

Inhaltsverzeichnis

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner.....	2
Historie Bellevue	3
Allgemeine Informationen über das Hotel.....	4
Raumskizzen	5-13
Raummieten bzw. Umsatzgarantien.....	14
Tagungspauschale	15
hinzubuchbare Leistungen für die Tagungspauschale.....	16
Cocktailempfang	17
Menüvorschläge	18-23
Buffetvorschläge	24-35
Lunchpakete	36
Getränkekarte	37-39

Ihre Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

„Selbstverständlich fühlen wir uns als Ihr Gastgeber verpflichtet,
Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Bestrebt sind wir jedoch, diese zu übertreffen.“

Joachim Ostertag
Direktor

Telefon 0431 3894-710
E-Mail jostertag.bki@maritim.de

Jens Stöbe
Direktionsassistent

Telefon 0431 3894-715
E-Mail meeting.bki@maritim.de

Stefan Moll
Direktionsassistent Events

Telefon 0431 3894-713
E-Mail meeting.bki@maritim.de

Kristina Radic
Empfangsleiterin

Telefon 0431 3894-724
E-Mail reservierung.bki@maritim.de

Carsten Knebel
Küchenchef

Telefon 0431 3894-717
E-Mail kueche.bki@maritim.de

Umut Aksel
Restaurantleiter

Telefon 0431 3894-718
E-Mail service.bki@maritim.de

Historie Bellevue

„Der gedeckte Tisch, das ist die schönste Gegend.“

(Johann Nepomuk Nestroy, Dramatiker, 1801 – 1862)

Und Ihr Tisch liegt zugleich an einem der traditionsreichsten Aussichtspunkte der Stadt. Schließlich errichtete man hier bereits 1846 eine einfache Gastwirtschaft mit Zimmern, die bereits den Namen „Bellevue“ trug und welche in der anschließenden Kaiserzeit zügig zu einem stattlichen Hotel ausgebaut wurde. Im zweiten Weltkrieg wohnten im „Bellevue“ schließlich bis zu den Bombenangriffen über 400 Marineärzte. Erst 1957 zur 75. Kieler Woche stand unser Haus aus den Ruinen wieder auf. In einem Quader im Stil der 50er Jahre befand sich die Gastronomie. Der alte Trakt dahinter mit Jugendherberge brannte dann 1963 fast vollständig ab. Die Gäste der olympischen Regatten 1972 empfing hingegen schließlich das Maritim Hotel Bellevue mit einem Hotelneubau, der den 50er-Jahre-Quader mit Ballsaal und Restaurant integrierte. Heute erfüllt uns unsere Geschichte mit Respekt und Dankbarkeit vor der Person, die uns nun schon seit 1846 die Treue hält: Ihnen, unserem Gast. Bei Fragen oder Wünschen sprechen Sie uns einfach an. Denn Ihr Tisch soll uns die schönste Gegend sein.

Ihr

Maritim Hotel Bellevue



1894



1911



1957



1963



1968



1971



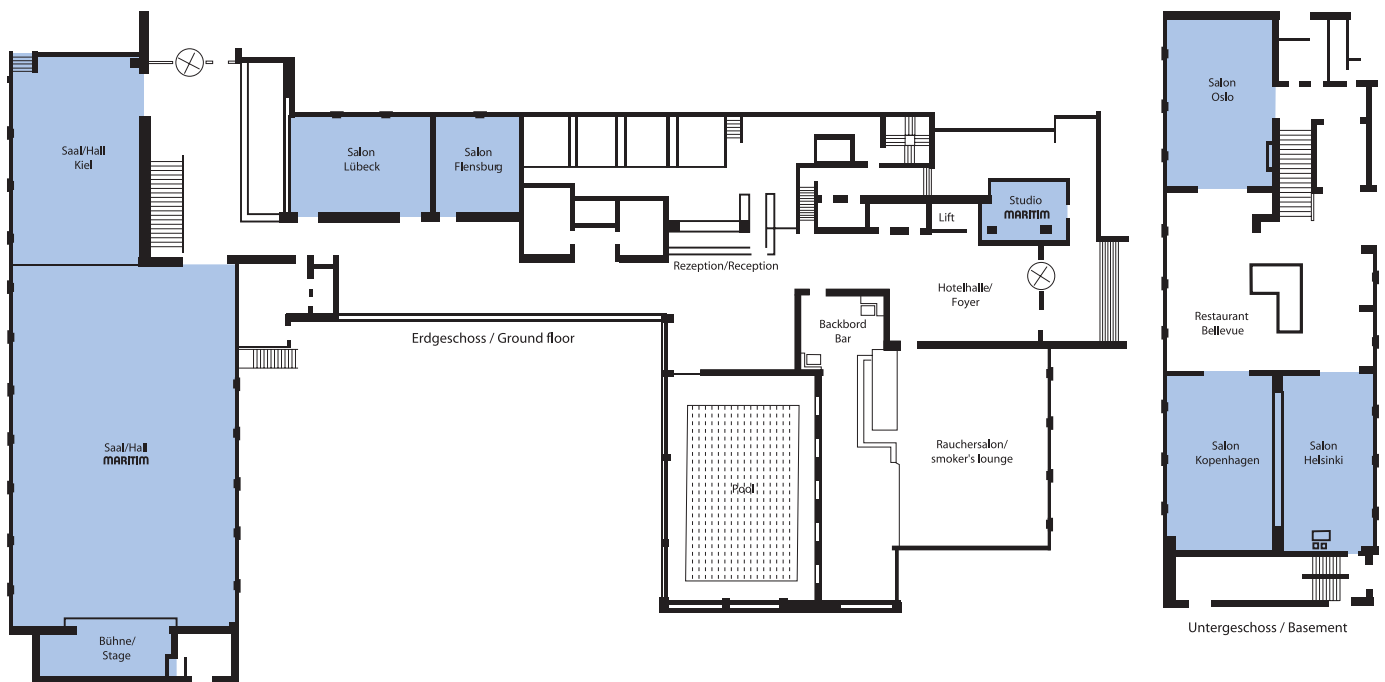
heute

Allgemeine Informationen

Adresse	Maritim Hotel Bellevue Bismarckallee 2 24105 Kiel
Kontaktdaten	Telefon: 0431 3894-0 E-Mail: info.bki@maritim.de Internet: www.maritim.de
Lage	Der Name „MARITIM Hotel Bellevue“ hält, was er verspricht. Genießen Sie die traumhafte Lage direkt an der Ostsee mit atemberaubender Aussicht auf die Kieler Förde. Eine traditionelle Badeanstalt sowie ein Fähranleger zu den Stränden liegen direkt vor dem Hotel. Ein Spaziergang über die Promenade führt direkt in die Innenstadt.
Entfernungen	Hotel – Bahnhof mit dem Taxi – 5 Minuten Hotel – Flughafen Hamburg mit dem Taxi – 60 Minuten Hotel – Fähranleger „Color Line“ nach Oslo mit dem Taxi – 10 Minuten Hotel – Fähranleger „Stena Line“ nach Göteborg mit dem Taxi – 5 Minuten
Hotel Highlights	89 komfortable Zimmer von 32 bis 55 qm Größe, darunter 11 behagliche Suiten von 75 bis 100 qm Größe Schwimmbad- und Saunabereich Restaurant und Bar Veranstaltungskapazitäten von bis zu 550 Personen im größten Raum sowie 6 weitere Tagungsräume Kostenfreies Internet via Kabel und WLAN für Übernachtungsgäste
Allgemeines	Unsere Angebote und Verträge zu Veranstaltungen basieren auf den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Maritim Hotels, einsehbar auf unserer oben genannten Homepage. Diese senden wir Ihnen auf Wunsch auch gern zu. Alle Preise gelten in Euro und inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer sowie etwaiger sonstiger Steuern und Abgaben. Die Preisangaben bei Sekt, Champagner und Wein gelten betreffend 0,75-Liter-Flaschen. Angaben zu den aktuellen Jahrgängen der Weine erhalten Sie im Planungsvorfeld auf Nachfrage bei der Veranstaltungsabteilung.

