



MARITIM  
Hotel Ingolstadt



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns darauf, Ihnen ab dem Frühjahr 2023 mit dem neu gebauten Maritim Hotel- und Congress Centrum insgesamt 13 moderne Tagungs- und Veranstaltungsräume anbieten zu können.

Ob Kongress, Tagung, Seminar, Geburtstag oder Hochzeit – wir haben für jede Art von Veranstaltung die passende Location für Ihre individuelle Veranstaltung. Der Saal Maritim mit integrierter Bühne und Empore bietet Kapazitäten für bis zu 1.289 Personen. 12 weitere attraktive Tagungs- und Gruppenräume, welche teilweise individuell kombinierbar sind, runden das erstklassige Angebot ab. Alle Räume sind mit modernster Medien- und Bühnentechnik ausgestattet und werden somit ein Garant für Ihre erfolgreiche Veranstaltung in Ingolstadt.

Ein besonderes Highlight in unserem Congress Centrum ist die Rooftop Bar mit einer exponierten Außenterrasse mit Blick auf das neue Schloss in Ingolstadt. Über den direkten Zugang im Congress Centrum gelangen Sie auf unsere Rooftop Bar. Ob Sektempfang, BBQ oder Cocktail Lounge - gemäß dem Motto „the sky is the limit“ sind Ihrer Kreativität kaum Grenzen gesetzt.

Bereits heute möchten wir Ihnen das Versprechen geben, dass Ihre Veranstaltung nicht nur zu einem Ereignis, sondern auch zu einem Erlebnis wird.

Für eine ausführliche Beratung sowie die Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Maritim Hotel Ingolstadt

**Ihre Event-Experten für Veranstaltungen im Maritim Hotel Ingolstadt**

Frau Tanja Bauke  
Telefon: +49 151 61088468

E-Mail: [meeting.ing@maritim.de](mailto:meeting.ing@maritim.de)

---

## *Rooftop Bar*

---

Die Rooftop Bar befindet sich im vierten Obergeschoss des Congress Centrums und bietet einen atemberaubenden Blick über die Stadt Ingolstadt. Die dazugehörige Terrasse mit einer Gesamtfläche von 559 qm und bis zu 300 Stehplätzen bietet zahlreiche Möglichkeiten, um Ihre Veranstaltung ausklingeln zu lassen.

Wie wäre es mit einem gemütlichen Get-Together, einem Grillbuffet oder Cocktailkurs exklusiv für Ihre Teilnehmer? Für Hochzeiten und Firmenfeiern ist die Fläche ebenfalls der perfekte Ort, um Ihre Gäste eine eigene Terrasse mit Cocktailbar zu bieten, auf der Sie ungestört von anderen Gästen feiern können.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.


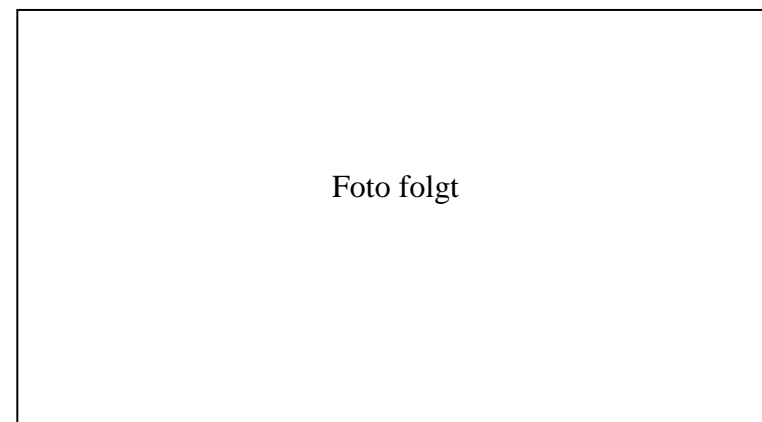
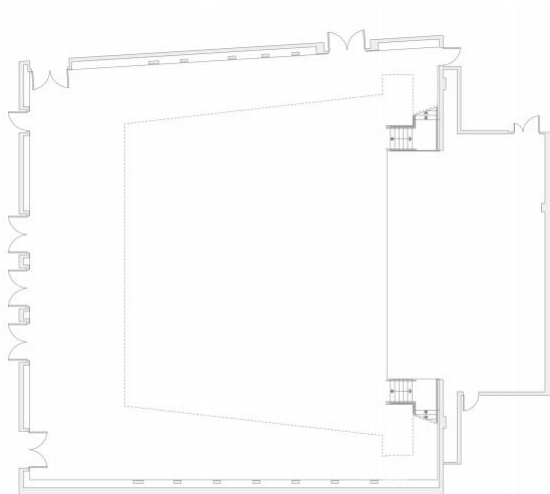


