

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
Catering	17
Rahmenprogramme	18
Cocktailempfang	19
Menüvorschläge	20 – 28
Buffetvorschläge	29 – 40
Lunchpakete	41
Getränkekarte	42-46

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 E-Mail	0431 3894-710 jostertag.bki@maritim.de
Jens Stöbe Direktionsassistent	Telefon E-Mail	0431 3894-715 meeting.bki@maritim.de
Stefan Moll Direktionsassistent mit Veranstaltungsschwerpunkt	Telefon E-Mail	0431 3894-713 meeting.bki@maritim.de
Kristina Radic Empfangsleiterin	Telefon E-Mail	0431 3894-724 reservierung.bki@maritim.de
Vadim Kaa Küchenchef	Telefon E-Mail	0431 3894-717 vkaa.bki@maritim.de
Thomas Beyer Restaurantleiter	Telefon E-Mail	0431 3894-718 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



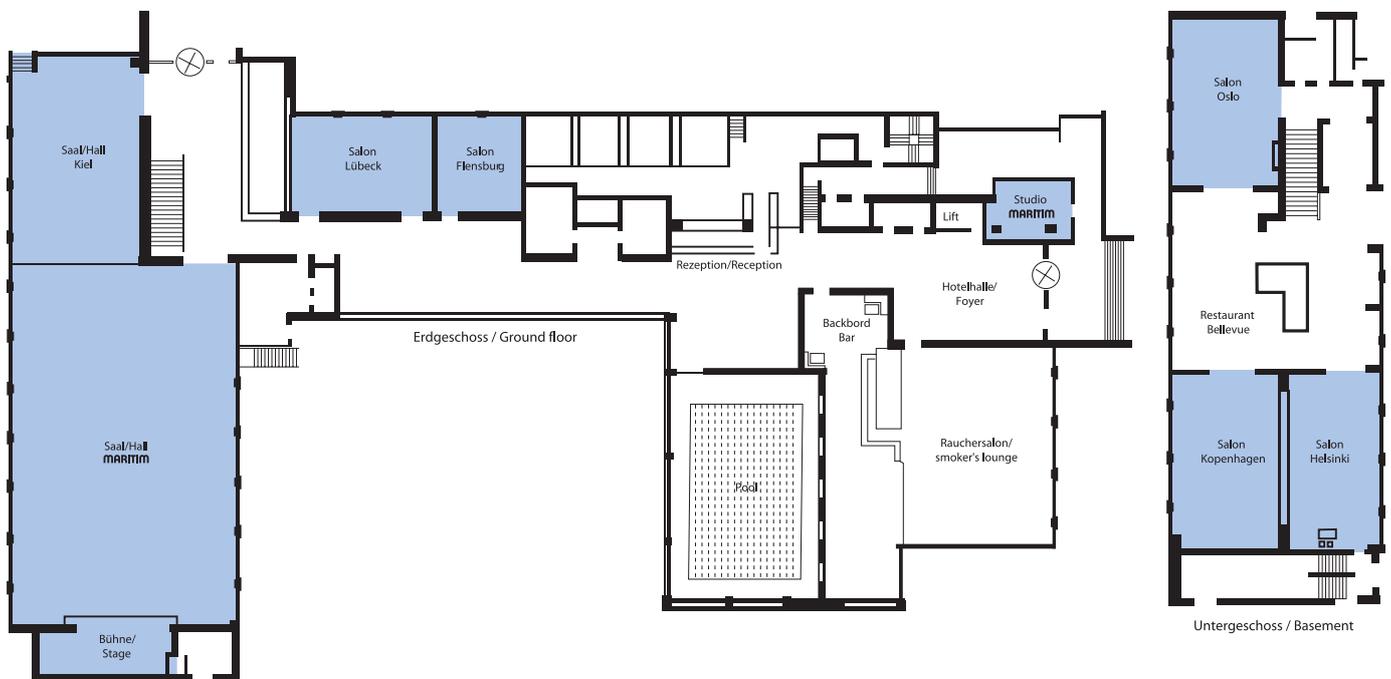
heute

