

BANKETTMAPPE



Inhaltsverzeichnis

...alles auf einen Blick

Unsere Pauschalpreise 2023	3
Zusatzleistungen	4
Raumpläne & Kapazitäten	5
Flying Fingerfood	9
Fingerfood	10
Tischbuffets „Homestyle“	11
Crowne Plaza Haus-Bufferets	12
Crowne Plaza Premium-Bufferets	14
Crowne Plaza BBQ-Bufferet	16
Bankett – Getränkepauschale	18
Longdrink- & Spirituosen-Pauschale	19
Bankett Getränkekarte	20

Konferenzen & Tagungen

Unsere Pauschalpreise 2023

Das Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Veranstaltung – unsere Tagungspauschale!

In der unten aufgeführten Ganztagespauschale sind folgende Leistungen inkludiert:

- *Haupttagungsraum in entsprechender Größe*
- *Raummiete gemäß Ihrer Personenanzahl*
- *Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart)*
- *Unlimitierte Softgetränke im Haupttagungsraum*
- *Begrüßungskaffee mit Kaffeespezialitäten und einer reichhaltigen Teeauswahl*
- *Kaffeepause vormittags mit süßen & herzhaften Snacks*
- *Mittagessen inkl. Tafelwasser & Kaffeespezialitäten*
- *Kaffeepause nachmittags mit süßen & herzhaften Snacks laut unserem Küchenchef*
- *W-Lan-Nutzung*

Unsere Tagungspauschalen sind gültig ab einer Mindestanzahl von 10 Personen. Die passende Raumbelegung gemäß Ihrer Tagungsgröße behält sich unser freundliches Bankettverkaufsteam vor.

Ganztagespauschale	€ 94,00
pro Person & Tag	

Halbtagespauschale	€ 86,00
pro Person & Tag mit einer Kaffeepause wahlweise vor- oder nachmittags	

Zusatzleistungen

Tagungstechnik	pro Stück/Tag
▪ Flipchart	€ 25,00
▪ Moderatorenkoffer	€ 35,00
▪ Pinnwand	€ 25,00
▪ Tonanlage	€ 200,00
▪ Handmikrophon	€ 90,00
▪ Headset	€ 110,00
▪ Krawattenmikrophon	€ 120,00
▪ Laserpointer	€ 15,00

