



# BANKETTMAPPE

- gültig vom 1. 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 Bankettmappe mit verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen in der Hand. Gern erstellen wir Ihnen auch einen ganz individuellen Vorschlag – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Gern unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein unverbindliches Angebot.

Mit freundlichen Grüßen vom See

Ihr Bankettverkaufsteam

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

Seite 1

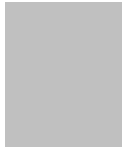
**COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover  
www.courtyardhannover.de**

**„Ein Haus ohne Geselligkeit ist wie eine Blume ohne Duft.“  
\*Sigismund von Radecki (1891-1970), dt. Schriftsteller**



## INHALT

Dekoration   Kaffee und Kuchen-Pauschale	03
Zum Aperitif: Canapées   Fingerfood   Gefüllte Quiches	04
Warme Kleinigkeiten   Vegetarische Kleinigkeiten   Süßes Fingerfood	05
Menüvorschläge	06
Buffets	
Westfälisches Buffet	08
Bier Buffet	09
Mediterranes Buffet	10
Schlemmerbuffet	11
Asiatisches Buffet	12
Buffet Courtyard	13
Barbeque-Buffets	
Grillbuffet I	14
Grillbuffet II	15
Grillbuffet III	16
Getränkepauschalen	17
Getränkekarte	18
Veranstaltungsräume	19
Bereitstellungskosten   Raummiete	20



## 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, Tischkarten stellen wir Ihnen gern kostenfrei zur Verfügung.

### **Themenbezogene Dekoration:**

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

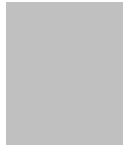
## KAFFEE UND KUCHEN-PAUSCHALE

Gern bieten wir Ihnen für Ihre Kaffeetafel eine Bewirtungspauschale zum Preis von € 10,50 pro Person an. Darin enthalten sind 2 Stücke Kuchen und/oder Torte sowie Filterkaffee 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.



## ZUM APERITIF 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

## GEFÜLLTE QUICHES

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



## MENÜVORSCHLÄGE

### Menü I

Deftige Kesselbrühe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch  
\*\*\*

Kassler vom Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Bierjus,  
Sauerkraut und Bratkartoffeln  
\*\*\*

Grießflammerie mit Zimtpflaumen

€ 26,90 pro Person

### Menü II

Lachsfilet mit Caipirinha confiert,  
Wildkräutersalat und Kerbelschaum  
\*\*\*

Geräuchte Süßkartoffelsuppe mit jungem Lauch  
\*\*\*

Hähnchen-Gumbo in weißer Sauce mit Kreuzkümmel, Chorizo-Salami,  
Chili, grünem Spargel und Basmatireis  
\*\*\*

Bananen à la Foster mit Rum und Vanille-Crème-Brûlée,  
Minze und Schokoladenzigarre

Als 4-Gang-Menü € 40,00 pro Person  
Als 3-Gang Menü € 34,00 pro Person (ohne Suppe)

### Menü III

Gegrillte Edelfische in Orangen-Currysud und Bohnensalsa  
\*\*\*

Tom Yam Suppe mit Kokos, Zucchini,  
Champignons und Hähnchenbrust  
\*\*\*

Gewürzlackierte Entenbrust mit Himbeeren,  
Erbsen-Wasabi Püree und Pak Choi  
\*\*\*

Mango-Chilissalat mit Minze, Tonkabohnen-Crème Brûlée  
und Zitronensorbet

Als 4-Gang-Menü € 44,90 pro Person  
Als 3-Gang Menü € 38,40 pro Person (ohne Suppe)



## WEINMENÜ

Carpaccio von der Fleischtomate  
mit Mousse vom Burrata und Basilikumpesto

\*\*\*

Tournedos vom argentinischen Rumpsteak mit Kräuterkruste,  
Sauce Béarnaise, Romanesco, gebrannter Mandelbutter und Macairekartoffeln

