COURTYARD®
Marriott
HANNOVER MASCHSEE

Bankettmappe 2012

- gültig vom 01. Januar 2012 bis 31. Dezember 2012 -

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee.

In unserem Hotel stehen Ihnen 149 Zimmer, inklusive fünf Suiten, zur Verfügung. Alle verfügen über eine atemberaubende Aussicht, einerseits über den Maschsee und andererseits Richtung AWD-Arena.

Für das Wohl unserer Gäste wird in unserem Restaurant „Julian's bar and restaurant" gesorgt. Mit großer Sommerterrasse direkt am See und einem Barbereich, der keine Wünsche offen lässt: vom reichhaltigen Frühstücksbuffet bis zum Mitternachtscocktail bekommen Sie alles was Ihr Herz begehrt.

Für Veranstaltungen stehen Ihnen sechs tageslichtdurchflutete und im Sommer 2011 aufwändig renovierte Salons und eine wundervolle Außenterrasse zur Verfügung. Von der Hochzeit bis zur Firmenfeier lässt sich in unserem Hause alles durchführen.

Gerade halten Sie unsere Bankettmappe mit verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen in der Hand. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen ganz individuellen Vorschlag – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Gern unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein unverbindliches Angebot. Wir beraten Sie gern!

Mit freundlichen Grüßen vom See

COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee

Sebastian Heise
Bankettverkaufsleiter

Telefon: 0511 36 600 700
Telefax: 0511 36 600 702
e-Mail: sebastian.heise@baum-hotels.de

Lutz Lachmann
Stellv. Bankettverkaufsleiter

Telefon: 0511 36 600 701
Telefax: 0511 36 600 702
e-Mail: lutz.lachmann@baum-hotels.de

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

INHALT

Dekoration | Kaffee und Kuchen-Pauschale		03
Zum Aperitif: Canapées | Fingerfood | Gefüllte Quiches		04
Warme Kleinigkeiten | Vegetarische Kleinigkeiten | Süßes Fingerfood		05
Menübaukasten	Vorspeisen	06
	Aus dem Suppentopf	07
	Hauptgänge Fisch | Lamm | Geflügel	08
	Hauptgänge Rind | Schwein | Vegetarisch | Pasta	09
	Desserts	10
Menü der Jahreszeit	Frühjahr	11
	Sommer	12
	Herbst	13
	Winter	14
Buffets	Norddeutscher Markttag	15
	Bayrisches Buffet	16
	Spanisches Tapas Buffet	17
	Mediterranes Buffet	18
	Buffet Courtyard	19
	Eine Reise durch Italien	20
Barbeque-Buffets	Grillbuffet I	21
	Grillbuffet II	22
	Grillbuffet III (American Style)	23
Getränkepauschalen		24
Veranstaltungsräume		25
Bereitstellungskosten | Raummiete		26

DEKORATION

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn bekannterweise „isst das Auge mit“.

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis, dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

Kleine Dekoration:

Besondere Serviettenform, weiße oder farbige Kerzen in Leuchtern oder Windlichtern, gebundene Buffet- oder Menükarten, Blütenblätter, Tischkarten und Tischbänder. Hierfür berechnen wir einen Preis von € 3,00 pro Person.

Themenbezogene Dekoration:

Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen. Ob jahreszeitlich, maritim oder weihnachtlich. Gern unterbreiten wir Ihnen unser individuelles Angebot.

KAFFEE UND KUCHEN-PAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Kaffeetafel eine Bewirtungspauschale zum Preis von € 9,50 pro Person an. Darin enthalten sind 2 Stücke Kuchen und/oder Torte sowie Kaffee oder Tee. Kaffeespezialitäten werden separat berechnet.

MENÜ- UND BUFFETEMPFEHLUNGEN

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menü- und Buffetempfehlungen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Diabetes, Allergien, Laktoseintolleranz oder Glutamatunverträglichkeit. Sprechen Sie uns einfach an.