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

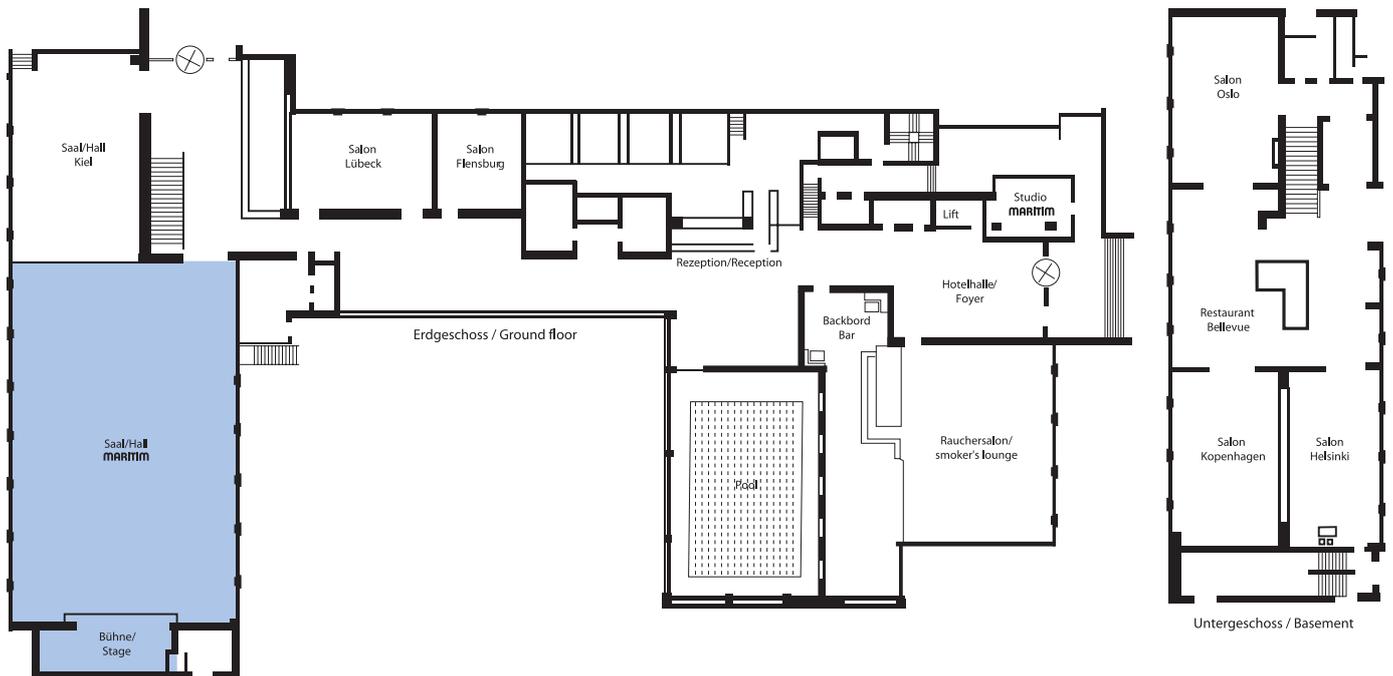
im MARITIM Hotel Bellevue Kiel



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

Saal MARITIM

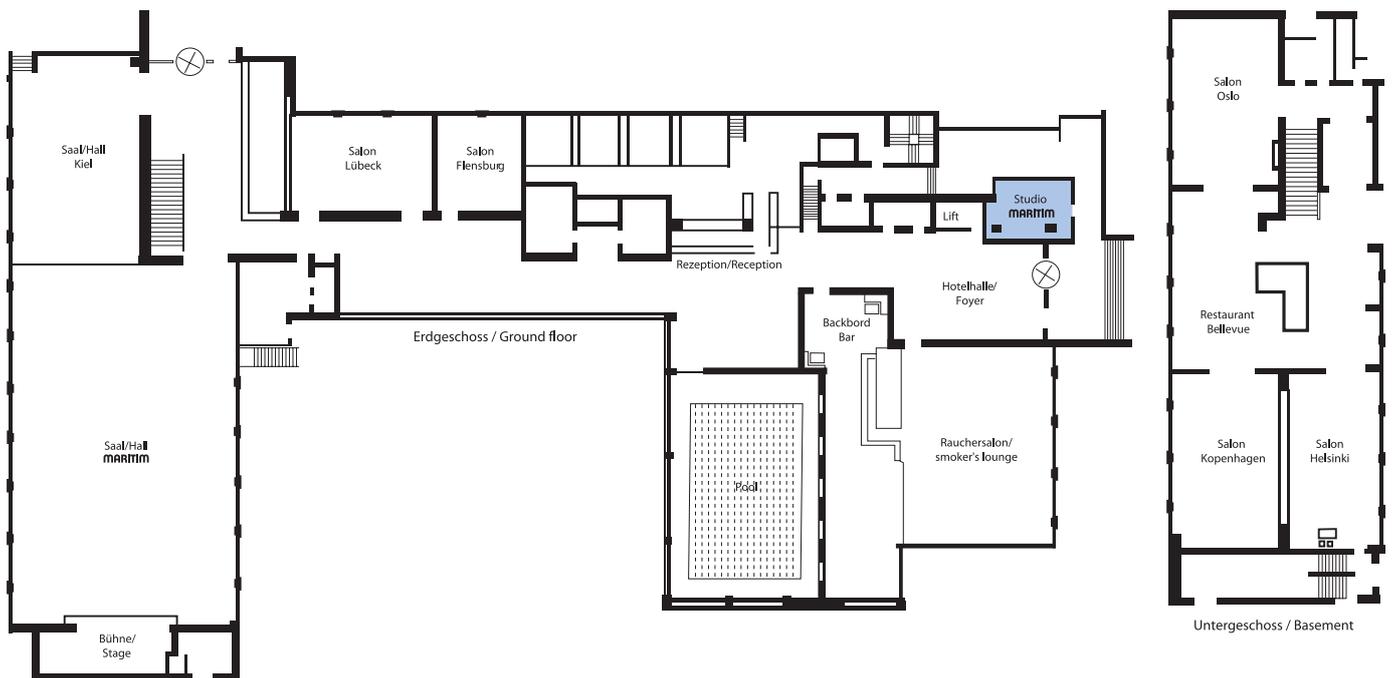
mit Bühne



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

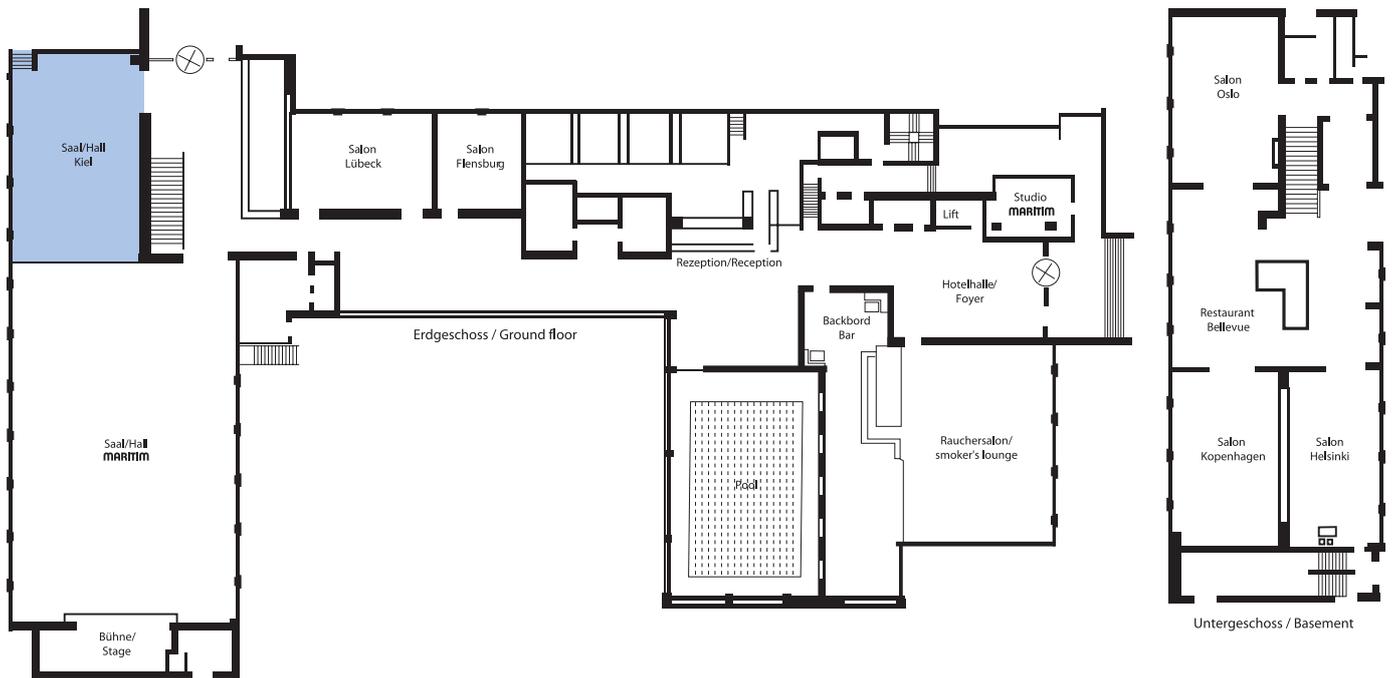
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
-	225	450	300	250	80	383	25,4	15,4	4,00