\*\*\*

Rosmarin Panna Cotta mit Brombeereis und Salzkaramell

€ 41,80 pro Person

### Passende Weinbegleitung

Begrüßung

Mit Allerdorf Pinot Rose Brut

\*\*\*

2018 Weißburgunder

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof VDP,  
Leiwen Mosel

\*\*\*

2014er Corbières, Rot

(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

Weingut Gérard Bertrand, Südfrankreich

\*\*\*

2016er Trittenheimer Apotheke, weiss

Trittenheim, Mosel-Saar-Ruwer, Riesling, Spätlese Weingut Rosch

€ 43,90 pro Person



## Gourmentmenü

### *Amuse Bouche*

Champagnerpraline mit Trüffelsüppchen  
Caipirinha gebeizter Lachs mit Kaviar, Seebohnsalat,  
Wasabi-Creme Fraiche

Strudel von Zander auf Octopuscarpaccio und grünem Spargel  
\*\*\*

Weißer Tomatensuppe mit Hummer-Brot  
\*\*\*

Kalbsfilet im Brotmantel mit Cognac-Pfeffer-Sauce,  
Syrische Gurkensauce, Süßkartoffel und Ziegenkäse  
oder

Konfierter Steinbutt mit Bärlauchespuma, gelber Paprika,  
schwarze Bandnudeln, gegrillte Biopilze  
oder

Carpaccio vom Kräutersaitling, Limettenschaum,  
gebratener Ziegenkäse in Kornblumen, Kernöl und Pariser Kartoffeln  
\*\*\*

Gebrannter Lavendel, Eiskalte Kokosnuss,  
Salat von der Nussfrucht

Als 4-Gang-Menü € 64,60 pro Person  
Als 3-Gang Menü € 55,50 pro Person (ohne Suppe)

### Passende Weinbegleitung

Allerdorf Pinot Rose Brut  
\*\*\*

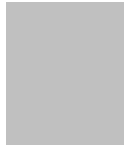
2017 Schiefer Riesling  
VDP Gutswein  
Weingut Nik Weis ST. Urbans-Hof  
\*\*\*

Zum Fleisch:  
2016er Chateau de La Soujeole, Rot  
Weingut Gérard Bertrand AC Malepère, Süd Frankreich  
\*\*\*

Zum Fisch und Vegetarischen Hauptgang:  
2017er Sauvignon Blanc, weiss  
Marlborough, Saint Clair, Neuseeland  
\*\*\*

2011er Winkeler Hasensprung Riesling  
Auslese

Zum 4-Gang-Menü € 53,90 pro Person



## BUFFETVORSCHLÄGE

Gern servieren wir unsere Buffets ab 20 Personen. Bei der passenden Weinauswahl sind wir Ihnen sehr gern behilflich.

## MIDSOMMER

€ 37,00 pro Person

### **Auf dem Tisch eingedeckt**

Minz-Limonade und Holunder-Cocktail zum selber zapfen  
Aquavit Matjessalat mit Knäckebrot  
Hot Dogs mit Lachsknacker zum selber bauen  
Ganzer Käse, Trauben, Feigensenf  
Olivenöl, Salzbutter, Kräuterbutter  
Kräuter-Kümmelbrot, Baguette

### **Aus dem Smoker, zum selber Grillen**

Lachsmedaillons aus dem Buchenrauch  
Marinierte Schweinekoteletts mit hausgemachtem Chutney  
Folienkartoffeln mit Fenchel-Schnittlauchquark  
Grillgemüse mit Paprika, Spargel und Champignons

### **Dessert**

Midsommer-Trifle  
(Biskuit mit Mandeln, Sahne und Beeren)  
Erdbeeren mit Vanillecreme  
Blaubeerschnitte mit Schlagsahne





## KERN GESUND

€ 37,90 pro Person

### **Empfangsgetränk**

Fruchtig, spritzige Balis Limonade mit Basilikum

### **Kalte Gerichte**

Gegrillte Antipasti Gemüse mit Rosmarinöl in altem Balsamico  
Auberginencreme und Frischkäsedip  
Bruschetta von der Strauchtomate mit Basilikum und Parmesankäse  
Dominos vom Pumpernickel mit Frischkäse und Zucchini  
Gefüllte Eier mit Olivencreme  
Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Ofenfrisches Brot und Brötchenkorb mit Land- und Kräuterbutter