Zusatzleistungen

▪ Fotokopie s/w	€ 0,15
▪ Fotokopie farbig	€ 0,25

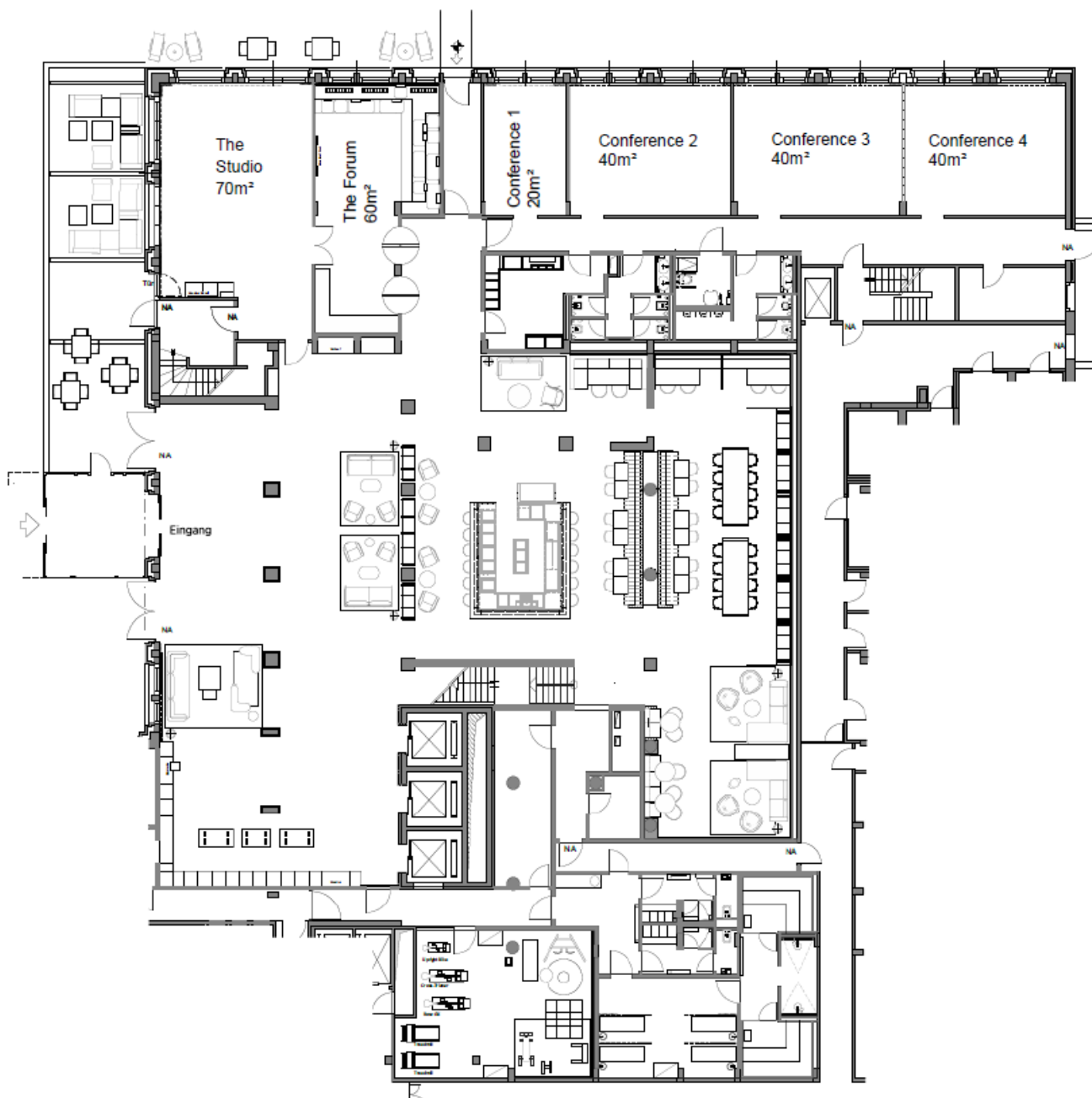
Standardbuffetangebote pro Person

▪ Crowne Plaza Lunchbuffet	ab € 35,00
▪ Crowne Plaza Dinnerbuffet	ab € 39,00
▪ Crowne Plaza Premiumbuffet	ab € 49,00
▪ Tischbuffet „Homestyle“	ab € 35,00
▪ Imbissbuffet	ab € 28,00
▪ Fingerfoodbuffet	ab € 42,00
▪ Flying Fingerfoodbuffet	ab € 60,00