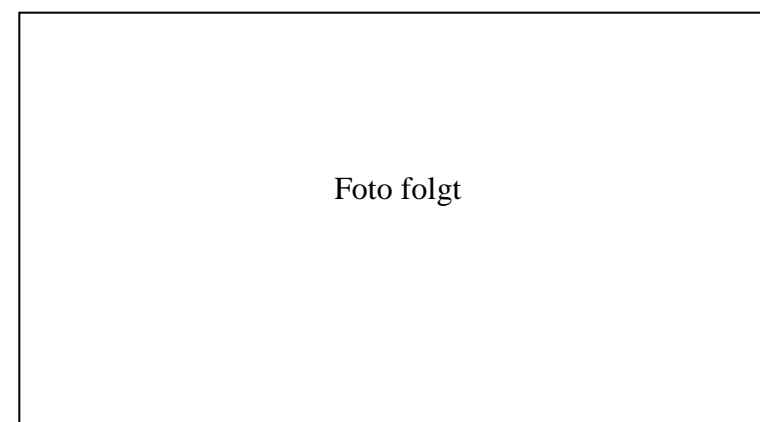
Foto folgt

## Saal Ingolstadt Untergeschoss & Erdgeschoss



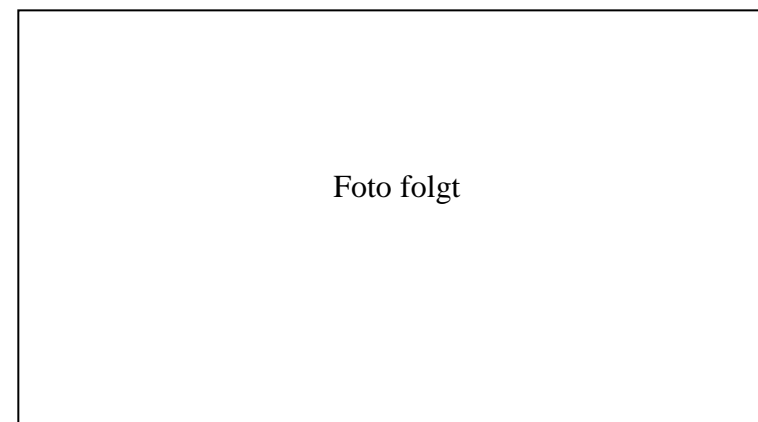
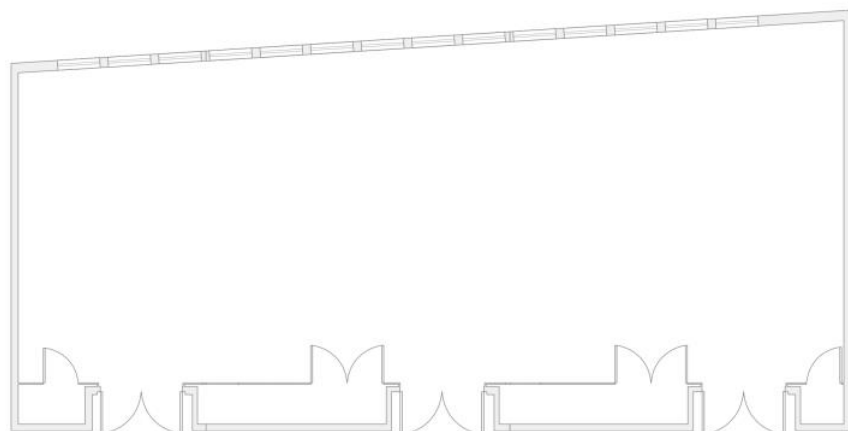
Nutzfläche inkl. Bühne: 780 + 179 m <sup>2</sup> Nutzfläche inkl. Bühne & Empore: 1.132 m <sup>2</sup>	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund
Saal Ingolstadt	997	423	764	390	390
Saal Ingolstadt + Bühne	1.021	487	895	738	450
Saal Ingolstadt + Bühne + Empore	1.289	627	1.101	914	/

## Konferenz 1,2,3 2. Obergeschoss



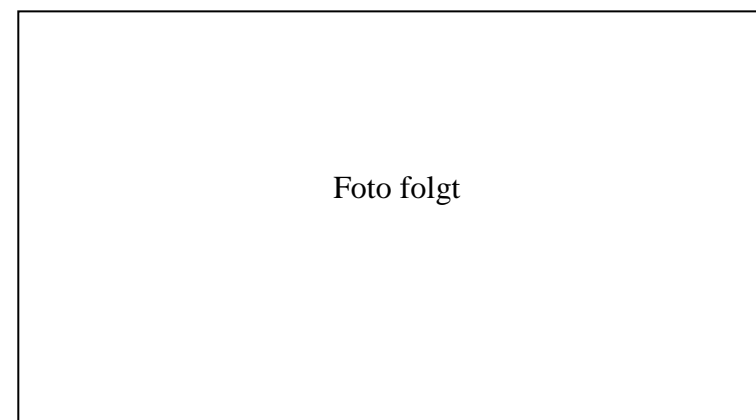
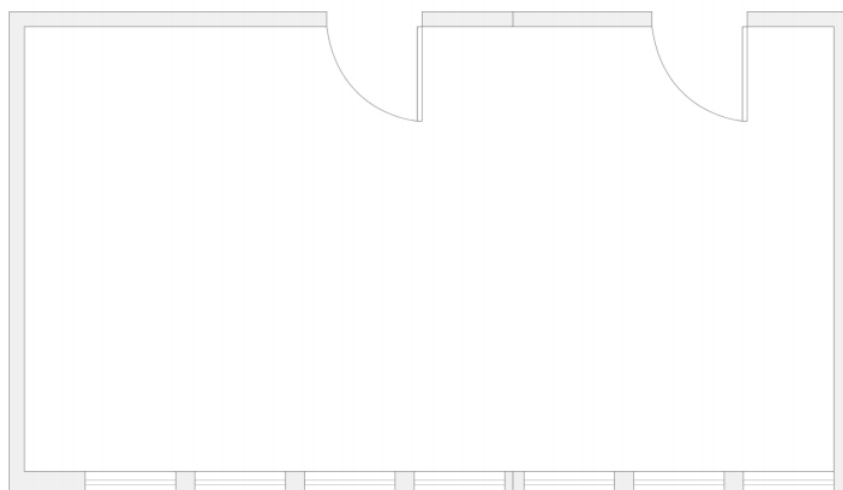
	Stuhltreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund	U-Form
Konferenz 1 – 156 m <sup>2</sup>	157	71	120	90	/	34
Konferenz 2 – 126 m <sup>2</sup>	127	52	84	80	/	31
Konferenz 3 – 136 m <sup>2</sup>	137	60	102	84	/	32
Konferenz 1, 2, 3 – 418 m <sup>2</sup>	497	226	366	295	210	97