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

ZUM APERITIF

CANAPÉES

Französischer Brie mit Weintrauben und Walnüssen	€ 2,60 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,50 pro Stück
Parfait von der Gänseleber	€ 4,00 pro Stück
Schottischer Räucherlachs mit grünem Meerrettich	€ 3,60 pro Stück
Serrano-Schinken mit Physalis	€ 3,30 pro Stück
Geflügelterrine und Orangenfilets	€ 3,00 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,10 pro Stück

FINGERFOOD AUS DEM GOURMETLÖFFEL

Vitello Tonnato	€ 3,00 pro Stück
Avocadosalat mit Surimi	€ 3,30 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	€ 3,10 pro Stück
Spargel mit Parmaschinken in Sesam gebacken	€ 2.80 pro Stück
Gebratene Tiger Prawns	€ 3.50 pro Stück
Rosa gebratener Salzlammrücken auf Linsensalat	€ 3,50 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten	€ 2,80 pro Stück
mit Saftschinken und Lauch	€ 2,90 pro Stück
mit Fjordlachs-Streifen, Spinat und Emmentaler	€ 3,00 pro Stück

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

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

WARME KLEINIGKEITEN

Tiger Prawns in Tempura gebacken mit Sojasauce	€ 3,60 pro Stück
Mini-Samosa mit Papaya-Mango-Dip	€ 2,30 pro Stück
Minipizza	€ 2,50 pro Stück
Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,20 pro Stück
Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas	€ 2,50 pro Stück
Red Snapper Zitronengras Spieß	€ 2.80 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Kräuterfrischkäse auf Pumpernickeltaler	€ 2,60 pro Stück
Mini-Bocconcini mit Pesto	€ 2,60 pro Stück
Gemüse Frühlingsrolle mit Mango Dip	€ 2,60 pro Stück
Sweet Hot Chillipoppers	€ 2,00 pro Stück
Gebackene Champignonköpfe mit Aioli	€ 2,00 pro Stück

SÜSSES FINGERFOOD

Panna cotta mit Brombeerconfit	€ 2,50 pro Stück
Früchte im Schokoladenmantel	€ 2,60 pro Stück
Grießflammerie mit Himbeermark	€ 2,50 pro Stück
Frucht Tartelettes	€ 2,80 pro Stück
Gefüllte Windbeutel	€ 1,50 pro Stück
Pétite Fours	€ 3,80 pro Stück

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

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

MENÜBAUKASTEN

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen.
Ob drei Gänge, vier Gänge oder fünf Gänge. Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen.
Gern stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

VORSPEISEN

Marinierte Scampis auf Glasnudelsalat mit Sojasprossen Reiswein Vinaigrette	€ 11,50
Medaillons vom Seeteufel auf Salat von Erbsenschoten und Pinienkernen	€ 11,00
Geräuchertes Schweinefilet mit Pfeffer, Lauch und Walnüssen	€ 10,50
Flusskrebse in eigenem Gelée mit Dill Crème fraÎche und marinierten Feldsalatspitzen	€ 12,00
Carpaccio vom Lachs mit einer Oliven-Limonenmarinade mit Salatspitzen	€ 9,50
Wildterrine mit gebratener Wachtelbrust Salat von rosa Champignons und gesulzten Johannisbeeren	€ 9,00
Carpaccio von der Rinderlende mit gehobeltem Parmesan und Basilikum Vinaigrette	€ 10,00
Elsässer Gänseleber-Mousse mit Frisée Salat in Nuss-Dressing	€ 14,50
Gerauchte Barbarie Entenbrust mit eigener Galantine an süßsaurem Berglinsensalat	€ 12,50

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Champagner-Senfsüppchen mit gebratenen Zanderrauten und frischem Kerbel	€ 7,50
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum Quarkklößchen	€ 5,00
Bouillabaisse mit Flusskrebsschwänzen, Seeteufel, Muscheln und Safranfäden	€ 8,50
Crème von Artischocken mit gebratenen Jacobsmuscheln	€ 8,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	€ 5,50
Kürbiscrème mit gebratenem Lammfilet und gerösteten Pinienkernen	€ 6,50
Hausgemachte Hummer Bisque mit frischem Estragon unter der Cognac-Sahnehaube	€ 8,50
Cappuccino von Steinchampignons mit Kalbfleischschnecken und Sahnehaube	€ 6,00
Wachtelessenz mit altem Portwein verfeinert und Trüffelklößchen	€ 6,50
Avocadocrème mit gebratener Riesengarnele	€ 6,50
Ungarische Gulaschsuppe	€ 5,50
Curry-Kokoscrèmesuppe mit Hähnchenbruststreifen	€ 5,00