Raumpläne & Kapazitäten

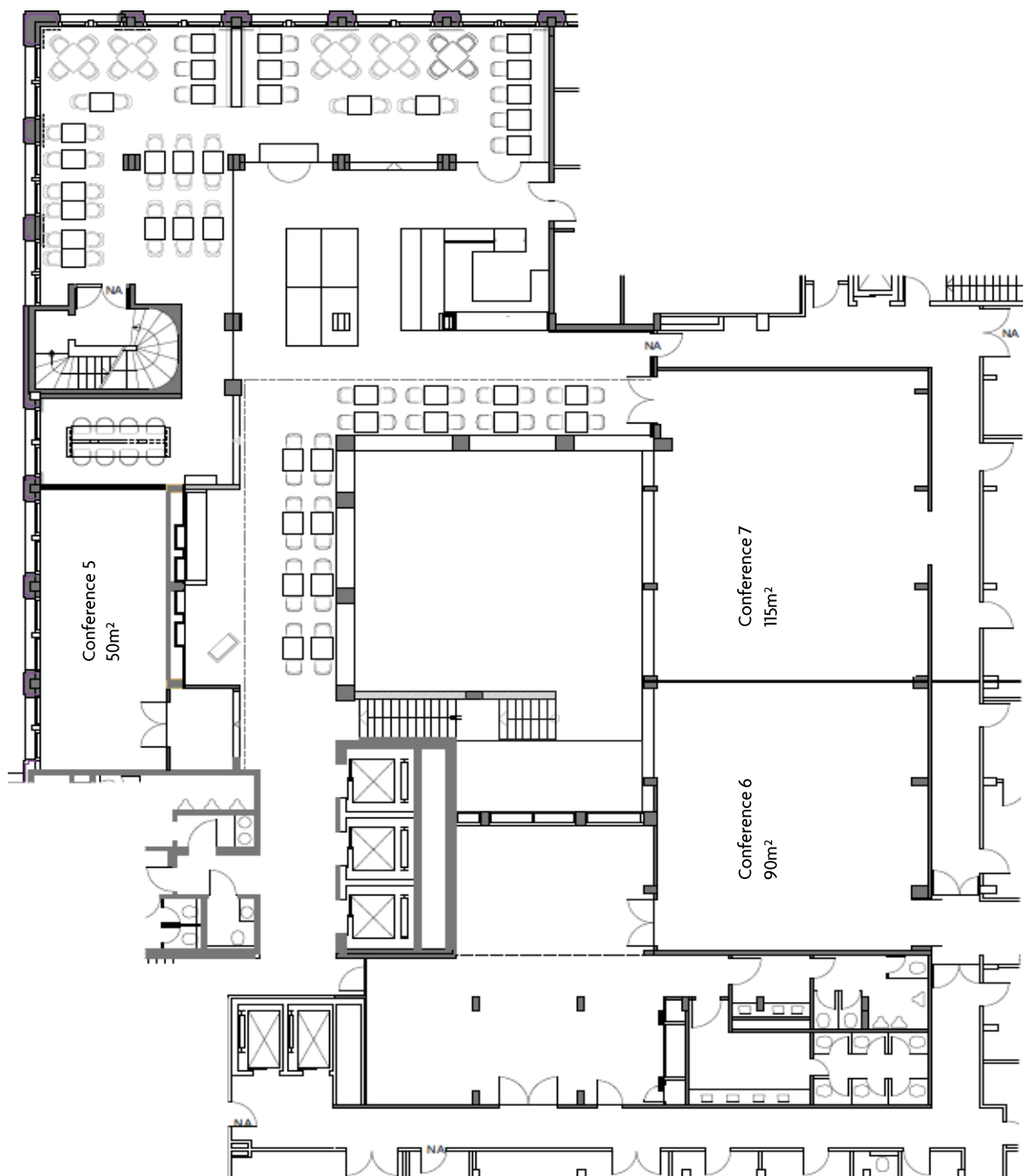


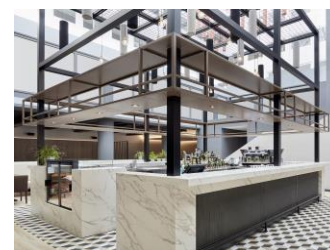
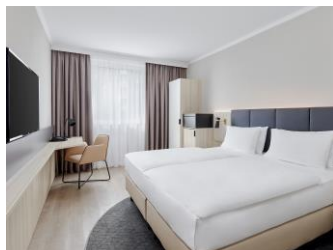
Erdgeschoss





1. Etage





- ✓ 9 Konferenzräume
- ✓ Teilweise kombinierbar
- ✓ Bis zu 200 Personen im größten Raum
- ✓ Insgesamt 525m² Veranstaltungsfläche
- ✓ Alle Räume verfügen über Tageslicht und eine Klimaanlage
- ✓ Ausgestattet mit modernster Kommunikations- und Präsentationstechnik
- High Speed WLAN