## Konferenz 4, 5, 6 2. Obergeschoss



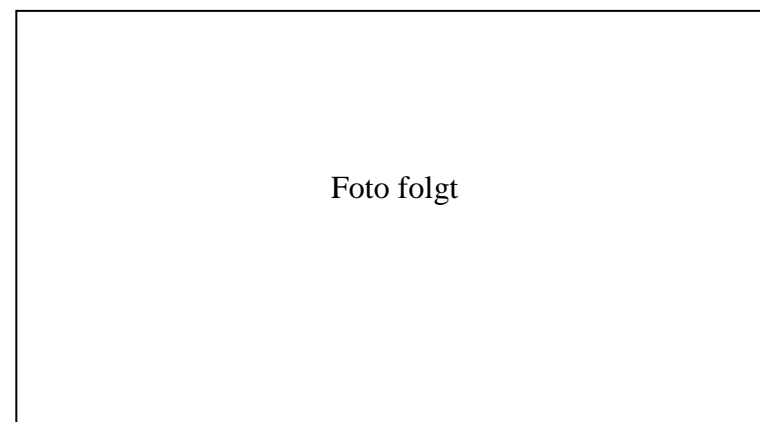
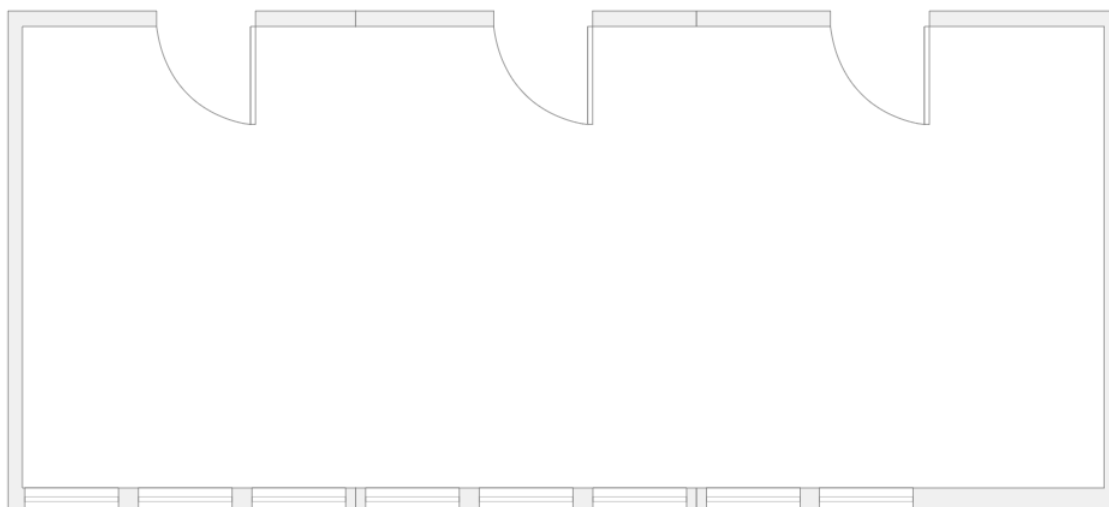
	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund	U-Form	Block
Konferenz 4 – 55 m <sup>2</sup>	50	24	36	24	/	/	20
Konferenz 5 – 95 m <sup>2</sup>	95	48	66	64	/	24	/
Konferenz 6 – 111 m <sup>2</sup>	119	48	88	72	/	24	/
Konferenz 4,5,6 – 261 m <sup>2</sup>	297	128	198	162	110	63	56

## Konferenz 7, 8 2. Obergeschoss



	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund	U-Form	Block
Konferenz 7 – 41 m <sup>2</sup>	52	23	35	18	/	14	/
Konferenz 8 – 27 m <sup>2</sup>	34	15	20	10	/	/	12
Konferenz 7, 8 – 68 m <sup>2</sup>	95	38	60	30	30	24	20

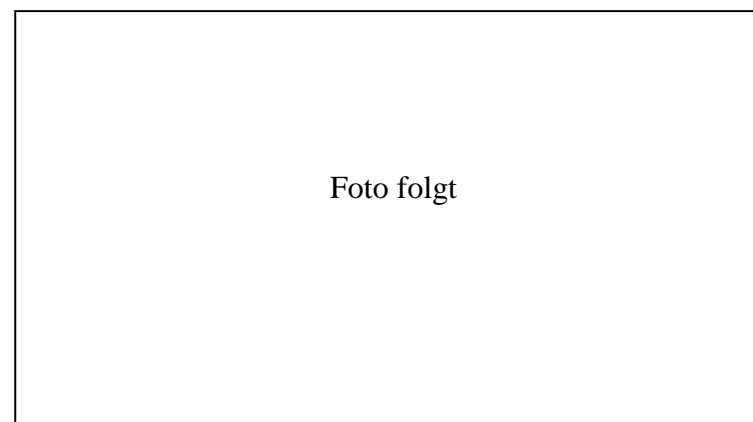
## Konferenz 9, 10, 11 2. Obergeschoss



	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund	U-Form	Block
Konferenz 9 – 27 m <sup>2</sup>	35	15	20	10	/	/	12
Konferenz 10 – 28 m <sup>2</sup>	35	15	20	10	/	/	12
Konferenz 11 – 33 m <sup>2</sup>	43	16	24	12	/	/	12
Konferenz 9, 10, 11 – 88 m <sup>2</sup>	122	54	80	40	40	32	28



