Inhaltsverzeichnis

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner	2
Historie Bellevue	3
Allgemeine Informationen über das Hotel	4
Raumskizzen	5 – 13
Raummieten bzw. Umsatzgarantien	14
Tagungspauschale	<u></u> 15
hinzubuchbare Leistungen für die Tagungspauschale	16
Rahmenprogramme	17
Cocktailempfang	18
Menüvorschläge	19 – 27
Buffetvorschläge	28 – 39
Lunchpakete	40
Getränkekarte	41-43

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	Telefon	0431 3894-710
------------------	---------	---------------

Direktor E-Mail jostertag.bki@maritim.de

Jens Stöbe Telefon 0431 3894-715

Direktionsassistent E-Mail meeting.bki@maritim.de

Stefan Moll Telefon 0431 3894-713

Direktionsassistent E-Mail meeting.bki@maritim.de

mit Veranstaltungsschwerpunkt

Kristina Radic Telefon 0431 3894-724

Empfangsleiterin E-Mail reservierung.bki@maritim.de

Vadim Kaa Telefon 0431 3894-717

Küchenchef E-Mail kueche.bki@maritim.de

Thomas Beyer Telefon 0431 3894-718

Restaurantleiter 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

Telefax: 0431 38947-90 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.

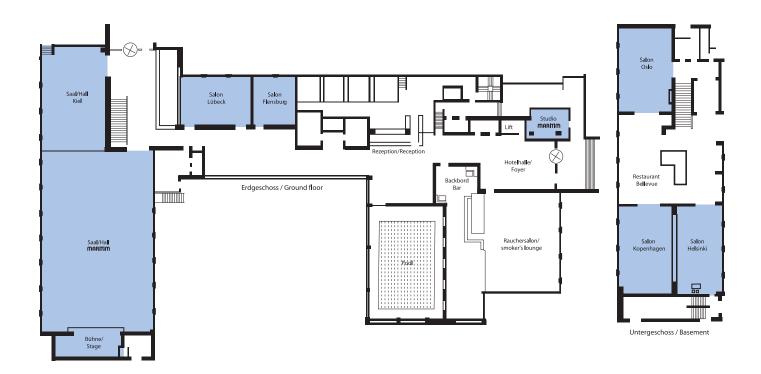
Die Preisangaben bei Sekt, Champagner und Wein gelten betreffend 0,75-Liter-Flaschen. Angaben zu den aktuellen Jahrgängen der Weine erhalten Sie im

Planungsvorfeld auf Nachfrage bei der Veranstaltungsabteilung.



Tagen und Feiern

im MARITIM Hotel Bellevue Kiel

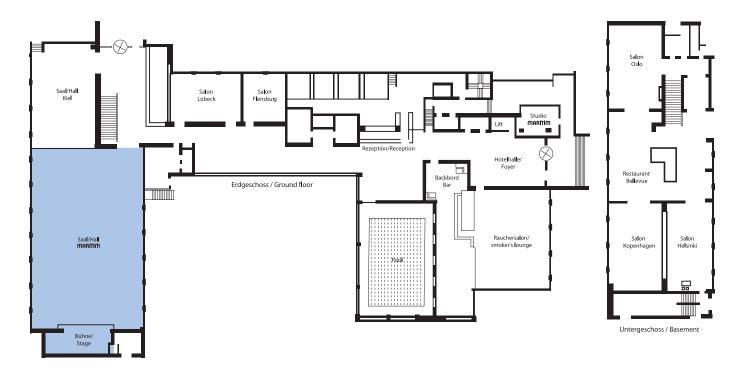


Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel sowie die Salons Kopenhagen und Helsinki können jeweils miteinander verbunden werden.

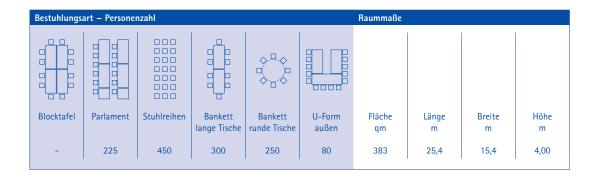


Saal MARITIM

mit Bühne



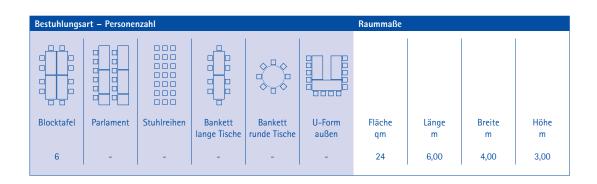
Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel können miteinander verbunden werden.