Tagen und Feiern

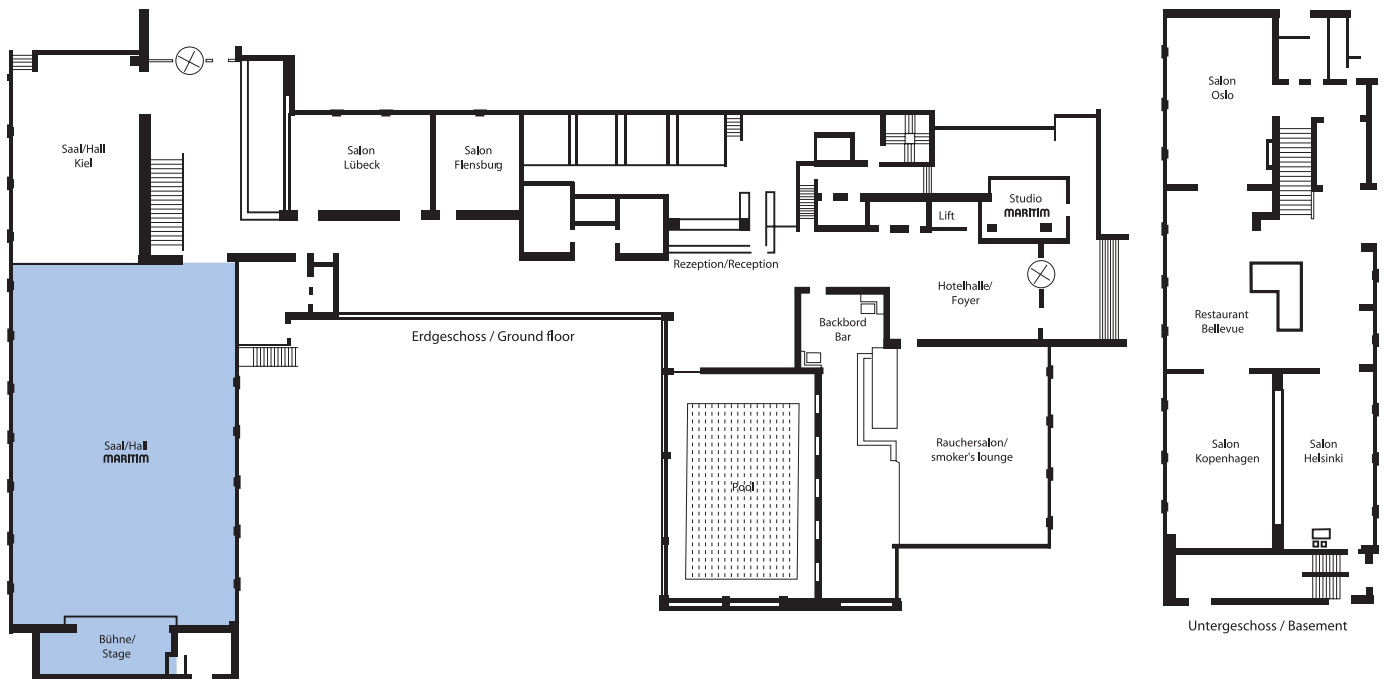
im MARITIM Hotel Bellevue Kiel



Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel sowie die Salons Kopenhagen und Helsinki können jeweils miteinander verbunden werden.

Saal MARITIM

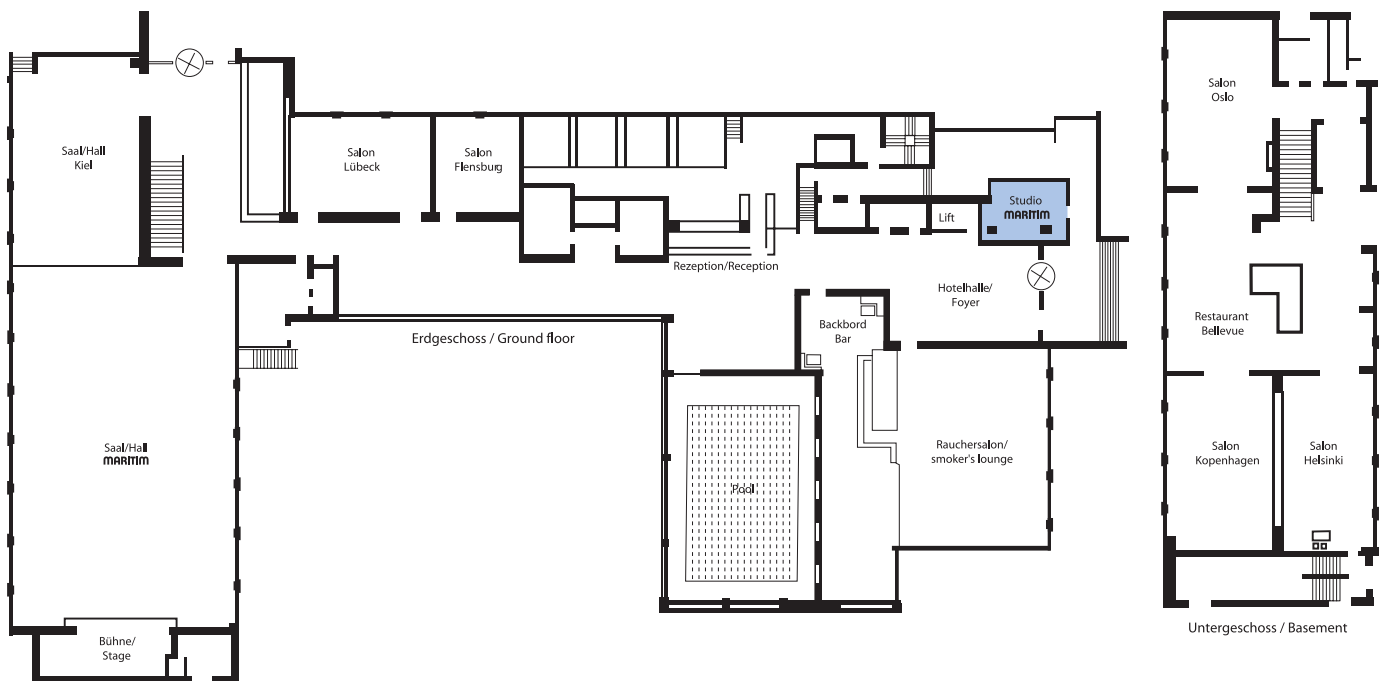
mit Bühne



Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel können miteinander verbunden werden.