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	-	-	-	-	-				

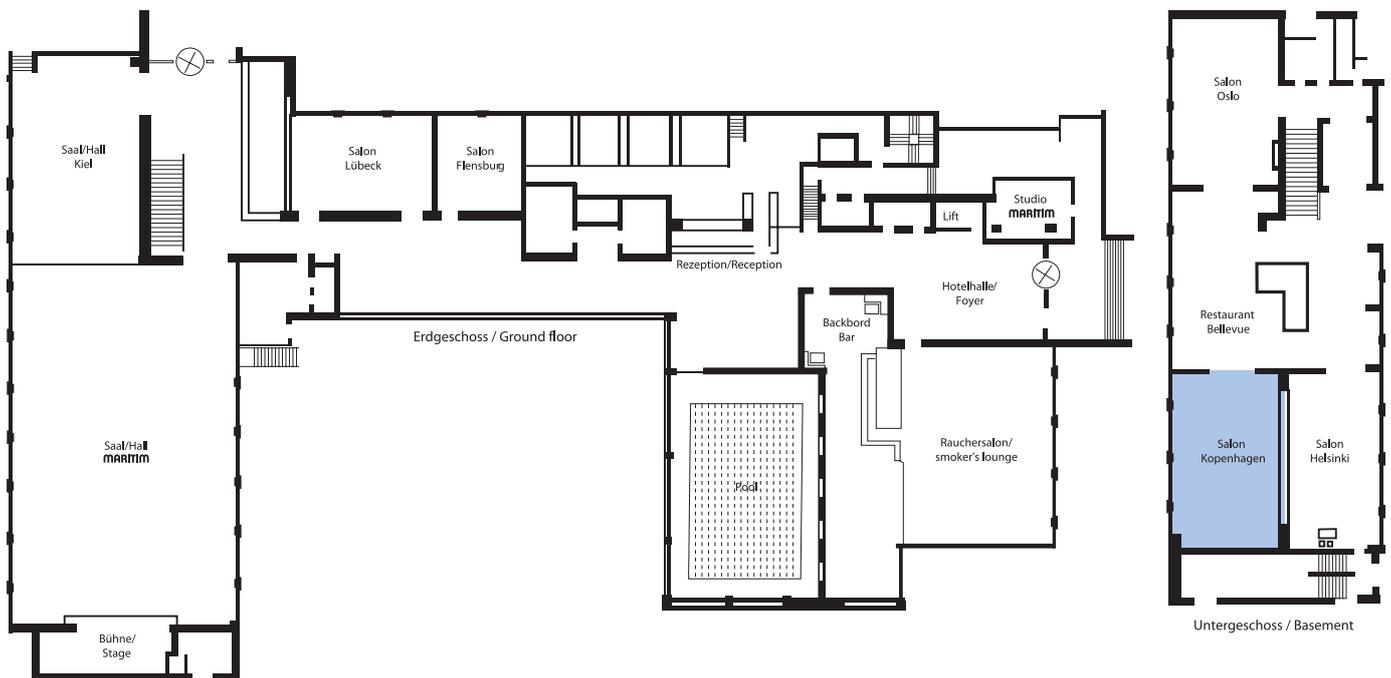
Saal Kiel



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

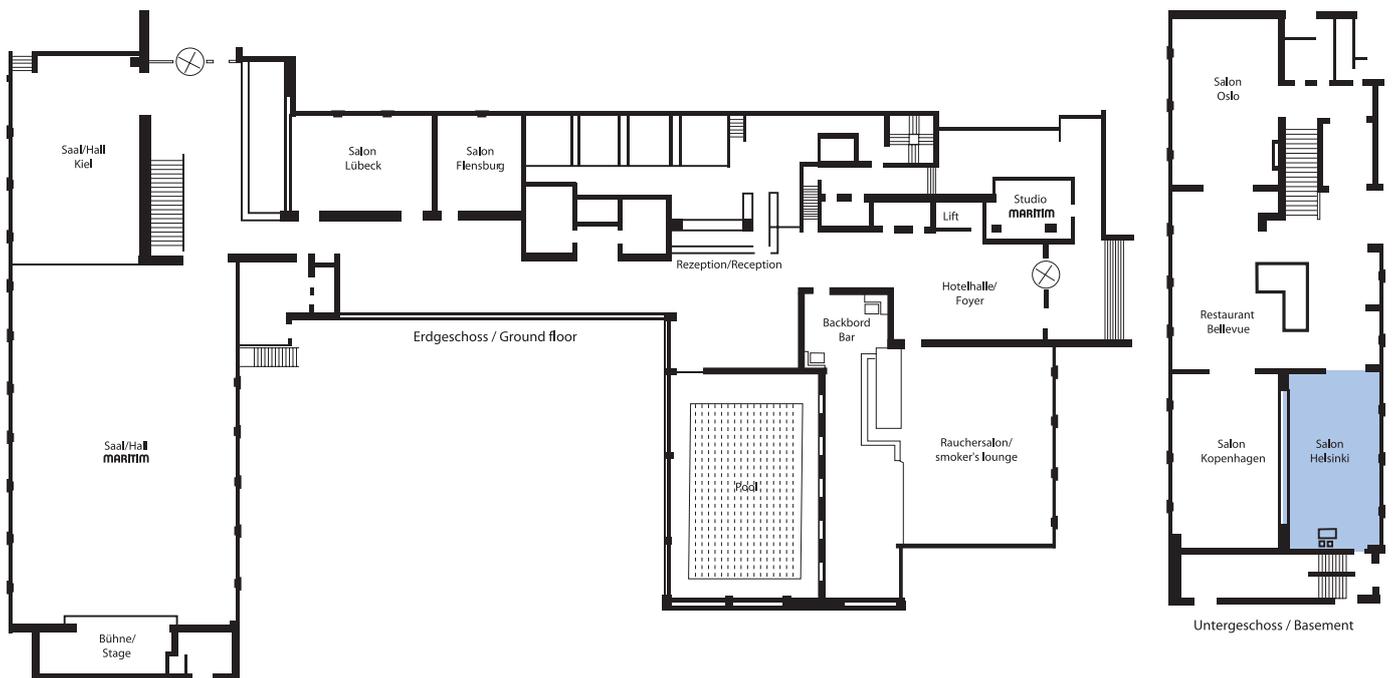
Salon Kopenhagen



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				

