

Tagungsmappe 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 Ihr Meeting oder Ihre Konferenz stehen Ihnen insgesamt sechs tageslichtdurchflutete und im Sommer 2011 aufwändig renovierte Veranstaltungsräume zur Verfügung.

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

INHALT

Tagungspauschale Economy Tagungspauschale Business	03
Tagungspauschale First	04
Tagungspauschale Morning Tagungspauschale Afternoon	05
Tagungspauschale After Work Meet & Dine	05
Herzhaftes zur Kaffeepause Kleinigkeiten aus der Pâtisserie	06
Canapées Fingerfood aus dem Gourmetlöffel Gefüllte Quiches	07
Warme Kleinigkeiten Vegetarische Kleinigkeiten Süßes Fingerfood	08
Imbissbuffets	
Aus Deutschen Landen	09
Asiatisches Imbissbuffet	10
Skandinavisches Imbissbuffet	11
Italienisches Imbissbuffet	12
Barbeque-Buffets	
Grillbuffet I	13
Grillbuffet II	14
Grillbuffet III (American Style)	15
Veranstaltungsräume	16
Bereitstellungskosten Raummiete	17
Tagungstechnik	18
Veranstaltungsanfrage	19

TAGUNGSPAUSCHALEN

buchbar ab 10 Personen

Für Ihre Tagung, Ihr Meeting oder Ihr Seminar bieten wir Ihnen gern unsere Tagungspauschalen an. Diese beinhalten jeweils folgende Leistungen:

Tagungsraum	ein geeigneter, klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht in der von Ihnen gewünschten Bestuhlungsform
Tagungstechnik	Beamer, Projektionstisch, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer sowie Blöcke und Stifte für die Teilnehmer

Tagungspauschale „Economy“

€ 61,50 pro Person und Tag

Zur Tagung	4 Konferenzgetränke (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang sowie Mineralwasser zum Mittagessen Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche

Tagungspauschale „Business“

€ 69,00 pro Person und Tag

Zur Tagung	Konferenzgetränke unlimitiert (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang inkl. einem alkoholfreien Getränk Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche

Tagungspauschale „First“		€ 72,50 pro Person und Tag
Zur Tagung	Konferenzgetränke unlimitiert (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft) 1 Stück frisches Obst pro Tagungsteilnehmer eingedeckt	
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche	
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang inkl. einem alkoholfreien Getränk Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen Eine Tasse Kaffee oder Kaffeespezialität nach dem Essen	
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche	

Tagungspauschale „morning“ € 48,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum vormittags bis 13.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen

Tagungspauschale „afternoon“ € 48,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum nachmittags ab 14.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Abend	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Dinnerbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang

Tagungspauschale „After Work“ € 40,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum abends ab 19.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Imbiss	Snack bzw. Fingerfoodbuffet laut Küchenchef

Meet & Dine € 25,00 pro Person

- buchbar zu jeder vorgenannten Tagungspauschale-

Abend	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Dinnerbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang inkl. einem Getränk (Bier, offener Wein oder Softgetränk)
-------	---

Gern stellen wir Ihnen auch eine individuelle Kaffeepause zusammen.
Sprechen Sie uns an!

HERZHAFTES ZUR KAFFEPAUSE

Obstkorb für 10 Personen	€ 25,00 pro Stück
Obstkorb für 25 Personen	€ 40,00 pro Stück
Obstkorb für 50 Personen	€ 90,00 pro Stück
1/2 belegtes Brötchen mit: Gouda mit Weintrauben Salami mit Cornichons Geräucherte Truthahnbrust mit Früchten Gekochter Schinken mit Kirschtomaten	€ 2,50 pro Stück
1/2 belegtes Brötchen mit: Graved Lachs mit Meerrettich Geräuchertem Heilbutt mit Senf Dillsauce Roastbeef mit Essiggemüse Camembert mit Weintrauben	€ 3,00 pro Stück
Käse – Schinkencroissant	€ 2,50 pro Stück
Butterbrezeln	€ 2,30 pro Stück
Laugenstangen mit Gouda	€ 3,00 pro Stück

KLEINIGKEITEN AUS DER PÂTISSERIE

Schokoladencroissant	€ 2,50 pro Stück
Amerikanische Muffins	€ 2,50 pro Stück
Hausgemachtes Gebäck	€ 2,50 pro Stück
Mini Berliner mit Erdbeerfüllung	€ 1,50 pro Stück
Früchtekuchen	€ 2,50 pro Stück
Eclairs mit Mousse au chocolat	€ 2,50 pro Stück