## Atrium Erdgeschoss



	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Karneval	Bankett lang	Bankett rund	U-Form	Block
Atrium – 170 m <sup>2</sup>	152	87	102	84	70	34	42

---

## Getränkekarte

---

### Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner Mineralwasser (medium / still)	0,25 l	€ 3,70
Gerolsteiner Mineralwasser (medium / still)	0,75 l	€ 7,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,20 l	€ 3,70
Fanta Orange	0,20 l	€ 3,70
Sprite	0,20 l	€ 3,70
Mezzo Mix	0,20 l	€ 3,70
Granini Orangensaft	0,20 l	€ 3,70
Granini Apfelsaft	0,20 l	€ 3,70

### Warme Getränke:

Tasse Kaffee	€ 2,90
Kanne Kaffee	€ 16,50
Glas Tee	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,40
Espresso	€ 2,90

### Biere:

Radeberger Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,60
Radeberger Pils vom Fass	0,50 l	€ 5,20
Tucher Weizen vom Fass	0,50 l	€ 5,20
Radler	0,30 l	€ 3,60

### Flaschenbiere:

Radeberger, alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Tucher Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	€ 5,20
Corona extra	0,33 l	€ 4,50

---

## Weißweine Unser Angebot in 0,75-Liter Flasche

---

### **Pfalz**

#### **Riesling Classic**

Qualitätswein, halbtrocken  
Erz.- Abf. Wachtenburg Winzer  
*viel Frucht und einer harmonischen  
Abstimmung  
von Süße und Säure bei feingliedriger  
Eleganz*  
**30,00 €**

### **Baden**

#### **Grauer Burgunder**

Oberbergener Baßgeige,  
Kabinett, trocken  
Erz.- Abf. Winzergenossenschaft  
Oberbergen  
im Kaiserstuhl  
*Aromen von Zitrus und Grapefruit sind  
die belebenden Elemente des Weines,  
sein Schmelz und die füllige Art lassen  
ihn lange im Gaumen nachhallen.*  
**34,00 €**

### **Rheingau**

#### **Riesling Prinz von Hessen**

Qualitätswein, trocken  
Gutsabfüllung Landgraf von  
Hessen  
*schöne Fruchtnoten, lebendige Säure,  
angenehme Länge*  
**34,00 €**

### **Italien**

#### **Pinot Grigio IGT**

Terre di Chieti, Fontamara, Abruzzen  
*trocken, fruchtige Düfte mit blumigen Noten,  
frisch, angenehm, harmonisch*  
**28,00 €**

#### **Chardonnay Superiore DOC**

Tenuta Ca' Bolani, Friaul  
*trocken, strohgelb, in der Nase fruchtige  
Anklänge von Ananas.  
Der harmonische und klar strukturierte Wein  
präsentiert sich elegant und schmeichelnd am  
Gaumen.*  
**34,00 €**

### **Frankreich**

#### **Sauvignon Blanc**

Louis Eschenauer  
Bordeaux AOP  
*trocken, zartgelbe Farbe, frisch und herrlich  
leicht, mit Aromen von Stachelbeeren und  
grünen Äpfeln.  
Diese Struktur verleiht dem Wein seinen runden  
Charakter*  
**30,00 €**

*Wir bieten den jeweils aktuell verfügbaren Jahrgang an.  
Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer*

---

## Rotweine Unser Angebot in 0,75-Liter Flaschen

---

### Deutschland - Pfalz

#### Dornfelder

Qualitätswein, trocken

Weingut Lergenmüller

*Duft von feiner Beerenfrucht, zarte, beerige Aromen, sanfte Note, warme Bekömmlichkeit*

**32,00 €**

### Italien

#### Caleo

#### Montepulciano d' Abruzzo DOC

Casa Vinicola Botter, Abruzzo

*trocken, reife Beerenfrüchte und milde Säurestruktur*

*vereinigen sich in einem floral-würzigen Finale*

**28,00 €**

### Frankreich

#### Cabernet Sauvignon

Roche Mazet

Languedoc Roussillon, Vin de Pays d' Oc

*trocken, feine, gefällige Tanninstruktur mit Aromen von dunklen Beeren*

**30,00 €**

### Deutschland - Rheinhessen

#### Pinot Noir

Qualitätswein, trocken

Abfüller Weinkellerei Louis

Guntrum

*rubinrote Farbe mit schönen Reflexen, Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren, harmonisches Spiel, langer Nachhall*

**34,00 €**

#### Bonacchi Chianti Riserva

Cantine Bonacchi

*trocken, mitteltiefes Rot, schöne Kirschrucht, reif und würzig*

**32,00 €**

#### Merlot

Roche Mazet

Languedoc Roussillon, Vin de Pays d' Oc

*trocken, kräftiges Rot, rotbeerig mit Vanille- und Röstaromen, gute Struktur durch zarte Tannine, langer Abgang*

**30,00 €**

*Wir bieten den jeweils aktuell verfügbaren Jahrgang an.  
Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer*

---

## Roséwein

Unser Angebot in der 0,75 Liter Flasche

---

### **Frankreich**

#### **La Grange Classique Rosé IGP**

Languedoc, trocken

*Ein delikater, unkomplizierter Rosé.*

*Attraktive Fruchtaromen verführen schon in der Nase.*

*Am Gaumen saftige Noten von Erdbeere und Johannisbeere.*

*Angenehm erfrischend mit dezentem Säurespiel.*

*Genuss auf hohem Niveau*

**32,00 €**

## Sekt, Prosecco & Champagner

Unser Angebot in der 0,75 Liter Flasche

---

### **Sekt & Prosecco**

Maritim Sekt, Extra dry 30,00 €

Fürst von Metternich, Riesling Sekt, Dry 38,00 €

Geldermann, Grand Brut 45,00 €

Mumm Sekt, Alkoholfrei 30,00 €

Prosecco Mionetto, Brut 34,00 €

### **Champagner**

Lanson, Black Label Brut 90,00 €

Veuve Clicquot, Ponsardin Brut 110,00 €

## *Kaffeepause zum Selbstzusammenstellen*

### Gebäck:

(pro Stück Mini ca. 30 g / Mindestbestellung 20 Stück)