### **Suppe**

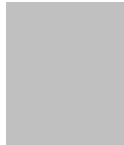
Falafelbällchen mit Linsencurry

### **Warme Gerichte**

Gegrillter Pak Choi mit Kartoffelharissa  
Herzhafter Schmorkohl mit Zwiebel und Kartoffel und Petersilie  
Gyros von Sojaschnitz mit Zaziki und tomatisierter Pilawreis

### **Desserts**

Schokoladen-Energie Balls „Christine“  
Frisches Obst  
Kokos Crème Brûlée  
Lavendel Panna Cotta



## SCHLEMMERBUFFET

€ 38,50 pro Person

### **Kalte Gerichte**

Marinierter Spanferkelrücken in Zwiebelmarinade  
Tranchen von der Hähnchenbrust mit frischen Früchten  
Bunt garnierte Medaillons vom Schweinefilet  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße  
Auswahl von rohem Schinken und Salami  
Ganzer pochierter Fjordlachs mit Senf-Dill-Soße  
Filet von Lachs, Makrele und Forelle aus dem Buchenrauch mit Meerrettichcrème  
Buntes Salatbuffet mit allerlei Grünem und zweierlei Dressing  
Blauschimmelkäse, Brie und Gouda mit Trauben  
Traditionelle Brotauswahl mit Butter

### **Suppe**

Schaumburger Festtagssuppe

### **Warme Gerichte**

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kräuter-Gemüse-Nudeln  
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Braunbiersoße  
Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysoße  
Grillgemüse aus dem Wok, Kartoffelgratin und Butterreis

### **Desserts**

Jahreszeitliche Dessertvariation  
mit Mousse, Früchten, Eis und Cremes



## MEDITERRANES BUFFET

€ 39,50 pro Person

### **Kalte Gerichte**

Meeresfrüchtesalat mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico  
Galiamelone mit Serrano-Schinken  
Vitello Tonnato  
Gegrilltes mediterranes Gemüse  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Gegrillte Scampi  
Gemischte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing

### **Suppe**

Zucchini-Paprika-Suppe

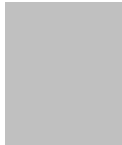
### **Warme Gerichte**

Roastbeef im Kräutermantel von der Tranchierstation mit Ratatouille und Schalotten-Jus  
Geflügelpiccata mit Tomatenspaghetti  
Rotbarbenfilets auf Kräutersauce mit buntem Reis  
Ravioli mit Pesto und Tomate  
gebackene Tintenfischringe mit Aioli  
Rosmarinkartoffeln  
Mediterrane Gemüseplatte

### **Dessert**

Espressomousse  
Tiramisu  
Zuppa Inglese  
Frische Obstplatte

Italienische Käseauswahl mit Ciabatta



## **BUDDHA'S BEST** (INDISCHES BUFFET)

€ 45,00 pro Person

### **Empfangsgetränk**

Mango Lassi mit Kardamom und Minze

### **Kalte Gerichte**

Indisches Bruschetta (Papadam mit Tomate und Koriander)  
Ingwer-Gurkensalat mit Mango  
Naan Brot mit Tamarinden und Linsenaufstrich  
Verschiedene Rohkost und Blattsalat mit Sesam-Koriander-Dressing  
Frittierte Zwiebelringe (Pakora) in Kichererbsenmehl  
Gebackene scharfe Erbsen-Teigtaschen  
Mariniertes Fischcurry mit Papadam  
Satéspieße mit Erdnussauce

### **Suppen**

Mumbai Spezial (feurige rote Linsensuppe)

### **Warme Gerichte**

Chicken Tikka Masala (feurig gewürzt)  
Feuriges Lachscurry mit Zwiebeln und Knoblauch  
mit Minz-Koriander-Dip und Fladenbrot  
Vegetarisches Persisches Gemüsecurry mit Basmatireis  
Samosa – vegetarisch gefüllt mit Mango-Koriander-Joghurt-Sauce  
Vegetarischer Punjabi Paneer (Indischer Frischkäse) Curry – in pikanter  
Tomatencurry Sauce