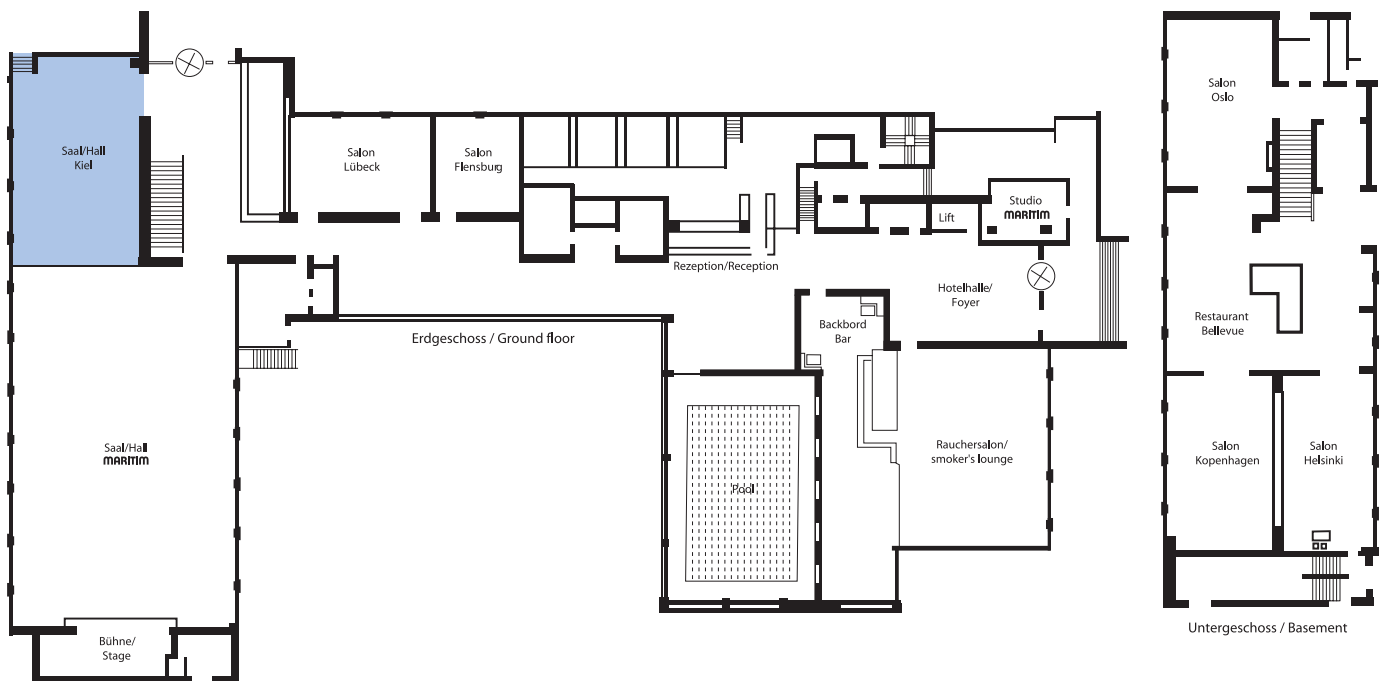
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
-	225	450	300	250	80	383	25,4	15,4	4,00

Studio MARITIM



Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	24	6,00	4,00	3,00
6	-	-	-	-	-				

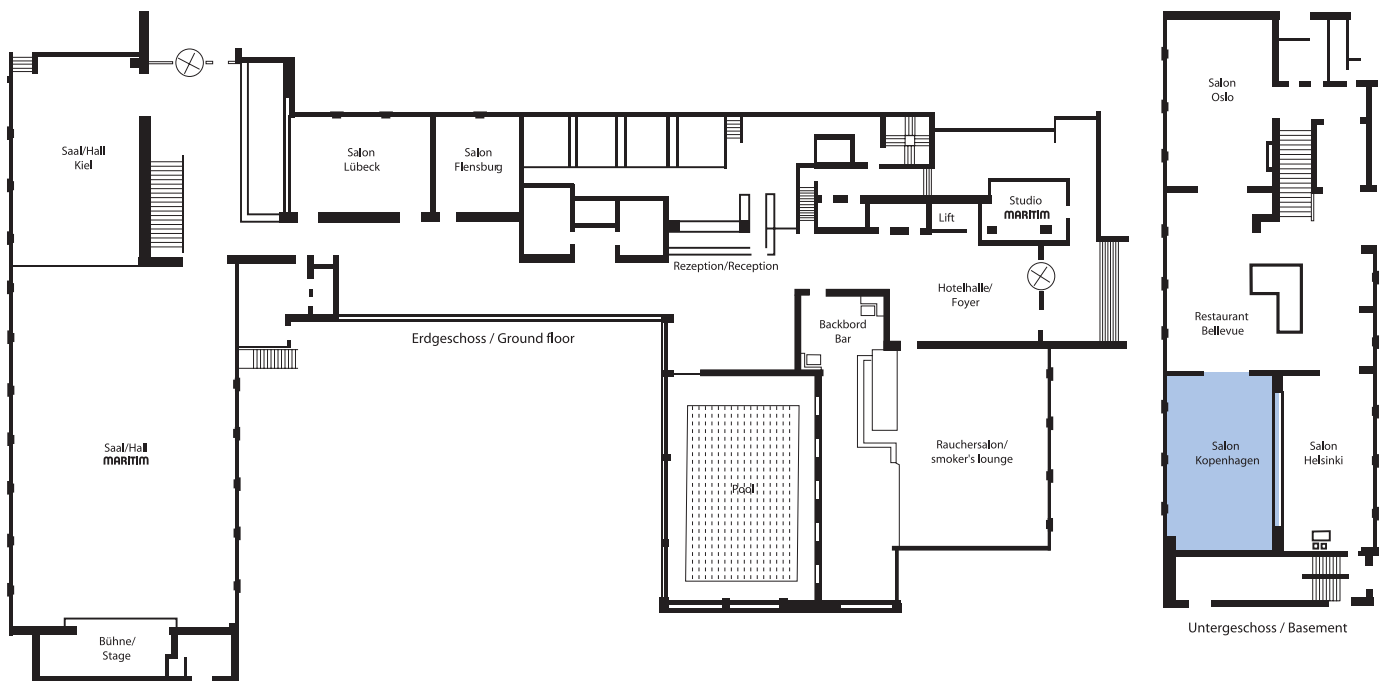
Saal Kiel



Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel können miteinander verbunden werden.

Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
-	55	100	60	60	35	112	12,70	8,80	2,90