HAUPTGÄNGE | FISCH

Gebratene Seeteufel Medaillons auf Safransauce mit Blattspinat und Tagliatelle	€ 19,50
Gebratene Filets von der Rotbarbe auf einem Ragout von roten Linsen, altem Balsamico und Kartoffelgnocchis	€ 16,50
Gedünstete Lachstranche auf grünem Spargel mit Rieslingsauce und Wildreis	€ 15,00
Gebratenes Thunfischsteak an Olivensauce mit dicken Bohnen und Kräuterkartoffeln	€ 17,50

HAUPTGÄNGE | LAMM

Gratiniertes Lammcarrée unter einer Dijon Senf Kruste, gefüllten Gemüsekörbchen und Gratin-Kartoffeln	€ 19,50
Mit Thymian geschmorte Lammhaxe in eigener Sauce mit Paprika Rauten und Herzogin Kartoffeln	€ 15,00

HAUPTGÄNGE | GEFLÜGEL

Bardierte Perlhuhnbrust auf einer Petersiliensauce mit Wirsing Gemüse und Schupfnudeln	€ 16,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangensauce buntem Gemüsepotpourri und Kartoffellauch Gratin	€ 17,00
Gefüllte Brust vom Maishähnchen an leichter Sherrysauce kleinem Gemüsebouquet und Polentaplätzchen	€ 15,00

HAUPTGÄNGE | RIND

Pochiertes Rinderfilet in der Brühe gegart, auf Schnittlauchrahm tourniertes Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin	€ 22,00
Tranchen vom Rinderrücken mit Barolojus, Bohnenbündchen und Pommes Royal	€ 18,50
Rinderfilet „Rossini“ mit getrüffelter Gänselebercrème gratiniert Rotweinjus, feinem Gemüse und Kartoffelstrudel	€ 24,00

HAUPTGÄNGE | SCHWEIN

Crepinetten vom Filet mit Gemüse Salpicons gefüllt auf Thymianrahmsauce und Kartoffelrösti	€ 16,50
Tranchen vom Schweinerücken mit Pilzragout gratiniert, Blumenkohlröschen und Macaire-Kartoffeln	€ 16,50
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	€ 14,50

HAUPTGÄNGE | VEGETARISCH

Offene Gemüselasagne mit Zucchini, Frühlingslauch, Spinat mit Kerbelsauce und Grand Padano gratiniert	€ 14,50
Hausgemachte Kartoffel Gnocchis mit einem Ragout von Steinpilzen	€ 14,00

HAUPTGÄNGE | PASTA

Tagliatelle mit gebratenen Tiger Prawns in Baslilikumsauce mit geschmolzenen Tomaten	€ 16.00
Parpadelle mit Oliven, getrockneten Tomaten Lauchzwiebeln und Parmaschinken	€ 14.50

DESSERT

Haselnussparfait im weißen Schokoladenmantel	€ 7,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 5,00
Crème Brûlée mit Salat von exotischen Früchten	€ 6,50
Mille feuille von der Schokolade an Orangenkompott	€ 8,50
Champagnermousse an aromartsiertem Orangensalat	€ 7,50
Rote Grütze mit Vanillemousse	€ 5,50
Mousse von der Williamsbirne im Baumkuchenmantel	€ 7,50
Törtchen von zweierlei Mousse au chocolat	€ 6.50
Cassis-Buttermilchcrème auf Marzipansauce	€ 5.20
Krokantparfait mit Brombeerkompott	€ 6.80
Dessert Variation „Maschsee“ Lassen sie sich vom Besten aus unserer Pâtisserie überraschen	€ 8.50

