



Verehrte Gäste,

im Zentrum unserer Stadt, nur wenige Schritte von der Fußgängerzone entfernt und dennoch in äußerst ruhiger Lage, empfängt Sie das STEIGENBERGER CONTI HANSA.

Unsere 10 modernen Veranstaltungsräume, 163 Komfortzimmer, zwei Suiten und unsere Sauna geben Ihrem Aufenthalt die passende Atmosphäre.

Doch Atmosphäre ist nicht alles; auch auf die Feinheiten in Organisation und Ablauf kommt es an. Deshalb werden wir Ihnen mit unserer Erfahrung, professionellen Mitteln und erstklassigem Service von der Planung bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung ein kompetenter Partner sein. Ein verantwortlicher Mitarbeiter steht Ihnen am Tag der Veranstaltung gerne zur Seite.

Neben allgemeinen Informationen über unsere Konferenzräume haben wir Ihnen ein Angebot aus Küche und Keller zusammengestellt, das als Anregung dienen mag. Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche gemeinsam mit Ihnen umzusetzen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung erfolgreich auszurichten.

Ihr Team vom
STEIGENBERGER CONTI HANSA



Steigenberger Conti Hansa · Schloßgarten 7 · 24103 Kiel · Germany
Telefon: +49 431 5115-0 · Telefax: +49 431 5115-444 · kiel@steigenberger.de · www.kiel.steigenberger.de

Ein Betrieb der Steigenberger Hotels Aktiengesellschaft · Sitz der Gesellschaft: Frankfurt - HRB 25755 · Amtsgericht Frankfurt
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Ralf Corsten · Vorstand: Arco Buijs (Sprecher) · Matthias Heck
Ust.-ID.-Nr.: DE 114 216 731 · Steuer-Nr.: 047 245 33006
Dresdner Bank AG · Konto-Nr.: 110 824 400 · BLZ: 210 800 50 · BIC: DRESDEFF210 · IBAN: DE11 2108 0050 0110 8244 00

BM 2012 Änderungen und Preisangleichungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Informationen über das Hotel
2. Informationen über die Veranstaltungsräume
3. Tagungspauschalen
4. Menüvorschläge
5. Buffet- & Imbissvorschläge
6. Getränkepreisliste
7. Allgemeine Geschäftsbedingungen

WIR SIND IHRE ANSPRECHPARTNER:

ZENTRALE	0431 / 5115	- 0
Evelyn Wirth	DIREKTORIN General Manager	- 528
Mario Taulien	EMPFANGSCHEF Front Office Manager	- 305
Brigitte Restel	RESERVIERUNGSLEITERIN Reservation Manager	- 303
Katrin Schröder	VERANSTALTUNGSLEITERIN Banqueting Manager	- 306
Kamal Jabr	VERWALTUNG / PERSONAL Accounts Department	- 525
Thoralf Schlesinger	RESTAURANTLEITER Restaurant Manager	- 407
Dominik Maurer	KÜCHENCHEF Executive Chef	- 401
Lars Fülle	TECHNISCHER LEITER Technical Department	- 0

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ADRESSE STEIGENBERGER CONTI HANSA
Schloßgarten 7, 24103 Kiel
Telefon: 0431 / 51 15 - 0
Telefax: 0431 / 51 15 - 444
Internet: <http://www.kiel.steigenberger.de>
e-mail: veranstaltungen@kiel.steigenberger.de

LAGE unmittelbar an der Kieler Förde
direkt im Zentrum Kiels
dennoch sehr ruhig am Schlossgarten gelegen

ENTFERNUNGEN vom Hotel:

- Flughafen Hamburg 60 Minuten Fahrt
- Nord - Süd - Autobahn 10 Minuten Fahrt
- Bahnhof Kiel zu Fuß 15 Minuten
- Fußgängerzone zu Fuß 2 Minuten

ZIMMERZAHL 164 Zimmer verschiedener Kategorien inklusive 2 Suiten
AUSSTATTUNG Alle Zimmer sind komfortabel ausgestattet mit:
Bad, Dusche, WC, Farbfernseher, Wireless LAN,
Pay TV, Radio, Telefon, Minibar,
elektrischem Hosenbügler und Fön.
Nichtraucher- und behinderten-
gerechte Zimmer.

HOTELAUSSTATTUNG Gastronomie / Leisure / Garage

- Restaurant JAKOB und Bistro
mit 150 Sitzplätzen und Sommerterrasse.
- Conti-Bar mit 45 Sitzplätzen.
- Sauna
- Öffentliche Tiefgarage mit 50 Stellplätzen
- Lastenaufzug für 750 kg (1,82m x 0,89m x 1,95m)

BANKETTKAPAZITÄT 10 Veranstaltungsräume für bis zu 300 Personen
**alle Räumlichkeiten mit Tageslicht und moderner
Tagungstechnik, sowie mit barrierefreien Zugängen**

ÜBERSICHT DER TAGUNGSRÄUME UMSATZGARANTIEN

RAUMNAME	LAGE	FLÄCHE in qm	UMSATZGARANTIE		
			halbtägig ab	ganztägig ab	
Bibliothek	EG	27,0	EUR 300,00	400,00	
Konferenz-Suite A	1.OG	25,0	EUR 300,00	400,00	
Konferenz-Suite B	1.OG	25,0	EUR 300,00	400,00	
Konferenz-Suite AB	1.OG	52,0	EUR 600,00	800,00	
Konferenz-Suite C	1.OG	22,0	EUR 300,00	400,00	
Business Suite	1.OG	27,0	EUR 500,00	700,00	
Gorch Fock	1.OG	55,0	EUR 600,00	800,00	
Baltic A	EG	55,0	EUR 600,00	800,00	
Baltic B	EG	38,0	EUR 300,00	400,00	
Baltic C	EG	85,0	EUR 800,00	1.200,00	
Baltic ABC	EG	178,0	EUR 2.000,00	3.000,00	
Marco Polo A	1.OG	114,0	EUR 900,00	1.300,00	
Marco Polo B	1.OG	114,0	EUR 900,00	1.300,00	
Marco Polo AB	1.OG	228,0	EUR 2.500,00	4.000,00	

UMSATZGARANTIE:

Erreichen Sie mit Ihrem Veranstaltungsumsatz die genannte Umsatzgarantie für den gewählten Veranstaltungsraum, entfällt die Mietgebühr.