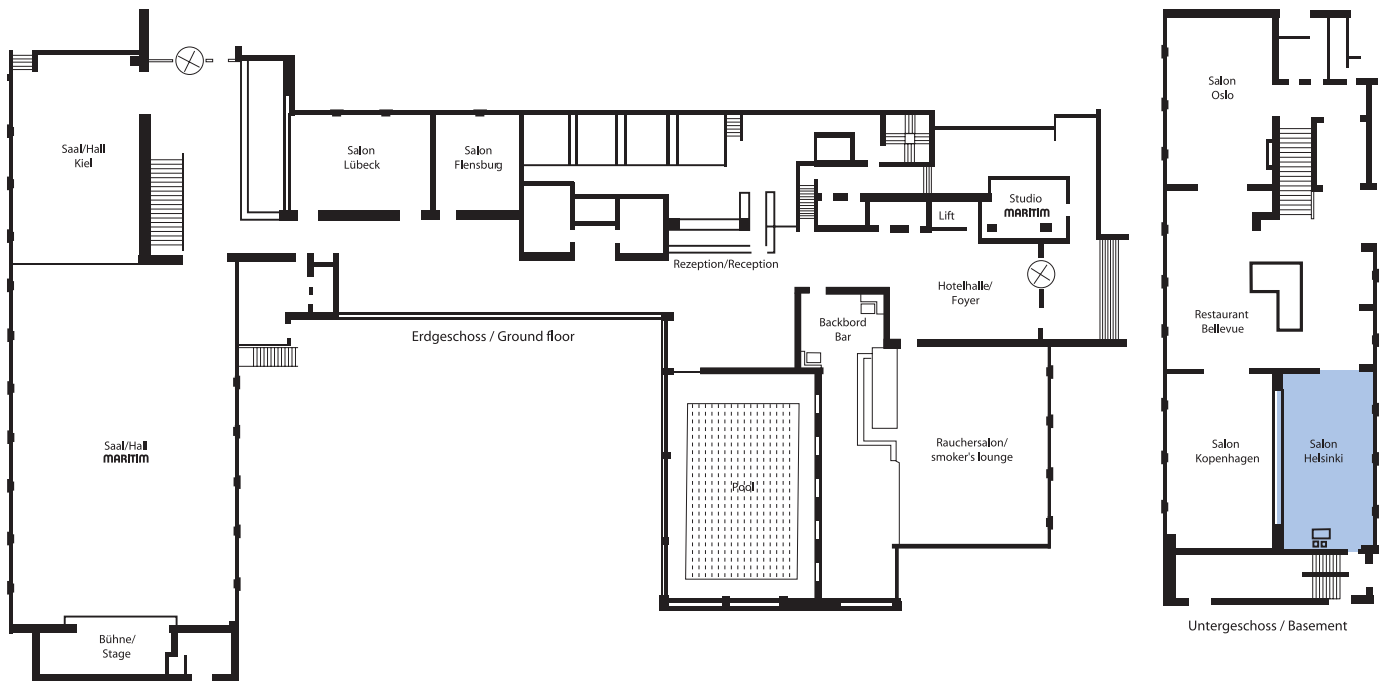
Salon Kopenhagen



Hinweis: Die Salons Kopenhagen und Helsinki können miteinander verbunden werden.

Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	84	12,60	6,70	2,90
34	40	60	40	-	35				

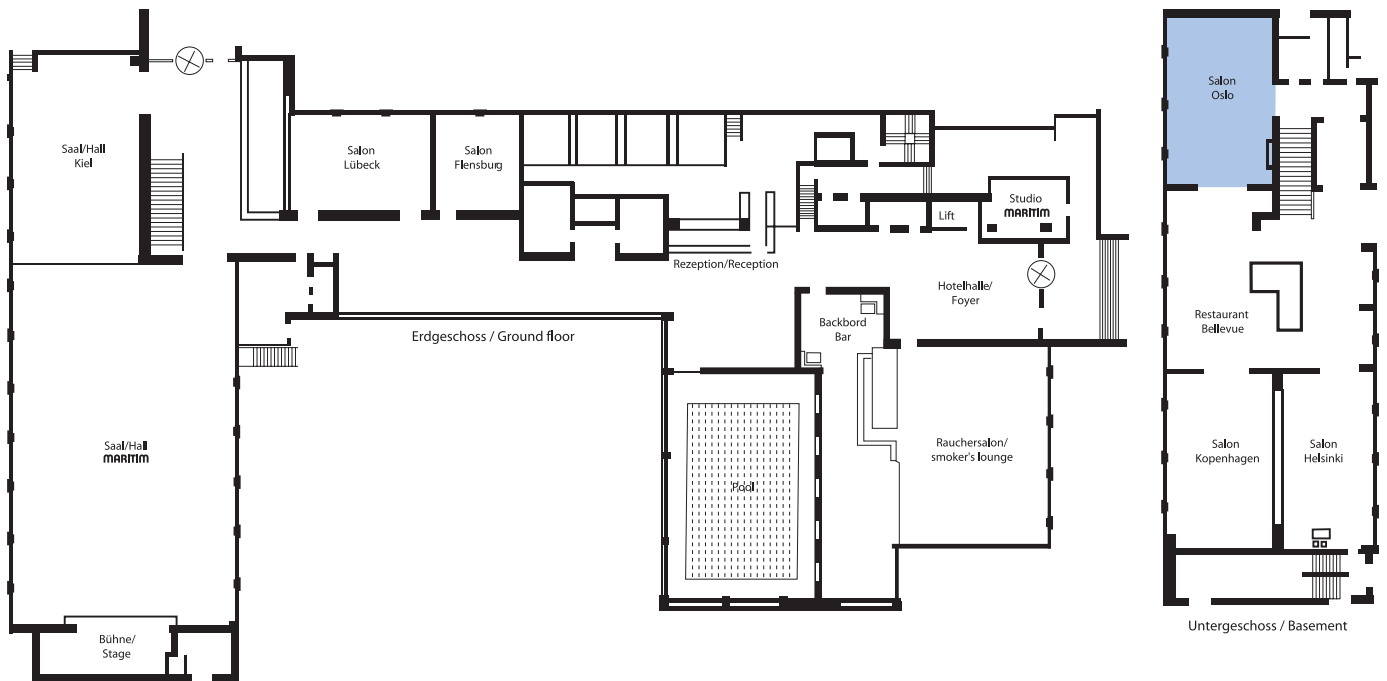
Salon Helsinki



Hinweis: Die Salons Kopenhagen und Helsinki können miteinander verbunden werden.

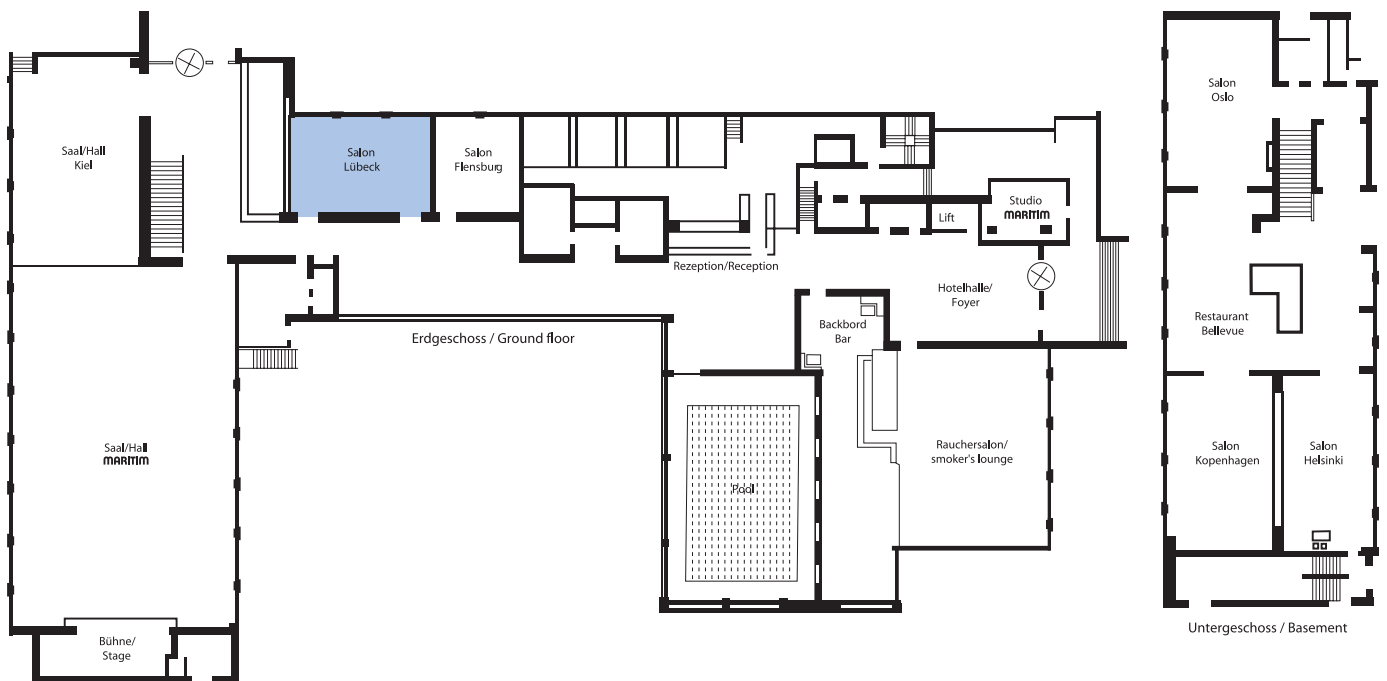
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
34	40	60	40	-	30	81	12,70	6,40	2,90