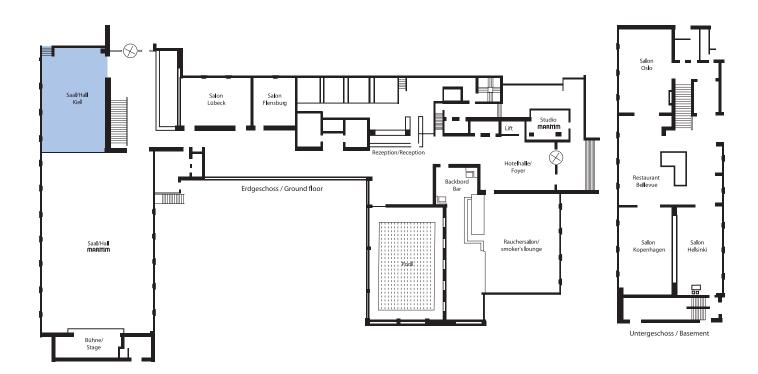
Studio MARITIM



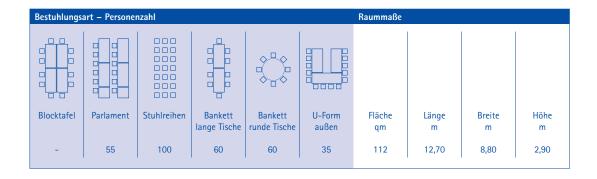




Saal Kiel

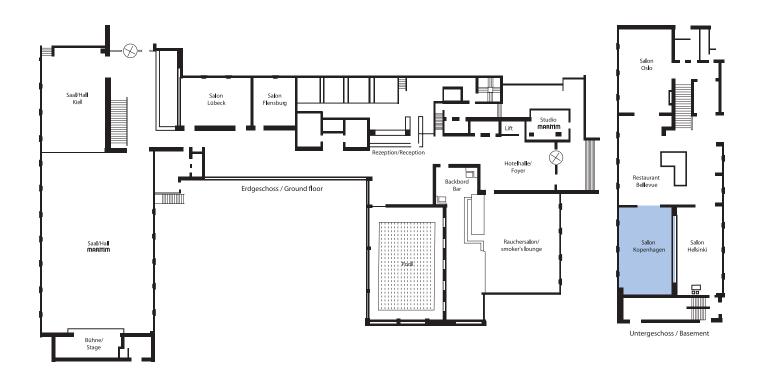


Hinweis: Die Säle Maritim und Kiel können miteinander verbunden werden.

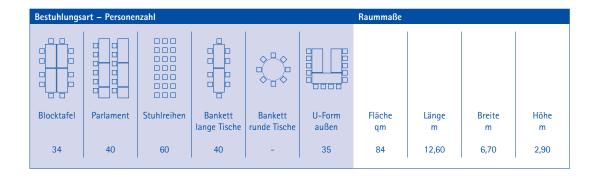




Salon Kopenhagen

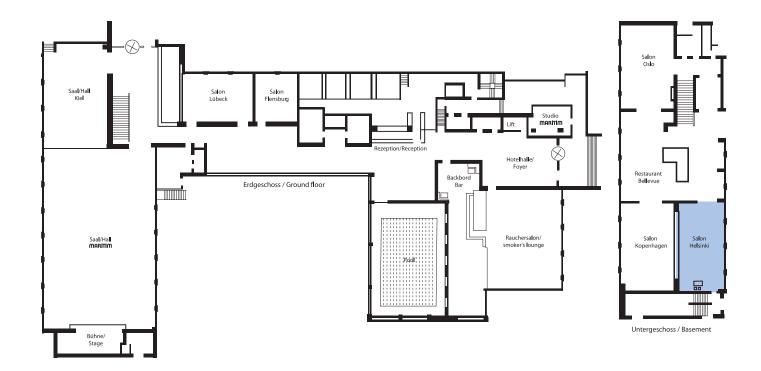


Hinweis: Die Salons Kopenhagen und Helsinki können miteinander verbunden werden.