Mini Pain au chocolat	€ 1,50
Mini Apfeltasche	€ 1,50
Mini Rosinenschnecke	€ 1,50
Mini Buttercroissant	€ 1,20
Mini Croissant süß gefüllt	€ 1,50
Butter Croissant ca.55 g	€ 2,00
Mini Blätterteigkörbchen gefüllt	€ 1,20

Mix aus Sauerkirsch,- Erdbeer,- Apfel-Karamellund Mangofüllung

### Patisserie:

#### **Kuchen vom Blech pro Stück 140 g**

Pflaumenstreuselkuchen	€ 4,00
Apfelkuchen	€ 4,00
Russischer Zupfkuchen	€ 4,00
Schoko-Kirsch-Kuchen	€ 4,00
Käsekuchen	€ 4,00
Mohnstreuselkuchen	€ 4,00
Butterkuchen	€ 4,00

### Obst & Gemüse:

Mini Obstspieß	pro Stück	€ 2,50
Obsalat im kleinen Glas	pro Portion	€ 2,50
Saisonaler Obstkorb	10 Teile	€ 15,00
	20 Teile	€ 28,00
Dreierlei Gemüse im Glas	pro Portion	€ 2,00
Smoothies	0,2l	€ 3,50

### Süße Leckerein:

Mini-Muffin Schokolade	€ 2,00
Mini-Muffin Zuckerflakes	€ 2,00
Mini-Muffin Apfel / Zimt	€ 2,00
Mini Amerikaner	€ 1,50
Mini Donuts (Mix aus Braun, Weiß, Pink)	€ 1,50
Brownie Stück	€ 2,00
Muffin Schokolade	€ 3,50
Muffin Blaubeere	€ 3,50
Muffin Zitrone	€ 3,50

### Laugengebäck:

Laugenbrezel	pro Stück	€ 2,00
Butterbrezel	pro Stück	€ 3,00
Laugengekonfekt mit Obatzter	pro Portion	€ 1,50

### Herzhaftes: ganze belegte Brötchen Belegt mit

	Mini	Normal
- Schinken	€ 3,00	€ 3,50
- Wurst	€ 3,00	€ 3,50
- Käse	€ 3,00	€ 3,50
- Brie	€ 3,20	€ 3,90
- Italienischer Salami	€ 3,20	€ 3,90
- Fleischpflanzerl	€ 3,20	€ 3,90
- Geräuchertem Lachs	€ 4,00	€ 4,50
- Roastbeef	€ 4,00	€ 4,50
- Tomate und Mozzarella	€ 4,00	€ 4,50

### Bagels:

Halbe Bagels herzhaft belegt	pro Stück	€ 4,50
Halbe vegane Bagels mit Humus und Antipasti	pro Stück	€ 4,50

---

## *Flying Food*

---

### Fingerfood:

- Marinierte Krabben mit Dillspitze	€ 5,00
- Tatar vom Thunfisch mit Sesam	€ 4,00
- Kaviar vom Lachs mit Wachtelei und Crème fraîche	€ 5,60
- Roastbeef vom Angus Rind auf Schalotten Konfit	€ 3,50
- Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat	€ 3,50
- Geräucherte Wachtelbrust auf getrüffeltem Selleriesalat	€ 4,00
- Angemachter Ziegenfrischkäse mit Oliven	€ 4,00
- Parmesanwürfel mit altem Balsamico	€ 3,50

### Canapées:

- Rose vom Rauchlachs mit Forellenkaviar	€ 3,50
- Matjes Tatar auf Schwarzbrot mit Crème fraîche	€ 3,50
- Rote Mini Paprika mit Frischkäsecreme	€ 3,50
- Thunfisch Pastrami mit grünem Spargel	€ 4,00
- Räucherforelle mit Kräuterfrischkäse	€ 3,50
- Eismeer Krabben in Hummermayonnaise	€ 3,50
- Parmaschinken mit Feige	€ 3,50
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräutersauce	€ 3,50

### Warme Snacks:

- Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	€ 1,00
- Backpflaume im Speckmantel	€ 2,50
- Verschiedene Mini Pizzen	€ 1,50
- Gebackene Weizen Teigtaschen mit Lammfüllung	€ 2,50
- Spinatfüllung	€ 2,50
- Geflügelfüllung	€ 2,50
- Mini Burger	€ 1,20



---

## *Bayerische Spezialitäten*

---

### Tapas zum Einstellen:

- Mini Salami mit Grissini
- Hartkäsewürfel
- Verschiedene Nüsse
- Marinierte Oliven und Kirschtomaten
- Radieschen und Trauben
- Auswahl an verschiedenen Mini Brötchen
- Brezel & Obatzter und Butter

**Preis pro Person: € 14,00**

### Imbissbuffet / Flying Buffet:

- Obatzter auf Pumpnickel
- Wurstsalat mit roten Zwiebeln
- Tafelspitzsülze auf Rettichsalat mit Kren
- Mini Brötchen mit Leberkäs
  
