagenburg) und viele kleine Örtchen mit zahlreichen Museen, die es zu bestaunen gilt.

Hannover im Cabriobus entdecken

Lust, die vielen Gesichter Hannovers kennen zu lernen? Entdecken Sie Prachtbauten wie das Neue Rathaus, die Altstadt und die grüne Seite Hannovers mit den Herrenhäuser Gärten bei schönstem Sommerwetter vom offenen Doppeldeckerbus aus. Ab sofort kann das Dach geöffnet – und Hannover vom Cabrio-Bus aus erkundet werden!

Tipp: Sie können den Bus auch für Ihre private Gruppe buchen. Anfragen per Mail an staedtereisen@hannover-tourismus.de!

Tickets erhalten Sie in der Tourist Information oder direkt am Bus.

Einen Flyer mit allen Informationen zur neuen Tour können Sie herunterladen.

Erläuterungen über Audioguide. Stadtrundfahrt mit Gästeführer jeden Samstag um 10:30 Uhr und 12:30 Uhr.

Preise

Hop-on Hop-off Ticket 1 Tag¹⁾: 15,00 €

Hop-on Hop-off Ticket 1 Tag ermäßigt²⁾: 8,00 €

1)gültig für einen Vollzahler ab 15 Jahren und zwei Kinder bis 14 Jahre. Schwerbehinderte können eine Begleitperson gratis mitbringen.

2)gültig für eine Person (Schüler und Kinder bis 14 Jahre)

Mit der „Hannover Card“ erhalten Sie 2,00 € Rabatt auf die Hop-on Hop-off Tickets für 1 und 2 Tage.

„Der Rote Faden“

... ist eine ganz andere Art von Gästeführern. Auf einer Länge von 4.200 Metern ist ein roter Strich auf das Straßenpflaster gemalt, der zu 36 Sehenswürdigkeiten in der Innenstadt führt.

Zu diesem Stadtrundgang „auf eigene Faust“ gibt es eine informative Begleitbroschüre für 3,00 € in deutsch, englisch, französisch, spanisch, italienisch, russisch, niederländisch, polnisch, chinesisches und japanisch. Sämtliche Bauwerke sowie historische Hintergründe des Stadtpazierganges werden darin erklärt.

Info: ☎ 0511 / 12345111

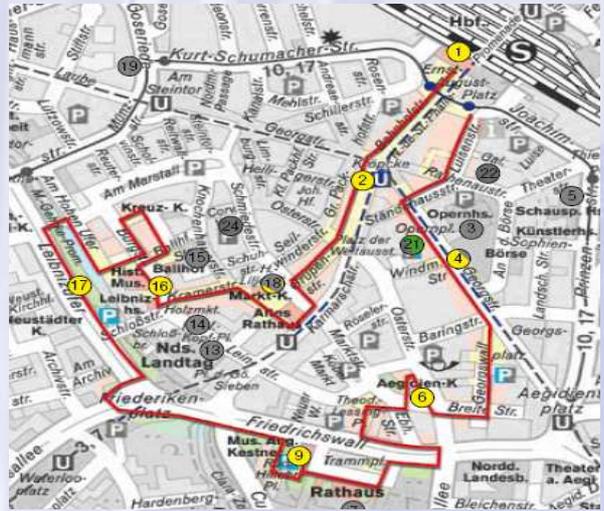
Einzelne Informationen zu jedem Rundgang können erfragt werden, nach Möglichkeit bitte die Gruppengröße schon angeben.

www.hannover.de

„Der Rote Faden“ auch als App

Für 0,99 € im Apple App-Store erhältlich

Besitzer eines iPhones können sich den roten Faden in insgesamt vier Sprachen einfach und bequem als App herunterladen und mit Hilfe von Google Maps entlang aller Sehenswürdigkeiten verfolgen.



Erlebnis-ZOO

Gönnen Sie sich und Ihren Kindern das Erlebnis, 2.000 Tiere aus allen fünf Kontinenten in Szenarien zu beobachten, die den natürlichen Lebensräumen detailliert nachgebildet wurden. Vier Erlebniswelten legen Ihnen nicht nur Exoten ans Herz.

Der Gorillaberg zeigt Ihnen den Pfad der Evolution auf. Vom Menschenaffen über den Neandertaler bis hin zum heutigen Menschen. Hier tummeln sich unter anderen Gorillas, Schimpansen und Orang Utans. Rund um den indischen Dschungelpalast schleichen Leoparden, Tiger und weitere gefährlich imposante Tiere. Die wilde Fahrt auf dem Sambesi bringt Ihnen die Tiere der afrikanischen Steppe nahe – Giraffen, Flusspferde, Zebras, Flamingos können Sie vom Boot aus beobachten.

Last but not least kann man auf Meyers Hof bedrohte Nutztierassen hautnah erleben. Angefangen bei selten gewordenen Schweinerassen über Ziegen, Schafe, Kühe usw.

Erlebnis-Zoo Hannover
Adenauerallee 3
30175 Hannover

Sommersaison (18. März bis 30. Oktober 2016) 9:00 bis 18:00 Uhr

Tageskarten

Kind (bis 2 Jahre) 0 €

Kind (3 bis 5 Jahre) 13,50 €

Kind (6 bis 16 Jahre) 17 €

Junger Erwachsener (17 bis 24 Jahre) 19 €

Erwachsener (ab 25 Jahre) 25 €

Hund 9 €



Sambesi-Bootsfahrt:

Täglich ab 09:30 Uhr können Sie mit den Booten ablegen und den Sambesi erkunden. Die Bootsfahrten sind im Eintrittspreis enthalten!

