

Genießen mit Mee(h)rblick



COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

„Es ist besser zu genießen
und zu bereuen, als zu
bereuen, dass man nicht
genossen hat.“

Boccaccio

Inhalt

Seien Sie unser Gast	03
Buffet- und Menüvorschläge	04
Kaffee und Kuchen	08
Getränkepauschalen	09
Kleine Leistungen mit großer Wirkung	10
Veranstaltungsräume	11
Bereitstellungskosten und Raummieten	12

COURTYARD[®]

BY MARRIOTT

Egal ob Sommer oder Winter, unbeschwert und locker oder stilvoll und elegant, Firmenfeier oder Geburtstag, im kleinen oder großen Rahmen - unser Team wird für ein gelungenes und einmaliges Erlebnis sorgen. Lehnen Sie sich also zurück, feiern und genießen Sie, wir kümmern uns zuverlässig um den Rest.

Mit direktem Blick auf den Maschsee bieten unsere Veranstaltungsräume viel Raum für Kreativität und vor allem Individualität, um Ihre Feier auszurichten. Unsere großzügige Eventterrasse macht Ihr Event zu einem absoluten Highlight über das noch lange gesprochen wird.



COURTYARD[®]

BY MARRIOTT

Kulinarische Vielfalt

Um Ihnen einen Einblick in unsere Küche zu gewähren, finden Sie hier einen Ausschnitt unsere Buffet- und Menüvorschläge. Eine gesamte Übersicht senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

Für ein individuelles Buffet sprechen Sie uns gerne an und unser Küchenchef kreiert Ihnen dieses gerne.



WEINMENÜ

Carpaccio von der Fleischtomate mit Mousse von Büffelmozzarella und Basilikumpesto

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

Rosmarin Panna Cotta mit Brombeereis und Salzkaramell

€ 67,00 pro Person

Weinbegleitung

Begrüßung mit Allerdorf Pinot Rose Brut

2018er 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

€ 48,00 pro Person



SCHLEMMERBUFFET

Kalte Gerichte

Caesars Salad Station mit Parmesan, Dressing, gebratener Hähnchenbrust, Croûtons

Tabouleh mit Curry, Tomate, Gurke, Rosinen und Granatapfelkernen

Salakis Fetakäse mit Wassermelone

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Auswahl von rohem Schinken und Salami

Italienischer Brotsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Olive in Pesto

Ganze pochierte Meerforelle mit Senf-Dill-Sauce

Filets von Lachs, Makrele und Forelle aus dem Buchenrauch mit Meerrettichcrème

Buntes Salatbuffet mit allerlei Grünem und zweierlei Dressing

Traditionelle Brotauswahl mit Butter

Suppe

Schaumburger Festtagsuppe

Warme Gerichte

Gegrilltes Lachsfilet auf Pilzrisotto

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce

Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysauce

Marktgemüse, Kartoffelgratin

Kartoffelgnocchi mit Tomatenragout

Desserts

Jahreszeitliche Dessertvariation

mit Mousse, Früchten, Eis und Crème Brûlée

Blauschimmelkäse, Brie und Gouda mit Trauben

€ 69,00 pro Person

Weinempfehlung

#vinophil , weiß	0,75l	28,90 €
Reinhessen, feinherb, Cuvée aus Rivaner, Riesling und Sauvignon Blanc		
Königschaffhausen , rot	0,75l	28,80 €
Spätburgunder Kabinett, Baden		

COURTYARD[®]

BY MARRIOTT

GRILLBUFFET „Sommernachtstraum“

Salatbuffet

Nudelsalat
Kartoffelsalat

Bauernsalat mit 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, roten Zwiebeln, Mais, Rote Beete, Schinkenstreifen, geriebenen Käse, Eiern und gerösteten Brotwürfeln

Fladenbrot, Baguette und Brötchen mit Butter

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Salakis Fetakäse mit Zwiebeln und Peperoni

vom Holzkohlegrill

Nackensteak

Marinierte Putenbrust

Rinderhüftsteak

Garnelenspieße

Thüringer Rostbratwürste

Dessert

Orangen Crème Brulée

Schokoladenmousse

Quarkcrème

Frisches Mundobst

€ 58,00 pro Person

Weinempfehlung

Rivaner, weiß

0,75l

27,90 €

Weingut Kilian Schmitges an der Mosel

Syrah & Cabernet Sauvignon, rot

0,75l

24,80 €

La Grange Bertolet, Lanquedoc

Kaffeeklatsch

Um Ihre Feier abzurunden, bieten wir Ihnen zusätzlich zum Mittag- oder Abendessen die Möglichkeit, Kaffee und Kuchen zu genießen.

