



TAGUNGSMAPPE

- gültig vom 01. Januar 2019 bis 31. Dezember 2019 -

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 sind im Sommer 2012 frisch renoviert und verfügen über eine atemberaubende Aussicht, einerseits über den Maschsee und andererseits Richtung HDI-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 Tagungsmappe mit verschiedenen 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

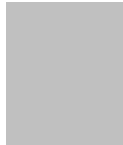
Ihr Bankettverkaufsteam

Telefon: 0511 36 600 700 | Telefax: 0511 36 600 702
e-Mail: banquet.hannover@baum-hotels.de



INHALT

Tagungspauschale Economy	03
Tagungspauschale Economy Plus Tagungspauschale Business	04
Tagungspauschale Morning Tagungspauschale Afternoon	05
Tagungspauschale After Work	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	09
Aus Deutschen Landen	
Italienisches Imbissbuffet	10
Veranstaltungsräume	11
Bereitstellungskosten Raummiete	12
Tagungstechnik	13
Veranstaltungsanfrage	14



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“

€ 59,00 pro Person und Tag

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2l (San Pellegrino/Acqua Panna, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet (ohne Kaffeespezialitäten) 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 (ohne Kaffeespezialitäten) sowie einem Snack aus unserer Küche



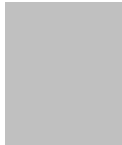
Business Center



Bankett-Foyer



Veranstaltungsraum



Tagungspauschale „Economy Plus“

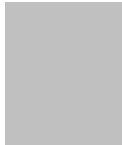
€ 64,50 pro Person und Tag

Zur Tagung	4 Konferenzgetränke 0,2 l (San Pellegrino/Acqua Panna, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft) oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet (ohne Kaffeespezialitäten) 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 (ohne Kaffeespezialitäten) sowie einem Snack aus unserer Küche

Tagungspauschale „Business“

€ 72,50 pro Person und Tag

Zur Tagung	Konferenzgetränke unlimitiert (San Pellegrino/Acqua Panna, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee, Kaffeespezialitäten 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, Kaffeespezialitäten und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche



Tagungspauschale „morning“

€ 52,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum vormittags bis 13.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (San Pellegrino/Acqua Panna, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet (ohne Kaffeespezialitäten) 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“

€ 52,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum nachmittags ab 14.00 Uhr -

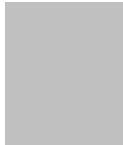
Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (San Pellegrino/Acqua Panna, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet (ohne Kaffeespezialitäten) sowie einem Snack aus unserer Küche
Abend	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Dinnerbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang

Tagungspauschale „After Work“

€ 42,00 pro Person und Tag

- Tagungsraum abends ab 19.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Imbiss	Snack bzw. Fingerfoodbuffet laut Küchenchef

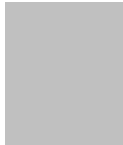


HERZHAFTES ZUR KAFFEEPAUSE

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
Butterbrezeln	€ 2,30 pro Stück
Käse – Schinkencroissant	€ 2,50 pro Stück
Laugenstangen mit Gouda	€ 3,00 pro Stück

KLEINIGKEITEN AUS DER PÂTISSERIE

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



CANAPÉES

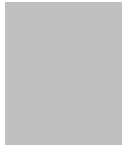
Französischer Brie mit Weintrauben und Walnüssen	€ 2,60 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,50 pro Stück
Schottischer Räucherlachs mit grünem Meerrettich	€ 3,60 pro Stück
Serrano-Schinken mit Physalis	€ 3,30 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,10 pro Stück

FINGERFOOD

Spargel mit Parmaschinken in Sesam gebacken	€ 2.80 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 3,00 pro Stück
Roter Bulgur Salat mit gebackenen Chili-Cheese Balls	€ 3,00 pro Stück
Pollo Tonnato, Hähnchenstreifen mit Olive, Tomate Thunfisch im weißer Kräuterdressing	€ 3,90 pro Stück
Panna Cotta vom Flusskrebs	€ 4,50 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES

mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten	€ 2,80 pro Stück
mit Saftschinken und Lauch	€ 2,90 pro Stück



WARME KLEINIGKEITEN

Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,20 pro Stück
Minipizza	€ 2,50 pro Stück
Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas	€ 2,50 pro Stück
Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche	€ 3,30 pro Stück
Gegrillte Riesengarnele Bandnudeln mit grünem Curry und Korander	€ 4,50 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