Steigenberger Conti Hansa · Schloßgarten 7 · 24103 Kiel · Germany
Telefon: +49 431 5115-0 · Telefax: +49 431 5115-444 · kiel@steigenberger.de · www.kiel.steigenberger.de

Ein Betrieb der Steigenberger Hotels Aktiengesellschaft · Sitz der Gesellschaft: Frankfurt - HRB 25755 · Amtsgericht Frankfurt
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Ralf Corsten · Vorstand: Arco Buijs (Sprecher) · Matthias Heck
Ust.-ID.-Nr.: DE 114 216 731 · Steuer-Nr.: 047 245 33006

Dresdner Bank AG · Konto-Nr.: 110 824 400 · BLZ: 210 800 50 · BIC: DRESDEFF210 · IBAN: DE11 2108 0050 0110 8244 00

ÜBERSICHT DER TAGUNGSRÄUME - STUHLKAPAZITÄTEN

RAUM	Block- form	Parlamen- tarisch	U-Form außen	U-Form innen/außen	Tisch- reihen	Stuhl- reihen	Bankett ohne Tanz	Bankett mit Tanz	Steh- tische
Bibliothek	10	---	---	---	---	20	---	---	---
Konferenz-Suite A	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Konferenz-Suite B	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Konferenz-Suite C	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Konferenz-Suite AB	20	---	---	---	---	30	---	---	---
Business Suite	16	---	---	---	---	---	---	---	---
Gorch Fock	20	30	24	32	30	40	---	---	25
Baltic A	20	25	20	30	30	40	24	---	40
Baltic B	16	---	---	---	---	20	---	---	---
Baltic C	26	45	25	35	40	50	40	---	50
Baltic ABC	50	100	50	60	150	150	100	80	170
Marco Polo A	30	50	28	36	50	80	64	---	80
Marco Polo B	30	50	28	36	50	80	64	---	80
Marco Polo AB	60	160	60	100	250	300	160	120	300
Marco Polo + Foyer	60	180	60	100	260	300	250	200	350

ÜBERSICHT DER TAGUNGSRÄUME RAUMMAßE

RAUMNAME	FLÄCHE - in m ² -	LÄNGE - in m -	BREITE - in m -	HÖHE - in m -
Bibliothek	27,0	6,35	3,92	2,68
Konferenz-Suite A	27,0	5,70	5,40	2,67
Konferenz-Suite B	24,0	5,70	4,20	2,67
Konferenz-Suite C	22,0	5,70	3,90	2,67
Konferenz-Suite AB	52,0	5,70	9,70	2,67
Business Suite	27,0	6,30	4,20	2,50
Gorch Fock	55,0	10,00	5,40	2,60
Baltic A	55,0	5,55	9,62 1 Säule	3,20 3,80 im Dom
Baltic B	38,0	5,60	8,30	3,20 3,80 im Dom
Baltic C	85,0	9,86	9,62 vorn 9,37 hinten 2 Säulen	3,20 vorn 2,80 hinten 3,80 im Dom
Baltic ABC	178,0	21,11	8,30 mittig 9,37 hinten 3 Säulen	2,80 hinten 3,80 im Dom
Marco Polo A	114,0	9,50	11,30 1 Säule	3,18 3,79 im Dom
Marco Polo B	114,0	9,50	11,30 2 Säulen	3,18 3,79 im Dom
Marco Polo AB	228,0	19,32	11,30 3 Säulen	3,18 3,79 im Dom
Marco Polo AB + Foyer	290,0	---	3 Säulen	3,18

UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN

BUSINESS-PAUSCHALE (VDR-ZERTIFIZIERT)

2 Tagungsgetränke oder Mineralwasser unbegrenzt
im Konferenzraum pro Person/Tag

* * *

Kaffeepause am Vormittag
mit Kaffee/Tee und Kaffeepausen-Snack

* * *

3-Gang-Mittagsmenü oder reichhaltiges Lunchbuffet
(ab 30 Personen im Haus) auf Empfehlung unseres Küchenchefs
inklusive 1 alkoholfreies Getränk

* * *

Kaffeepause am Nachmittag
mit Kaffee/Tee und Kaffeepausen-Snack

* * *

Standardtagungstechnik im Konferenzraum
(1 Beamer/Leinwand, 1 Pinnwand und 1 Flipchart)

* * *

Bereitstellung des Konferenzraumes,
sowie Schreibblöcke und Stifte

ab EUR 55,00 pro Person

- Selbstverständlich stellen wir für Sie auch gern eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen.
- Sollten Sie während Ihrer Tagung eine ganz besondere Pause einlegen wollen, sprechen Sie uns bitte auf unsere „Fitnesspause“ an.
- Unsere Pauschalen bieten wir ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen an.
- Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato in Ihren Kaffeepausen

Als „i-Tüpfelchen“ stellen wir Ihnen gerne unsere Kaffeespezialitätenmaschine für Ihre Kaffeepausen bereit. (nach Verfügbarkeit)

UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN

HALBTAGS-PAUSCHALE (gültig bis zu 4 Stunden)

2 Tagungsgetränke oder Mineralwasser unbegrenzt
im Konferenzraum pro Person/Tag

* * *

Kaffeepause
mit Kaffee/Tee

* * *

Imbiss laut Küchenchef
(Suppe, herzhaftes Snacks und Dessert)
inklusive Mineralwasser/Apfelsaft

* * *

Standardtechnik im Konferenzraum
(1 Beamer/Leinwand, 1 Pinnwand und 1 Flipchart)

* * *

Bereitstellung des Konferenzraumes
sowie Schreibblöcke und Stifte

ab EUR 42,00 pro Person

- Sollte Ihre Veranstaltung länger als 4 Stunden dauern, erheben wir eine Raummiete pro Verlängerungsstunde, welche abhängig von der Größe des Veranstaltungsraumes ist.
- Selbstverständlich stellen wir für Sie auch gern eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Pauschalen bieten wir ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen an.

KAFFEPAUSEN-SNACKS

VORMITTAGS-KAFFEPAUSE I	Actimel Bircher-Müsli im Glas Kombucha Halbe belegte Brötchen mit Frischkäsevariation Handobst
VORMITTAGS-KAFFEPAUSE II	Croissants mit Marmelade Mini-Muffins 2 Sorten Saft Obstsalat im Glas Handobst
VORMITTAGS-KAFFEPAUSE III	Smoothie (verschiedene Sorten) Geschnittenes Obst Fruchtjoghurt, Bio-Joghurt natur Powerriegel Äpfel
NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE I	Blechkuchen Feingebäck Geschnittenes Obst Milch-Shake
NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE II	Hausgebackener Marmorkuchen Feingebäck Eissortiment Rice Crispies
NACHMITTAGS-KAFFEPAUSE III	Süße Plunderteilchen Feingebäck Beeren mit Sabayone im Glas Obstsalat

Preis pro Person EUR 4,50

STELLEN SIE SICH IHRE KAFFEIPAUSE SELBST ZUSAMMEN

GETRÄNKE

Tasse Kaffee		EUR 2,20
Thermoskanne Kaffee		EUR 10,00
Tasse Tee		EUR 2,20
Thermoskanne Tee		EUR 10,00
Tasse Schokolade		EUR 2,20
Thermoskanne Schokolade		EUR 10,00
Fruchtsäfte	0,2 l	EUR 2,80
Fruchtsäfte	1,0 l	EUR 10,40

HERZHAFT

½ belegtes Brötchen	pro Stück	EUR 2,60
Schinken-Käse-Croissant	pro Stück	EUR 2,60
Gemüsesticks mit Dips	pro Portion	EUR 3,60
Mini Pizza	3 Stück	EUR 2,60
Kartoffelrösti mit Schinken/Käse	2 Stück	EUR 3,00
Reibekuchen dazu Apfelsmus und Creme fraîche	2 Stück	EUR 3,00