### **Desserts**

Indischer Möhren-Kheer-Pudding mit Kulfi (Pistazienparfait) und Mangosirup  
Exotische Früchteauswahl  
Frozen Joghurt Maschine  
Indisches Gebäck und Pudding



و د ية ل ية الف  
**TAUSEND UND EINE NACHT**  
**(ORIENTALISCHES BUFFET)**

€ 45,00 pro Person

**Empfangsgetränk**

orientalisch - Tee mit Minze, Rosenlimonade

**Auf den Tischen eingedeckt**

Fladenbrot mit Minz-Joghurt-Dip  
Oliven, Schafskäse und Tabouleh

**Kalte Gerichte**

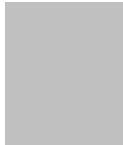
Salat mit feinem Bulgur, Tomate, Gurke, Minze und glatter Petersilie  
Orangen mit knackigem Blattsalat, Granatapfel, Pistazien und Datteln  
Gefüllte Spitzpaprika mit Frischkäse  
Zucchini mit Chermoula mariniert  
Eingelegter Ziegenkäse in Limette, Honig und Chili  
Kartoffelsalat mit roter Bete, Bohnenkernen und Koriander  
Frische Artischocken-Herzen mariniert mit Zitronen-Olivenöl und Dill  
Walnuss-Minze-Dip und rote Linsen-Kurkuma-Dip  
Gefüllte Weinblätter und Oliven  
Salzgurken und Steckrübe aus dem Glas

**Warme Gerichte**

Feurige Lammspieße mit Tomate und Knoblauch roten Linsen, Zimt und Honig  
Hähnchenbrust auf Granatapfelsauce  
mit fruchtigem Gewürzreis und Pinienkernen  
Pilaw, scharfe Knoblauch-Kartoffeln  
Würzige Harissa-Garnelen auf Tomaten-Koriander-Reis  
Gebackene Falafelbällchen auf Linsenragout

**Desserts**

Blumiger Joghurt-Mandel- Kuchen getränkt mit Rosensirup  
Knusprige Baklava mit Walnüssen und Zitronensirup  
Köstlicher Vanille-Sahne-Reis mit Pistazien und Früchten  
Himmlische Mandelcreme mit glasierten grünen Trauben und Vanille-Sauce



## GOURMET AMBASSADOR

€ 52,00 pro Person

### Kalte Gerichte

Ganzer geräucherter Lachs / Lachsforelle mit Graved Lachs umlegt  
Hausterrine von der Poularde mit Aprikosensauce  
Schwarzwälder Schinken mit marinierten Pilzen  
Rosa gebraten Ochsenhüfte mit Tomaten-Chili-Relish  
Kalbskopfsülze in Petersiliengelée

### Salate

Avocado-Scampi-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

Minestrone mit Scampi

### Warme Gerichte

Rosa gebratener Rinderrücken mit Thymianjus  
Ganze gegrillte Maishähnchen aus dem Drehgrill  
Streifen von der Kalbsnuss in Salbeisauce  
Gebratenes Filet vom Red Snapper mit Rieslingsauce  
Kartoffelgratin, Tagliatelle  
Kanadischer Wildreis, Gemüse Potpourrie

### Desserts

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



## RECOMMANDATION DU CHEF

€ 117,50 pro Person

### **Début**

Champagner

### **en premier**

Yellow Fin in Ingwer und Soja mit Chili und Koriander-Pesto  
Stopflebermousse Portweinschalotte und Brotkonfekt  
Frische Austern mit Chester,  
süßem Schwarzbrot und Salzbutter live vom Koch serviert  
Schalotten-Marinade, Mühlenpeffer, Zitrone

### **Entre**

Salat von Rindercarpaccio mit Sprossen, Olivencrostini  
Bio Pilzsalat mit Schnittlauchvinaigrette  
Französische Käseplatte, Feigensenf, Traubenplatte, Nüsse, Früchtebrot, Obstler  
Krabbensalat mit Ananas und Champignons, Salat-Chiffonade, Cocktailsauce  
Halbe Hummer mit Coleslaw und Zitrone  
Wilder Kräutersalat mit verschiedenen Dressings

### **deuxième élément**

Frische Bandnudeln aus dem Parmesanleib mit Trüffelhobel vom Koch serviert  
Parmesan und Peperoncini, Olivenöl

