

Herzlich Willkommen

im Steigenberger Hotel Stadt Hamburg in Wismar.
Zentral gelegen - direkt im Zentrum und an Norddeutschlands
größtem geschlossenem Marktplatz.

Perfekt vereint es den sehr angenehmen, modernen Komfort
eines erstklassigen Hauses mit dem beeindruckenden
historischen Flair der zum Weltkulturerbe erklärten Stadt.

Hinter den denkmalgeschützten Mauern verbergen sich 103
Zimmer und eine Suite in verschiedenen Kategorien.

Unser Restaurant „Weinwirtschaft“ verwöhnt Sie mit
Gaumenfreuden der regionalen und mediterranen Küche.

In den 5 klimatisierten, modernen Konferenzräumen und
unserem aufmerksamen Bankettpersonal werden
Veranstaltungen jeglicher Art zu dem gewünschten Erfolg.

Über den Dächern Wismars bieten wir Ihnen eine finnische
Sauna, ein Dampfbad und ein Kneipp-Becken den Rahmen für
Erholung und Entspannung.

Ihr Ansprechpartner:

Gabriele Niemann

Tel +49 3841 239-711

E-Mail veranstaltung@hotel-stadt-hamburg-wismar.de

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste demnächst an der Ostsee zu
begrüßen, um Ihnen persönlich zu sagen:

„Schön, dass Sie da sind!“

Ruth Ramberger
Hoteldirektorin

Inhalt

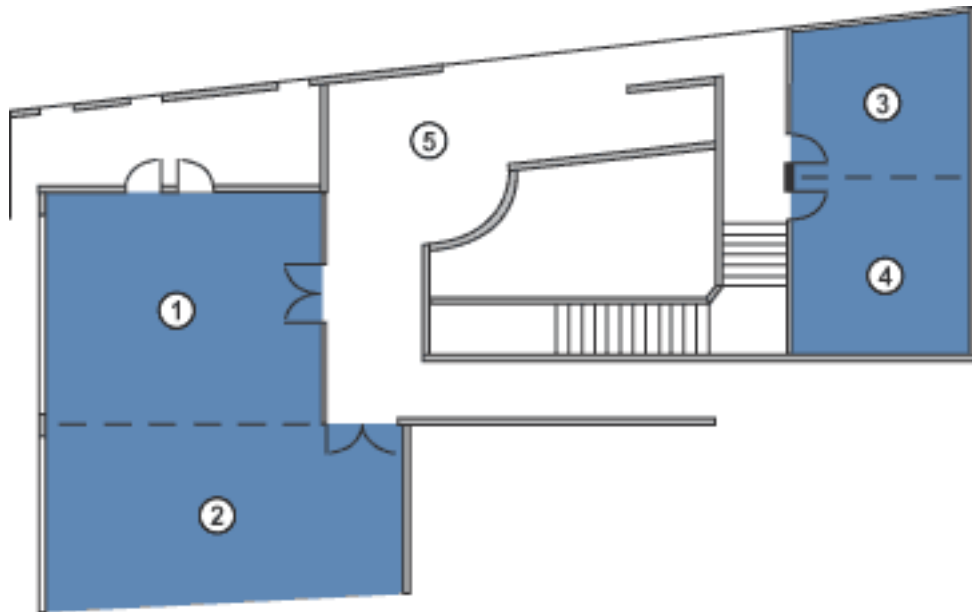
Daten und Fakten des Hotels	3
Gemütlich. Genießen. Gemeinsam erleben. Unser Raumplan und unsere Kapazitäten	4
Restaurant Weinwirtschaft, Salon Wismaria & Gewölbekeller „Tita“ & Salon Wismaria	5
Getränke	6-8
Menüs, Buffets und Catering	9-16
Hochzeitspauschale	17
Historisch. Hanseatisch. Herzlich. – Die Stadt Wismar	18