SÜSS UND FRUCHTIG

Feingebäck	pro Etagerer	EUR 7,90
Fruchtblätterteigtaschen	3 Stück	EUR 2,60
Mini Croissants mit Marmelade	3 Stück	EUR 2,60
Schokoladencroissant	1 Stück	EUR 2,60
Obstkorb	pro Person	EUR 2,60
geschnittenes Obst	pro Person	EUR 3,60
Blechkuchen	pro Stück	EUR 2,10
Torte	pro Stück	EUR 2,60
Schoko- oder Blaubeer-Muffin	pro Stück	EUR 2,60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Stück	EUR 2,60

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Flipchart (inkl. Papier & Stifte)	EUR 15,00
Pinnwand	EUR 15,00
Lichtzeiger	EUR 10,00
Overheadprojektor	EUR 35,00
Diaprojektor	EUR 35,00
Beamer (Multimedia-Projektor)	EUR 80,00

Moderatorenkoffer	EUR 20,00
Fotokopie pro Stück	EUR 0,40
Overhead-Folie pro Stück	EUR 1,10

Farbmonitor	EUR 55,00
Videokamera	EUR 80,00
Videorecorder mit Monitor	EUR 90,00

Mikrofon mit Stativ	EUR 31,00
Schnurloses Mikrofon	EUR 31,00
Krawatten-/Umhängemikrofon	EUR 31,00

Tanzfläche inkl. Aufbau	EUR 50,00
Podium inkl. Aufbau	EUR 50,00

CD-Player	EUR 35,00
Kassettenrecorder	EUR 35,00
Klavier	EUR 10,00

W - Lan	1. Stunde	EUR 5,00
	5. Stunden	EUR 10,00
	variabel 24 stunden	EUR 14,50
Für unsere Tagungsgäste	pro Teilnehmer/Tag	EUR 6,00

Alle Leihgebühren gelten pro Tag. Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Anmietung weiterer technischer Geräte und deren Leihgebühren.

Sollten Sie technische Unterstützung während Ihrer Veranstaltung benötigen, so berechnen wir für den Einsatz eines Haustechnikers in Ihrem Veranstaltungsraum EUR 35,00 pro Stunde.

Auf den folgenden 5 Seiten haben Sie die Möglichkeit, ein persönliches Menü nach Ihren individuellen Vorstellungen zusammenzustellen.

VORSPEISEN

Vegetarische Antipastiauswahl mit Balsamicopilzen Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pesto-Zucchini, Oliven, Rucola & gehobeltem Parmesan	EUR 8,30
Original italienischer Mozzarella mit saftigen Fleischtomaten, hausgemachtem Pesto & leichtem Olivenöl	EUR 9,30
Marinierte geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Kirsch-Orangensauce & knackigem Friséesalat	EUR 9,30
Pastete von der Perlhuhnbrust an Orangen-Meerrettichsauce, nussigem Feldsalat & Schalotten-Honig-Krustis	EUR 9,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico, frischem Parmesan & Rucolasalat	EUR 11,30
Salat von Büsumer Krabben mit Avocado, Zwiebeln & Dill an Cocktail-Meerrettichsauce	EUR 9,30
Carpaccio vom geräucherten Seeteufel mit Wasabi-Sesamvinaigrette & gebackenem Rucola	EUR 9,50
Gebratene Frischlachsmedaillons & Riesengarnelen auf farbenfrohen Blattsalaten mit italienischem Olivenöl & Weinessig	EUR 10,30
Salat von Papaya, Ananas & Shrimps an Friséesalat & Honig-Limonenvinaigrette	EUR 10,50
Chili-Garnelen gebraten mit pikantem Mango-Salat, Orangen-Balsamicoglace	EUR 10,50
Gebackene Jakobsmuschel & Tatar vom Matjes mit Creme fraîche und Safranfenchel	EUR 11,00

SUPPEN

Gemüse-Consommé (vegetarisch) mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen	EUR 5,00
Kräftige Rinderbouillon mit Kräuterfleischklößchen, Eistich und Gemüsestreifen	EUR 6,00
Passiertes Kartoffel-Lauchsüppchen mit Creme fraîche & Katenschinken	EUR 5,00
Samtsuppe von der Brunnenkresse mit Rote Beete-Stroh	EUR 5,00
Aufgeschlagene Spinat-Pfeffersuppe mit Shrimps	EUR 5,20
Curry-Geflügelsamtsuppe mit Litchis & Ananas	EUR 5,80
Luftiges Schaumsüppchen von Kaiserschoten mit Wasabi, marinierten Shrimps oder Poulardenbruststreifen	EUR 5,80
Consommé von italienischen Fleischtomaten mit hausgemachten Pestoklößchen	EUR 6,20
Consommé von Steinpilzen mit Pfifferlingsklößchen & Schalotten-Chesterstange	EUR 6,20
Büsumer Krabbensuppe mit Cognacsahne gratiniert	EUR 6,20

HAUPTGÄNGE

Maispoularde mit Morcheln gespickt
auf Sherrysauce
mit glasiertem Wurzelgemüse & Rissolée- Kartoffeln EUR 19,00

Medaillons vom Schweinefilet
an Steinpilzschaum
mit Wirsinggemüse & Röstkartoffeln EUR 19,50

Knusprige Entenbrust
an Orangen-Pfeffersauce
mit frischem Marktgemüse & Schmelzkartoffeln EUR 22,50

Medaillons vom Schweinefilet
leicht geräuchert, auf Rotweinjus
mit Prinzessbohnen & Herzogin-Kartoffeln EUR 20,50

Marinierte Lachsmedaillons
mit gebratener Garnele, Paprika- Zitronensauce,
sautiertem Frühlingsslauch und Kartoffel-Zucchini-ragout EUR 20,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Thymian-Limonensauce,
Zucchini-Champignon-gemüse & Butterkartoffeln EUR 22,50

HAUPTGÄNGE

Rinder-Pfefferhüfte am Stück gebraten mit sautierten Champignons an Cognac-Bernaise, Zucchini-Tomaten-Gemüse und Sellerie-Kartoffelgratin	EUR 21,80
Barbarie Entenbrust mit Trüffelhonig glasiert an Schalotten-Barolojus, Broccoligemüse & Kartoffelplätzchen	EUR 23,50
Kalbsrücken leicht rosa gebraten an Salbeijus mit Paprika-Schalotten-Gemüse & Parmesangnocchis	EUR 23,80
Lammrückenfilet mit Rosmarin gebraten unter der Pilzkruste, mit Knoblauch-Kräuterjus, Bohnen-Tomatenragout & Macaire-Kartoffeln	EUR 23,80
Saltimbocca vom Seeteufel auf Basilikum-Rieslingschaum, mit Frühlingslauch-Tomatenflan & Safranrisotto	EUR 23,80
Lammkarree mit Tomaten & Mozzarella an Kräuterjus, Bohngemüse & Herzoginkartoffeln	EUR 24,50
Rinderfilet „Wellington“ mit Madeirasauce, feinem Gemüse & dreierlei Kartoffelbeilagen	EUR 29,50