Raum	Theater	Parlament	U-Form / Block	Kabarett
Conference 1	10 Stuhlkreis	x	6	x
Conference 2	26	16	15	10
Conference 3	26	16	15	10
Conference 4	26	16	15	10
Conference 5	31	25	22	15
Conference 6	70	50	30	28
Conference 7	90	60	35	40
Conference 3/4	50	35	30	25
Conference 6/7	190	150	50	90
The Studio	10 Block 70m ²			
The Forum	Kreativraum 60m ²			

Fingerfood, Imbiss`& Buffets

Die kulinarische Verpflegung für Ihre
Veranstaltung oder Feierlichkeit



Flying Fingerfood

sämtliche Speisen werden Ihnen vom Servicepersonal „flying“ im Stehen serviert:

Vorschlag 1

Kalt

Räucherlachs mit Wasabikreme

Hähnchencurrysalat mit Kichererbsencrunch

Mini Chicken Burger mit BBQ und Rucola

Warm

Thaicurry mit Garnele und Gemüse

Tagliata vom Rind mit mediterranem Gemüse

Gebackener Buffalo Blumenkohl

Dessert

Tiramisu im Gläschen

Schokoladenpudding mit Crunch

€ 60,00 pro Person

Vorschlag 2

Kalt

Asaduke Gurkensalat mit Sesam und Soja

Pikanter Kimchi

Ceviche vom Lachs mit Limonen Dressing

Warm

gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Belugalinsen

Salzbrenner Currywurst mit haus eigener Sauce

Gebackener Feta mit Romescosauce und Frühlingslauch

Dessert

Weißes Schokoladen-Frischkäsetörtchen

Trifle von Joghurt und Frucht

€ 60,00 pro Person

Fingerfood

sämtliche Speisen werden Ihnen von unserer Küche als Buffet zur Selbstbedienung bereitgestellt:

Vorschlag 1

Kalt

Frischkäsepraline auf Pumpernickelmantel

Vanille-Roiboos Tomaten

Couscous Salat mit gebackenem Blumenkohl

Warm

Fleischpflanzerl von der Landpute mit Senfcreme und Cornichon

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit pikantem Kraut

Garnelen Pil Pil mit Knoblauch, Zwiebeln und Chili

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläschen

New York Cheesecake

€ 42,00 pro Person

Vorschlag 2

Kalt

Verschieden belegte Bruschetta

Edamame mit Soja und süßem Sesam

Winzersalat mit Traube und Apfel im Glas

Warm

Yakitori Spieße vom Rind mit pikantem Dip

Rote Beete Falafel mit Tahinicreme

Süßkartoffelsüppchen im Shotglas

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

Brownie mit Vanillesauce

€ 42,00 pro Person

Tischbuffets „Homestyle“

sämtliche Speisen werden Ihnen vom Servicepersonal zur Selbstbedienung am Tisch serviert:

Vorschlag 1

Tomaten - Feta Salat

Bunte Blattsalate mit Eiern, Radieschen und Sprossen

Sous vide Schweinefilet mit Portweinjus, grüne Bohnen mit Speck
und Rosmarinkartoffeln

„Gnocchi al verdura“ mit buntem Gemüse, Kräutern und Parmesan

New York Cheesecake mit süßem Schmand und Himbeeren

€ 35,00 pro Person

Vorschlag 2

Bunte Anti Pasti Variation

Orientalischer Fatusch mit Zitrone und Granatapfel

Piccata von der Bio-Landputz mit Ratatouille
und cremiger Parmesanpolenta

Pasta Alfredo mit Knoblauch, Kräutern und geschmolzenen Tomaten

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango Ragout

€ 35,00 pro Person

Crowne Plaza Haus-Buffets

sämtliche Speisen werden Ihnen von unserer Küche zur Selbstbedienung als Buffet bereitgestellt:

Vorschlag 1

Bunte Pflücksalate

Auswahl an verschiedenen Hausdressings

Bayrischer Kartoffelsalat

Rote Beete Apfelsalat

Bunte Blattsalate mit Kernen und Croutons

Reichhaltige Auswahl an Brot und Butter

Kartoffelcremesuppe

Landhähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm

Gebratenes Zanderfilet in Champagnerrahmsauce

Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse der Saison

Rahmspinat

Risi Bisi

Petersilienkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Süßrahm

Hausgemachter Johannisbeerkuchen

€ 35,00 pro Person

Vorschlag 2

Bunte Pflücksalate

Auswahl an verschiedenen Hausdressings

Norddeutscher Nudelsalat

Omas Wachsbohnenalat

Bunte Blattsalate mit Kernen und Croutons

Reichhaltige Auswahl an Brot und Butter

Tomatencremesuppe

Steaks vom Bentheimer Wollschwein mit Thymianjus

Gebratenes Seelachsfilet in Noilly Prat-Rahm

Asiatische Bratnudelpfanne mit Wokgemüse

Mandelbrokkoli

Vichykarotten

Röstkartoffeln

Kräuterreis

Grießflammeri mit Fruchtsauce

Hausgemachter Apfelkuchen

€ 35,00 pro Person

Crowne Plaza Premium-Buffets

sämtliche Speisen werden Ihnen von unserer Küche zur Selbstbedienung als Buffet bereitgestellt:

Vorschlag 1

Bunte Pflücksalate

Auswahl an verschiedenen Hausdressings

Mediterraner Kartoffelsalat

Gurken-Fetasalat

Winzersalat mit Apfel, Trauben und Möhren

Reichhaltige Auswahl an Brot und Butter

Lauchcremesuppe

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter

Gebratene Hähnchenbrust mit Sesamjus

Gebratenes Rotbarschfilet in Wasabirahm

Grillgemüse

Gerösteter Blumenkohl

Spicy Kraut

Dauphinekartoffeln

Safranreis

Live für Sie in unserer Showküche zubereitet

Pasta „Genovese“ vegetarisch oder Frutti di Mare

Topfenmousse mit Blaubeerkompott

Hausgemachter Mandelkuchen

€ 49,00 pro Person

Vorschlag 2

Bunte Pflücksalate

Auswahl an verschiedenen Hausdressings

Provenzialischer Nudelsalat

Karottensalat mit Rosine und Apfel

Nizzasalat mit Thunfisch, Bohnen und Ei

Reichhaltige Auswahl an Brot und Butter

Blumenkohlcremesuppe

Kalbsrollbraten in eigener Sauce

Gebratene Putenbrust in Pfefferrahmsauce

Gebratenes Kabeljaufilet in Limonenrahm

Bohnenragout

Lauchgemüse

Minzerbsen

Spätzle

Kräuter-Kartoffelstampf

Live für Sie in unserer Showküche zubereitet

Asiatische Bratnudeln vegetarisch oder mit Shrimps

Tiramisu mit Amaretto und Kakao

Hausgemachte Apfel-Puddingschnitte

€ 49,00 pro Person

Crowne Plaza BBQ-Bufferet

Das Grillbuffet bieten wir Ihnen ab 40 Personen an.

Coleslaw

Lohringer Kartoffelsalat

Tomaten-Fetasalat

Blattsalat mit gegrilltem Kürbis

Regionale Bratwurst

Sous Vide Flanksteak

BBQ Hähnchenbrust

Lachsfilet mit Herbstgemüse in Backpapier

Maiskolben

Gefüllte Champignons mit Blauschimmelkäse

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Mac`n Cheese

Schwarzwälder Kirschcreme

Aprikosenragout mit Vanillesauce

€ 53,00 pro Person

Getränkepauschalen & Getränkekarte

Unsere Pauschalen - die einfache Lösung für Ihre Veranstaltung



Bankett – Getränkepauschale

Unsere Getränkepauschale beinhaltet folgende Auswahl:

- Empfang mit Prosecco „Hausmarke“ & Orangensaft
- Korrespondierende Getränke für Ihre Veranstaltung
(*Bier, Weine & Softgetränke*)
- Kaffee- & Teespezialitäten

€ 36,00 pro Person

begrenzt auf 3 Stunden.