Daten und Fakten des Hotels

DEHOGA-Klassifizierung	4 Sterne
Eröffnung	1993
Letzte Renovierung	2006
Lage	direkt am historischen Markt im Zentrum 60 km westlich von Rostock 130 km östlich von Hamburg 250 km nordwestlich von Berlin
Parkplätze	28 hoteleigene Stellplätze, davon 15 Tiefgaragenplätze
Zimmer	103 Zimmer und Suiten, davon 16 Standard Einzelzimmer 69 Standard Doppelzimmer 12 Komfort Doppelzimmer 05 Superior Doppelzimmer 01 Suite
Zimmerausstattung	Bad/Dusche, Haartrockner Telefon, Flachbildfernseher, Radio, Minibar, W-LAN, Haartrockner und Schreibtisch
Serviceleistungen	Nichtraucher-Hotel Zimmerservice Reinigungs- und Gepäckservice W-LAN im gesamten Hotel Business-Center mit Internet-PC
Gastronomie	Restaurant „Weinwirtschaft“ mit integrierter Bar Terrasse zum historischen Markt TiTa Gewölbekeller
Tagungsräume	5 Tagungsräume für bis zu 150 Personen Größe von 27 bis 130 m ²
Wellnessbereich	Finnische Sauna, Dampfbad, Terrassenbereich, Massagen auf Anfrage

Raumplan und Kapazitäten



Raum	Fläche in m ²	Raumhöhe in m	Raumlänge x Raumbreite in m	Parlamentarisch h	Stuhlreihen	U-Form	Empfang	Bankett	Halbtagesmiete in €	Ganztagesmiete in €
Rügen/Usedom	130	3	14x8	60	100	36	150	60	150	300
Rügen	66	3	10,5x6	20	40	24	40	30	75	120
Usedom	64	3	8x8	30	40	20	40	30	75	120
Poel/Hiddensee	56	3	11,3x4,8	25	40	20	36	36	75	100
Poel	29	3	5,4x5	8	15	12	-	-	50	75
Hiddensee	27	3	5,4x5	8	15	10	-	-	50	75
Gewölbekeller „Tita“	180							90	250	300
Salon Wismaria	66	2,8	11x6	24	50	26	50	36	100	150

Restaurant [Weinwirtschaft], Salon Wismaria & Historischer Gewölbekeller „TiTa“

Restaurant [Weinwirtschaft]

In der „WEINWIRTSCHAFT“ erwartet Sie eine Vielzahl an überraschenden Köstlichkeiten. Ob Mecklenburger Spezialitäten, internationale Menüs und Buffets oder saisonale Gerichte - weil es frisch am besten schmeckt, bereitet unser Küchenchef diese für Sie täglich mit den besten Produkten verschiedener Regionen zu.

Salon Wismaria

Ergänzend zu unserer Weinwirtschaft bietet das maritime Separee ansprechende Möglichkeiten für private oder geschäftliche Veranstaltungen.

Historischer Gewölbekeller „TiTa“

Feiern Sie rustikal in historischem Ambiente in unserem Gewölbekeller aus dem 14. Jahrhundert. Maritime Dekoration, stilvoll eingedeckte Holztische und gemütliche Holzbänke bieten Ihnen einen stimmungsvollen Rahmen in unserem Tonnengewölbe. Diese außergewöhnliche Location lässt Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden.



Getränke

Getränkepauschale pro Person

Folgende Leistungen sind in dieser Pauschale enthalten:

- Gerolsteiner Wasser Sprudel/Medium/Naturell
- Alkoholfreie Getränke: Gerolsteiner Apfelschorle,
- Coca Cola, Fanta, Sprite
- Säfte: Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft
- Heiße Getränke: Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
- Bier: Rostocker Pils/Dunkel vom Fass, Radeberger Pils, Schöffelhofer Weizen, Clausthaler alkoholfrei
- Sekt: Schilling Sekt, Prosecco Frizzante Ponte DOC Italien
- 1 Aperitif
- 2 Weißweine zur Auswahl
- 2 Rotweine zur Auswahl

pro Person/4 Stunden € 20,00

pro Person/weitere Stunde € 5,00

Spirituosen, Digestive, Cocktails sowie Longdrinks sind in der Pauschale nicht enthalten. Gerne erfüllen wir Ihnen auch diese oder andere Getränkewünsche.



Getränke

AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel/Medium/Naturell	0,25l	€ 2.50
	0,75l	€ 5.80
Vaihinger Orangensaft	0,2l	€ 2.50
	1,0l	€ 7.00
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	€ 2.50
	1,0l	€ 7.00
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2l	€ 2.50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		€ 2.50
Espresso		€ 2.80
Cappuccino		€ 3.00
Milchkaffee		€ 3.10
Pott heiße Schokolade		€ 2.90

Bier

Rostocker Pils/Dunkel vom Faß,	0,3l	€ 2.80
Radeberger Pils vom Faß	0,5l	€ 3.90
Schöfferhofer Weizen	0,5l	€ 3.90
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	€ 2.80

Aperitif

Prosecco Spritz	0,1l	€ 4.50
-----------------	------	--------

Sekt, Champagner & Co.