AUSWAHL VEGETARISCHER GERICHTE

Würzige Gemüse-Chilibrühe mit Grießklößchen und Zuckererbsen	EUR 5,00
Passierte Kartoffel-Selleriesuppe mit glasiertem Frühlingslauch und Crème fraîche	EUR 5,00
Gegrillte Austernpilze mit Balsamico mariniert an Rucolasalat, getrockneten Tomaten, Oliven und frischem Parmesan	EUR 8,50
Lauwarmer Gemüsepfanne an glasierten Cherrytomaten und Kressesalat	EUR 8,50
Getrüffelte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten in Rahm & gebackenem Sellerie	EUR 14,00
Kräuter-Gemüsetaler an grünem Spargel in Pilzsauce & frische Bandnudeln	EUR 15,00
Frischkäse-Ravioli auf Gemüsespaghetti in leichtem Pesto	EUR 15,00
Rübchenragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen und glasiertem grünen Spargel	EUR 15,50

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanilleeis
und geschlagener Sahne EUR 4,60

Mandel-Creme-Karamell
mit warmen Brombeeren und Pistazien- Eis EUR 5,00

Gebackener Apfelstrudel mit Waldblütenhonig glasiert
an Vanillesauce und Karamelleis EUR 5,20

Warmer Crêpe mit Beeren gefüllt
an Quark-Honigsauce und hellem Schokoladeneis EUR 5,50

Gebackenes Stracciatellais
auf Amarettoschaum & eingelegten Beeren EUR 5,50

Variation von hausgemachten Sorbets
auf einem Schokoladenspiegel an frischen Früchten EUR 5,80

Hausgemachter Birnen-Vanilleflan
an Schokoladen-Whiskeysauce
und Balsamico-Kirschsorbet EUR 6,00

Pumpernickel-Joghurt-Mousse
auf Beerenbiskuits
& hausgemachtes Rote Grütze-Eis EUR 6,00

Lasagne von hellem & dunklem Schokoladenmousse
mit hausgemachtem Waldbeerensorbet EUR 6,20

Schwedische „Choklodkaka“
mit Sahne und frischen Früchten EUR 6,50

Duett von Whiskey- & Nougatparfait
auf Schokopflaumen EUR 6,50

4-Gang-Menüs

(ab 10 Personen)

MENÜ 1

Duett von Shrimps und Petersfischfilet (Saint-Pierre) an Kräuter-Senfsauce
mit pikantem Fenchelsalat

* * *

Consommé von Champignons
mit Paprikaklößchen

* * *

Schweinefilet - am Stück gebraten -
an grober Senfsauce
mit Vichygemüse und Kartoffelkroketten

* * *

Himbeer-Bayrischcreme
an hausgemachtem Schokoladen-Chilieis

EUR 39,00 pro Person

MENÜ 2

Rindercarpaccio mit frischem Parmesan
und leichter Balsamico-Vinaigrette

* * *

Schaumsüppchen von Pesto
mit Shrimps und Nusssahne

* * *

Gebratenes Doradenfilet an Artischocken-Olivengemüse
mit Paprika-Kartoffelragout

* * *

Hausgemachtes Rosmarin-Panna Cotta
mit cremigem Stracciatellaeis

EUR 44,00 pro Person

5-Gang-Menü (ab 10 Personen)

MENÜ

In Fleur de Sel eingelegtes, hausgeräuchertes Lachsmedaillon
an Gurkencoulis und Baby-Leafsalat

* * *

Champignonconsommé
mit Nussklößchen und Sesam-Chesterstange

* * *

Ragout von Jakobsmuschel und Garnele
in leichtem Noilly Prat-Schaum, mit Kaiserschoten und Duftreis

* * *

Kalbsrücken im Kräuter-Tomatenmantel gebacken
an Balsamico-Cognacsauce, feinem Gemüse
und Herzoginkartoffeln

* * *

Limonen-Quarkmousse im Glas mit Kirsch-Schokoladenpüree
und hausgemachtem Sorbet

EUR 53,00 pro Person

Galamenü

(ab 15 Personen)

MENÜ

Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust mit Pflaumenbonbons,
Haselnusscrêpe und Orangen-Johannisbeersauce

* * *

Consommé von Steinpilzen
mit Pfifferlingsklößchen und Schalotten-Chesterstange

* * *

Trio von gebackener Jacobsmuschel,
pochierter Seezungenschleife und Riesengarnele
an Balsamicoschaum und Safranpilaw

* * *

Rinderfilet „Wellington“ mit Madeirasauce,
feinem Gemüse und dreierlei Kartoffelbeilagen

* * *

Lasagne von hellem und dunklem Schokoladenmousse
mit hausgemachtem Waldbeerensorbet

* * *

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
mit Trauben, Erdbeeren und Nussbaguette

EUR 72,00 pro Person

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Buffetauswahl zusammengestellt.

BUFFET

„Auf Empfehlung unseres Küchenchefs“ (ab 25 Personen)

Lassen Sie Sich von unserem Küchenchef überraschen.

Wir stellen Ihnen ein umfangreiches Buffet,
der Jahreszeit entsprechend, zusammen.

- Großes Salatbuffet
- Vorspeisenvariationen
- Suppe
- Auswahl an drei verschiedenen warmen Speisen
(Fisch, Fleisch, Vegetarisch)
- Große Dessertauswahl / Eis
- Frisches, hausgebackenes Brot, Baguette und Butter

EUR 29,00 pro Person

BUFFET ,Holstein‘ (ab 25 Personen)

KALT

- Schweinebraten gefüllt mit Trockenfrüchten und Johannisbeer-Meerrettichdip
- Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce
- Hausgebeiztes Lachsfilet mit Dill, Zitrone und Fenchel dazu würzige Dill-Honigsauce
- Matjesfilet mit Hausfrauensauce und Schnittlauch-Zwiebeln
- Rustikale Schinkenauswahl im Salatbeet
- Bachforelle geräuchert mit Preiselbeersahne
- Verschiedene Salate vom Wochenmarkt

WARM

- Consommé von Wildkräutern mit Gemüsejulienne
- Kieler Bierkrustenbraten mit Wirsinggemüse & Röstkartoffeln
- Oldenburger Poularde in Velouté mit Wurzelgemüse
- Birnen-Bohnen-Speck
- Dorschfilet in Senf gebraten mit Lauch, Cherrytomaten und Salzkartoffeln
- Speckböhnchen, Bratkartoffeln, buntes Gemüse und Butterreis

DANACH

- Holsteiner Beerengrütze mit Vanillesauce
- Zitronen-Quarkcreme mit Kirschpüree
- Gebratene Mehlbündel mit Rumfrüchten und Eis

Auswahl an frischen, hausgebackenen Brotsorten, Butter

EUR 32,00 pro Person

BUFFET

„Zwischen den Meeren“

(ab 25 Personen)

KALT

- Roulade vom Rauchlachs mit Büsumer Krabben & Kräuter-Creme fraîche
- Rauchforellenfilet mit gebackenem Sellerie
- Matjesfilets in Variationen (in Senf, Sherry, Zwiebeln, Tomatensauce)
- Goldgelbes Kasseler-Rippensperr - leicht geräuchert - an hausgemachten Rohkostsalaten
- Salate vom Land & aus dem Meer
- Geflügelpastete mit Johannisbeer-Orangensauce
- Kieler Sprotten, Makrelen, Stremellachs und Bücklingsfilet an Meerrettich-Gurkensalat