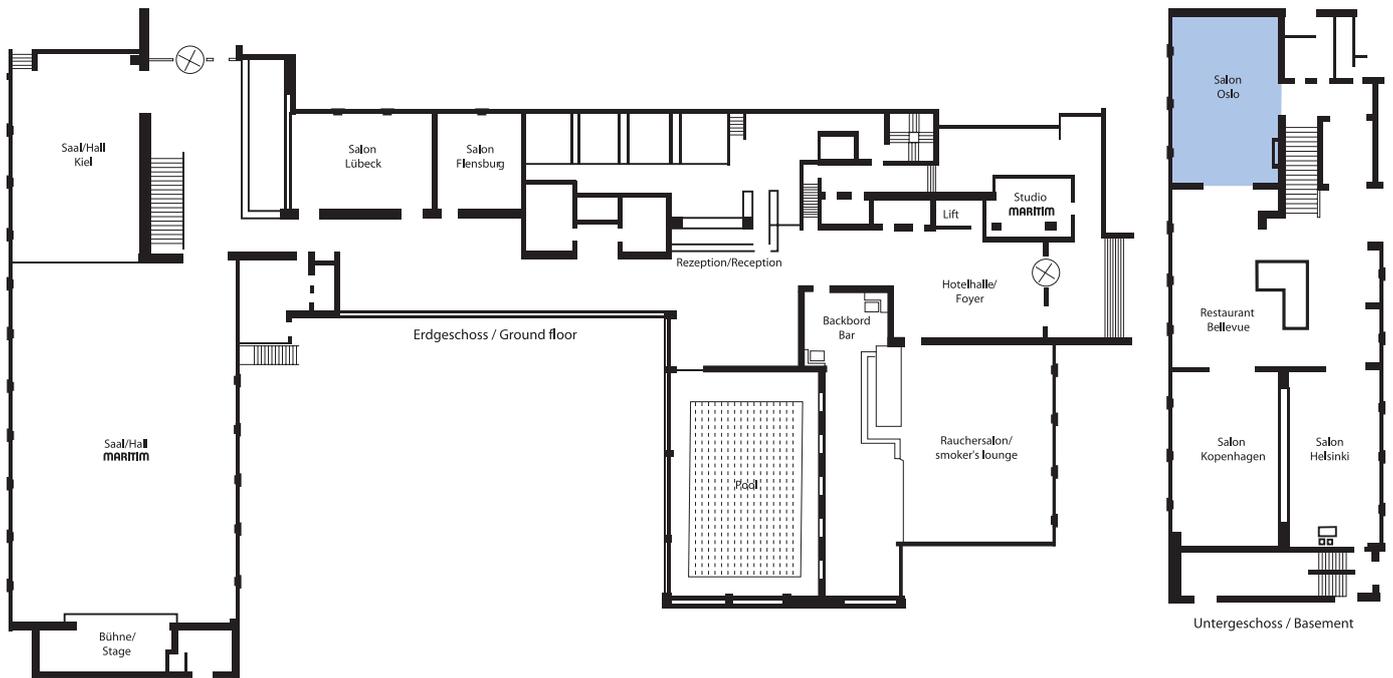
Salon Helsinki



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

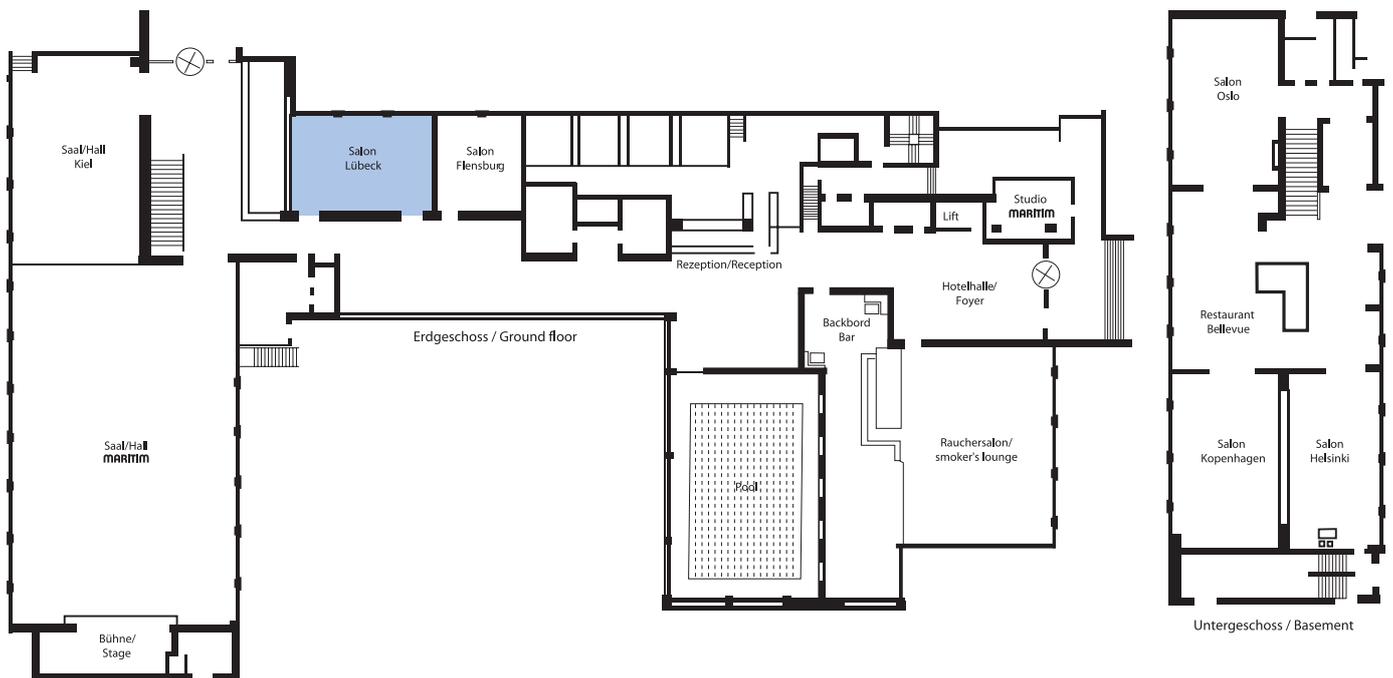
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	81	12,70	6,40	2,90
34	40	60	40	-	30				