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

MENÜ DER JAHRESZEIT | FRÜHJAHR

Menü I

Spargelsalat mit Parmaschinken
und marinierten Salatspitzen
***
Gebratenes Heilbuttfilet auf Fenchelstroh
mit Safransauce und Kräuterreis
***
Limonentörtchen

€ 30,00 pro Person

Menü II

Essenz von der Strauchtomate
mit Kerbelklößchen
***
Saltimbocca vom Flusszander
mit Thaispargelspitzen und Fingermöhrchen
***
Stangenspargel mit Tranchen vom Kalbsrücken
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
***
Trilogie von Erdbeeren

€ 45,00 pro Person

Menü III

Cous Cous Terrine mit Tomatenconfit
mit Feldsalatspitzen
***
Offene Gemüse Lasagne
mit Zucchini, Frühlingslauch, Spinat mit Kerbelsauce
und Grand Padano gratininiert
***
Rhabarberkaltschale mit einem Vanillegriesflammerie

€ 25,00 pro Person

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

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

MENÜ DER JAHRESZEIT | SOMMER

Menü I

Crème von Zuckerschoten
mit gebackenen Glasnudeln
***
Gefüllte Hähnchenbrust auf Sherrysauce
mit Vichy Karotten
***
Himbeer Halbgefrorenes mit exotischen Früchten

€ 26,50 pro Person

Menü II

Carpaccio vom Fjord Lachs
an marinierten Salatspitzen
***
Gebratene Riesengarnelen an leichter Currysauce
mit Thaispargel
***
Medaillons vom Kalbsfilet mit Spitzmorcheln in Marsallasauce
mit jungem Sommer Gemüse und Kartoffelgratin
***
Apfelcharlotte mit Schokoladenschaum

€ 48,50 pro Person

Menü III

Gebackener Schafskäse auf Sprossensalat
***
Tagliatelle mit Oliven,
getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
***
Joghurtterrine
mit Grapefruitsalat

€ 19,00 pro Person

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

MENÜ DER JAHRESZEIT | HERBST

Menü I

Steckrübencrème
mit Streifen von der geräucherten Entenbrust
***
Medaillons vom Hirschrücken unter der Nusskruste
mit Rosenkohlröschen und Kartoffelstrudel
***
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 35,00 pro Person

Menü II

Wildterrine mit gebratenem Hasenfilet
und Salat von Wiesenchampignons
***
Kürbiscrème mit Flusskrebsen
***
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Barolojus
mit Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln
***
Haselnuss Parfait mit Beeren Kompott

€ 42,50 pro Person

Menü III

Rote Beete Crème mit Quarkklößchen
***
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchis
mit einem Ragout von Steinpilzen
***
Mousse von Tonkabohnen

€ 19,00 pro Person

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

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

MENÜ DER JAHRESZEIT | WINTER

Menü I

Trilogie vom Räucherlachs
mit Dill Crème fraîche
***
Geschmorte Wildschweinkeule
mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing
und gebratenen Semmelknödeln
***
Tiroler Apfelstrudel auf Vanillesahne

€ 30,00 pro Person

Menü II

Wildschweinterrine mit gesulzten Preiselbeeren
und Feldsalat mit Walnussdressing
***
Essenz von Steinpilzen mit Trüffel Nocken
***
Geschmorte Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
***
Lebkuchenparfait
mit weisser Schokoladensauce

€ 43,00 pro Person

Menü III

Crème von Kichererbsen
mit Parmesan Croûtons
***
Geschmorter Chicorée mit Gruyère
und Polenta Plätzchen
***
Rotwein Birne mit Zimteis

€ 18,00 pro Person

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

NORDDEUTSCHER MARKTTAG

€ 35,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Heringsröllchen nach Hausfrauen Art
Kleine Bratrollmöpse in Senf-Zwiebelmarinade
Hamburger Heringssalat mit Roter Beete
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weideochsen mit saurem Gemüse
Verschieden angemachte Salate
Pikant eingelegtes Sauerfleisch mit Remouladensauce
Deftige Wurst-und Schinkenspezialitäten aus Norddeutschen Metzgereien
mit ofenfrischem Gersterbrot, Landbutter und Griebenschmalz
Saisonale knackige Gartensalate mit verschiedenen Beilagen und Dressings