- Bayerische Fleischpflanzerl mit Kartoffelbrei
- Bagers (Reibekuchen) mit Lachstranchen
- Mini Semmeltaler auf Schwammerlragout
  
- Bayerische Creme mit Himbeermark
- Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

**Preis pro Person: € 21,00**

**Flying pro Person: € 25,00**

---

## *Bayerisches Buffet* buchbar ab 40 Personen

---

### Vorspeisen:

Krustenbraten mit bayerischem Krautsalat  
Schwarzwälder- und Burgunderschinken, Landrotwurst mit Rettich  
Variation von Räucherfischen aus der Donaufischerei mit Meerrettich  
Rinderrostbraten "Pastrami" mit Frühlingszwiebeln  
Eiersalat mit Spargel und Champignons  
Kartoffelsalat mit Radieschen  
Fleischsalat  
Vegetarische Pflanzlerl mit süßer Senf-Sauce  
Verschiedene Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Croutons, Grissini und Daikonkresse  
Brotauswahl, Laugen Brötchen, Laugenbrezel  
Butter, Obatzter und Kräuter Quark

### Hauptgerichte:

Kalbs Biergulasch mit Pilzen und Serviettenknödeln  
Gedünsteter Seehecht an Rahmwirsing  
Butter Kartoffeln mit Petersilie  
Gemüsestrudel an Pilzrahmsauce  
Käsespätzle

### Von der Schneidestation:

Glasierter Schinkenkrustenbraten mit Schalotten Sauce  
Gebratene Schupfnudeln und Kraut

### Suppe:

Rindfleischsuppe

### Dessert:

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Topfen Knödel mit Beerensauce  
Rüblikuchen  
Crème mit Erdbeerragout  
Bayerische Käseauswahl

**Preis pro Person: € 45,00**

---

## *Mediterranes Buffet* buchbar ab 40 Personen

---

### Vorspeisen:

Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten  
Antipastisalat  
Pastasalat al dente  
Luftgetrockneter Schinken und Salami aus der Region Parma  
Thunfisch Carpaccio mit mariniertem Rucola  
Tomaten – Mozzarella – Salat mit Pesto und Parmesan  
Garnelen Tintenfisch Salat  
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Croutons, Grissini und Daikonkresse

Brotauswahl, Brötchen und Ciabatta  
Butter, Hirtenkäse und Basilikum Aufstrich

### Hauptgerichte:

Piccata von der Putenbrust mit Tomatensauce  
Gebratenes Loup de mer Filet an Artischockenragout  
Mediterranes Gemüse  
Gebackene Rosmarinkartoffeln

### Suppe:

Minestrone

### Von der Schneidestation:

Kalbsrücken mit Pistazienkruste

### Im Parmesan Rad:

Fussilloni mit Gorgonzola- oder Bolognaisesauce  
Tomatensugo, Pesto und gehobeltem Parmesan

### Dessert:

Tiramisu  
Creme Catalana  
Panna Cotta mit Fruchtmark  
Marmoriertes Mousse au Chocolat  
Obstkorb  
Italienische und spanische Käseauswahl

**Preis pro Person: € 49,00**

---

## Grillbuffet *buchbar ab 20 Personen*

---

### Vorspeisen / Salate:

Farmersalat, Kartoffelsalat mit Radieschen  
Nudelsalat, Kichererbsen – Paprika – Tajine  
Pastinaken – Karottensalat  
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Croutons, Grissini und Daikonkresse  
Brotauswahl, Fladenbrot und Chili Brötchen  
Butter, Currycreme, Kräuterfrischkäse und Peperoni Aufstrich

### Vom Grill:

Bierwurst  
Marinierte Schweinekoteletts  
California Burger mit pikanter Guacamole  
Saltimbocca vom Viktoriabarsch  
Hähnchenspieße mit Koriander  
Glasierter King Prawns Garnelen mit Knoblauch Dip

### Dessert:

Kaffee Panna Cotta mit Schoko Crispies  
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenfruchtmark  
Crêpes mit verschiedenen Toppings  
Dreierlei Milchreis mit Karamell Sauce  
American Cheesecake  
Obstkorb

### Saucen:

B.B.Q Sauce  
Sour Crème  
Tomaten Tapenade  
Mayonnaise, Ketchup  
Zweierlei Gewürzbutter

### weiter warme Speisen:

Gebackene Süßkartoffeln mit Joghurt und Honig  
Kartoffel-Gemüse-Spieße  
Coeur de Boeuf Tomaten  
Verschiedenes gegrilltes Gemüse

**Preis pro Person: € 45,00**

---

## *Dinner Buffet* buchbar ab 40 Personen

---

### Vorspeisen:

Orientalischer Bulgur-Tomatensalat  
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen  
Rinder Pastrami  
Pikanter Bohnensalat mit würzigen Lammspießen  
Variation von Räucherfischen aus der Donaufischerei mit Meerrettich  
Sardellen-Olivensalat mit knusprigen Ciabatta Chips  
Argentinischer Rindfleischsalat mit pikantem Tomatendressing  
Mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Peppadew und Mini Paprika  
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Brot- und Brötchenvariation, Butter

### Hauptgerichte:

Medaillons vom Maishähnchen „Supreme“  
an Kräuter-Sahnesauce und Ratatouille Gemüse  
Filet vom Kabeljau unter der Pinienkernkruste  
mit Cocobohnen–Süßkartoffelragout und Portweinbutter  
Asiatisches Gemüseragout mit scharf gebratenem Tofu

### Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Rinderhüfte an Schalottensauce

### Suppe:

Strauchtomaten Essenz  
mit Ricotta Ravioli und Gemüse

### Dessert:

Creme Catalana  
Kokosmousse mit Ananas  
Fürst Pückler Vanillecreme  
Schokoladenmousse mit knusprigen Schokoladen-  
stücken  
Frankfurter Strip mit Wiener Biskuit  
Obstkorb  
Käseauswahl mit Feigen und Trauben