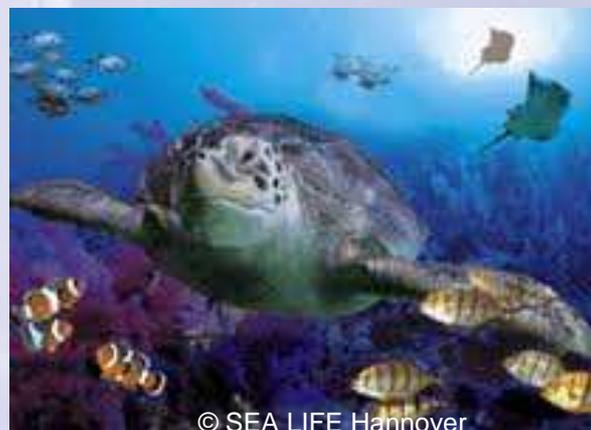
Info: ☎ 0511 / 280 740

www.zoo-hannover.de

SEA LIFE Hannover

Im Meeresaquarium SEA LIFE haben Sie die Gelegenheit über 2500 Tiere aus mehr als 160 Arten in 37 faszinierenden Becken und Aquarien zu bewundern. Ihre Unterwasserreise beginnt am Fluss Leine mit heimischen Hechten, Barschen und viel mehr. Danach waten Sie durch Mangroven, Lagunen und gelangen immer tiefer ins Meer. Schildkröten, Haie, Rochen und viele andere faszinierende Meereslebewesen begegnen Ihnen hier. Durch den acht Meter langen Glastunnel wandernd sehen Sie die Tiere einmal aus einer anderen Perspektive. Wenn Sie dann aus den Tiefen wieder auftauchen, befinden Sie sich am Amazonas mitten im tropischen Regenwald. Aber keine Angst: die Piranhas beißen nicht.

SEA LIFE Hannover
Herrenhäuser Straße 4A
30419 Hannover



Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10:00 – 18:30 Uhr
Samstag und Sonntag 10:00 – 18:30 Uhr

Letzter Einlass 1,5 Stunden vor Ende der Öffnungszeit.

Rundgang: Dauer ca. 1 1/2 Stunden

Preise: Erwachsene: 17,50 €
Kind (3 bis 12 Jahre): 13,50 €
Preis bei Onlinebuchung: Erwachsene 11,50 €
Kind 9,45 €

Kombiticket online
Sea Life & Herrenhäuser Gärten: 17,95 €

Der Ausstellungsbereich im SEA LIFE Hannover ist komplett Rollstuhl- und Kinderwagengerecht.

Internet: www.sealifehannover.com

Vorhang auf! Theater, Oper, Konzert & Ballett

Mit weit über 100 Bühnen hat Hannover ein reiches und lebendiges kulturelles Leben. Vom klassischen Theater bis zur Avantgarde, von Oper bis Pop, Ballett bis Modern Dance, Variété, Lesungen, Jazz, Flamenco und und und ... Kaum eine Stadt bietet dem geneigten Besucher ein solch breites Spektrum an Unterhaltung. Hier eine kleine Auswahl der Spielstätten:

Opernhaus

Opernplatz

1845 erbaute Laves eines der schönsten klassizistischen Bauwerke seiner Art.

Schauspielhaus

Prinzenstraße 9

Klassisches und modernes Theater

Ballhof 1

Ballhofstraße 5

1649 einst für das Federballspielen erbaut ... – Musik, Theater, Lesungen, Kleinkunst

Ballhof 2

Knochenhauerstraße 28

Die Probebühne des Schauspielhauses – zeitgenössisches Theater

Das Opernhaus, Schauspielhaus, Ballhof 1 und 2 gehören zum Staatstheater Hannover.

Vorverkauf hierfür: ☎ 0511 / 99 99 11 00

Telefonische Reservierung:

Montag bis Freitag 10:00 – 18:00 Uhr

Samstag 10:00 – 14:00 Uhr

Internet: www.staatstheater-hannover.de

Theater am Aegi

Aegidientorplatz 2

Schauspiel, Ballett, Musical, Konzert, Kabarett, Comedy ...

Vorverkauf: ☎ 0511 / 12 12 33 33

Telefonische Reservierung:

Montag bis Freitag 8:00 – 19:00 Uhr

Samstag 8:00 – 14:00 Uhr

Internet: www.kartenshop.hannover.de

Neues Theater

Georgstraße 54

Boulevardtheater – klein aber fein!

Vorverkauf ☎ 0511 / 36 30 01

Kassenöffnungszeiten: Montag bis Samstag 10:00 – 20:15 Uhr

Sonntag 14:00 – 17:00 Uhr

Abendkasse eine Stunde vor Beginn.

Variété im GOP

Der Ableger vom Wintergarten in Berlin – In jedem Monat begeistert das Variété-Theater im Georgspalast mit einer neuen, überzeugenden Komposition aus Comedy, Artistik, Zauberei und Jonglage, vereint durch geistreiche und spritzige Conférence.

Variété im GOP
Georgstraße 36
30159 Hannover

Preis: Die Preise variieren je nachdem, was gebucht und ob es mit Buffet gebucht wird.

Für Ihre Veranstaltungen haben Sie außerdem die Möglichkeit das Variété-Theater, in Verbindung mit einem Menü oder Büffet, exklusiv anzumieten. Kapazitäten sind bis max. 300 Personen vorhanden.

Info: Ticket- und Gutscheinhotline : ☎ 0511 / 30 18 67 10