Suppe
Kartoffel-Lauchsuppe mit Mettwurst

Warme Gerichte
Friesische Fischpfanne mit Hummer-Weinbrandsauce
und gebratenen Risoléekartoffeln
Schleswig-Holsteiner Schinkenkruste in Braunbier-Sauce mit Kartoffelauflauf
Blumenkohlröschen mit Semmelbröseln
Butterkarotten mit glasierten Zwiebeln
Speckrosenkohl
Kräuterreis

Dessertauswahl
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Grießflammerie mit eingelegten Zwetschgen
Saisonaler Obstsalat mit Früchten aus dem Alten Land
Oldenburger Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

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

BAYRISCHES BUFFET

€ 37,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Räucherfische mit Apfel-Meerrettich und Zitrone
Matjesterrine und Zander-Trüffelterrine
Schwarzgeräuchertes aus dem Frankenland mit eingelegten Gurken
Kleine Fleischpflanzerl mit Senf
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernpesto
Wurstsalat mit Essig und Öl
Brezeln und „Obatzda“
Radi und Radischen
Schnittlauchbrot
Laugenstangen und kräftiges Bauernbrot
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe
Leberknödelsuppe mit Röstzwiebeln

Warme Gerichte
Gebackener Leberkäse und Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut
Knusperige Schweinshaxe mit Kartoffelknödeln
an Äpfel und Zwiebeln geschmorten Entenkeulen mit Blaukraut
Bunte Gemüseplatte
Gebratene Schupfnudeln

Dessert
Bayerisch Crème mit Fruchtmark
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Streuselkuchen mit Saisonfrüchten
Guglhupf
Gemischte Käseplatte mit Trauben

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

SPANISCHES TAPAS BUFFET

€ 46,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Spanische Wurstspezialitätenplatte
Chorizo, Serrano Reserva, Morcon
Avocado Salat mit Shrimps
Wildterrine
Marinierte Sardinen
Eingelegte geröstete Paprika
Salat aus Melonen, Chorizo und Artischoken
Reissalat mit Meeresfrüchten
Guacamole und Salsa mit Nachos
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit hausgemachten Dressings

Suppen
Kürbiscrème mit frittierten Muscheln

„Canja“ Hühnersuppe mit Streifen von der Hähnchenbrust,
Gemüsestreifen und Minze

Warme Gerichte
Piernas de Cordero con Alcachofas
Geschmorte Lammkeule mit Artischocken an eigener Sauce

„Paella“
Spanische Reispfanne mit Hähnchenbrust, und Garnelen und Muscheln

Estofado de Carne de Toro
Geschmorte Rinderhüfte mit Paprika, Knoblauch und Chili

Salmon a la Riberena
Gebratenes Lachsfilet mit luftgetrocknetem Serranoschinken

Safran Risotto
Gratinierte Kartoffeln mit Oliven und Knoblauch
Geschmorte Zucchini und Paprika
Gebackene Kartoffeln mit scharfer Paprika

Dessert
Crema Catalana, Tequilacrème
Reispudding mit Früchten, Obstsalat mit Mango und Papaya
Zimtcrème mit Löffelbisquits

Brötchen, Baguette und Butter
Auswahl von gereiften spanischen Rohmilchkäsen

COURTYARD® Marriott
HANNOVER MASCHSEE

MEDITERRANES BUFFET

€ 35,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Meeresfrüchtesalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
Spanischer Muschelsalat mit Sauce Aioli
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
Galiamelone mit Serranoschinken
Vitello Tonnato
Meeresfrüchtterrinen mit Sauce Verde
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Bauernsalat mit Schafskäse
Gemischte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing

Suppe
Zucchini-Paprika-Suppe

Warme Gerichte
Geflügelpiccata mit Tomatenspaghetti
Rotbarbenfilets auf Kräutersauce mit buntem Reis
Kleine Rindermedaillons aus der Hüfte auf Ratatouille
Kartoffelgnocchis in leichter Tomaten- Mozarellasauce
Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüseplatte

Dessert
Espressomousse
Joghurtterrine mit Beerenkompott
Zuppa Inglese
Frische Obstplatte