Gerne können Sie unsere Kaffee und Kuchen-Pauschale buchen. Diese beinhaltet folgende Leistungen:

* Filterkaffee und Tee unlimitiert für 3 Stunden (Kaffeespezialitäten sind nicht enthalten und werden nach Verbrauch gebucht)

* 2 Stück Kuchen oder Torte pro Person

17,80 € pro Person

Eine kleine Übersicht unserer Kuchen

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Doppel Schokomousse Crispy

Mango-Joghurt-Crunchy Ecke

Mango Joghurt Crunchy

Apfelkuchen (vegan)

Käsekuchen

Mandelkuchen spanische Art

Weitere Kuchen sind auf Anfrage erhältlich.

Was darf es zu trinken sein?

Für ein Rundum-Sorglos-Paket bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschalen an.

Alle Pauschalen sind für 7 Stunden* gültig.

Getränkepauschale A

[€ 59,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen

Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Warsteiner Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

Getränkepauschale B

[€ 67,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen

Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Warsteiner Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

1 Digestif nach dem Essen

Getränkepauschale C

[€ 77,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen

Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Warsteiner Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

Getränkepauschale D

[€ 86,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen

Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Warsteiner Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

Digestif ohne Limit

Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

* Gerne kalkulieren wir Ihnen auch eine Pauschale für weniger oder mehr Stunden.

Wir haben an alles gedacht.

Um Ihrer Feier den letzten Schliff zu verleihen haben kleine Dinge doch meist eine große Wirkung.

Blumendekoration

Gerne können Sie den Floristen Ihres Vertrauens wählen, um Ihre persönlichen Dekorationswünsche umzusetzen. Natürlich vermitteln wir Ihnen auch gerne den Kontakt zu unserem Hausfloristen.

Blumen Duda
Hauptstr. 44-46
30457 Hannover

Tel.: 0511-461616
www.blumenduda.de
info@blumenduda.de

Weißer Stuhlhussen

Um das Bild der Räumlichkeiten stilvoll abzurunden, empfehlen wir Ihnen weiße Stuhlhussen. Diese können Sie gegen einen Aufpreis anmieten:

Weißer Stuhlhussen €11,00 pro Stuhl

Unter 25 Hussen berechnen wir zusätzlich Anlieferungskosten in Höhe von € 50,00

Garderobe

Wir stellen Ihnen fahrbare Garderobenständer im Saal oder davor zur Verfügung.

Bühne und Tanzfläche

Gerne verlegen wir eine 6 x 6 m Parketttanzfläche für Sie, berechnet werden dafür 100,00 €. Für eine Bühne berechnen wir einen Aufschlag von 20,00 € pro Element (1 Element = 1 x 2 m).

Tischplan

Die Tische werden mit Tischnummern versehen. Ihr Tischplan wird vor dem Raum sichtbar aufgestellt, damit jeder Gast seinen Platz finden kann.

Geschenketisch

Damit die Geschenke Ihrer Gäste auch gebührend präsentiert werden, stellen wir Ihnen in Ihrem Raum einen Geschenketisch zur Verfügung.

Terrasse

Die Terrasse vor Ihren Räumlichkeiten ist für Ihre Nutzung exklusiv vorgesehen.