WARM

- Büsumer Krabbensuppe mit Cognacsahne
- Zanderfilet in Garten-Kräutern gebraten, auf Schmorgurken
- Putenbrustfilet in Kresse-Eihülle gebraten auf gestovtem Wurzelgemüse
- Roastbeef - am Stück gebraten - mit Pfeffersauce, buntem Gemüse & Gratinkartoffeln

DANACH

- Vanille-Bayrischcreme mit Karamellschaum
- Eisauswahl mit angeschlagener Sahne
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Auswahl an frischen, hausgebackenen Brotsorten

EUR 34,50 pro Person

BUFFET

„Kulinarische Europareise“

(ab 25 Personen)

KALT

- Spanischer Serranoschinken mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Französischer Flußkrebsscocktail in Senfmousseline und Früchten
- Ungarische Edelsalami mit Peperoni
- Rosa gebratene Entenbrust „Normandie“ mit Cumberlandsaucen und gebackenem Sellerie
- Baskische Tappas-Auswahl
- Portugiesischer Kräuterheilbutt mit Zitrone mariniert und Kerbel-Meerrettich
- Französische Lachs- oder Gemüseterrine mit Muskat-Honigsauce

WARM

- Brunnenkressensuppe nach deutscher Art mit Grießklößchen
- Schweinefilet „Benelux“ im Blätterteigmantel mit Sauce Bernaise und Mandelbrokkoli
- Lothringer Gratinkartoffeln, sizilianische Rosmarinkartoffeln
- Spanische Paella
- Italienische Bandnudeln mit Blattspinat und Mozzarella
- Medaillons vom Petersfisch „kroatische Art“ auf Letschogemüse

DANACH

- Portugiesische Crème Karamell mit Vanillesahne
- Variation „Neapel“ von aufgeschnittenem Obst mit Pistaziensabayone
- Bayrisch Creme mit Waldbeeren und Kirschwasser

Auswahl an frischen, hausgebackenen Brotsorten

EUR 35,50 pro Person

BUFFET ,Italien‘ (ab 25 Personen)

KALT

- „Vitello tonnato“, Kalbsfleisch mit herzhafter Thunfischsauce
- Eingelegte Anti Pasti
- Leichte Salatauswahl - sommerlich frisch
- Pochierte Fischmedaillons auf sizilianischer Sauce
- Italienischer Landschinken mit Grissini, getrockneten Tomaten & Galiamelone
- Crevetten mit Avocado, weißem Balsamico & Pelatitomaten
- Gebratene Austernpilze mit Parmesan, Oliven & Peperoni
- Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

WARM

- Minestrone mit Salbei, Schinken & Parmesan
- Kalbsragout „Venezianische Art“
geschmort mit Wurzelgemüse in Tomaten-Oreganosauce
- Zucchini-Kartoffelgratin
mit Mozzarella & Parmesan überbacken
- Pilzrisotto & Rosmarinkartoffeln
- Geflügel Saltimbocca mit Zitronen-Salbeisauce
- Medaillons vom Saint-Pierre-Fisch (Petersfisch)
auf Paprika-Auberginengemüse

DANACH

- Salat von frischen Früchten mit Maraschino
- Italienische Eisauswahl
- Weinschaumcreme mit Amarenabeeren
- Tiramisu mit Amaretto

Verschiedene Ciabattasorten mit Oliven und getrockneten Tomaten

EUR 35,00 pro Person

BUFFET ,Galabuffet – mit Eisfigur‘

(ab 25 Personen)

KALT

- Gebratene Riesengarnelen mit Frühlingslauch & roten Zwiebeln
- Carpaccio vom Bonito mit Sesamvinaigrette
- Lachs „Bellevue“ mit Flusskrebsen, Lachspralinen & Kaviar-Creme Fraîche
- Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust an Berglinsen, mit Koriander & Austernpilzen
- Avocado-Shrimpsalat mit Cherrytomaten
- Edle Salate vom Land & aus dem Meer
- Schweinefilet im Pilzstrudel auf Rucola & Walnüssen

WARM

- Consommé von italienischen Pelatitomaten mit Pestoklößchen
- Kalbsrücken am Stück im Morchelmantel gebraten mit Sherryjus, feinem Gemüse & Gratinkartoffeln
- Shrimps, Entenbruststreifen und Schweinefilet mit knackigem Gemüse - im Wok live zubereitet -
- Medaillons vom Wildlachs auf Zitronengras-Rieslingsauce, mit Muskat-Blattspinat & Basmatireis
- Maispouardenbrust auf gestovtem Gemüse & gebratenen Nudeln

DANACH

- „Traumschiff“ Eisbombe
- Mousse von heller & dunkler Schokolade mit eingelegten Früchten
- Himbeer-Joghurt-Charlotte mit frischen Erdbeeren
- Crème Caramel mit gerösteten Nüssen
- Käseauswahl aus den Kellern Kiels mit Trauben & Baguette
Auswahl an frischen, hausgebackenen Brotsorten

EUR 50,00 pro Person

Steigenberger Conti Hansa · Schloßgarten 7 · 24103 Kiel · Germany
Telefon: +49 431 5115-0 · Telefax: +49 431 5115-444 · kiel@steigenberger.de · www.kiel.steigenberger.de

Ein Betrieb der Steigenberger Hotels Aktiengesellschaft · Sitz der Gesellschaft: Frankfurt - HRB 25755 · Amtsgericht Frankfurt
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Ralf Corsten · Vorstand: Arco Buijs (Sprecher) · Matthias Heck
Ust.-ID.-Nr.: DE 114 216 731 · Steuer-Nr.: 047 245 33006
Dresdner Bank AG · Konto-Nr.: 110 824 400 · BLZ: 210 800 50 · BIC: DRESDEFF210 · IBAN: DE11 2108 0050 0110 8244 00

LANGSCHLÄFERBUFFET

(ab 25 Personen)

GETRÄNKE	<ul style="list-style-type: none">● Glas Sekt zum Empfang● Kaffee, Tee und Schokolade, Säfte
BROT	<ul style="list-style-type: none">● Brötchen- und Brotauswahl, Buttercroissants, Mini-Muffins, Plunderteilchen
SÜSSES	<ul style="list-style-type: none">● Verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella
CEREALIEN	<ul style="list-style-type: none">● Auswahl an verschiedenen Müsli- und Cerealiensorten
OBST	<ul style="list-style-type: none">● Obstpatte mit geschnittenem Obst, Fruchtsalat
MILCHPRODUKTE	<ul style="list-style-type: none">● Speisequark, Früchtejoghurt, frische Vollmilch
KÄSE	<ul style="list-style-type: none">● verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse
AUFSCHNITT	<ul style="list-style-type: none">● Diverse Wurstsorten, Holsteiner Katenschinken, Geflügelaufschnitt, Roastbeef kalt
FISCH	<ul style="list-style-type: none">● Räucherfischplatte, Stremellachs mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich,
SALATE	<ul style="list-style-type: none">● Heringsmarinaden, angemachte Salate
EIERSPEISEN	<ul style="list-style-type: none">● Gekochte Eier, Rührei mit & ohne Schinken dazu Schnittlauch
SOWIE	<ul style="list-style-type: none">● Nürnberger Rostbratwürstchen und gebratener Frühstücksspeck
SUPPEN	<ul style="list-style-type: none">● Zwei Suppen der Saison
DESSERT	<ul style="list-style-type: none">● Holsteiner Rote Grütze● Süße Dessertauswahl mit Eis und gebackenen Waffeln

EUR 25,00 pro Person

Gern erweitern wir das Langschläferbuffet um zwei warme Hauptgerichte auf Empfehlung unseres Küchenchefs zu einem Brunchbuffet.