Italienische Käseauswahl mit Ciabatta

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

BUFFET COURTYARD

€ 52,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Variation von Piccolopastetchen im Vollkornmantel mit Cumberlandsauce
Ganzer geräucherter Lachs mit Graved Lachs umlegt
Terrinen vom Seeteufel, Senf-Dill-Sauce und Wasabimeerrettich
Hausterrine von der Poularde mit Aprikosensauce
Schwarzwälder Schinken mit marinierten Pilzen
Ochsenhüfte, rosa gebraten mit Tomaten-Chili-Relish
Kalbskopfsülze in Petersiliengelée

Salate
Avocado-Shrimps-Cocktail
Miesmuschelsalat mit Lauchherzen
Geflügelsalat in Curryrahm mit Ananas und grünem Pfeffer
Apfel Sellerie Salat mit Streifen von der geräucherten Entenbrust
Frische Blatt - und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings
Brotauswahl aus dem Weidenkorb mit Schmalz und Butter

Suppen
Champagner Senf Süppchen mit Hechtklößchen

Meeresfrüchte im Safransud
mit Seeteufel, Lachs, Baby Garnelen und Muscheln

Warme Gerichte
Rosa gebratener Rinderrücken mit Thymianjus
Poelierte Perlhuhnbrust auf Sherryrahm
Streifen von der Kalbsnuss in Salbeisauce
Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Gemüsestroh und Rieslingsauce
Kartoffelgratin, Tagliatelle
Kanadischer Wildreis, Buttergnocchi, Gemüse Potpourrie

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

EINE REISE DURCH ITALIEN

€ 47,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte
Gebeizter Lachs an grüner Meerrettichcrème
Ganzer Zitronenlachs
Gegrillte Auberginen und Zucchini mit kaltgepresstem Olivenöl
Parmaschinken, San Daniele Schinken und Coppa
Vitello Tonnato
Zampone mit marinierten Artischockenherzen
Gefüllte Weinblätter
Tomate Mozzarella mit Pesto
Auswahl Rohmilchkäse von Ziege und Kuh

Salat
Broccoli Blumenkohlsalat mit Pinienkernen
Marinierte Sardellenfilets
Frutti di Mare mit Lauchherzen
Salat von Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
Ciabatta, Baguette, Cocktailbrötchen und Sauerrahm Butter

Suppen
Artischockencrème mit gebratenen Shrimps
„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe

Pasta
Lachsraviolis mit Basilikumsauce
Kartoffelgnocchis mit Pilzragout

Warme Gerichte
Scaloppini in Zitronensauce mit Oliven und Kapern
Gekrustete Meerbarben mit Pinienkernen
Lammcarée mit Thymian und Rosmarin gebraten
Kartoffellauchgratin, Parpadelle
Champignon Risotto, gratinierter Broccoli

Dessert
Cassata Siciliana, Panna cotta, Cappuccinocrème mit karamellisierten Nüssen
Früchtecocktail, Tiramisu, Amarettocrème,
Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen von Ziege und Kuh

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

GRILLBUFFET 1

€ 22,50
[ab 20 Gästen]

Salatbuffet
Nudelsalat
Tomatensalat mit Frühlingslauch
Gurkensalat
Herzhaft angemachter Kartoffelsalat
Bauernsalat

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Saucen
Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Remouladensauce und Barbecuesauce

Vom Holzkohlegrill
Nackensteak, mariniert
Lachsfilet in der Folie mit Olivenöl
Thüringer Rostbratwurst
Mariniertes Hähnchenbrustfilet

Sättigungsbeilagen
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Bohnen mit Speck
Gegrillte Tomaten

Gegrilltes Fladenbrot
Kräuterbaguette
Olivenbrot

Desserts
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Frische Früchte mit Maraschino mariniert
Buttermilchmousse

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

GRILLBUFFET 2

€ 28,50
[ab 20 Gästen]

Salatbuffet
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Salat von Kirschtomaten mit roten Zwiebeln
Kartoffelsalat von Bamberger Hörnchen
Allgäuer Kräuter- Käsesalat
Gemüsesticks mit Dips
Maissalat
Coleslaw