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

SÜSSES FINGERFOOD

Gefüllte Windbeutel	€ 1,50 pro Stück
Panna cotta mit Brombeerconfit	€ 2,50 pro Stück
Frucht Tartelettes	€ 2,80 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



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

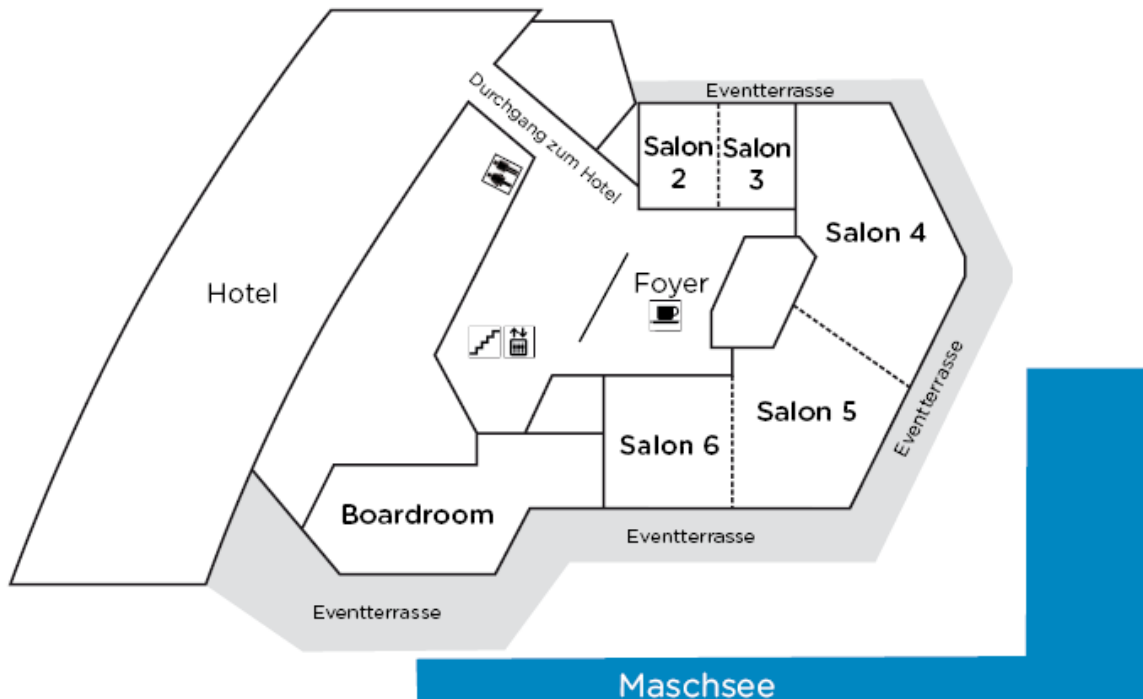
Kleine Kalbsschnitzel in Limonensauce und Tagliatelle
Penne mit Shrimps in Basilikumsauce
Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu mit Orangensalat
Salat von Früchten



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*
Salon 2	40 qm	€ 275,00	€ 195,00
Salon 3	40 qm	€ 275,00	€ 195,00
Salon 4	166 qm	€ 1.100,00	€ 770,00
Salon 5	135 qm	€ 880,00	€ 615,00
Salon 6	82 qm	€ 550,00	€ 385,00
Boardroom	148 qm	€ 990,00	€ 690,00
Salon 2-3	80 qm	€ 550,00	€ 385,00
Salon 4-5	301 qm	€ 1.980,00	€ 1.385,00
Salon 5-6	217 qm	€ 1.430,00	€ 1.000,00
Salon 4-6	383 qm	€ 2.750,00	€ 1.925,00

* bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr

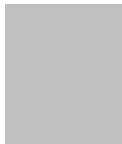
Die vorgenannten Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Raum	Ganztags	Halbtags*
Salon 2	€ 450,00	€ 315,00
Salon 3	€ 450,00	€ 315,00
Salon 4	€ 4.500,00	€ 3.150,00
Salon 5	€ 3.650,00	€ 2.555,00
Salon 6	€ 1.500,00	€ 1.050,00
Boardroom	€ 2.680,00	€ 1.870,00
Salon 2-3	€ 1.050,00	€ 735,00
Salon 4-5	€ 8.770,00	€ 6.140,00
Salon 5-6	€ 6.100,00	€ 4.270,00
Salon 4-6	€ 10.650,00	€ 7.445,00

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	€ 45,00	pro Stück / Tag

Fernseher	€ 40,00	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	€ 95,00	pro Stück / Tag

Rednerpult	€ 55,00	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: _____