Schilling Sekt, trocken	0,7l	€ 23.00
Prosecco Frizzante Ponte DOC, Italien	0,7l	€ 20.50
Champagner Taittinger Brut Reserve, Frankreich	0,7l	€ 59.00

Rosé

2010 Las Atilas Rosado, Baron de Ley	0,75l	€ 20.90
--------------------------------------	-------	---------

Rioja

Getränke

Weißweine

2008 Riesling Kabinett, Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75l	€ 20.40
2009 Riesling QbA trocken, Julius Kimmle, Pfalz	0,75l	€ 19.90
2009 Chardonnay, L`Essence du Terrior Weinviertel	0,75l	€ 20.60
2009 Chenin Blanc Welmoed Winery, Stellenbosch	0,75l	€ 20.20
2009 Sauvignon Blanc Coastal Buitenverwachting, Constania, Kapstadt	1,5l	€ 49.00

Rotweine

2008 Dornfelder QbA Weingut Landgraf, Rheinhessen	0,75l	€ 20.00
2006 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Rocca di Bottari-Abruzzen	0,75l	€ 20.60
2008 Marques de Tiron, Tempranillo Rioja	0,75l	€ 19.40
2008 Agneau Rouge Bordeaux AOC; Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	1,5l	€ 35.00

Digestife

Amaro Ramazotti	2cl	€ 2.50
Jägermeister	2cl	€ 2.50

Spirituosen

Echter Nordhäuser Doppelkorn	2cl	€ 2.50
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2cl	€ 2.50

Mecklenburger Spezialität

Schwechower Obstbrand <i>Kirsche, Birne und Zwetschge</i>	2cl	€ 4.20
--	-----	--------

Menüs, Buffets und Catering

3 und 4 Gang Menüs zur Wahl

Stellen Sie sich aus folgenden Komponenten Ihr 3 oder 4 Gang Menü zusammen.

Vorspeisen

Kleiner Salat mit gegrilltem Gemüse
Spieß vom Mozzarella und Cherrytomate in Kräuteröl
Gemüsewrap mit Rauchlachs
Luftgetrockneter Schinken mit roter und gelber Cherrytomate
Kleines Sülzchen vom Schweinskopf mit Cornichons,
Zwiebelwürfeln und Apfel in Creme



Suppen

Mecklenburger Kartoffelsuppe
Orangen-Karottensüppchen
Kürbiscreme
Waldpilzcreme
Gazpacho (kalte Gemüse-Tomatensuppe)
Tarator (kalte Gurken-Dillsuppe)
Gemüsekraftbrühe mit Croutons
Kräftige Rinderbouillon mit Blumenkohl und gestocktem Ei



Fleischgerichte

Glasierter Kasselerbraten mit Sauerkohl und Butterkartoffeln
Mecklenburger gefüllter Nackenbraten mit Karottenrädchen und
Röstitaler
Sauerbraten mit Schwarzbrotsoße, Rotkohl und Klößen
Hähnchenbrust mit Kaiserschoten-Tomatenragout und Tagliatelle
Putenragout mit Wiesenchampignon, Frühlingslauch und Paprika,
dazu Kräuterreis
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Schweinemedallions, Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln



Menüs, Buffets und Catering

Fischgerichte

Gedämpfter Dorsch mit Wurzelgemüse und Butterreis
Lachsfilet unter der Kräuterkruste Paprika-Lauch-Kartoffelragout
und Rieslingschaum
Gebratener Zander mit provenzalischem Gemüse und
Pestognocchi
Gegrilltes Streifenbarschfilet mit Chorizorisotto im Fenchellöffel
und Safranschaum
Blauer Seehecht mit geschmortem Chicoree und zweierlei
Polenta



Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelgratin mit Mascarpone
Spaghetti mit Ruccola, getrockneter Tomate und Parmesan
Gnocchi mit Paprika, Brokkoli und rotem Pesto
Rote-Beeterisotto mit Ziegenfrischkäse und Ölräuke



Dessert

Sanddorncreme mit Kirschragout
Crème Brulée
Panna Cotta mit Himbeermark
Geeistes Nougatmousse mit Eierlikörschaum
Kaiserschmarren mit Vanillesoße
Ragout von Waldbeeren mit Joghurteis

3 Gang Menü pro Person € 22.50

4 Gang Menü pro Person € 26.50

Für weitere Menüvorschläge stehen wir Ihnen gerne zur
Verfügung.