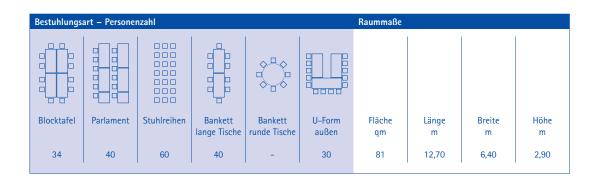




Salon Helsinki



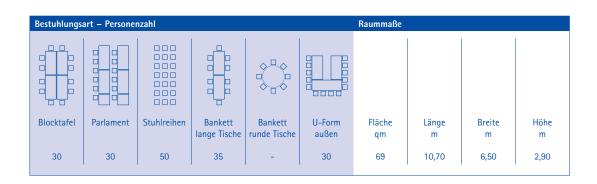
Hinweis: Die Salons Kopenhagen und Helsinki können miteinander verbunden werden.





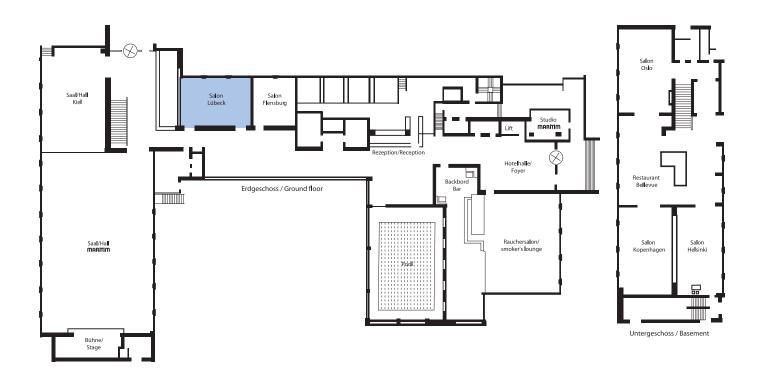
Salon Oslo

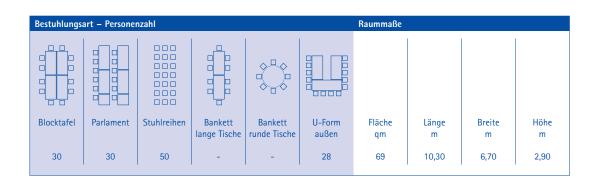






Salon Lübeck

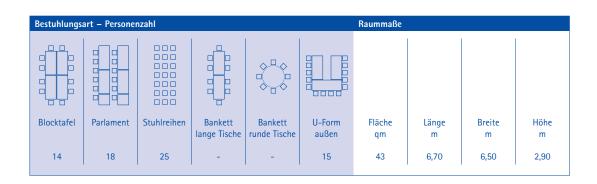






Salon Flensburg







Raummieten bzw. Umsatzgarantien

1) Umsatzgarantie zum Entfallen der Raummieten

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

Zu Tagungspauschalen werden die Raummieten 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 gm 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 von 10 bis 18 Uhr*

Mittagessen laut Küchenchef im Restaurant inklusive Wasser und Apfelsaft

Preis pro Person und Tag: ab 79 Euro

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

hinzubuchbare Getränke:	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 Sta	ation 3,50-
hinzubuchbare Technik:	Preis pro Leistung pro Stück
Internetzugang über Netzwerk	60,-
Mevent Internetzugang für alle Tagungsteilnehmer	5,- p. P.
Pinwand – mit Nadeln und Papier bespannt	22,-
Flipchart mit Papier und Stiften	22,-
Moderatorenkoffer	45,-
Beschallungsanlage	300,-
Mikrofondrahtgebunden	20,-
Handmikrofon drahtlos	90,-
Ansteckmikrofon	90,-
Head-Set	90,-
Beamer	200,-
Verlängerungskabel	6,-
Leinwand fest installiert im Salon	30,-
Leinwand fest installiert im Saal	200,-
Laserpointer	15,-
Rednerpult	55,-



Rahmenprogramme

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 ein Zelt, Tische im Restaurant oder einen Veranstaltungsraum zur Verfügung.