EUR 29,00 pro Person

Hauptgangvorschläge Brunchbuffet

Rotbarschmedaillons in Senf gebraten
mit Cherry-Tomaten, Frühlingslauch
und Röstkartoffeln

oder

Steinbeißerfilet
auf ZucchiniGemüse
und Kräuterrisotto

oder

Lachsmedaillons
in Kräuter-Rieslingsauce
mit Blattspinat und Butterkartoffeln

oder

Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste
auf Tomatengemüse
dazu Pestonudeln

oder

Medaillons vom Schwein
in Pilzsauce mit Bohnengemüse
und Herzogin-Kartoffeln

oder

Rücken-Krustenbraten
an Balsamicojus
mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

Vielen Dank für Ihre Wahl von zwei Hautgängen.

IMBISS

(ab 15 Personen)

VORSCHLAG I

- Kaiserschotensuppe mit Wasabi
- Frische Pfannkuchen
süß mit Zucker, Apfelmus oder Honig
würzig mit Kräuterquark, Lachs oder Schinken
- Tomate-Mozzarella im Glas mit Basilikum
- Matjestatar in Mürbeteig-Tartelettes mit Creme fraîche
- Paprika-Frischkäse-Mousse auf Vollkornbrot mit Kresse
- Medaillons vom Schweinefilet mit Kalbslebermousse
- Joghurt mit eingelegten Früchten

EUR 17,00 pro Person

VORSCHLAG II

- Tomatensuppe „Bretagne“
- Quiche mit Schinken, Käse und Lauch
- Medaillon vom St. Pierrefilet unter der Tomatenhaube
- Französische Baguettescheiben verschieden belegt
- Hähnchenbrustmedaillons á la Bordeaux
- Tarte de Provence mit Paprika
- Mandel-Creme-Karamell mit geschlagener Sahne
- Obstsalat im Glas

EUR 17,50 pro Person

VORSCHLAG III

- Paprika-Zitronengras-Suppe mit Geflügelfleischklößchen
- Wraps zum selbst belegen mit Hähnchenbrust, Dips und Salat
- Gemüsebällchen auf Chilissalat
- Exotischer Shrimpsalat im Glas
- Gebackenes Gemüse mit Sojasauce
- Eingelegtes Lachsfilet im Sesammantel
- Äpfel und Ananas im Kokosteig gebacken mit Honig-Vanillesauce

EUR 17,50 pro Person

VORSCHLAG IV

- Mais-Chilisuppe mit Truthahnbruststreifen
- Toast „Hawaii“ - Ecken mit Ananas, Schinken und Käse
- Knusprige Hähnchenbrustmedaillons mit Südstaatensauce
- Barbecue-Gemüse mit Mango-Chili-Dip
- Mini-Sandwich mit Räucherlachs und Rucola-Salat
- Mini-Hamburger
- Apfel-Crunch-Pudding mit Vanillesauce

EUR 18,00 pro Person

Fingerfood

Stellen Sie sich Ihre Auswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen.
Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge pro ausgewähltem Fingerfood beträgt 5 Portionen.

HERZHAFT:	Anzahl pro Portion	Preis pro Portion
Vegetarische Tempura mit Sojasauce	4 Stück	EUR 3,00
Kartoffelrösti mit Schinken und Käse	2 Stück	EUR 3,00
Satéspieße in Erdnuss-Sauce	4 Stück	EUR 2,50
Reibekuchen mit Apfelmus und Crème fraîche	2 Stück	EUR 3,00
Mini Frühlingsröllchen mit Mango-Dip	6 Stück	EUR 2,00
Dim Sum mit Sojasauce	4 Stück	EUR 2,50
Lachsmedaillons unter der Pestokruste	2 Stück	EUR 2,00
Mini-Quiche mit Rauchlachs und Spinat	2 Stück	EUR 3,00
Mini-Pizza	3 Stück	EUR 2,60
Mini-Frikadellen mit Senf und Gurken	6 Stück	EUR 2,50
Rauchlachsmousse auf dem Chicoréeblatt	2 Stück	EUR 2,50
Nürnberger Würstchen im Blätterteig	3 Stück	EUR 2,50
Suppe im Weckglas	2 Gläser	EUR 2,00
Kartoffelsalat mit Mini-Wiener	1 Portion	EUR 2,00
Tomate-Mozzarella im Glas	1 Glas	EUR 2,00
Käseigel	1 Portion	EUR 2,00
Mozzarellasticks	2 Stück	EUR 1,50
Poppers mit Cheddar Käse	2 Stück	EUR 2,50
Gefüllte Kirschtomaten	1 Portion	EUR 2,50
Garnelenspieße mit Aioli	1 Stück	EUR 5,00
Auberginen-Roulade mit Ziegenkäsefüllung	1 Stück	EUR 2,00
Bruschetta	2 Stück	EUR 3,00

Fingerfood

Stellen Sie sich Ihre Auswahl ganz nach Ihren Wünschen zusammen.
Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge pro ausgewähltem Fingerfood beträgt 5 Portionen.

SÜSS:	Anzahl pro Portion	Preis pro Portion
Mini-Croissants mit Marmelade	3 Stück	EUR 2,60
Plunderteilchen	3 Stück	EUR 2,60
Obsttartelette	1 Stück	EUR 1,50
Mini-Windbeutel in Schokolade	4 Stück	EUR 2,00
Mini-Spritzkuchen mit Honig	2 Stück	EUR 1,50
Frischer Obstsalat im Glas	1 Glas	EUR 1,50
Schoko-oder Blaubeer-Muffins	1 Stück	EUR 2,60
Schokoladencroissant	1 Stück	EUR 2,60
Mini-Biskuitrolle	1 Stück	EUR 2,00
Quarkbällchen	3 Stück	EUR 1,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	1 Stück	EUR 2,60
Rote Grütze mit geschlagener Sahne	1 Glas	EUR 1,20
Sahne-Milchreis mit Rotweinpflaumen	1 Glas	EUR 1,20
Panna Cotta mit Fruchtsauce	1 Glas	EUR 1,20
Mousse au Chocolate	1 Glas	EUR 1,50
Crème Karamell mit gerösteten Nüssen	1 Glas	EUR 1,20
Mini-Eis am Stiel	2 Stück	EUR 2,00

ZUM EMPFANG ODER AUSKLANG

MINISANDWICHES & BRÖTCHENCANAPÉES - gebuttert, belegt und garniert -

- 2 Mini-Sandwiches verschieden belegt EUR 3,00
- 2 Brötchencanapées verschieden belegt EUR 3,00

BAGUETTESCHEIBEN oder VOLLKORNBROTALER

- gebuttert, belegt und garniert -

- Parmaschinken mit Melone EUR 3,50
- Roastbeef mit Farmersalat und Kerbel EUR 3,70
- Paprikafrischkäse mit Shrimps EUR 3,00
- Italienische Edelsalami und Cherrytomaten EUR 2,90
- Matjestatar mit Kerbel-Crème fraîche und rosa Beeren EUR 3,00
- Schweinefilet mit Kalbslebermousse EUR 3,70
- Räucherlachs mit Crème Fraîche EUR 3,70
- Französischer Rohmilchkäse mit Trauben EUR 3,30
- Schimmelkäse mit Mango und Erdbeeren EUR 3,00
- Rührei und Büsumer Krabben EUR 4,30

Auf Wunsch servieren wir verschiedene Baguettesorten.