**Preis pro Person: € 45,00**

---

## Lunch Bowl Buffet *buchbar ab 30 Personen*

---

### Kalte Speisen:

Römersalat, Feldsalat, Eichblattsalat und Lollo Rosso  
Staudensellerie, Radieschen, gebackener Blumenkohl  
Rotkohlstreifen, Fenchelwürfel  
Mozzarella, Hartkäsewürfel und gehobelter Parmesan  
Linsen, Buchweizen und marinierte Kalamata Oliven

Himbeer-Limetten Dressing  
Kräuter-Kartoffel Vinaigrette  
Koriander-Chili Dressing

Kürbiskernöl, Olivenöl, Himbeer- und Weißweinessig  
Nusskernmischung, Cherry Strauchtomaten, Croutons und Daikonkresse  
Verschiedene Brötchenauswahl, Fladenbrot, Chili Brötchen  
Currycreme, Kräuterfrischkäse und Peperoni Aufstrich

Antipasti Salat, Hirtensalat, Quinoa Mix  
Couscous Salat mit Lammspießen

### Dessert:

Apfelbrot mit Sultaninen, Mandeln und Vanillesauce  
Ananasragout auf Kokoscreme  
Vegane Grütze von Mango, Ananas und Passionsfrucht  
Gebackene Feigen mit Ziegenkäse und Honig  
Obstkorb

### Warme Speisen:

Vegetarische Minischnitzel mit Kräuterquark  
Veganes Auberginencurry mit Kichererbsen  
Paella mit gegrilltem Fischfilet und Geflügel Medaillons  
Gemüsepfanne Provenzale und Oliven Tapenade

### Aus dem Parmesanrad:

Fusilloni im Butterfond  
Tomatensugo, Pesto und Parmesan

**Preis pro Person: € 35,00**

---

## *Fingerfoodbuffet 1* buchbar ab 20 Personen

---

### Zu Beginn am Stehtisch eingedeckt:

Mini Brötchen

Dreierlei Tapenade und marinierten Oliven (Artischocke, Olive, Champignon)

### Vorspeisen:

Pflücksalat mit Gemüsestreifen

an klarem Balsamico Dressing dazu

marinierten Hähnchenspießen (separat)

Marinierte und gegrillte Rotbarben mit Oliven-Nuss Couscoussalat

Pikantes veganes Tomatencheviche

Lachs- und Heilbuttpralinen mit Rote Beete-Carpaccio

Förster Salat mit Kräuter Vinaigrette und Wacholder Schinken

Mariniertes Mittelmeergemüse an feinen Kräutern

### Warme Speisen:

Polenta Schnitte mit mariniertem Gemüse

Amerettinistreusel

und pikanten Parmesan Chips

Süßkartoffeln mit Hirtenkäsestreuseln und Kürbiskernen

an Quinoakräutersalat

Sigara Börek mit Fetacreme

Weinblätter gefüllt mit Reis und Ajvar

Oliven-Paprika-Quiche mit Pinienkernen und Bergkäse

### Dessert:

Schokoladen Mousse an Kirschsauce und

Milchreisauflauf mit getrockneten Früchten und Pistazien

Zweierlei Melonensalat auf Joghurt Limettencreme

Obstsalat mit Beeren und karamellisierten Walnüssen

Zitronen Biskuitrolle

Brownies im Glas mit Karamellsauce

**Preis pro Person: € 35,00**

---

## *Fingerfoodbuffet 2* buchbar ab 20 Personen

---

### **Zu Beginn am Stehtisch eingedeckt:**

Mini Brötchen und Laugenbrezen  
Obatzter und Kräuterquark

### **Vorspeisen:**

Pflücksalat mit Gemüsestreifen  
an klarem Balsamico Dressing dazu  
marinierten Hähnchenspießen (separat)  
Mini Sandwiches mit  
Chicken Curry oder Pute und Gouda  
Verschiedene Mini Wraps  
Bulgur Salat mit Minze und Falafel  
Schnitzel Sandwiches

### **Warme Speisen:**

Vegetarische Teigtaschen mit Pastinaken Füllung  
Mini Cheeseburger & Pulled Chicken Barbecue Burger  
Verschiedene Mini Pizzen  
Sesam-Gemüse Knuspersticks

### **Dessert:**

Tripple Chocolate Shortbread  
Schwarzwälder Creme  
Muffins mit Roten Beeren und Haferflocken  
Dessert „Lime Time“

**Preis pro Person: € 35,00**



---

## Menüs - Vorspeisen

---

*zum selbst zusammenstellen*

### **Provenzalische Gemüseterrine**

mit marinierter Strauchtomate  
€ 8,00

### **Carpaccio vom Weide Rind**

mit Sakura Kresse Salat, gehobeltem Parmesan  
und altem Balsamico  
€ 11,00

### **Streifen von der Avocado**

dazu Couscous mit marinierter Kresse  
€ 11,00

### **Tartar vom Lachs**

mit Limonen-Crème fraîche und marinierten Gartengurken  
€ 10,00

### **Weißes Petersilienmousse**

mit geräucherter Entenbrust und Birne  
€ 11,00

### **Bayerische Brotzeitplatte**

Baggers mit Lachstranchen  
Tafelspitzsülze auf Rettichsalat mit Kren  
Obatzter auf Pumpnickel, Mini Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat  
€ 14,00