Genießen Sie Köstlichkeiten wie z.B. Lammspieß mit Champignons, marinierte Hähnchenbrust, Forellenfilet mit Kräutern, Lachsfilet in Knoblauch und Ingwer eingelegt.

ab 56,- pro Person (mindestens 30 Personen)

Hotelgolf

Spielen Sie in der eleganten Atmosphäre des MARITIM Hotels Bellevue Kiel und erleben Sie die Faszination des Hotelgolfens in einer einzigartigen Umgebung. Gespielt wird im gesamten Hotel. Starten Sie zum Beispiel mit Ihrem Abschlag in der Lobby, auf einer Treppe, in einer Suite oder im Restaurant und lassen Sie sich von einem spannenden Kurs überraschen.

ab 50,- pro Person (mindestens 25 Personen)

Förde-Hafenrundfahrt

Entdecken Sie Kiel von der Seeseite aus! Kundige Ausführungen des Kapitäns machen die etwa zweistündige Hafenrundfahrt zu einem ebenso lehrreichen wie unterhaltsamen Ausflug.

Laboe

Laboe ist ein traditionelles Seebad an der Kieler Förde, bei sehr vielen Menschen durch sein Marine – Ehrenmal und das Museumsunterseeboot bekannt. Bei schönem Wetter und angenehmen Temperaturen ist der Fördedampfer der Kieler Verkehrs AG das ideale Verkehrsmittel von Kiel nach Laboe. Für ganz sportliche besteht die Möglichkeit mit dem Fahrrad auf dem Dampfer nach Laboe überzusetzen und den Rückweg über den Fördewanderweg anzutreten.

Stadtrundfahrt

Selbstverständlich können Sie Kiel auch auf einer klassischen Stadtführung kennenlernen, egal ob zu Fuß, mit dem Bus, mit dem Rad, eine Stunde oder länger. Die Altstadt, das Seehundbecken, die Kanalschleusen, das Olympiazentrum, eine Rathausführung und und erwarten Sie.



Cocktailempfang

Amuse gueule

Lachswürfel in Honig-Senfsauce	4,50
luftgetrockneter Landschinken auf Antipasti	4,50
Stick mit Miniatur-Mozzarella und Cherrytomaten	4,50

Cocktails

MARITIM Spezial mit oder ohne Alkohol	8,-
Dry Martini Gin, Martini Dry, Olive	6,-
Le Kir Schloss Vollrads Riesling, Créme de Cassis	8,-
Lillet rouge Wein-/Fruchtlikör mit Sekt	8,50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette und Eiswürfel	8,50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel, Orange	8,50



kalte Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Rucola, Bio-Deichkäse, Tomatensalsa und Olivenöl 12,50

Zweierlei von Räucher- und Graved Lachs mit pikantem Meerrettich auf Sandwichtoast 12,50

Antipasti mit Schafskäse, Pesto und Wildkräutersalat 9,50

nur September bis April: Austern "Sylter Royal" mit Petersilien-Knoblauchöl und geröstetem Bauernbrot auf Eis serviert 7,-

nur von April bis Juni: Spargelsalat in Zitronen-Creme fraîche mit Holsteiner Katenschinken 13,50

nur von Oktober bis Dezember: Hokkaido Kürbissalat in Curry-Ahorn Marinade mit Granatapfelkerne und Feldsalat 9,50



warme Vorspeisen

Überbackener Ziegenkäse auf gegrillter bunter Paprika mit Couscous, Blattpetersilie und Basilikumpesto 12,50

Zartweizenrisotto mit gebratenen Garnelen, Aiol Dip und Wildkräutersalat 18,-

Bunter gemischter Salat mit Rinderstreifen und Balsamicojus 18,-

nur von April bis Juni: Spargelsalat "Salmon Pulled" heißgeräucherter und gezupfter Lachs in einem cremigen Schnittlauch-Dressing 12,50

nur von Oktober bis Dezember: Kürbis-Garnelensalat in einer Curry-Zitronen Vinaigrette abgerundet mit Blattpetersilie 12,50