Salon Oslo



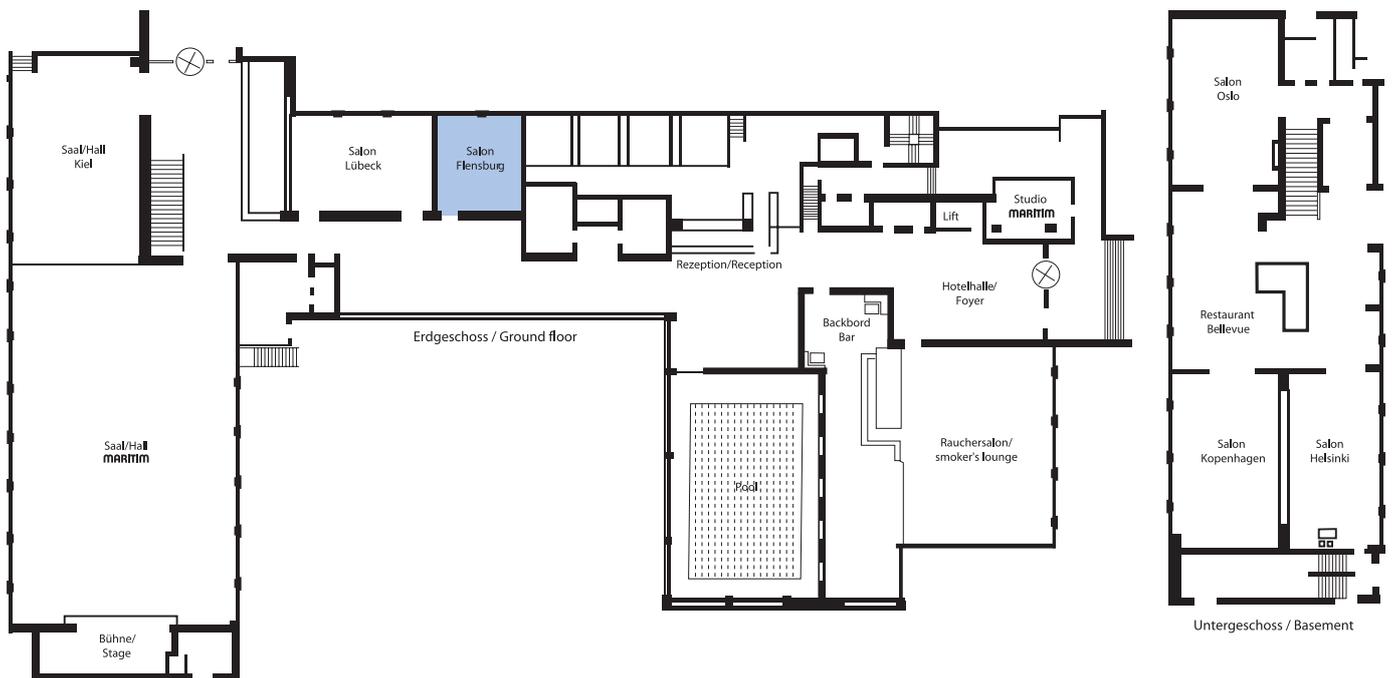
Bestuhlungsart – Personenzahl						Raummaße			
						Fläche qm	Länge m	Breite m	Höhe m
Blocktafel	Parlament	Stuhlreihen	Bankett lange Tische	Bankett runde Tische	U-Form außen	69	10,70	6,50	2,90
30	30	50	35	-	30				

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 qm 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 69 Euro

für Veranstaltungen ab 2024: 74 € (Preisanpassungen vorbehalten)

zuzüglich anteiliger Raummiete

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,-
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,-

Catering

Sie möchten feiern, tagen, präsentieren,
überraschen, motivieren, danken....

... wo auch immer Sie Ihre Veranstaltung stattfinden lassen möchten,
sind wir ganz sicher in Ihrer Nähe
und sorgen mit Professionalität und mehr als 40jähriger Erfahrung
für Ihren Erfolg.

Vertrauen Sie uns Ihre Wünsche und Ziele an, und lassen Sie sich von unseren Ideen und
Vorschlägen begeistern. Beobachten Sie dann, wie aus einem überzeugenden Konzept
faszinierende Realität wird und genießen Sie die Anerkennung und Lob Ihrer Gäste und Kunden.

Eine kleine Inspiration für Ihren nächsten Event:

Dinnerveranstaltung auf der M/S Heikendorf

mit Salons für 172 Personen und Freideckplätze für 68 Personen.



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 45,- pro Person (mindestens 25 Personen)

Hotelgolf

Spielen Sie in der eleganten Atmosphäre des MARITIM Hotels Bellevue Kiel und erleben Sie die Faszination des Hotelgolfs 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 und erwarten Sie.