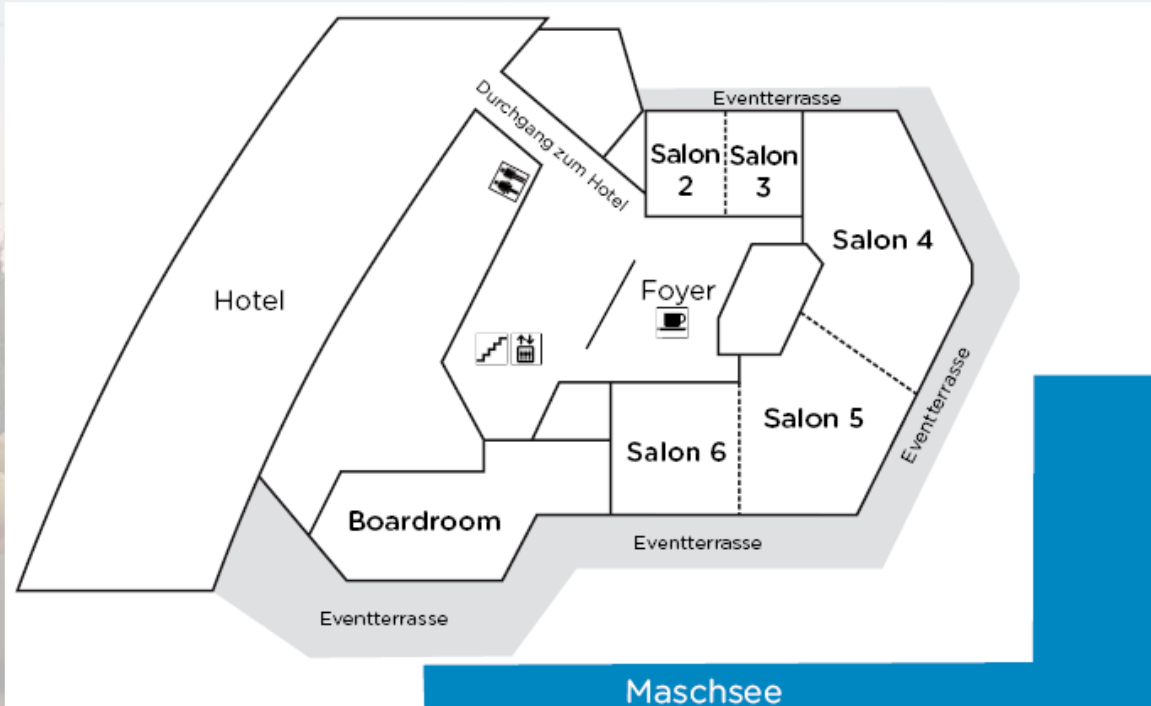
Parkplätze

Direkt gegenüber des Hotels befindet sich ein Parkplatz mit 120 Stellplätzen für die Gäste. Für unsere Hausgäste liegen die Kosten bei 1,30 € pro Stunde und 13,00 € pro Tag.

Veranstaltungsräume

Alle unsere Veranstaltungsräume verfügen über eine Klimaanlage mit individueller Steuerung und Frischluftzufuhr, die im Jahr 2020 neu installiert wurde. Zusätzlich verfügen die Räume über Aerosolenfilter.

Zudem besitzen die Räume einen Zugang zur Eventterrasse und sind alle mit großen Fensterfronten ausgestattet.



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

Raubereitstellungskosten/ Raummieten

Raum	Größe	Ganztags	Halbtags	Bereitstellung
Salon 2	40 qm	€ 295,00	€ 210,00	€ 60,00
Salon 3	40 qm	€ 295,00	€ 210,00	€ 60,00
Salon 4	166 qm	€ 1.150,00	€ 810,00	€ 230,00
Salon 5	135 qm	€ 920,00	€ 640,00	€ 200,00
Salon 6	82 qm	€ 580,00	€ 410,00	€ 120,00
Boardroom	148 qm	€ 1.050,00	€ 720,00	€ 185,00
Raumkombinationen				
Salon 2-3	80 qm	€ 590,00	€ 430,00	€ 120,00
Salon 4-5	301 qm	€ 2.070,00	€ 1.450,00	€ 350,00
Salon 5-6	217 qm	€ 1.500,00	€ 1.050,00	€ 330,00
Salon 4-6	383 qm	€ 2.850,00	€ 2.050,00	€ 400,00

Die Raumbereitstellungskosten werden für Energie, Reinigung und Bestuhlung berechnet und entstehen unabhängig der gebuchten Leistungen. Die vorgenannten Raummieten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Raum	Ganztags*	Halbtags*
Salon 2	€ 475,00	€ 360,00
Salon 3	€ 475,00	€ 360,00
Salon 4	€ 4.700,00	€ 3.500,00
Salon 5	€ 3.900,00	€ 2.900,00
Salon 6	€ 1.600,00	€ 1.100,00
Boardroom	€ 2.900,00	€ 2.100,00
Salon 2-3	€ 1.200,00	€ 850,00
Salon 4-5	€ 9.600,00	€ 6.700,00
Salon 5-6	€ 6.500,00	€ 4.600,00
Salon 4-6	€ 11.500,00	€ 7.900,00

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

Persönlich für Sie da.

Überzeugen Sie sich von unseren Möglichkeiten und unserer Kreativität.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!
Malen Sie uns das Bild Ihrer perfekten Feier!

Bei einem persönlichen Termin werden wir zusammen verschiedene Möglichkeiten entwerfen, um Ihre Feier einmalig werden zu lassen.

Sie erreichen uns unter:

Telefon: 0511 36 600 700
E-Mail: banquet.hannover@baum-hotels.de

Lassen Sie sich inspirieren, wir freuen uns auf Sie.

Ihr Bankettverkaufsteam