*Jede weitere Stunde berechnen wir mit einem Aufschlag
von € 13,50 pro Person*

Die unten aufgeführten Weine sind Bestandteil unserer Getränkepauschale. Die Auswahl an jeweils **einem** Weißwein & **einem** Rotwein überlassen wir gerne Ihnen.

Weißweine

Grauer Burgunder, QBA Gutswein, trocken, Freiherr von Gleichenstein,
Baden, Deutschland

Wegeler Riesling, VDP Gutswein, trocken, J. Wegeler, Oestrich-Winkel, Deutschland

I Frati Lugana, DOC, trocken, Weingut dei Fratti, Venetien, Italien

Rotweine

Herresheimer Schloss Cabernet Sauvignon, QBA, trocken, Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen,
Deutschland

Vina Pomal Reserva, DOC, trocken, Rioja, Spanien

Koonunga Hill Shiraz, Weingut Penfolds, South Eastern, Australien

Longdrink- & Spirituosen-Pauschale

Sie möchten Ihren Gästen auch Longdrinks und Spirituosen anbieten? Hierfür haben wir eine Longdrink-Pauschale mit folgenden Getränken für Sie!

- Hendriks Gin
- Abuelo Añejo Rum
- Chivas Regal Whiskey
- Finlandia Finnland Vodka

Mischen Sie ganz nach Ihrem Geschmack mit:

- diversen Säften
- diversen Softgetränken

Spirituosen:

- Helbing Kümmel, Hamburg
- Jägermeister
- Obstler
- Grappa di Chardonnay

€ 45,00 pro Person

begrenzt auf 3 Stunden.

*Jede weitere Stunde berechnen wir mit einem Aufschlag
von € 16,00 pro Person*

Bankett Getränkekarte

Unsere Auswahl für Sie zusammengestellt

Aperitiv-Klassiker

Champagne Lanson Black Label / brut	0,75l	€ 96,00
Champagne Lanson Rosé Label / brut	0,75l	€ 120,00
Sekt Geldermann / brut	0,75l	€ 56,00
Prosecco Treviso Cuvée Spumante / dry	0,75l	€ 55,00
Secco Zero, Weingut Tobias Rickes alkoholfrei	0,75l	€ 47,50

Weißweine

Grauer Burgunder, QBA Gutswein, trocken, Freiherr von Gleichenstein, Baden, Deutschland	0,75l	€ 37,00
Wegeler Riesling, VDP Gutswein, trocken, J. Wegeler, Oestrich-Winkel, Deutschland	0,75l	€ 33,00
I Frati Lugana, DOC, trocken, Weingut dei Frati, Venetien, Italien	0,75l	€ 41,00

Rotweine

Herresheimer Schloss Cabernet Sauvignon, QBA, trocken, Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 42,00
Vina Pomal Reserva, DOC, trocken, Rioja, Spanien	0,75l	€ 35,00
Koonunga Hill Shiraz, Weingut Penfolds, South Eastern, Australien	0,75l	€ 40,00

Roséweine

Rosamunde Spätburgunder, trocken Franken, Deutschland	0,75l	€ 35,00
--	-------	---------

Heißgetränke

Café Crème	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,30
Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,40
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 2,80
Tasse Tee	€ 2,70

Softgetränke

Apollinaris/Vio	0,25l	€ 3,30
Apollinaris/Vio	0,75l	€ 8,10
Coca Cola/Light/Zero	0,20l	€ 3,60
Fanta	0,20l	€ 3,60
Sprite	0,20l	€ 3,60
Mezzo Mix	0,20l	€ 3,60
Lütauer Apfelschorle	0,33l	€ 4,90
Lütauer Rhababerschorle	0,33l	€ 4,90
Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic	0,20l	€ 3,60
Diverse Säfte aus dem Hause		
Niehoofs Vaihinger	0,20l	€ 3,60

Flaschenbiere

Radeberger Pils	0,33l	€ 4,30
Jever Pils <i>Friesisch Herb</i>	0,33l	€ 4,30
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	€ 4,30
Schöfferhofer Weizen	0,50l	€ 6,10

Alle Preise in dieser Broschüre verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer. Stand November 22