Cocktailempfang

Amuse gueule

Lachswürfel in Honig-Senfsauce	5,-
luftgetrockneter Landschinken auf Antipasti	5,-
Stick mit Miniatur-Mozzarella und Cherrytomaten	5,-

Cocktails

MARITIM Spezial mit oder ohne Alkohol	8,-
Dry Martini Gin, Martini Dry, Olive	6,-
Le Kir Schloss Vollrads Riesling, Crème de Cassis	8,-
Lillet rouge Wein-/Fruchtlikör mit Sekt	8,5-
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette und Eiswürfel	8,5-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Eiswürfel, Orange	8,5-

kalte Vorspeisen

Rindercarpaccio
mit Rucola, Bio-Deichkäse, Tomatensalsa
und Olivenöl
19,50

Zweierlei von
Räucher- und Graved Lachs
mit pikantem Meerrettich
auf Sandwichtoast
14,50

Antipasti
mit Schafskäse, Pesto
und Wildkräutersalat
13,50

nur September bis April:
Austern „Sylter Royal“
mit Petersilien-Knoblauchöl
und geröstetem Bauernbrot
auf Eis serviert
6,50

nur von April bis Juni:
Spargelsalat
in Zitronen-Creme fraîche
mit Holsteiner Katenschinken
12,50

nur von Oktober bis Dezember:
Hokkaido Kürbissalat
in Curry-Ahorn Marinade
mit Granatapfelkerne und Feldsalat
12,50

warme Vorspeisen

Überbackener Ziegenkäse
auf gegrillter bunter Paprika
mit Couscous, Blattpetersilie
und Basilikumpesto
16,-

Zartweizenrisotto
mit gebratenen Garnelen, Aioli 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
17,50

nur von Oktober bis Dezember:
Kürbis-Garnelensalat
in einer Curry-Zitronen Vinaigrette
abgerundet mit Blattpetersilie
17,50

Sorbets

Zitronensorbet
mit Gin und Tonic aufgefüllt
12,-

Cassissorbet
9,50

Sorbet vom grünen Apfel
9,50

Himbeersorbet
mit Prosecco aufgefüllt
12,50

Suppen

„Zweierlei geeiste Suppe“
Kaltschale von grüner Paprika mit Schmand
und Tomaten-Gazpacho mit Pesto
(in separaten Gläsern zusammen serviert)
9,50

Hummercreme
mit Hummerfleisch und Dill
15,50

Karotten-Ingwersuppe
(vegan)
9,-

Klare Fischsuppe
mit Meeresfrüchten und Kräutern
13,50

Rinderconsommé
mit Fleischklößchen und Gemüsewürfel
11,50

nur von April bis Juni:
Spargelcreme
mit grünem Spargel
und Sahnehäubchen
9,50

nur von Oktober bis Dezember:
Kürbiscreme
mit Kürbiskernen und Öl
9,50

Hauptgerichte Geflügel

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Waldpilzrahm,
Blattspinat in Rahm
und Schupfnudeln
28,50

Entenbrust
mit Preiselbeersauce,
Balsamico-Apfelrotkohl
und Kartoffelkroketten
31,-

Hähnchenbrustfilet
gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter
auf Rahmspinat und Penne Nudeln
27,50

von Oktober bis Januar:
Fasanenbrust
mit Traubensauce
auf Riesling-Sauerkraut
mit Macaire-Kartoffeln
35,-

von November bis Dezember:
Holsteiner Gänsebraten
mit Cranberrysauce, Apfelrotkohl,
Maronen und Kartoffelklößen
35,-

Hauptgerichte Fisch

Lachsfilet aus dem Ofen
mit Kräutern gebraten
und dazu Knoblauch-Olivenöl,
Antipasti-Gemüse und Röstkartoffeln
29,50

Hechtfilet in Rapsöl gebraten
mit Buttersauce, buntem Gartengemüse
und Langkorn- und Wildreis
32,-

Gebratenes Butterfischfilet
mit Sauce Choron auf Blattspinat,
Kirschtomaten und Salzkartoffeln
27,50

pochiertes Dorschfilet
mit körniger Senfsauce,
Spitzkohl-Mango-Gemüse
und Petersilienkartoffeln
29,50

Paniertes Schollenfilet
mit Remouladensauce
auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
und Blattsalaten
26,50

Gebratenes Zanderfilet
auf dreierlei Bohnen mit Trüffelaroma
und Kartoffelgratin
28,-

Gebratene Garnelen
mit Curry-Ingwersauce,
Gemüstreifen und Spaghetti
29,50

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak mit Pfeffersauce,
gegrillte Paprikagemüse,
Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln
38,-

Kalbsrückensteak
mit Sauce Bernaise ,
glasieren Zwiebeln, Zucchini
und Kartoffelröstlingen
43,50

Lammrücken
überbacken mit Tomatensalsa und Parmesan
an Thymiansauce, mediterranem Grillgemüse
und Kartoffelgratin
43,50

Schweinefilet überbacken
mit Tomate und Käse,
Sauce Hollandaise und Schupfnudel-Gemüsepfanne
27,-

nur von April bis Juni:
Holsteiner Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
und Kerbelkartoffeln
24,-

... mit Holsteiner Katenschinken
29,-

... mit gebratenen Garnelen
32,-

nur von Oktober bis Dezember:
Hirschgulasch aus der Keule
mit Waldpilzen, Preiselbeeren
und Eierspätzle
32,-

nur von November bis Februar:
Holsteiner Grünkohlplatte
mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke, Senf
und Röstkartoffeln
25,50

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
24,-

Nachspeisen

(nach Absprache festlich illuminiert serviert)