Zur Beachtung: einige Gerichte sind saisonal.

Menüs, Buffets und Catering

Tapa-Menü

Feine Salatspitzen mit Serranoschinken
und gelben Cherrytomaten

Sülzchen von mediterranem Gemüse mit Thunfischcrème



Steinpilzkartoffelsüppchen



Seeteufel in Serrano gebraten auf Zitronenrisotto

Bardierte Riesengarnelen auf Brotsalat

Kaninchenroulade im Wirsingmantel auf Balsamicolinsen

Trüffeltortelloni mit Olivenöl und Meersalz



Gebrannte Kaffeecrème mit Vanilleschaum

Manchego-Käse mit Feigensenf

pro Person € 26.50



Menüs, Buffets und Catering

Mecklenburger Buffet

Kalte Speisen

Heringsvariationen
Frische Jahreszeitensalate als Rohkost und mariniert
Arrangement von Räucherfisch
Mecklenburger Wurst- und Schinkenspezialitäten
Eisbeinsülzchen mit Remoulade

Brot und Butter



Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wurzelgemüse,

Mecklenburger gefüllter Nackenbraten auf Apfelrotkohl
Dorschfilet in Petersilien-Buttersauce mit Kohlrabistiften

Serviettenknödel,
Kartoffelgratin, Gemüsenudeln



Süßspeisen

Mecklenburger Götterspeise
Grießpudding mit Eierlikör
Kleines Käsebrett mit Kräcker und Trauben

pro Person € 23.00

Menüs, Buffets und Catering

Wismarer Fischbuffet

Kalte Speisen

Heringe in verschiedenen Marinaden
Gegrilltes und mit Kräutercreme gefülltes Gemüse
Garnelen in Olivenöl
Flusskrebsschwänze mit Knoblauchdip
Tomate und Mecklenburger Weichkäse
Geräucherter und hausgebeizter Ostseelachs mit
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honig-Soße
Luftgetrockneter Schinken mit weißem Kohlsalat
Frische und angemachte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter



Warme Speisen

Wismarer Fischsuppe

Fischpfanne von Ostseefischen
(Dorsch, Ostseelachs, Scholle, Hering)
mit Kaisergemüse
Hähnchenbrust mit Brokkoli-Blumenkohl
Kartoffelgratin, Butterreis, Dillkaroffeln



Dessert

Mecklenburger Tiramisu
Griesflammerie mit Kirschragout
Kabinettpudding

pro Person € 26.00

Menüs, Buffets und Catering

Tapa-Bufferet

Suppe

(eine Suppe zur Auswahl)

Mecklenburger Kartoffelsuppe
Steinpilzsüppchen
Kürbiscreme
Orangen-Karottencreme
Kalte Gurkensuppe
Gazpacho

Vorspeisen

Variation von mariniertem & gegrilltem Gemüse
(z.B. kleine Tomaten gefüllt mit Frischkäse, Zucchini & Aubergine,
Wiesenchampignons mit feiner Pfeffercremefüllung,
bunter Paprika u.v.m.)
Cherrytomate & Baby- Mozzarella
Pikanter Geflügelsalat
Heringssalate rot-weiß
Frischkäse mit Krabbenfleisch
Feine Räucherlachspralinen

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinelendenbraten
mit Rosmarinkartoffeln
Gebratener Zander gratiniert mit Pesto Gnocchi
Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Röstinchen
Confit von der Maispoularde in der Pastete
Trüffeltortelloni mit Meersalz

Dessert

Käse auf Apfel- Orangenragout
Frischer Obstsalat
Ananas - Kokoscreme
Ragout von Waldbeeren mit Vanilleschaum