Saucen
Barbecue Sauce, Dijonsenf, Aioli, Sesammayonnaise
Kräuterbutter, Senf, Ketchup

Vom Holzkohlegrill
Mariniertes Rinderhüftsteak
Putenbrust mit Tandoori
Schinkengriller
Riesengarnelenspieße
Spare Rips

Sättigungsbeilagen
Ciabatta mit getrockneten Tomaten
Baked Potatoes mit Sour Cream
Maiskolben
Baguette
Nussbrot

Desserts
Duett vom Schokoladenmousse
Bananencrème in der Ananas
Obstsalat
Käseauswahl mit Trauben

GRILLBUFFET 3 (AMERICAN STYLE)

€ 39,50
[ab 30 Gästen]

Vorspeisen
Argentinisches Chiliroastbeef mit amerikanischer Sauce
Kanadischer Wildräucherlachs
Hähnchenspieße in scharfer Sauce
Nachos mit Guacamole

Salatbuffet
Tomatensalat mit Paranüssen
Kidneybohnen-Maissalat in Tomaten-Öldressing
Waldorf-Salat, Cole Slaw, Caesar Salat

Blatt und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings und Cerealien
Brötchen und Baguette aus dem Weidenkorb
Butter und Schmalz

Dips
Barbecuesauce, Chicken Chillisauce, Mango Chutney, Ajolisauce
Guacamole, Salsadip (Mexican Style), Senf, Ketchup

Vom Grill
Puten-Gemüse-Spieß
Lachssteaks
Spare Ribs aus dem Smoker
Schweinesteak Western Art mit Rauchmarinade
Rib-Eye-Steaks
Hamburger zum selber bauen
(Hamburger Brötchen und Beilagen stehen separat)
Marinierter Tofu auf buntem Gemüse in Alufolie

Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Bratkartoffeln, Kartoffelwedges
Gegrillte Tomaten, Maiskolben mit Kräuterbutter
Auberginen-Zucchinigratin

Dessert
Rote Grütze mit Vanillesauce
Rhabarberkuchen
Bananen-Rum–Mousse
Mini-Muffins, Donuts, Amerikaner

Getränkepauschalen

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

Getränkepauschale A

[€ 44,80]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein und Rotwein des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Getränkepauschale B

[€ 48,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein und Rotwein des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

1 Digestif nach dem Essen

Getränkepauschale C

[€ 53,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein und Rotwein des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Digestif ohne Limit

Getränkepauschale D

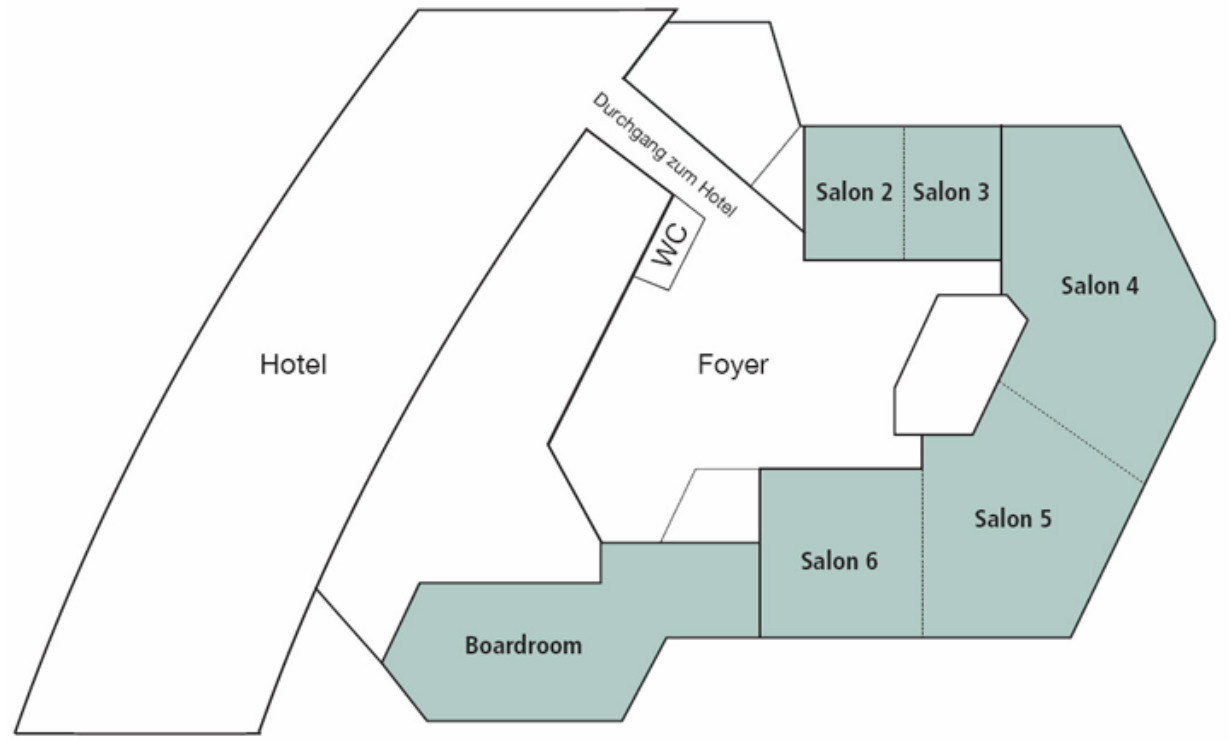
[€ 64,50 pro Person]