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
Geflügelterrinen 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

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 Pumpnickeltaler	€ 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

IMBISSBUFFET AUS DEUTSCHEN LANDEN

€ 19,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Speisen

Baden Württemberg:

Schwarzwälder Räucherspeck mit Senfgurken

Hessen:

Gekochte Rinderbrust mit Frankfurter grüner Sauce

Schleswig Holstein:

Roter und weißer Heringsalat

Nordrhein Westfalen:

Nudelsalat mit Käsestreifen

Bayern:

Kartoffelspecksalat

Brotauswahl im Weidenkorb
und Sauerrahm Butter

Suppe

Mecklenburg Vorpommern:

Pommersche Erbsensuppe mit Speck und Thymian

Warme Speisen

Niedersachsen:

Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Pilzen

Bayern:

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut

Schwaben:

Geschmelzte Maultaschen

Dessert

Hamburg:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayern:

Apfelküchle mit Zimt und Zucker

ASIATISCHES IMBISSBUFFET

€ 26,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Speisen

Japan:

Sushi-Rollen mit Wasabi und Sojasauce

Vietnam:

Rindfleischsalat mit Sprossen und Glasnudeln

Avocado Glasnudel Salat

Japan:

Salat mit Soba-Nudeln mit Frühlingslauch und Sojasprossen

Suppe

Japan

Geflügelsuppe mit Hähnchenbruststreifen, Zitronengras und Ingwer

Warme Speisen

Aus dem Wok:

Japan

Haschiertes Rind mit Paprika, Bambussprossen und Shiitake Pilzen
in Sojasauce mit Basmatireis

China

Gebackene Samosas und Frühlingsrollen mit Mango Dip

Sri Lanka

Saté-Spieße mit Chillisauce

Dessert

Japan

Salat von frischen Früchten mit Sake

Thailand

Kokosnussflan

SKANDINAVISCHES IMBISSBUFFET

€ 25,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Speisen

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf Dillsauce
Skandinavische Heringsmarinaden
Shrimps Apfelcocktail
Terrine von Lachs und Hecht
Auswahl von Blattsalaten und hausgemachten Dressings

Suppe

Rote Beete Crème mit Schinkenklößchen

Warm

Hechtklößchen in Dillrahm
Kleine Fleischbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren
Wirsing Karotten Gemüse
Rahmkartoffeln
Gebratene Kartoffelrösti

Dessert

Johannisbeercrème
Marzipancreme
Schwedischer Apfelkuchen

ITALIENISCHES IMBISSBUFFET

€ 25,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Speisen

Antipastiauswahl mit:
eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten und Pesto

Parmaschinken mit Schiffchen von der Orange-fleshed Melone

Salat von Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten

Suppe

Tomatencrème mit frischem Basilikum

Warme Speisen

Kleine Kalbsschnitzel in Limonensauce und Tagliatelle

Penne mit Shrimps in Basilikumsauce

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Tiramisu mit Orangensalat

Salat von Früchten

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

GRILLBUFFET 2

€ 295,50
[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
Bananencreme 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, Coleslaw, 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