Brotauswahl
Butter, Schmalz und Quark

pro Person € 27.50

Menüs, Buffets und Catering

Gala-Buffer

Vorspeisen

Blattsalate mit dreierlei Dressings
Verschiedene Rohkostsalate
Verschiedene Sorten gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Marinierte Meeresfrüchte
Gefüllte Eier mit Kaviar
Roastbeefröllchen mit Meerrettich und grünem Spargel gefüllt
Balsamicolinsen mit geräucherter Entenbrust
Wildterriner mit Sauce Cumberland
Gedämpfter Ostseelachs

Suppe

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen
und Blätterteigstangen
oder
Steinpilz-Kartoffelsüppchen mit Krabbenfleisch

Hauptgänge

Surf & Turf
Rinderrücken vom Brett mit Garnelen und Portweinjus
Maispoularde mit Romanesko
Steinbeißerfilet mit Pastinaken-Paprikagemüse
Getrüffelte Tortelloni

2 Beilagen zur Auswahl

Rosmarinkartoffeln
Salzkartoffeln, Serviettenknödel,
Kartoffelgratin, Wildreismischung,
Gemüsenudeln, Tagliatelle

Desserts

Schokoladenmousse mit Mangoragout
Himbeer-Limettenmousse
Mundobstplatte

Brot, Butterauswahl

pro Person € 42.50

Menüs, Buffets und Catering

Von der glanzvollen Gala über exklusive Feiern bis hin zu anspruchsvollen Ausstellungs- und Kongressveranstaltungen – wir bieten Ihnen ein exzellentes Catering sowie kompetente und zuverlässige Betreuung. Mit Sinn für Qualität und Frische, einem abwechslungsreichen Angebot sowie einer ansprechenden Präsentation lassen wir Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Ereignis werden. Mit verschiedensten Buffetvariationen, Fingerfood, Snacks und ausgezeichnetem Service erwartet Sie ein niveauvolles Catering.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet zusammen um Ihnen und Ihren Gästen kulinarische Gaumenfreuden zu bereiten.

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung!

Dekoration

Wir setzen eindrucksvolle florale Akzente für Ihre Veranstaltungen individuell nach Ihren Wünschen.

frische Blumengestecke der Saison ab € 5.50



Hochzeitspauschale

Trauen Sie sich!

Erleben Sie diesen unvergesslichen Tag Ihres Lebens in der stilvollen Ambiente unseres Hauses und lassen ihn durch schöne Augenblicke unvergesslich werden.

Folgende Leistungen sind in der Pauschale enthalten:

- Räumlichkeit
- Sektempfang
- Hochzeitsbuffet
- Getränkepauschale für 4 Stunden
- Tischdekoration mit frischen saisonalen Blumen
- Menükarten

pro Person € 59.00

Unser Geschenk für das Hochzeitspaar:

Kostenfreies Hochzeitszimmer mit Blick auf Norddeutschlands größten geschlossenen Marktplatz - auf Anfrage und Verfügbarkeit

Kostenfreie Hochzeitstorte für die Hochzeitsgesellschaft bei einer Feier ab 50 Personen.



Historisch. Hanseatisch. Herzlich. Die Stadt Wismar

Herzlich Willkommen in Wismar, der hanseatischen „Backsteinstadt“ Mecklenburg-Vorpommerns. Die malerische alte Hansestadt Wismar an der mecklenburgischen Ostseeküste und ihr zum Welterbe erklärter Altstadt kern laden Sie zum Blick in eine lebendige Historie ein.

Die Altstadt repräsentiert heute noch idealtypisch die entwickelte Hansestadt aus der Blütezeit des Städtebundes im 14. Jahrhundert. Die überlieferte Bausubstanz stellt ein anschauliches Dokument für den außerordentlichen Reichtum dieser Städte im Mittelalter dar. Insbesondere die sechs monumentalen Backsteinkirchen bilden einen einzigartigen Querschnitt durch die berühmte Sakralarchitektur der Hansestädte im südlichen Ostseeraum.

Die Hansestadt Wismar verbindet ereignisreiche Geschichte mit der dynamischen Vielfalt einer modernen, jungen Hafenstadt. Denkmäler der Backsteingotik, ein malerisch gelegener Hafen, Seefahrt und Fischerei, die historische Altstadt und eine bunte Szene aus Gastronomie, Galerien und Einzelhandel lassen Wismar zu einer besonderen Perle an der Ostsee avancieren.

