

*Stadthotel Eckernförde**** Hotel Garni*

Tagungs- und Veranstaltungsmappe

Inhalt:

	<i>Seite</i>
<i>1. Allgemeine Informationen</i>	<i>2</i>
<i>2. Veranstaltungs- und Tagungsräume</i>	<i>3</i>
<i>3. Tagungspauschalen und -technik</i>	<i>4</i>
<i>4. Getränke und Snacks</i>	<i>5</i>
<i>5. Menüvorschläge</i>	<i>6-10</i>
<i>6. Buffetvorschläge</i>	<i>11- 15</i>
<i>7. Weitere Hotels der Familie Heide</i>	<i>16</i>

Stadthotel ** Garni**
Am Exer 3
24340 Eckernförde

- Telefon:** 04351/7278-0
Fax: 04351/7278-178
Email: stadthotel-eckernfoerde@t-online.de
www.stadthotel-eckernfoerde.de
- Zimmer:** 63 Komfort- Doppelzimmer,
auch zur Einzelnutzung
2 Suiten / Penthäuser
2 Gästenaufzüge
- Veranstaltung:** 4 Veranstaltungsräume
für 8 – 120 Personen
- Hotelbar:** Clipper Bar, täglich geöffnet
von 19.00 bis 24.00 Uhr
Sonntags geschlossen
- Parkplätze:** gebührenpflichtige Parkplätze vor dem Hotel und
eine Parkgarage für € 3,00 pro Tag
- Anfahrt:** Von der Autobahn A7 kommend, benutzen Sie die
Abfahrt Büdelsdorf / Eckernförde und fahren dann ca. 20
km Richtung Eckernförde. In Eckernförde folgen Sie den
Hinweisschildern: Strand / Kurgebiet / Hafen. Sie
werden uns problemlos finden.

Veranstaltungsräume / Tagungsräume

- Gorch Fock:**
- 18 qm
 - 10 bis 15 Personen
 - € 25,00 für die Bereitstellung: entfällt ab einem Umsatz von €105,00
 - € 55,00 für die Raummiete: entfällt ab einem Umsatz von € 310,00
- Baltic / Passat:**
- 31 bis 35 qm
 - 15 bis 20 Personen
 - € 50,00 für die Bereitstellung: entfällt ab einem Umsatz von € 155,00
 - € 80,00 für die Raummiete: entfällt ab einem Umsatz von € 460,00
- Fördeblick:**
- 113 qm
 - 40 bis 70 Personen
 - € 100,00 für die Bereitstellung: entfällt ab einem Umsatz von € 310,00
 - € 130,00 für die Raummiete: entfällt ab einem Umsatz von € 770,00
- Fördeblick & Windjammer :**
- 220 qm
 - 50 bis 150 Personen
 - € 155,00 für die Bereitstellung: entfällt ab einem Umsatz von € 460,00
 - € 180,00 für die Raummiete: entfällt ab einem Umsatz von € 1080,00

Der erbrachte Umsatz wird inklusive Logis berücksichtigt.

Tagungspauschalen:

Pauschale I:

- 1 x Flipchart
- 1 x Overhead mit Leinwand
- 1 x Kaffeepause mit Gebäck

€ 7,00 p.P. / Tag

Pauschale II:

- 1 x Flipchart
- 1 x Overhead mit Leinwand
- 2 x Kaffeepause, davon eine mit Gebäck
- 2 x Tagungsgetränke
- 1 x Essen (Buffetform)

€ 31,00 p.P. / Tag

Pauschale II:

- 1 x Flipchart
- 1 x Overhead mit Leinwand
- 2 x Kaffeepause, davon eine mit Gebäck
- 2 x Tagungsgetränke
- 2 x Essen (Buffetform)

€ 51,00 p.P. / Tag

Zusätzliche Tagungstechnik: (Preise pro Tag)

Overhead mit Leinwand	€ 15,50
Flipchart mit Papier	€ 10,00
VHS-Videorecorder mit Monitor	€ 51,00
Videokamera	€ 31,00
Diaprojector	€ 20,50
Beamer	€ 99,00
Moderatorenkoffer	€ 25,50
Stellwand	€ 8,00
Telefon-/ Faxeinheit	€ 0,25 pro Stück
Fotokopie	€ 0,25 pro Stück
Folienkopie	€ 0,50 pro Stück