Salon Oslo



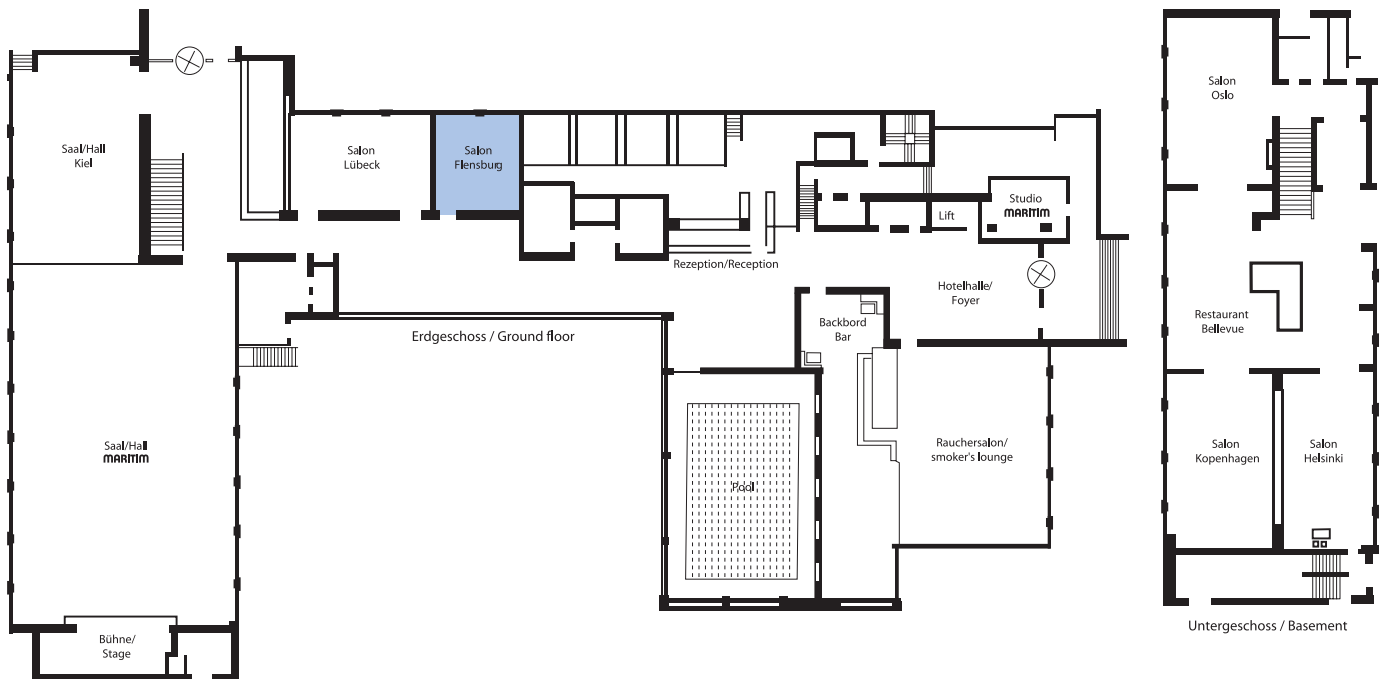
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	69	10,70	6,50	2,90
30	30	50	35	-	30				

Salon Lübeck



Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	69	10,30	6,70	2,90
30	30	50	-	-	28				

Salon Flensburg



Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	43	6,70	6,50	2,90
14	18	25	-	-	15				

Raummieten bzw. Umsatzgarantien

1) Umsatzgarantie zum Entfallen der Ruummieten

Die unten genannten Ruummieten entfallen, wenn Sie mit Ihrer Veranstaltung auf Ihrer Gesamtrechnung einen Umsatz in der Höhe der unten genannten Ruummieten der von Ihnen gebuchten Räume erreichen. Bei Nicht-Erreichen der Umsatzgarantie wird die Differenz auf Ihrer Rechnung als Ruummiete berechnet.

Raum	qm	zur Tagung	zum Bankett
Maritim	383	4.800,-	7.000,-
Kiel	112	2.200,-	3.200,-
Maritim + Kiel	505	7.000,-	10.200,-
Oslo	69	600,-	1.700,-
Kopenhagen	84	1.800,-	2.800,-
Helsinki	81	1.000,-	2.000,-
Kopenhagen+Helsinki	165	2.800,-	4.800,-
Lübeck	69	600,-	1.000,-
Flensburg	43	360,-	600,-

2) Ruummieten zu Tagungspauschalen

Zu Tagungspauschalen werden die Ruummieten lediglich anteilig berechnet.

3) Bildmaterial

Photos aller Veranstaltungsräume etc. finden Sie auf unserer Homepage www.maritim.de

4) Ausstellungsflächen im Foyer

Willkommenstische vor dem Veranstaltungsraum stellen wir kostenfrei. Bei Messen und Ausstellungen im Foyer werden Euro 10,- pro Tisch berechnet.

5) Personalkosten

Bei Abendveranstaltungen mit einer Länge von über 8 Stunden, werden ab der neunten Stunde ergänzend Personalkosten in Höhe von Euro 250,- pro angefangener Stunde berechnet.

6) Veranstaltungsende

Jegliche Veranstaltungen enden nach Absprache, jedoch spätestens um 3 Uhr morgens.

Tagungspauschale

Alles, was Sie für Ihre Veranstaltung brauchen, finden Sie in unserem Tagungsangebot „meet@maritim“ und das in allen Maritim Hotels in Deutschland. Hier ist der Internetzugang für alle Teilnehmenden genauso enthalten wie weitere technische Ausstattung im Raum und Verpflegung. Und wem das noch nicht reicht, der wählt aus ganz vielen attraktiven Zusatzleistungen, mit denen wir Ihre Veranstaltung ganz speziell nach Ihren individuellen Wünschen und Anforderungen gestalten.

All-In-Paket „meet@maritim“

Kostenfreies Internet (WLAN/LAN) für alle Tagungsteilnehmenden

Beamer und fest installierte Leinwand

Tagungstische eingedeckt mit Schreibunterlagen

Blöcke und Stifte auf separatem Tisch im Raum

Wasser und Apfelsaft gekühlt und unlimitiert im Tagungsraum

Zugang zur ganztägigen zentralen Kaffeepause

Mittagessen laut Küchenchef im Restaurant inklusive Wasser und Apfelsaft

Preis pro Person und Tag: ab 79 Euro

je nach Raumgröße zuzüglich anteiliger Raummiete

* An der Kaffeepausenstation finden Sie eine Auswahl an Obst, wechselnde süße & herzhafte Snacks, eine Candybar & Nussmischung sowie verschiedene Kaffeespezialitäten, eine Teeauswahl, Flavoured Water etc.

hinzubuchbare Leistungen

<u>hinzubuchbare Getränke:</u>	Preis pro Leistung pro Person
Soft Package ganztags (inklusive Mittagessen)	9,-
Kaffee/Tee im Meeting Raum am Vormittag	3,-
Kaffee/Tee im Meeting Raum am Nachmittag	3,-
Wasser & Apfelsaft im Gruppenraum	3,-
30 min. Begrüßungskaffee inkl. Spezialitäten an der zentralen Station	3,50-