Apollinaris Wasser in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser
Weißwein und Rotwein des Hauses
Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite
Digestif ohne Limit

Cocktails mit und ohne Alkohol (Auswahl obliegt dem Hotel)

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale A-C] € 6,20 pro Person
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 7,40 pro Person

VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Größe	parlament.	Stuhlreihen	U-Form	Bankett
Salon 2	40 qm	15	20	12	20
Salon 3	40 qm	15	20	12	20
Salon 4	166 qm	90	140	35	90
Salon 5	135 qm	80	120	35	70
Salon 6	82 qm	30	50	25	40
Boardroom	148 qm	45	70	25	60
Salon 2-3	80 qm	40	60	25	50
Salon 4-5	301 qm	190	270	-	180
Salon 5-6	217 qm	150	250	55	110
Salon 4-6	383 qm	-	-	-	280

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

Raum	Größe	Ganztags	Halbtags*	Ausstellung
Salon 2	40 qm	€ 275,00	€ 137,50	€ 450,00
Salon 3	40 qm	€ 275,00	€ 137,50	€ 450,00
Salon 4	166 qm	€ 1.100,00	€ 550,00	€ 1.800,00
Salon 5	135 qm	€ 880,00	€ 440,00	€ 1.500,00
Salon 6	82 qm	€ 550,00	€ 275,00	€ 900,00
Boardroom	148 qm	€ 990,00	€ 495,00	€ 1.600,00
Salon 2-3	80 qm	€ 550,00	€ 275,00	€ 900,00
Salon 4-5	301 qm	€ 1.980,00	€ 990,00	€ 3.300,00
Salon 5-6	217 qm	€ 1.430,00	€ 715,00	€ 2.400,00
Salon 4-6	383 qm	€ 2.750,00	€ 1.375,00	€ 4.200,00

*** bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr**

Die vorgenannten Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Raum	Ganztags	Halbtags*
Salon 2	€ 1.300,00	€ 650,00
Salon 3	€ 1.300,00	€ 650,00
Salon 4	€ 5.500,00	€ 2.750,00
Salon 5	€ 5.000,00	€ 2.500,00
Salon 6	€ 2.500,00	€ 1.250,00
Boardroom	€ 4,500,00	€ 2.250,00
Salon 2-3	€ 2.600,00	€ 1.300,00
Salon 4-5	€ 10.500,00	€ 5.250,00
Salon 5-6	€ 7.500,00	€ 3.750,00
Salon 4-6	€ 13.000,00	€ 6.500,00

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

Die Salons 2 und 3 sowie die Salons 4-6 können miteinander verbunden werden.
Alle unsere Veranstaltungsräume sind klimatisiert und verfügen über Tageslicht.