Tagungsgetränke:

Mineralwasser	(0,25 l)	€ 2,00
Cola, Fanta, Sprite	(0,2 l)	€ 2,40
Bitter Lemon	(0,2 l)	€ 2,50
Tonic Water	(0,2 l)	€ 2,50
Orangensaft	(0,2 l)	€ 2,50
Apfelsaft	(0,2 l)	€ 2,50
Tomatensaft	(0,2 l)	€ 3,00
Johannisbeersaft	(0,2 l)	€ 3,00
Tasse Kaffee / Tee / Schokolade		€ 2,20
Kännchen Kaffee / Tee / Schokolade		€ 4,40

Kleinigkeiten:

Gebäcksteller	pro Person	€ 1,80
Plundergebäck	pro Person	€ 1,50
Obstkuchen	pro Person	€ 2,00
Sahnetorte	pro Person	€ 2,50
Obstkorb	pro Person	€ 3,00

½ belegtes Brötchen mit :

- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Käse

€ 2,30

oder

- Roastbeef
- Aal
- Lachs
- Forelle

€ 2,80

Frisches Baguette mit :

- Camembert
- Lachs
- Schinken
- Salami

€ 3,30

Gern können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen:

Suppen:

Gulaschsuppe

Holsteiner Kartoffelsuppe

Erbsensuppe

Hackfleisch-Käsesuppe

Spargelcremesuppe

Broccolicremesuppe

Lauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Gemüsebouillon (mit Rindfleisch)

Hauptgerichte:

*Prager Schinken im Mischbrotteig eingebacken
mit Bratensoße, Apfelrotkohl oder Weinsauerkraut
und Stampfkartoffeln*

*Borbyer Grillschinken mit knuspriger Schwarte
Remoulade, Baguettebrot,
dazu Weinsauerkraut oder verschiedene Rohkostsalate*

*Spanferkel-Rücken gegrillt
mit Kartoffelgratin, Weinsauerkraut oder verschiedenen Rohkostsalaten*

*Sahne Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons in Sahne gebacken
mit Butterreis, Gartensalat und Dressing*

*Schweinefilet im Speckmantel mit „Sauce Hollandaise“
auf einem Gemüsebett, mit Kartoffelgratin*

*Filet Topf SILVIA
Schweinefilet-Medaillons
in Käse-Sahne-Soße mit Speck & Tomaten gratiniert,
mit „Sauce Hollandaise“, Butterreis
und Gartensalat mit Dressing*

*Original Grill-Haxen
mit Weinsauerkraut und Stampfkartoffeln*

*Kasseler im Blätterteigzopf
mit Früchte-Curry-Soße, Kartoffelgratin
Gemüsegratin und Remoulade*

*Filet Topf CHRISTINE
Putenfilet-Medaillons
in Käse-Sahne-Soße mit Speck & Tomaten garniert,
mit „Sauce Hollandaise“, Butterreis
und Gartensalat mit Dressing*

*Gegrillte Putenbrust mit „Sauce Hollandaise“ oder Früchte-Currysoße
und Kaisergemüse, Butterreis oder Salzkartoffeln*

*Überbackene Hähnchenbrust
in Zwiebel-Sahne-Soße
mit Butterreis, Grilltomaten
und Gartensalat mit Dressing*

*Gegrillte Entenkeule
mit Orangensoße, Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln*

*Putenragout
mit Zwiebel-Sahne-Soße
Spargel, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln in Safransoße
und Butterspätzle*

*Lachsgratin in Sahne-Soße
mit gratiniertem Blattspinat und Bandnudeln*

*Rindersteak-Topf „Stroganoff“
mit Champignonköpfen, Zwiebeln, Gurkenstreifen*

und Butterreis, Erbsen und Gartensalat mit Dressing

*Wild-Gulasch in Jus
mit Champignons, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln*

*Geschmorte Rinderrouladen
mit Bratensoße, Apfelrotkohl, Bohnen
und Petersilienkartoffeln*

*Tafelspitz
mit Sahne-Meerrettich-Soße, gebutterten Möhrchen
und Salzkartoffeln*

Dessert:

Quarkspeise mit Früchten

Frischer Obstsalat

Tiramisu

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube

Panna Cotta

Crème Brulée

Rote Grütze mit Vanille Soße

Mousse au Chocolat oder Vanille

Buffetvorschläge

Schlemmerbuffet kalt ab 10 Personen

Kleine feine Fischplatte

*Zartgeräucherter Norwegischer Lachs
Räucheraal-Filets
Pfeffer/Zwiebel-Makrelen
Forellen-Filets*

Schinken- und Bratenspezialitäten

*Roastbeef
gegrillte Putenbrust
Kasselerlachs mit grobem Pfeffer
Krustenbraten
Hauchzarter Katenschinken
gefüllte Kochschinkenröllchen*

Käseplatte

Verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert

Soßen und Beilagen

*Hausgemachte Remoulade
Apfel-Meerrettich-Dip
Fleischsalat
Vollkornbrotsorten
Ofenfrische Partybrötchen
Fassbutter*

Party-Bufferet kalt-warm

ab 15 Personen

Kalte Spezialitäten

Kasseler-Lachs Carpaccio
mit Vinaigrette mariniert

Holsteiner Katenschinken
mit Melonenspalten

Partybällchen
kleine Frikadellen mit Cornichons und Cherrytomaten

Kleine Käseauswahl
mit frischen Früchten

Warme Spezialitäten

Gegrillter Schweinelachsbraten
mit Champignonrahmsouße

Putenragout
mit Spargel, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Safransouße

Beilagen

Curcuma-Reis, gratinierte Stampfkartoffeln, Baguette

Dessert

Kirsch-Quark-Crème

Italienisches Buffet

ab 15 Personen

Ruccola

mit Cherrytomaten und Parmesan

Parmaschinken

auf Melonen-Schiffchen

Tomate und Mozzarella mit Basilikum in Vinaigrette

Anti Pasti mit verschiedenen Spezialitäten auf einer Platte

Tagliatelle al Salmone

Bandnudeln mit Lachs-Rahm-Soße

Involtini

Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Kräutern in Weißwein geschmort

Tiramisu

Erdbeer-Tiramisu

Baguette

Fassbutter

Buffet Piccolo

ab 8 Personen

Tomate-Mozzarella

in Dressing auf einer Platte serviert

Norwegische Räucherlachs-Platte

mit hausgemachtem Apfel-Meerrettich-Dip

Schinkenplatte

Schwarzgeräucherter Nusschinken

Gefüllte Kochschinkenröllchen

Borbyer Katenschinken

Schlemmer-Käse-Platte

Verschiedene Käse-Sorten mit

Früchten der Saison

Backwaren

Ofenfrische Partybrötchen

Fassbutter

Dessert

Sahnige Quarkspeise mit Früchten

Brunch-Buffer

ab 20 Personen

Kartoffel-Lauch-Crème-Suppe

Kalte Spezialitäten

Norwegische Räucherlachs-Platte mit Apfel-Meerrettich

Kochschinken-Spargel-Röllchen

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Roastbeef-Platte mit Früchte-Curry-Soße

Gegrillte Hähnchenkeulen

Party-Frikadellen

Verschiedene Käsespezialitäten mit Früchten

Warme Spezialitäten

*Schweinefilet-Medaillons in Käse-Sahne-Soße
mit Speck und Tomaten gratiniert*

*Überbackene Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahne-Soße
mit Grilltomate, Gemüsegratin,
Wildreismischung und Kartoffelgratin*

Backwaren

*Gemischter Brotkorb
Ofenfrische Partybrötchen
Fassbutter*

Dessert

*Obstsalat
Mousse au Vanille oder Mousse au Chocolat*

Hotels der Familie Heide

*Stadthotel Eckernförde*****

Am Exer 3

24340 Eckernförde

Tel.: 04351/7278-0

Fax: 04351/7278-178

*Kurhotel Seelust****

Preußerstraße 3

24340 Eckernförde

Tel.: 04351/7279-0

Fax: 04351/7278-179

*Hotel Heidehof*****

Hollerstraße 130

24762 Büdelsdorf

Tel.: 04331/343-0

Fax: 04331/343-444

Komfortable Appartements

Berliner Straße 90

24340 Eckernförde

Tel.: 04351/7278-0

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.