Sorbets

Zitronensorbet mit Gin und Tonic aufgefüllt 9,-

Cassissorbet 7,-

Sorbet vom grünen Apfel 7,-

Himbeersorbet mit Prosecco aufgefüllt 9,-



Suppen

"Zweierlei geeiste Suppe" Kaltschale von grüner Paprika mit Schmand und Tomaten-Gazpacho mit Pesto (in separaten Gläsern zusammen serviert) 7,-

Hummercreme mit Hummerfleisch und Dill 9,50

Karotten-Ingwersuppe (vegan) 7,-

Klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Kräutern 9,-

Rinderconsommé mit Fleischklößchen und Gemüsewürfel 8,-

nur von April bis Juni: Spargelcreme mit grünem Spargel und Sahnehäubchen 8.50

nur von Oktober bis Dezember: Kürbiscreme mit Kürbiskernen und Öl 7,-



Hauptgerichte Geflügel

Entenbrust mit Preiselbeersauce, Balsamico-Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 29,-

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter auf Rahmspinat und Penne Nudeln 24,-

von Oktober bis Januar: Fasanenbrust mit Traubensauce auf Riesling-Sauerkraut mit Macaire-Kartoffeln 32,-

von November bis Dezember: Holsteiner Gänsebraten mit Cranberrysauce, Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen 29,-



Hauptgerichte Fisch

Lachsfilet aus dem Ofen mit Kräutern gebraten und dazu Knoblauch-Olivenöl, Antipasti-Gemüse und Röstkartoffeln 27,50

Hechtfilet in Rapsöl gebraten mit Buttersauce, buntem Gartengemüse und Langkorn- und Wildreis 27,50

Gebratenes Butterfischfilet mit Sauce Choron auf Blattspinat, Kirschtomaten und Salzkartoffeln 26,-

pochiertes Dorschfilet mit körniger Senfsauce, Spitzkohl-Mango-Gemüse und Petersilienkartoffeln 27,50

Paniertes Schollenfilet mit Remouladensauce auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalaten 22,50

Gebratenes Zanderfilet auf dreierlei Bohnen mit Trüffelaroma und Kartoffelgratin 27,50

Gebratene Garnelen mit Curry-Ingwersauce, Gemüsestreifen und Spaghetti 29,-



Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak mit Pfeffersauce, gegrillte Paprikagemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 29,-

Kalbsrückensteak mit Sauce Bernaise , glasierten Zwiebeln, Zucchini und Kartoffelröstinchen 30,50

Lammrücken überbacken mit Tomatensalsa und Parmesan an Thymiansauce, mediterranem Grillgemüse und Kartoffelgratin 36,-

Schweinefilet überbacken mit Tomate und Käse, Sauce Hollandaise und Schupfnudel-Gemüsepfanne 24,-

nur von April bis Juni: Holsteiner Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kerbelkartoffeln 19.50

... mit Holsteiner Katenschinken 24.50

... mit gebratenen Garnelen 26,50

nur von Oktober bis Dezember: Hirschgulasch aus der Keule mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Eierspätzle 26,-

nur von November bis Februar: Holsteiner Grünkohlplatte mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke, Senf und Röstkartoffeln 28,-



Hauptgerichte vegetarisch

Gemüselasagne mit Spinat und Käse in Bechamelsauce und Gurkensalat in Joghurtdressing 24,-

Semmelknödel mit Waldpilzragout Kaiserschoten, Karotten und kleinem gemischtem Salat 24,-

Gemüsecurry mit Langkorn-und Wildreis und Caesar Salat mit Croutons 22,-

Zartweizenrisotto mit buntem Gartengemüse (vegan) 22,-

nur von April bis Juni: Holsteiner Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, und Petersilienkartoffeln 19,50



Nachspeisen

(nach Absprache festlich illuminiert serviert)

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Früchten 7,50

Zweierlei Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Karamellsauce 7,50

Kleine Käseauswahl mit Vollkornbrot und Feigensenf 8,50

Grüne Grütze aus Stachelbeeren mit Vanilleeis 8.-

Salat von frischen Früchten 7,50

Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce 7,50

"Quetschmadam" (Milchreisspeise mit Birnenwürfeln, Zimtzucker und Fruchtsauce) 7,50