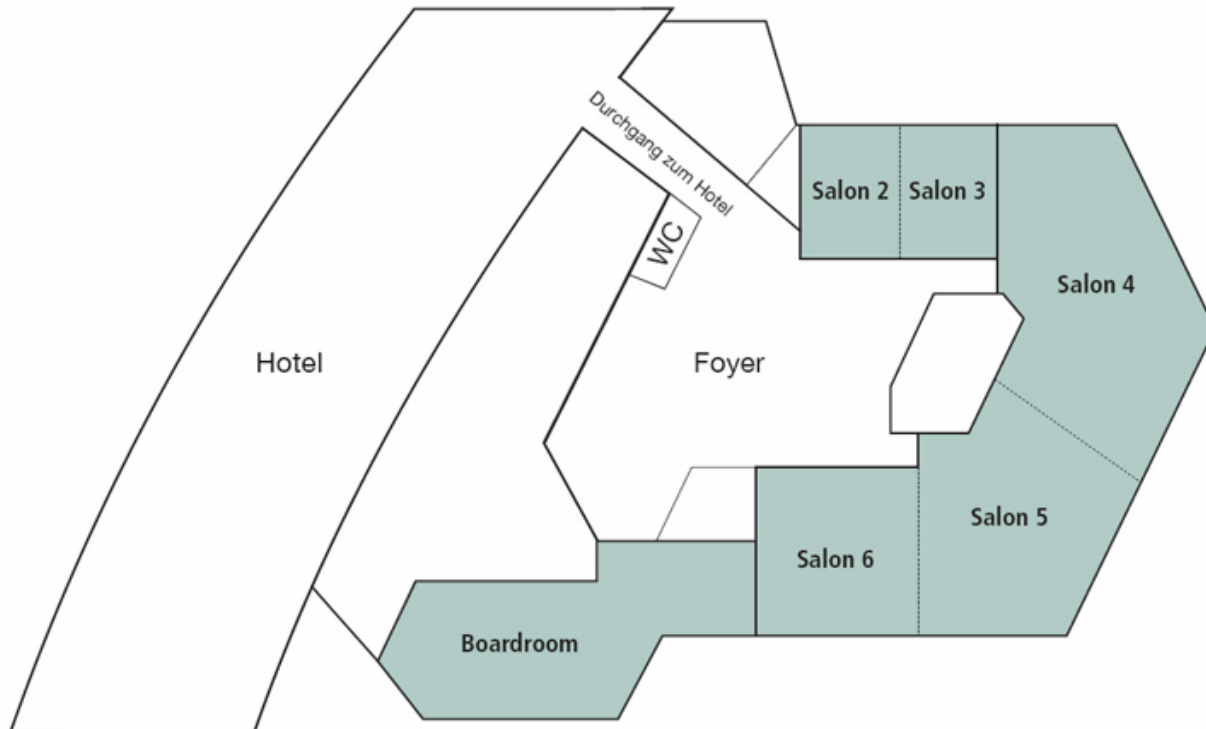
Puten-Gemüse-Spieß
Lachssteaks
Spare Ribs aus dem Smoker
Schweinesteak Western Art mit Rauchmarinade
Rib-Eye-Steaks
Hamburger zum selber bauen
(Hamburger Brötchen und Beilagen stehen separat)
Marinierter Tofu auf buntem Gemüse in Alufolie

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

Dessert

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

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

TAGUNGSTECHNIK

Daten-Beamer	€ 170,00	pro Stück / Tag
Overhead-Projektor	€ 38,00	pro Stück / Tag
Leinwand	€ 19,00	pro Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und Stiften	€ 19,00	pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 19,00	pro Stück / Tag
Moderationskoffer	€ 40,00	pro Stück / Tag
Fernseher	€ 38,00	pro Stück / Tag
DVD-Player	€ 32,00	pro Stück / Tag
Videorecorder	€ 38,00	pro Stück / Tag
Mikrophananlage inkl. einem Mikrophon	€ 140,00	pro Stück / Tag
Zusätzliches Mikrophon, drahtlos	€ 95,00	pro Stück / Tag
Zusätzliches Mikrophon drahtgebunden	€ 80,00	pro Stück / Tag
Rednerpult	€ 52,00	pro Stück / Tag
Podest-, Bühnenelement, 2x1m	€ 14,00	pro Stück / Tag
Tanzfläche, 6x6m	€ 100,00	pro Tag (Aufbau)
Tanzfläche, 5x5m	€ 80,00	pro Tag (Aufbau)
Techniker	€ 50,00	pro Stunde
Faxgerät	€ 60,00	pro Stück / Tag
W-LAN	€ 19,95	pro Zugang / Tag

Gern organisieren wir weitere Tagungstechnik über unseren technischen Dienstleister.

Veranstaltungsanfrage per Telefax an: 0511-36 600 702

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem **COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee** hinsichtlich einer Veranstaltung. Um Ihnen ein Angebot erstellen zu können, bitten wir Sie, uns dieses Telefax ausgefüllt zurück zu senden.

Erstellen Sie uns bitte ein Angebot für folgende Veranstaltung. Diese Daten sind uns bereits bekannt:

Termin _____

Veranstaltungsart _____
(z.B. Tagung / Ausstellung / Ball / private Feier)

Personen _____

Bestuhlung _____
(Parlamentarisch, Stuhlreihen, Blocktafel, etc.)

Bewirtung _____
(Tagungspauschale oder andere Wünsche)

Beginn _____ Uhr Ende: _____ Uhr

Wir benötigen folgende Zimmer: ___ EZ ___ DZ vom _____ bis _____

Wir benötigen Menü- bzw. Buffetvorschläge

Wir möchten einen Besuchstermin vereinbaren

Absender:

Firma _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

e-Mail: _____