### **la soupe**

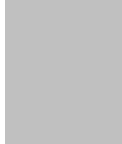
Fasanenconsomme double mit Markklößchen und Gemüserauben am Tisch serviert

### **le plat principal**

Steinbutt Filet vom Grill mit Burre Blanc, Grünes Risotto  
Spanisches Grillgemüse mit Spargel und Paprika  
Steak aus dem Beefer mit Blattgold und Kalbsjus live vom Koch serviert  
Kartoffelkuchen, Gemüsekörbchen  
Maishähnchen BBQ live aus dem Drehgrill serviert  
Aioli, Koriander-Chili-Sojadip, Guacomole

### **Le dessert**

Schokoladenmousse Tränen mit Fruchtsaucen  
Gegrillte Nuss - Marshmallow Torte mit Frozen Jogurt  
Große Obstplatten  
Süße Sushis  
Erdbeeren und Beeren der Saison



## GARTENPARTY

€ 25,50 pro Person

### **Salatbuffet**

Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Coleslaw

### **Umfangreiche Salatbar**

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings,  
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete,  
Kidneybohnen, Schinkenstreifen, geriebenem Käse,  
Eiern und gerösteten Brotwürfeln  
Brotkorb mit Butter

### **Sättigungsbeilagen**

Rosmarinkartoffen mit Dip  
Grilltomaten

### **Saucen**

Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Remouladensauce und Barbecuesauce

### **Vom Holzkohlegrill**

Nackensteak  
Thüringer Rostbratwurst  
Marinierte Putenbrust  
Spare Ribs aus dem Smoker

### **Desserts**

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Quarkcreme





## SOMMERFEST

€ 29,50 pro Person

### Salatbuffet

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Coleslaw

Paprikasalat mit Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln in fruchtig-feurigem Dressing

### Umfangreiche Salatbar

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings, Tomaten,

Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete, Kidneybohnen,

Schinkenstreifen, geriebenem Käse,

Eiern und gerösteten Brotwürfeln

Brotkorb mit Butter

### Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Maiskolben mit Butter

### Saucen

Barbecue Sauce, Dijonsenf, Aioli, Mayonnaise

Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### Vom Holzkohlegrill

Nackensteak

Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Putenbrust

Lachs in Folie

### Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladenmousse

Quarkcrème



## SOMMERNACHTSTRAUM

€ 35,50 pro Person

### **Salatbuffet**

Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Balkankäse  
Coleslaw  
Paprikasalat mit Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln in fruchtig-feurigem Dressing  
Rot- und Weißkrautsalat

### **Umfangreiche Salatbar**

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit zwei Dressings, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Rote Beete, Kidneybohnen, Schinkenstreifen, geriebenem Käse, Eiern und gerösteten Brotwürfeln  
Fladenbrot, Baguette und Brötchen mit Butter

### **Sättigungsbeilagen**

Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Bohnenpfanne in Tomatenragout

### **Saucen**

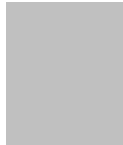
Barbecue Sauce, Dijonsenf, Aioli, Mayonnaise  
Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### **Vom Holzkohlegrill**

Nackensteak  
Marinierte Putenbrust  
Rinderhufsteak  
Garnelenspieße  
Thüringer Rostbratwurst

### **Desserts**

Rote Grütze mit Vanillesoße  
Schokoladenmousse  
Quarkcrème  
Frisches Mundobst



## Getränkepauschalen

Alle nachfolgenden Getränkepauschalen haben eine Gültigkeit von 7 Stunden.