Fürst Pückler-Eisbömbchen mit frischen Früchten und Karamellsauce 9.50

nur von Mai bis Juni: Dreierlei von der Erdbeere mit frischen Erdbeeren, Erdbeerragout, Erdbeermousse und Vanilleeis 12,-



Buffet auf Empfehlung des Küchenchefs

Vertrauen Sie unserem Küchenchef und profitieren aus dem daraus resultierenden besonderen Preis-Leistungsverhältnis. Sie lassen dem Küchenchef freie Hand, so dass er zu Ihrer Veranstaltung alle Buffetbestandteile frei aus dem hochwertigen Tagesangebot des Marktes frei auswählen kann.

drei kalte Vorspeisenvariationen vom Fisch

je eine kalte Vorspeisenvariation von Geflügel, Schwein, Rind und vegetarisch

frische und angemachte Salate mit Dressings

Tagessuppe

drei Warme Hauptgänge (Fisch, Fleisch, vegetarisch) wie z. B.

Fisch Kabeljau in Senfsauce

oder

Sylter Fischpfanne

(Seelachsfilet mit Gemüse und Kartoffeln mit Meerrettichsauce)

oder

Gebratenes Rotbarschfilet in Weißweinsauce

Fleisch Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

oder

Lammgulasch mit Oliven

oder

Spanferkelrollbraten

Vegetarisch vegane Gemüselasagne

oder

vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse in Petersilienbutter

oder

Linsen-Gemüse-Bolognese

zwei warme Gemüsebeilagen

zwei warme Sättigungsbeilagen

drei Kalte Nachspeisen

Käseauswahl



Holsteiner Buffet – Frühling und Sommer

kalte Vorspeisen

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesauce

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Bratheringe mit Remoulade

Geflügelsalat mit grünem Spargel

Putenmedaillons mit Früchten

Zwiebelmett mit Lauchzwiebelröllchen

Eiersalat mit Krabben

Salate - frisch angemacht

Blattsalate mit Zartweizen, Bulgur und Linsen mit zweierlei Dressings

Suppe

Holsteiner Spargelcreme

Hauptgänge

Kabeljaufilet in Senfsauce

Stangenspargel

Kalbshaxenragout mit Paprika

Hähnchenbrust in Champignonsauce

warme Beilagen:

Blumenkohl, gestovten Kohlrabi, Karotten

Langkornreis

Pellkartoffeln

Nachspeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gefüllte Pfannkuchen mit Blaubeeren

Frischer Obstsalat

Käseplatte mit Trauben und Feigensenf

Brötchenauswahl mit Butter und Frischkäse



Holsteiner Buffet - Herbst und Winter

kalte Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Kieler Sprotten, Lachs und Meerrettich

Forellenfilets

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Holsteiner Katenschinken mit Antipasti

Mini-Mozzarella mit Grünkohlpesto

Mett mit Zwiebeln

Salate - frisch angemacht

Kürbissalat

Bohnensalat mit Speck

Brot und Butter

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Hauptgänge

Holsteiner Grünkohlplatte mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke

gebratenes Zanderfilet

Rinderrouladen in eigener Sauce

Putenragout in Paprikasauce

vegetarische Lasagne

warme Beilagen

Rosenkohl

Bohnen mit Speckwürfeln

Rotkohl

Kartoffel-Gemüseauflauf

Farfalle

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vanillequark

Griespudding mit Karamellsauce

Käseplatte mit Trauben und Feigensenf



Buffet rund um das Mittelmeer

kalte Vorspeisen

Carpaccio von Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

Mini-Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing

Parma Schinken und Salami Milano mit Honigmelone

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten und Oliven

Salate - frisch angemacht

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Limette

Penne-Rucolasalat

Bauernsalat mit Paprika und Oliven

Schafskäse, Tomaten und Gurken

Ciabatta-Brötchen, Knoblauchbaguette Butter und Basilikumpesto

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Doradenfilet auf Tomatensalsa