CANAPÉES - mundgerecht ausgestochen und geschmackvoll garniert -

- Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenfilets EUR 4,30
- Rohmilchkäse mit Walnuss und Trauben EUR 3,70
- Serranoschinken mit Feige EUR 4,60
- Hummersalat mit Forellenkaviar und Crème fraîche EUR 6,00
- Königsgarnele auf Frischkäse EUR 5,00
- Rinderfilet mit Trüffel mousse und Kresse EUR 5,00
- Kalbsrückenscheiben mit Kresse mousse und Cherrytomaten EUR 4,40
- Shrimps mit Basilikummayonaise EUR 5,00
- Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Forellenkaviar EUR 4,60
- Geräuchertes Schweinefilet mit Kalbslebermousse und Kerbel EUR 4,60

Auf Wunsch servieren wir ausgestochene Schwarzbrotalder.

AUS DEM SUPPENTOPF

(ab 10 Personen)

SUPPEN

- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Fleischklößchen
- Geflügel-Currysuppe mit geräucherten Hähnchenbruststreifen
- Möhren-Orangensuppe mit Thymian - vegetarisch -
- Käse-Lauchsuppe mit gebratenem Hackfleisch
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Geflügelbrühe mit Klößchen, Eierstich, Gemüse & Nudeln
- Blickstedter Kartoffelsuppe mit Rauchwurst

EINTÖPFE

- Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben
- Chili mit gebratenem Hackfleisch, Kidneybohnen, Kartoffeln und Mais
- „Pichelsteiner“ Topf
3 Sorten Fleisch, Gemüse, Kartoffelscheiben in würziger Brühe
- Kartoffeleintopf mit Lauch, Sellerie und gebratenem Schinken
- Vegetarischer, tomatisierter Gemüseeintopf mit Nudeln und Salbei

Bitte wählen Sie zwei Suppen oder Eintöpfe aus.
Dazu reichen wir frisches, hausgebackenes Brot

EUR 13,00 pro Person



LUNCHBOXEN

Vorschlag I

ein Sandwich mit Käse
ein Sandwich mit Salami
ein Müsliriegel
ein knackfrischer Apfel
ein Stück Plundergebäck
ein Mineralwasser 0,33 l

EUR 9,00 pro Person

Vorschlag II

ein Sandwich mit Käse
ein Sandwich mit Salami
ein Müsliriegel
ein Stück Obst
ein Schinken-Käsecroissant
ein gekochtes Ei
ein Mineralwasser 0,33 l

EUR 11,00 pro Person

Vorschlag III

ein Sandwich mit Käse
ein Sandwich mit Salami
ein Müsliriegel
ein Schnitzel
ein Stück Obst
ein Schokoladenriegel
ein gekochtes Ei
ein Mineralwasser 0,33 l

EUR 13,00 pro Person



Steigenberger Conti Hansa · Schloßgarten 7 · 24103 Kiel · Germany
Telefon: +49 431 5115-0 · Telefax: +49 431 5115-444 · kiel@steigenberger.de · www.kiel.steigenberger.de

Ein Betrieb der Steigenberger Hotels Aktiengesellschaft · Sitz der Gesellschaft: Frankfurt - HRB 25755 · Amtsgericht Frankfurt
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Ralf Corsten · Vorstand: Arco Buijs (Sprecher) · Matthias Heck
Ust.-ID.-Nr.: DE 114 216 731 · Steuer-Nr.: 047 245 33006
Dresdner Bank AG · Konto-Nr.: 110 824 400 · BLZ: 210 800 50 · BIC: DRESDEFF210 · IBAN: DE11 2108 0050 0110 8244 00

BM 2012 Änderungen und Preisangleichungen vorbehalten.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		EUR 2,20
Glas Tee		EUR 2,20
Große Tasse Schokolade		EUR 3,20
Latte Macchiato		EUR 3,00
Cappuccino		EUR 2,40
Milchkaffee		EUR 3,00
Espresso		EUR 2,20
Doppelter Espresso		EUR 4,40
Kanne Kaffee		EUR 10,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris classic	0,25 l	EUR 2,80
Apollinaris Selection	0,75 l	EUR 6,90
Staatlich Fachingen	0,25 l	EUR 2,80
Coca Cola®/light®	0,2 l	EUR 2,80
Fanta®, Sprite®	0,2 l	EUR 2,80
Granini Fruchtsäfte	0,2 l	EUR 2,80
Granini Fruchtsäfte	1,0 l	EUR 10,40
Schweppes Ginger Ale®	0,2 l	EUR 2,80
Schweppes Bitter Lemon®	0,2 l	EUR 2,80
Schweppes Tonic Water®	0,2 l	EUR 2,80
Spezi®	0,4 l	EUR 3,60
Apfelsaftschorle	0,4 l	EUR 3,60

BIER VOM FAß

Königs Pilsener	0,3 l	EUR 3,20
Köstritzer	0,3 l	EUR 3,20
Alsterwasser	0,3 l	EUR 3,20

FLASCHENBIER

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	EUR 3,80
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	EUR 3,80
Erdinger Hefeweizen, dunkel	0,5 l	EUR 3,80
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,80
Vita Malz	0,33 l	EUR 2,80

APERITIF

Campari®, Orange oder Soda		EUR 8,00
Pernod®	5 cl	EUR 5,00

VERMOUTH

Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	EUR 5,50
----------------------------------	------	----------

SHERRY UND PORTWEIN

Sherry dry, medium, cream	5 cl	EUR 5,50
White Port, Tawny Port	5 cl	EUR 5,50

SCOTCH WHISKY

Ballantines®	2 cl	EUR 4,20
Johnnie Walker Red Label®	2 cl	EUR 4,20
Dimple®	2 cl	EUR 4,80
Chivas Regal®	2 cl	EUR 4,80

CANADIAN WHISKY / IRISH WHISKEY

Canadian Club®	2 cl	EUR 4,60
Tullamore Dew®	2 cl	EUR 4,60

MALT WHISKY

Glenfiddich®	2 cl	EUR 4,80
--------------	------	----------

LIKÖR

Baileys®	2 cl	EUR 3,70
Amaretto Disaronno Originale	2 cl	EUR 3,70
Benedictine D.O.M.®	2 cl	EUR 4,20
Sambucca Molinari	2 cl	EUR 3,70
Cointreau	2 cl	EUR 4,20
Grand Marnier®	2 cl	EUR 4,20