<u>hinzubuchbare Technik:</u>	Preis pro Leistung pro Stück
Internetzugang über Netzwerk	60,-
Pinwand – mit Nadeln und Papier bespannt	22,-
Flipchart mit Papier und Stiften	22,-
Moderatorenkoffer	45,-
Beschallungsanlage Saal Maritim	300,-
Beschallungsanlage mit 2 Mikrofonen in Räumen außer Saal Maritim	150,-
Mikrofon drahtgebunden	20,-
Handmikrofon drahtlos	90,-
Ansteckmikrofon	90,-
Head-Set	90,-
Beamer	200,-
Verlängerungskabel	6,-
Kraftstromanschluss (3 x 16 A bis 3 x 32 A) im Saal Maritim	100,-
Pauschale Stromversorgung (16 A) für Tagungsteilnehmer	60,-
Leinwand fest installiert im Raum	30,-
Laserpointer	15,-
Rednerpult	55,-

Cocktailempfang*Fingerfood (mundgerecht angeboten, ab 10 Stück pro Sorte)*

Kleine Frühlingsrolle mit Sprossensalat	3,50
Mini-Mozzarella-Spies mit Basilikum-Pesto	3,50
Teriyaki Hähnchen-Saté mit Mungobohnen	4,50
Räucherlachs-Crepesroulade	4,50
Gua Bao mit Ochsenchwanz und Hoisinsauce	4,50
Gyozas mit Ente und süßem Chili	4,50
Gebackene Jalapeno mit Cheddar	4,50
Mini Iberico Schinken-Kroketten	4,50
Ziegenkäseröllchen mit Tomatenmarmelade	4,50
Mini Boulette mit Estragonsenf	3,50

Cocktails / Spritz

MARITIM Spezial mit oder ohne Alkohol	8,50
Dry Martini Gin, Martini Dry, Olive	6,50
Le Kir Deutscher Riesling, Crème de Cassis	8,-
Limoncello Spritz Limoncello mit Sekt und Mineralwasser	9,50
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette und Eiswürfel	9,50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel, Orange	9,50
Sarti Spritz Sarti, Sekt, Mineralwasser, Eiswürfel, Orange	9,50
Lav'a Belle Spritz (alkoholfrei)	9,50
Lav'a Belle Liberté, Tonic Water (alkoholfrei)	9,50

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

kalte Vorspeisen

Variation vom Ikarimi Lachs	18,50
Taboulé Salat mit Granatapfel und Walnüssen (vegan)	15,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	17,50
Antipasti (verschiedene gegrillte Gemüse, vegan)	15,50
<i>zur Spargelsaison von Mai bis Juni:</i>	
Salat von zweierlei Spargel mit Räucherlachs	15,50
Salat vom gerösteten Spargel mit Katenschinken	16,-
Bunter Spargelsalat mit Wildkräutern und Erdbeeren (vegan)	14,50

warme Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisiertem Paprika und Couscous	16,50
Gebackene Auberginenbällchen mit Tomate und Humus (vegan)	17,-
Teriyaki Hähnchen Saté mit Glasnudelsalat	14,50
Gamba al ajillo (gebratene Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl) mit ofenfrischem Baguette	17,90

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Kokos (vegan)	9,-
Zitronengras-Currysuppe (vegan)	9,50
Kalifornische Tomatensuppe	9,-
Andalusische Gazpacho (kalt, vegan)	9,-
Hummerbisque mit eigener Einlage	16,50
Consommé vom Weiderind mit Wurzelgemüse	9,-
<i>zur Kürbissaison Oktober bis März:</i>	
Suppe vom Muskatkürbis mit Kernöl (vegan)	9,50
<i>zur Spargelsaison von Mai bis Juni:</i>	
Cremesuppe vom Spargel mit eigener Einlage und Gartenkresse (vegetarisch)	10,50

Sorbets

Erfrischen Sie vor dem Hauptgang Ihren Gaumen mit Halbgefrorenem
- angenehm leicht ohne Milch oder Sahne.

Zitronensorbet	7,-
Himbeersorbet	7,-
Mangosorbet	7,-

Im Glas serviert und mit Prosecco aufgefüllt jeweils + 2,-.

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

Hauptgerichte Geflügel

Maispouardenbrust mit Thymian-Honigjus, Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin	31,-
Entenbrust mit eigener Jus, karamellisierter Holunderrotkohl und Kartoffelstampf	33,-
<i>zur Spargelsaison von Mai bis Juni:</i>	
Spargelrisotto mit Maispouardenbrust	29,50
<i>ab 11. November bis 26. Dezember:</i>	
Holsteiner Gänsebraten mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen	Preis auf Anfrage

Hauptgerichte Fisch

Kabeljaufilet mit Senfsaatsauce, Gurkengemüse und Salzkartoffeln	29,50
Lachsfilet mit Meerrettich-Ingwersauce, Lauchgemüse und Kartoffelstampf	32,-
Zanderfilet mit Balsamicosauce, Linsengemüse und Röstkartoffeln	29,-
Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce, Kartoffel-Gurkensalat	24,50
<i>zur Spargelsaison von Mai bis Juni:</i>	
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln mit gebratenem Lachsfilet	31,-
in der Folie geschmorte Spargel mit gebratenem Wolfsbarschfilet und Meersalzkartoffeln	32,50

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

Hauptgerichte Fleisch

Rinderfilet
mit Portweinschalottenjus, Pilzgemüse und Drillinge 42,50

Schweinefilet
mit Trüffelrahm, wilder Brokkoli und Süßkartoffelpüree 29,50

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf 33,50

Kalbsrückensteak
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 36,-

Lammsteakhüfte
mit orientalischen Aromen und Gemüse-Couscous 34,50

Tafelspitz
mit Meerrettich-Apfelsauce, Karottengemüse
und Kartoffelpüree 29,50

zur Spargelsaison von Mai bis Juni:

Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
und Holsteiner Katenschinken 28,-

Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
mit kleinem Kalbsschnitzel 31,50

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Kartoffel-Spargelragout 32,-

zur Grünkohlsaison November bis Februar:

Holsteiner Grünkohlplatte „satt“ 29,90
mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke, Senf
und Röstkartoffeln

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

Hauptgerichte vegetarisch

Gemüselasagne mit Schmortomatensauce und jungem Spinat (vegan)	24,-
Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Basmati-Duftreis (vegan)	22,-
Geschmorte Auberginen in Tomatensauce mit Couscous (vegan)	23,-
Gnocchi mit Pesto, Parmesan, Cherrystrauchtomaten und Pinienkernen	23,50
Serviettenknödel mit gerahmten Pilzen und Wildkräutern	21,50
Thai-Gemüsecurry mit Duftreis und Tofu (vegan)	23,50
Gebackene Auberginenbällchen mit Humus, Tomaten und Rucola	17,-
Bunte Couscous Bowl (vegan)	18,-
<i>zur Spargelsaison von Mai bis Juni:</i>	
Spargelrisotto mit Rucolasalat (vegetarisch)	19,50
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (vegetarisch)	22,50

Menüvorschläge

Bei der Menüplanung bitten wir um eine einheitliche Speisenfolge. Gerne berücksichtigen wir bei der Veranstaltungsabsprache vorab etwaige Wünsche einzelner Gäste betreffend Unverträglichkeiten, ausschließlich pflanzenbasierten Gerichten oder Speisen entsprechend religiöser Werte.