gebratene Kalbschnitzel mit Pilzsauce

Lammgulasch mit Paprika

vegetarische Bolognese

warme Beilagen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten

Gemüsecouscous

Rosmarinkartoffeln

Nachspeisen

Italienische Käseauswahl

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Salat aus frischem Obst

Tiramisu



Buffet vegetarisch

kalte Vorspeisen

Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten

MarinierterTofu mit Radieschen Sprossen

Antipasti mit Basilikumpesto

Zucchinicarpaccio mit Limettenöl

Salate

Kichererbsen-Karottensalat mit Ahornsirup

Zartweizensalat auf Hummus

Bulgursalat

Linsensalat

Lauchsalat

Bunter Bohnensalat

Hirtenkäsesalat

Auswahl an Brot und Miniatur-Brötchen mit Butter

Suppe

Tomatencremesuppe mit Schafskäse

Hauptgänge

Waldpilzragout mit Basilikumpesto

Gemüselasagne in Bechamelsauce

Maultaschen

warme Beilagen

Gartengemüse in Petersilienbutter

Schupfnudel-Gemüsepfanne

Zartweizenrisotto

Nachspeisen

Käseauswahl mit Trauben

Zweierlei Schokoladenmousse

Frischer Obstsalat



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.

Grillbuffets

Genießen Sie Köstlichkeiten wie z.B. Lachsfilet in Knoblauch und Ingwer eingelegt, marinierte Lammkeule mit Rosmarin oder Rib Eye Steak von deutscher Färse.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Grillbuffets für jeden Geschmack.



Grillbuffet 1

Rinderhüftsteak

Schweinehaxe

Schweinemedaillons

Hähnchenkeule ohne Knochen

Thüringer Rostbratwurst

Vegetarische Bratwurst

Ganzer Hering ohne Kopf mit Thymian

Lachsfilet in Knoblauch und Ingwer eingelegt

Gegrillte Maiskolben

Auberginen

Zucchinischeiben

Gemüsespieße

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Karotten

Krautsalat

Salatbuffet mit Dressings

Kräuterbutter und Grillsaucen

Miniatur-Brötchen und Knoblauch-Baguette

Frisches Obst und Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce



Grillbuffet 2

Kotelett vom Duroc Schwein

Marinierte Lammkeule mit Rosmarin

Rib Eye Steak von deutscher Färse

Putensteak in Currymarinade

Grobe Bratwurst-Schnecken

Geflügelbratwurst

Eingelegte Tintenfischtuben

Garnelenspieße

Lachsfilet mit Knoblauch und Ingwer eingelegt

Gemüsespieße

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten)

Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Miniatur-Brötchen, Knoblauch-Baguette

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat



Brunch

Verschiedene Müslis, Kerne und Birchermüsli

Verschiedene Marmeladensorten und Honig

Joghurt, Pfirsich-Maracujajoghurt und Quark

Obstsalat und frisches Obst

Räucherlachs mit Meerrettich

Katenschinken und gekochter Schinken

Verschiedene Aufschnitte und Salamiauswahl

Leberwurst, Blutwurst, Presskopfsülze und Zwiebelmett

Heringsmarinaden

Leichte Salate (Geflügel,- Fleisch,- Kichererbsen-Karotten und Gurken-Wasabi)

Verschiedene Käsesorten und Frischkäse

Geflügelbällchen

Rostbratwürstchen und gebratener Speck

Rührei und Spiegeleier auf Wunsch

Weiße Bohnen in Tomatensauce

Kartoffelrösti mit Sour Creme (vegetarisch)

Croissants, Muffins und Plunder

Butter, Becel, verschiedene Brotsorten und Brötchen

verschiedene Säfte am Buffet

Kaffee- und Teespezialitäten serviert auf Nachfrage

Sekt, Orangensaft und Sekt-Orangen serviert zur Begrüßung

Warmer Hauptgang:

Kleine Rumpsteaks mit Sauce Hollandaise, grünen Bohnen mit Speck

Karotten und Kartoffel-Gemüseauflauf

Nachspeisen:

Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce



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: 32,mittleren Imbiss: 34,großen Imbiss: 40,-

Vorspeisen:

0

0

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen: 3 Gerichte für den kleinen Imbiss 4 Gerichte für den mittleren Imbiss 5 Gerichte für den großen Imbiss 0 Salat von Roter Bete in Schälchen (vegan) 0 Zartweizensalat auf Humus (vegan) 0 Champignon-Bällchen auf Kichererbsen-Karottensalat (vegan) Gemüsebällchen auf Kartoffelsalat (vegetarisch) 0 0 Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto (vegetarisch) 0 Eismeergarnelensalat in Joghurtdressing 0 Geflügelfrikadelle auf Gemüsesalat Putenmedaillons mit Trauben 0