COGNAC / WEINBRAND

Asbach Uralt	2 cl	EUR 3,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,40
Hine V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,40
Martell V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,80
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	EUR 4,80
Remy Martin Club	2 cl	EUR 6,40

GRAPPA

Grappa Alexander di Prosecco	2 cl	EUR 4,20
Grappa Alexander di Cabernet	2 cl	EUR 4,20
Grappa Alexander di Chardonnay	2 cl	EUR 4,60

CALVADOS
Calvados Calvador X.O. 2 cl EUR 4,20

AQUAVIT / KORN

Fürst Bismarck 2 cl EUR 3,10
Doornkaat 2 cl EUR 3,10
Bommerlunder 2 cl EUR 3,10
Malteserkreuz Aquavit 2 cl EUR 3,30
Aalborg Jubiläums Aquavit 2 cl EUR 4,00
Linie Aquavit 2 cl EUR 4,00

BITTER

Jägermeister 2 cl EUR 4,20
Underberg 2 cl EUR 4,20
Fernet Branca 2 cl EUR 4,20
Averna 2 cl EUR 4,20
Ramazotti 2 cl EUR 4,20
Gammeldansk 2 cl EUR 4,20

Obstbrand

Schladerer Himbeergeist 2 cl EUR 4,20
Schladerer Kirschwasser 2 cl EUR 4,20
Schladerer Williamsbirne 2 cl EUR 4,20
Schladerer Zwetschghe 2 cl EUR 4,20

SEKT

Steigenberger Tradition 0,1 l EUR 4,50
Steigenberger Tradition 0,75 l EUR 24,00
Prosecco Casa Bianca 0,1 l EUR 4,50
Prosecco Casa Bianca 0,75 l EUR 24,00

CHAMPAGNER

Cordon Bleu Select 0,1 l EUR 11,00
Henriot Brut Souverain 0,75 l EUR 44,00
Henriot Blanc de Blancs 0,75 l EUR 60,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l EUR 75,00
Moët&Chandon Brut Impérial 0,75 l EUR 75,00
Moët&Chandon Cuvée
Dom Pérignon 0,75 l EUR 160,00

COCKTAILS

Kir Weißwein, Crème de Cassis	EUR 6,00
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis	EUR 11,00
Conti Hansa Cocktail alkoholfrei Tonic Water®, Maracujasaft, Vanille Sirup, Blue Curacao (alkoholfrei)	EUR 5,00
Conti Hansa Cocktail Sekt, Maracujasaft, Vanille Sirup, Erdbeersirup	EUR 6,30
Caipirinha alkoholfrei Bitter Lemon®, Lime Juice, Limette	EUR 5,80
Caipirinha Cachaca, Lime Juice, Limette	EUR 7,40

Ⓞmit Farbstoff Zuckercouleur

Ⓞmit Farbstoff

Ⓞchininhaltig

Ⓞkoffeinhaltig

Ⓞkonserviert

ⓄPhenylalaninquelle

ⓄAntioxidationsmittel

WEINKARTE

DEUTSCHE WEISSWEINE

Rheingau

2009er	Schloß Vollrads Riesling Qualitätswein, trocken Weingutsverwaltung Schloß Vollrads KG	EUR 31,00
2009er	Hallgartener Mehrhölzchen Riesling, Qualitätswein, halbtrocken Frankhof Edition	EUR 27,00

Baden

2009er	Oberbergener Bassgeige Grauburgunder Qualitätswein, trocken Franz Keller, Schwarzer Adler	EUR 31,00
2009er	Neuweierer Mauerberg Riesling, Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Neuweier	EUR 26,00

Franken

2009er	Würzburger Stein Silvaner, Kabinett, trocken Bürgerspital	EUR 32,00
--------	---	-----------

DEUTSCHER WEISSHERBST

Baden

2008er	Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Weißherbst Kabinett, trocken, Qualitätswein mit Prädikat Alde Gott Winzergenossenschaft e.G.	EUR 27,00
--------	---	-----------

Pfalz

2008er	Dürkheimer Feuerberg Portugieser Weißherbst Qualitätswein, halbtrocken Frankhof Edition	EUR 26,00
--------	--	-----------

DEUTSCHE ROTWEINE

Pfalz

2009er Dornfelder, Qualitätswein, trocken EUR 27,00
Weingut Lergenmüller

Württemberg

2008er Lemberger, Qualitätswein, trocken EUR 34,00
Weingüter und Schloßkellerei
Graf von Neipperg

Baden

2008er Sasbachwaldener Alde Gott EUR 30,00
Spätburgunder, Kabinett, trocken
Alde Gott WinzerGenossenschaft e.G.

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

Bordeaux

2007er „La Signature“ EUR 26,00
Bordeaux A.C. Blanc, trocken
Schröder & Schyler

Loire

2009er Sancerre A. C. EUR 40,00
Lucien Crochet. trocken

Burgund

2007er Chablis A. C. EUR 38,00
Domaine de Maison Blanche
trocken

Elsass

2007er Pinot Blanc de Blancs A.C. EUR 27,00
Léon Beyer
trocken

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

Burgund

2000er	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits A. C. Cuvée des Dames de Vergy	EUR 39,00
--------	--	-----------

Bordeaux

2007er	Château Lafitte, MBC Premières Côtes de Bordeaux A. C.	EUR 36,00
--------	---	-----------

2006er	Château Grand-Pey-Lescours, MBC St. Emilion Grand Cru	EUR 42,00
--------	--	-----------

Beaujolais

2009er	Beaujolais Villages A. C. Charles Roy, trocken	EUR 27,00
--------	---	-----------

Rhône

2008er	Crozes Hermitages A.C. „Les Meysonnières“ M. Chapoutier	EUR 31,00
--------	---	-----------

2007er	Châteauneuf-du-Pape A.C. Domaine Lucien Barrot & Fils	EUR 50,00
--------	--	-----------

ITALIENISCHE WEISSWEINE

Friaul

2009er	Pinot Grigio Provincia di Pavia Tenute Neirano, trocken	EUR 25,00
--------	---	-----------

Piemont

2008er	Gavi D.O.C.G. Tenute Neirano trocken	EUR 26,00
--------	--	-----------

ITALIENISCHE ROTWEINE

Friaul

2008er	Merlot Friuli Grave D.O.C. trocken	EUR 25,00
--------	--	-----------

Toscana

2007er	Chianti Castiglioni D. O. C. G. Marchesi de Frescobaldi trocken	EUR 28,00
--------	---	-----------

Piemont

1999er	Barolo D.O.C.G. Di Castiglione Falletto	EUR 70,00
--------	--	-----------

SPANISCHE ROTWEINE

Rioja

2006er	Cune Crianza Compania Vinicola del Norte de Espana Rioja Alta, trocken	EUR 26,00
--------	--	-----------

2008er	Acta Real Tempranillo Rojas y Olarra trocken	EUR 22,00
--------	--	-----------

NEUE WELT WEINE

Chile

2009er	Cabernet Sauvignon De Gras fruchtig, trocken	EUR 25,00
--------	--	-----------

Wir möchten darauf hinweisen, dass sich die Jahrgänge der einzelnen Weine bis zu Ihrer
Veranstaltung eventuell ändern können.