Nachspeisen

(nach Absprache festlich illuminiert serviert)

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce	8,-
Salat von frischen Früchten	8,-
Panna cotta mit Maracuja	8,50
Mousse von dunkler Schokolade	9,-
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	9,-
Milchreis mit Apfel	8,50
Tiramisu	8,50

zur Erdbeer- und Rhabarbersaison Mai bis Juli:

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanilleeis	9,-
---	-----

zur Spargelsaison von Mai bis Juni:

Erdbeertörtchen mit karamellisiertem Spargelragout	9,50
Spargelcreme mit Erdbeerragout	10,50

unser „Buffet Bellevue“ – der Klassiker das ganze Jahr

Vorspeisen kalt:

gemischte marinierte Gemüse (Antipasti)

Rote-Bete-Apfelsalat mit Buttermakrele

Hähnchenspieße mit Glasnudelsalat

Bunter Couscous-Salat

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Karotten-Ingwersuppe mit Kokos

Hauptgang Fleisch zur Auswahl:

Rinderbäckchen mit Schmorsauce, Saisongemüse, Kartoffelstampf
oder

Kalbssemmerrolle mit Rahmsauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin

Hauptgang Fisch zur Auswahl:

Kabeljaufilet in Senfsaatsauce, Saisongemüse und Schnittlauchkartoffeln
oder

Seehechtfilet mit Tomaten-Kräutersalsa, mediterranes Gemüse, Meersalzkartoffeln

Hauptgang vegetarisch zur Auswahl:

Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Basmatireis
oder

Gemüselasagne mit Schmortomatensauce (vegan)

Nachspeisen:

Vanillecreme mit Fruchtsauce

Dunkles Schokoladenmousse

Sylter Rote Grütze

54,- pro Person (ab 30 Personen)

Buffet Januar-Februar

Vorspeisen kalt:

Grünkohl-Couscoussalat mit Granatapfel

Buttermakrele mit asiatisch gewürztem Glasnudelsalat

Tafelspitzsülze mit Meerrettich

Kürbiscotta mit Pilzragout

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Süßkartoffel-Kokossuppe

Hauptgänge:

Sous-vide gegarte Semmerrolle vom Weiderind mit Champignonsauce

Wildragout mit Preiselbeeren und Ofenspitzkohl

Winterkabeljau mit Curry-Grünkohl

Gemüselasagne mit Strauchtomatensauce

warme Beilagen:

Spätzle, Salzkartoffeln

Nachspeisen:

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

Milchreis mit Birnen

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse von der Schokolade

58,- pro Person (ab 30 Personen)

Buffet März-April

Vorspeisen kalt:

Asiatisch gewürzter Glasnudelsalat mit Hähnchen-Saté

Rote-Bete-Apfelsalat mit Matjes

Wildkräutersalat mit Pilzvinaigrette

Couscous mit gebackenen Auberginen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Cremesuppe vom Bärlauch

Hauptgänge:

Zanderfilet mit Lauch-Tomatengemüse

Geschmorte Semmerrolle vom Kalb mit Portweinsauce

Pilz-Spätzlepfanne

warme Beilagen:

Frühlingsgemüse, Meersalzkartoffeln

Nachspeisen:

Crème brûlée

Lasagne von Nougat und Marzipan

Zwetschgenröster mit Vanillesauce

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

55,- pro Person (ab 30 Personen)

Mediterranes Buffet

Vorspeisen kalt:

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Variation von Antipasti (gegrillte Gemüse)

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)

Rucolasalat mit Champignons und Parmesan

Carpaccio vom Rind mit Limettenvinaigrette und Parmesan

Mediterraner Nudelsalat

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Andalusische Gemüsesuppe

Hauptgänge:

Seehechtfilet mit Tomatensalsa und Salicorne (Meeresspargel)

Rinderbraten mit Rotwein-Kräutersauce

Gnocchi in Tomaten –Mascarponecreme

warme Beilagen:

Rosmarinkartoffeln,

toskanisches Pfannengemüse

Batata Bravas (gebackene Kartoffelscheiben)

Nachspeisen:

Pannacotta mit Fruchtsaucen

Tiramisu

Crema catalana

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

58,- pro Person (ab 30 Personen)

Holsteiner Buffet - Herbst/Winter

Vorspeisen kalt:

Holsteiner Katenschinken mit gepickelten Gemüse

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Sauerfleisch mit Tatarensauce

Rote-Bete-Apfelsalat

Variation vom Matjes

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Holsteiner Kartoffelsuppe

Hauptgänge:

Dorschfilet mit Snüs (cremiges Gemüseragout)

Rübenmus mit Kochwurst

Schweinekrustenbraten mit Schmorkohl

Grünkohl mit Kasseler und Schweinebacke

Weitere warme Beilagen:

Röstkartoffeln

Bratkartoffeln

Nachspeisen:

Holsteiner Rote Grütze mit Eierlikörsauce

Großer Hans mit Apfelkompott

Mousse von dunkler Schokolade

58,- pro Person (ab 30 Personen)

Buffet Herbst/Winter

Vorspeisen kalt:

Variation vom Ikarimi Lachs
Feldsalat mit Entenbrust und Cranberry
Taboulé Salat mit Granatapfel
Saisonale Blattsalatvariation mit zweierlei Dressing
Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Creme vom Muskatkürbis mit Kernöl

Hauptgänge:

Ragout vom heimischen Wild mit Rosenkohl
Geschmorte Entenkeule mit Holunderrotkohl
Seehechtfilet mit buntem Pfannengemüse
Kartoffel-Kürbiscurry mit indischen Aromen

warme Beilagen:

Kartoffelknödel
Schupfnudeln
Pastinakenpüree

Nachspeisen:

Panna cotta mit Maracuja
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Mousse von der Schokolade
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

58,- pro Person (ab 30 Personen)

Buffet vegetarisch

Vorspeisen kalt:

Variation von Antipasti

Kichererbsensalat mit Tomate und Kräutern

Asiatisch gewürzter Glasnudelsalat mit Sprossen

Rucolasalat mit Champignons und Parmesan

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Brot und Brötchenauswahl

Suppe:

Karotten-Ingwersuppe mit Kokos

Hauptgänge:

Gemüselasagne mit Schmortomatensauce

Gefüllte Paprikaschote

Serviettenknödel mit gerahmten Pilzen

Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis

Falafel mit Tahina

Nachspeisen:

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna cotta mit Fruchtsauce

Mousse von dunkler Schokolade

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

53,- (ab 30 Personen)

Brunch-Buffer

kalte Speisen:

Verschiedene Müsli, Kerne und Birchermüsli

Verschiedene Marmeladensorten und Honig

Joghurt, Fruchtjoghurt und Quark

Frisches Obst und Obstsalat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Heringsmarinaden und Räucherfisch

Auswahl an rohen und gekochten Schinken

Verschiedene Aufschnitte und Salamiauswahl

Leberwurst, Blutwurst, Presskopfsülze und Zwiebelmett

Fleischsalat, Eiersalat, Thunfischsalat, Hummus

Verschiedene Käsesorten und Frischkäse

Geflügelbällchen

Croissants, Muffins und Plundergebäck

Brot und Brötchenauswahl

Butter und Margarine

warme Speisen:

Tafelspitz mit Meerrettich-Apfelsauce mit Karottengemüse, Salzkartoffeln

Gnocchi mit Basilikum-Pesto und Ofentomaten

Rostbratwürstchen und gebratener Speck

Rührei und Spiegeleier auf Wunsch

Kartoffelrösti mit Sour Creme

Nachspeisen:

Schokoladenmousse

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Getränke:

Sekt oder Orangensaft serviert zur Begrüßung

Verschiedene Säfte am Buffet

Kaffee- und Teespezialitäten serviert auf Anfrage

52,- pro Person (ab 30 Personen)

Grillen à la Bellevue

Mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Kollegen können Sie bei Förde-Panorama für sich grillen lassen – oder wie zu Hause selbst das Feuer schüren. Sollte das Wetter nicht mitspielen stellen wir Ihnen nach Absprache Tische im Restaurant oder einen Veranstaltungsraum zur Verfügung.