Tomatisierter Rindfleischsalat mit Gewürzgurken

Schweinelendchen mit Gemüse



Hauptgerichte

Wählen Sie aus unseren Hauptgerichten:

- 0 Gerichte für den kleinen Imbiss
- 1 Gerichte für den mittleren Imbiss
- 2 Gerichte für den großen Imbiss
- O Gemüse-Couscous mit geräuchertem Tofu (vegan)
- O No Chicken Chunks mit Grillsauce (vegan)
- O Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)
- O Gemüselasagne mit Béchamelsauce (vegetarisch)
- O Lachswürfel in Honig-Senfsauce mit Reis
- O Seelachspfanne mit Kartoffeln, Karotten, Bohnen und Blumenkohl
- O Hähnchenstreifen in Champignonsauce mit Reis
- O Piccata von der Hähnchenbrust auf Pesto-Nudelsalat
- O Rinder-Nuggets mit Chilisauce
- O Partyfrikadellen vom Schwein auf Kartoffel-Gurkensalat



Desserts:

Wählen Sie aus unseren Desserts:

- 2 Gerichte für den kleinen Imbiss
- 3 Gerichte für den mittleren Imbiss
- 4 Gerichte für den großen Imbiss
- O Mousse au Chocolat (vegan)
- O Salat von frischen Früchten (vegan)
- O Mango-Grütze (vegan)
- O Muffins mit Zitrone und Schokolade (vegan)
- O Rote Grütze mit Vanillesauce
- O Gefüllte Windbeutel
- O Brownies
- O Bayerische Creme
- O Grießpudding mit Kirschen



Lunchpakete

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

Lunchpaket 1

2 Sandwiches mit Gouda-Tomate und Kochschinken-Käse

1 gekochtes Ei Putenschnitzel Natur Bircher Müsli Kichererbsen-Karottensalat 1 Orange, 1 Apfel 1 Schoko Muffins 1 Haferriegel 1 Mineralwasser im Tetrapack 18,-

Lunchpaket 2

1 gekochtes Ei

3 Sandwiches mit Gouda-Tomate, Kochschinken-Käse und Pute-Ei

Putenschnitzel Natur Bircher Müsli Kichererbsen-Karottensalat Obstsalat 1 Orange,1 Apfel,1 Banane 1 Schoko Muffins 1 Tüte Haribo 1 Haferrigel 2 Mineralwasser im Tetrapack 20,-



Getränkekarte

Softgetränke

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

Bier

Flaschenbiere:		
Flensburger Pilsener	0,33 l	4,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	4,20
Schöfferhofer Weissbier	0,5	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	4,20
Frisches Alsterwasser	0.5 I	6.50

Heiße Getränke

Thermoskanne Kaffee (1L) Kännchen Kaffee	19,00 6,50
Becher Kaffee	4,50
Tasse Kaffee	3,50
Kännchen Tee v. Sorten	6,50
Kännchen Kakao	6,50
Becher Kakao	4,50
Cappucino	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
Metaxa******	2cl		3,50
Grappa Andrea Ponte	2cl		4,50
Grand Marnier	2cl		3,50
Cointreau	2cl		3,50
Galliano	2cl		3,50
Baileys	2cl		3,50
Calvados Pere Magloire	2cl		4,50
Schladerer Obstbrände	2cl		4,50
Ziegler Obstbrände	2cl	ab	6,50

Whisk-e-ys

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
Undenberg	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
Wodka Smirrnoff	2cl	3,50
Havanna Club 3 Jahre	2cl	3,50
Veterano Osborne	2cl	3,50



Sekt und Champagner

Maritim, Extra Cuvée	27,-
Prosecco Mionetto, Brut	35,-
Fürst von Metternich, Riesling Sekt	37,-
Geldermann, Grand Brut, Flaschengärung	49,-
Bouvet Ladubay, Trésor Saumur Brut	55,-
Lanson, Black Label brut	94,-
Veuve Clicquot-Ponsardin, Brut	137,-

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.