### Getränkepauschale A

[€51,00 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser  
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

### Getränkepauschale B

[€ 56,00 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser  
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

1 Digestif nach dem Essen

### Getränkepauschale C

[€ 64,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser  
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

Longdrinks

### Getränkepauschale D

[€ 72,50 pro Person]

San Pellegrino/Acqua Panna in großen Flaschen auf den Tischen und/oder Eiswasser  
Weißwein, Rotwein und Sekt des Hauses

Hasseröder Pils vom Fass, Softgetränke wie Fanta, Coca Cola und Sprite

Heißgetränke

Digestif ohne Limit

Cocktails und Longdrinks (Auswahl obliegt dem Hotel)

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale A-B] € 7,50 pro Person

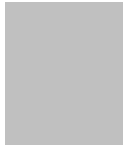
Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale C] € 8,50 pro Person

Aufpreis pro Verlängerungsstunde [Pauschale D] € 10,00 pro Person

Seite 19

**COURTYARD by Marriott Hannover Maschsee | Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover**  
**[www.courtyardhannover.de](http://www.courtyardhannover.de)**

„Ein Haus ohne Geselligkeit ist wie eine Blume ohne Duft.“  
\*Sigismund von Radecki (1891-1970), dt. Schriftsteller



## GETRÄNKEKARTE

### Softgetränke

San Pellegrino	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,10
Acqua Panna	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,10
Niehoffs Vaihinger Säfte	0,20l	€ 2,90
Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	€ 2,90
Fanta, Sprite	0,20l	€ 2,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20l	€ 2,90

### Biere

Hasseröder Pilsener	0,30l	€ 3,40
	0,40l	€ 4,40
Beck´s Alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Beck´s Gold	0,33l	€ 3,80
Beck´s Green Lemon	0,33l	€ 3,80
Franziskaner Hefe Hell/Dunkel/Kristall	0,50l	€ 4,90
Franziskaner Alkoholfrei	0,50l	€ 4,90

### Heißgetränke

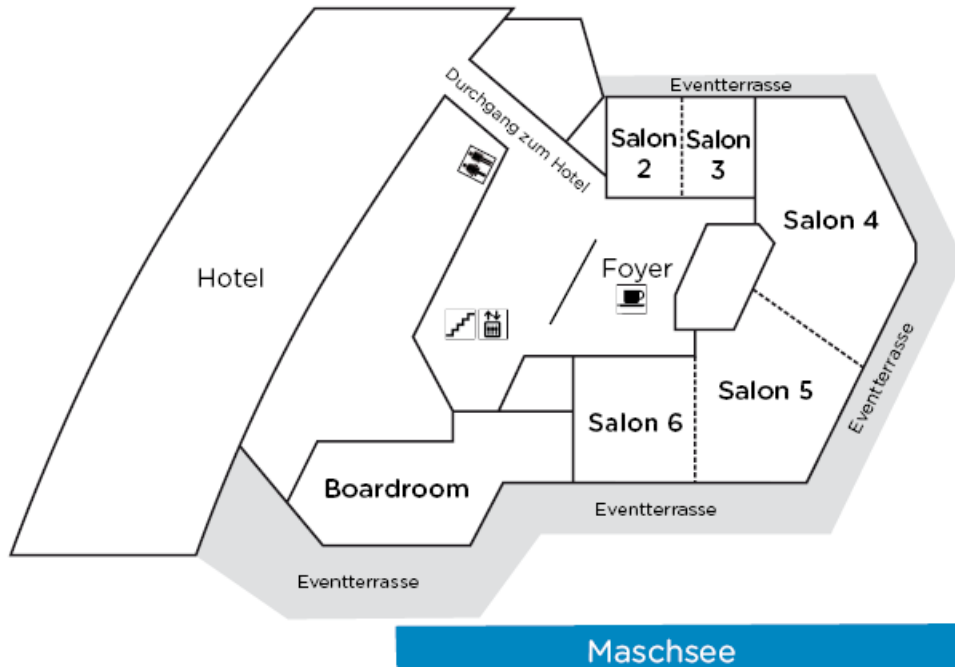
Kaffee	Tasse	€ 2,50
	1 Liter	€12,00
Tee	Pott	€ 3,90
	1 Liter	€12,00
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,80
Espresso		€ 2,50

### Digestifs

Averna	2cl	€ 3,40
Ramazotti	2cl	€ 3,40
Fernet Branca, Menta	2cl	€ 3,40
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,30
Linie Aquavit	2cl	€ 3,60
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,30
Grappa Chardonnay	2cl	€ 5,20
Grappa di Nebbiola de Barolo	2cl	€ 5,80
Nusbaumer Williamsbirne	2cl	€ 4,40



## 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.