Grillbuffet

Salate – frisch angemacht:

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Nudelsalat mit bunter Paprika

Norddeutscher Krautsalat

Cole Slaw Salat

Kartoffelsalat

Blattsalate mit American Dressing und Balsamicovinaigrette

Suppe:

Gazpacho auf andalusische Art

vom Grill inklusive Dips, Saucen und Brot:

Thüringer Rostbratwurst

Rinderhüftsteaks

Hähnchensteaks

Pikante Spare Ribs

Lachsfilet mit Kräuteröl in der Folie gegrillt

Beilagen:

Grillgemüse

Ofenkartoffeln

Nachspeisen:

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat

Panna cotta mit Fruchtsauce

58,- pro Person (ab 30 Personen)

Imbissbuffet

an Stehtischen im Hotelfoyer oder auf der Panoramaterrasse

Wählen Sie einfach aus unserem Angebot die einzelnen Bestandteile Ihrer Wahl. Zu allen Imbissen reichen wir außerdem eine Tagessuppe, sowie Brot und Butter. Je nach Umfang Ihrer Auswahl berechnen wir für den

kleinen Imbiss: 36,-
mittleren Imbiss: 38,-
großen Imbiss: 44,-

Vorspeisen:

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen:

3 Gerichte für den kleinen Imbiss
4 Gerichte für den mittleren Imbiss
5 Gerichte für den großen Imbiss

- Rote-Bete-Apfelsalat (vegan)
- Taboulé-Salat mit Granatapfel (vegan)
- Auberginenbällchen mit Tomatensalsa (vegan)
- Kleine Frühlingsrolle mit Sprossensalat (vegan)
- Kichererbsen-Salat mit Sesampaste und Petersilie
- Gegrillte Miso-Aubergine (vegan)
- Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
- Terrine vom Rauchlachs
- Hähnchen-Saté mit Kürbis-Chutney
- Tafelspitzsülze mit Meerrettich
- Entenbrust mit Feldsalat und Cranberry
- Vitello tonnato mit Kapern
- Schweinebauch Asia-Style mit Hoi Sin Sauce

Hauptgerichte

Wählen Sie aus unseren Hauptgerichten:

0 Gerichte für den kleinen Imbiss

1 Gericht für den mittleren Imbiss

2 Gerichte für den großen Imbiss

- Gemüse Couscous mit Tofu (vegan)
- Süßkartoffel-Gemüse Curry (vegan)
- Gemüselasagne mit Tomatensugo (vegan)
- Gnocchi mit Basilikumpesto (Veggie)
- Indisches Butter-Chicken , Basmatireis
- Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffelstampf
- Currywurst mit fruchtig pikanter Tomatensauce , Brötchen
- Rinderbäckchen mit Portweinsauce , Pastinakenpüree
- Kieler Fischpfanne mit Gemüse und Kartoffeln
- Pannfisch „Maritim Bellevue“ mit Röstkartoffeln

Desserts:

Wählen Sie aus unseren Desserts:

2 Gerichte für den kleinen Imbiss

3 Gerichte für den mittleren Imbiss

4 Gerichte für den großen Imbiss

- Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce
- Salat von frischen Früchten
- Panna cotta mit Maracuja
- Schokoladenmousse
- Salzkaramelltörtchen
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Milchreis mit Apfel
- Schokoladenbrownie

Lunchpakete

In der praktischen kleinen Tüte zum Mitnehmen mit Einwegbesteck, Papierserviette und Pappteller.

Lunchpaket 1

- 2 Sandwiches mit Gouda, Tomate und Paprika und Kochschinken-Käse, Paprika
- 1 gekochtes Ei
- 1 Kalbsschnitzel
- 1 Ingwer-Himbeershot
- 1 Apfel, 1 Banane
- 1 Corny Müsliriegel
- 1 Mineralwasser, 1 Apfelsaft im Tetrapack

18,-

Lunchpaket 2

- 3 Sandwiches mit Gouda, Tomate und Paprika, Kochschinken und Käse, Putenschinken, Ei und Paprika
- 1 gekochtes Ei
- 1 Kalbsschnitzel
- 1 Ingwer-Himbeershot
- 1 Apfel, 1 Banane, 1 Orange
- 1 Corny Müsliriegel
- 1 Tüte Haribo
- 1 Mineralwasser und 1 Apfelsaft im Tetrapack

21,50

Getränkekarte

Softgetränke

Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	3,50 (Sprudel, Naturell)
Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	8,50 (Medium, Naturell)
Coca Cola / Cola ZERO	0,2 l	3,50
Fanta / Sprite	0,2 l	3,00
Spezi (Cola mit Fanta)	0,3 l	4,50
ViO Fruchtschorlen div. Sorten	0,25 l	4,50
Bitter Lemon/Tonic	0,2 l	4,00
Ginger Ale	0,2 l	4,00
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	3,50
Tomatensaft	0,2 l	3,50
Johannisbeere / Traubensaft	0,2 l	4,00
Frischer Orangensaft	0,2 l	8,00

Bier

Flaschenbiere:

Flensburger Pilsener	0,33 l	4,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	4,20
Schöfferhofer Weissbier	0,5 l	6,50 (kristall, hell, dunkel, alkoholfrei)

vom Faß:

König Pilsener	0,3 l	4,20
König Pilsener	0,5 l	6,50
Frisches Alsterwasser	0,3 l	4,20
Frisches Alsterwasser	0,5 l	6,50

Heiße Getränke

Thermoskanne Kaffee (1L)	19,00
Kännchen Kaffee	6,50
Becher Kaffee	4,50
Tasse Kaffee	3,50
Maxiglas Tee, versch. Sorten	4,50
Kännchen Kakao	6,50
Becher Kakao	4,50
Cappuccino	4,50
Espresso	3,50
Latte Macchiato	4,50
Irish Coffee	9,00
Pharisäer	9,00

Cognacs, Grappa, Liköre & Obstbrände

Remy Martin V.S.O.P.	2cl	4,50
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	4,50
Grand Marnier	2cl	3,50
Cointreau	2cl	3,50
Galliano	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50
Calvados Père Magloire	2cl	4,50
Wecklein Obstbrände	2cl	6,50

Whiskey

Chivas Regal, Scotch	2cl	4,50
Glenfiddich Single Malt	2cl	4,50
Jack Daniels	2cl	4,50
Canadian Club	2cl	4,50

Bitter

Gammeldansk	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50

Spirituosen

Aquavit "Kieler Sprotte"	2cl	3,00
Ouzo 12	2cl	3,00
Fürst von Bismarck	2cl	3,50
Malteser Kreuz Aquavit	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	3,50
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50
Gordon's Dry Gin	2cl	3,50
Smirnoff Vodka Red Label	2cl	3,50
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,50
Veterano Osborne	2cl	3,50

Sekt und Champagner

Maritim, Extra Cuvée	28,-
Prosecco Mionetto, Brut	34,-
Prosecco Mionetto, Brut - alkoholfrei	34,-
Oberbergener Baßgeige, Sekt Rosé	38,-
Bouvet Ladubay, Trésor Saumur Brut	55,-
Lanson, Le Black Création brut	85,-
Veuve Clicquot-Ponsardin, Brut	140,-

Weine

Weine werden naturgemäß je Lage und Jahrgang in unterschiedlichen Mengen und Qualitäten produziert, wodurch das Angebot fortwährend variiert. Gerne senden wir Ihnen unsere aktuellen Angebote. Sprechen Sie uns einfach an!

Die Bankettmappe endet hier.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Haus.