### **Vegane Vorspeisen**

#### **Italienischer Salat mit Antipasti**

€ 7,00

#### **Gemüse - Curry Terrine**

mit Quinoa an pikantem Tomatensugo und Shiso Kresse  
€ 10,00

---

## Menüs - Suppen

---

*zum Selbstzusammenstellen*

**Essenz von der Strauchtomate**  
mit Grießklößchen und Basilikum  
€ 8,00

**Egerling Schaumsuppe** mit Petersilien Öl  
€ 6,00

**Karotten-Ingwer Suppe** mit Krabbenchips  
€ 6,00

**Kokos-Curry Süppchen** mit Hähnchenfleisch  
€ 7,00

**Steinpilz Essenz** mit Ravioli  
€ 8,00

**Cappuccino von der Kirschtomate**  
€ 7,00

---

## Menüs – Hauptgerichte

---

*zum selbst zusammenstellen*

### Fleisch

**In Aromaten gebratene Maispouardenbrust**  
mit Madeirajus, Zucchini Gemüse  
und Thymian Gnocchi  
€ 16,00

**Supreme vom Schwarzfederhuhn**  
mit Trauben, Bacon und Kartoffel Selleriepüree  
€ 19,00

**Zarter Kalbsbraten**  
mit saisonalem Gemüse a la Crème  
und Kartoffelgratin  
€ 19,00

**Rosa gebratener Milchkalbsrücken**  
mit Schalottenjus, Zuckerschoten  
und Grenaille Kartoffeln  
€ 21,00

**Medaillon vom Rinderfilet**  
mit Trüffelsauce, grünem Spargel  
und Kartoffeltörtchen  
€ 32,00

### Fisch

**Kross gebratenes Zanderfilet**  
mit Beluga Linsengemüse und Rucola Pesto  
€ 16,00

**Filet vom Kabeljau**  
unter der Pinienkernkruste mit Portweinbutter  
Cocobohnen-Süßkartoffelragout  
€ 16,00

**Gebratener Wolfsbarsch**  
auf Tomaten – Artischockenragout  
mit Rosmarinkartoffeln  
€ 19,00

### Vegan

**Auberginen Curry** mit Basmatireis und Kresse  
€ 14,00

**Vegane Lasagne** mit Tomaten-Rucolasalat  
€ 14,00

**Sojaschnitzel in Würzmarinade**  
Champignons und Bratkartoffeln  
€ 11,00

---

## Menüs – Desserts

---

*zum selbst zusammenstellen*

**Warmer Schokoladenkuchen**  
mit flüssigem Kern und Vanilleeis  
€ 11,00

**Schnitte von Schokolade und Kaffee**  
mit Vanille Crème  
€ 11,00

**Duett von Mango**  
mit Kokoseis  
€ 9,00

**Weißes Schokoladenmousse**  
mit exotischen Früchten  
€ 11,00

**Opera**  
mit gelierten Kirschen und Karamelleis  
€ 9,00

**American Cheesecake**  
mit Himbeerragout und Nusseis  
€ 8,00

### Vegane Desserts

**Dunkles Schokoladenmousse**  
mit Mangowürfeln  
€ 8,00

**Ananascarpaccio**  
mit frischen Himbeeren  
€ 8,00

**Bananen Chia Crème**  
mit Ragout von exotischen Früchten  
€ 9,00

---

## Gastronomie

---

Vier gastronomische Einrichtungen bieten Tagungsgästen, Business- und Städtereisenden kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau.  
Ob in unsrem Frühstücks- und Tagungsrestaurant mit knapp 300 qm großer Außenterrasse, dem eleganten Bistro, der trendigen Bar oder dem modernen Café.  
Alle gastronomischen Outlets befinden sich im Erdgeschoss des Hotels.

### **Hotelrestaurant “Danubio”**

*Das Restaurant verfügt über 260 Sitzplätze.*

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag | Frühstück | 6.30 bis 10.00 Uhr  
Montag bis Freitag | Business Lunch | 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
Montag bis Freitag | Business Dinner | 18.00 bis 23.00 Uhr

Unsere Terrasse ist im Sommer von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet.

### **Hotelbar “Piano Bar”**

*Genießen Sie kreative Cocktails oder ausgewählten Spirituosen und entspannen Sie bei Piano Live-Musik.*

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag | 19.00 bis 1.00 Uhr

### **Café “barRISTA”**

*Unser Café bieten Ihnen verschiedenste Snacks für zwischendurch auch zum Mitnehmen.*

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag | 7.00 bis 17.00 Uhr

### **Bistro “Ingold”**

*Unser Restaurant überzeugt mit einer Kombination aus bayerischer und gehobener Küche.*

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag | 17.00 bis 23.00 Uhr  
(Sommerpause von Juni bis August)

---

## Wissenswertes

---

### Pakete:

Pakete für Veranstaltungen senden Sie bitte an das Hotel bis frühestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn.  
Richtig adressierte Pakete stellen wir Ihnen gerne zu Veranstaltungsbeginn in den von Ihnen gebuchten Räumlichkeiten bereit.

### Adresse:

Maritim Hotel Ingolstadt  
Ansprechpartner im Haus | Veranstaltungsname | Veranstaltungsdatum  
Schloßlande 24  
85049 Ingolstadt

### Tiefgarage:

Um die 500 Parkplätze stehen Ihnen in der angeschlossenen Tiefgarage unter unserem Haus zur Verfügung.  
(Einfahrt über die Schloßlande)

Die Kosten sind hierbei wie folgt:

pro Stunde und PKW für die erste Stunde:	2,00 €
pro Stunde und PKW für jede weitere Stunde:	2,00 €
pro Tag und PKW:	11,00 €

*Preisänderungen behält sich der Tiefgaragenbetreiber vor.*