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Früchten
10,50

Zweierlei Mousse
von weißer und dunkler Schokolade
mit Karamellsauce
12,-

Kleine Käseauswahl
mit Vollkornbrot und Feigensenf
12,50

Grüne Grütze aus Stachelbeeren
mit Vanilleeis
9,50

Salat von frischen Früchten
8,50

Rote Kirschgrütze mit Vanillesauce
9,50

„Quetschmadam“
(Milchreisspeise mit Birnenwürfeln, Zimtzucker und Fruchtsauce)
8,50

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
14,-

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)

zwei warme Gemüsebeilagen

zwei warme Sättigungsbeilagen

drei Kalte Nachspeisen

Käseauswahl

43,- pro Person
(ab 25 Personen)

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

50,- pro Person
(ab 25 Personen)

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

50,- pro Person
(ab 25 Personen)

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

Gemüse Couscous

Rosmarinkartoffeln

Nachspeisen

Italienische Käseauswahl

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Salat aus frischem Obst

Tiramisu
60,- pro Person
(ab 25 Personen)

Buffet vegetarisch

kalte Vorspeisen

Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten

Marinierter Tofu 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

45,- pro Person
(ab 25 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.

Grillbuffets

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie Grillbuffets für jeden Geschmack.

Grillbuffet 1

Rinderhüftsteak

Schweinehaxe

Schweinemedallions

Hähnchenkeule ohne Knochen

Thüringer Rostbratwurst

Vegetarische Bratwurst

Ganzer Hering ohne Kopf mit Thymian

Lachsfilet in Knoblauch und Ingwer eingelegt

Gegrillte Maiskolben

Auberginen

Zucchini-scheiben

Gemüsespieße

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Karotten

Krautsalat

Salatbuffet mit Dressings

Kräuterbutter und Grillsaucen

Miniatur-Brötchen und Knoblauch-Baguette

Frisches Obst und Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

50,- pro Person
(ab 25 Personen)

Grillbuffet 2

Kotelett vom Duroc Schwein

Marinierte Lammkeule mit Rosmarin

Rib Eye Steak von deutscher Färs

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

55,- pro Person
(ab 25 Personen)

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

Weißer 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

48,50 pro Person
(ab 25 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: 28,-
mittleren Imbiss: 33,-
großen Imbiss: 36,-

Vorspeisen:

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen:

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

- Heringssalat mit Rote Bete in Schälchen
- Eismeergarnelensalat in Joghurtdressing
- Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
- Putenmedaillons mit Trauben
- Tomatisierter Rindfleischsalat mit Gewürzgurken
- Rindfleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Schweinelendchen mit Gemüse
- Luftgetrockneter Landschinken auf Antipasti
- Zartweizensalat auf Hummus
- Rote Minipaprika mit Frischkäse gefüllt

Hauptgerichte

Wählen Sie aus unseren Hauptgerichten:

0 Gerichte für den kleinen Imbiss

1 Gerichte für den mittleren Imbiss

2 Gerichte für den großen Imbiss

- Lachswürfel in Honig-Senfsauce mit Reis
- Alaska-Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nudeln
- kleiner Burger belegt mit Pastrami aus Rinderbrust und Sauerkraut
- Hähnchenstreifen in Champignonrahmsauce mit Reis
- Kleine Putensteaks mit Sauce Hollandaise und Gartengemüse
- Mediterrane Chorizo-Pasta-Pfanne
- Partyfrikadellen von Schwein auf Kartoffel-Gurkensalat
- Gemüselasagne mit Spinat in Bechamelsauce
- Vegetarisches Zartweizenrisotto mit Pesto

Desserts:

Wählen Sie aus unseren Desserts:

2 Gerichte für den kleinen Imbiss

3 Gerichte für den mittleren Imbiss

4 Gerichte für den großen Imbiss

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Salat von frischen Früchten
- Gefüllte Windbeutel
- Brownies
- Erdbeermousse
- Bayerische Creme
- Mini-Rolly Schwarzwälder Kirsch
- Pfannkuchen mit Apfelfüllung
- 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
16,50

Lunchpaket 2

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

1 gekochtes Ei
Putenschnitzel Natur
Bircher Müsli
Kichererbsen-Karottensalat
Obstsalat
1 Orange, 1 Apfel, 1 Banane
1 Schoko Muffins
1 Tüte Haribo
1 Haferriegel
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 l	3,50
Fanta / Sprite	0,2 l	3,00
Spezi (Cola mit Fanta)	0,3 l	4,50
ViO Fruchtschorlen div. Sorten	0,3 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
Schöffelhofer 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
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 Smirnoff	2cl	3,50
Havana 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,-

Weißweine

Pfalz	
	Riesling Classic Qualitätswein, halbtrocken Erz.-Abf. Wachtenburg Winzer (viel Frucht, harmonische Spiel von Süße und Säure bei feingliedriger Eleganz) 25,-
Baden	
	Grauer Burgunder Oberbergener Baßgeige Kabinett trocken Erz.-Abf. Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl (Aromen von Zitrus und Grapefruits sind die belebenden Elemente dieses Weines, sein Schmelz und die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhallen) 27,-
Rheingau	
	Prinz von Hessen Riesling Qualitätswein, trocken Gutsabfüller Landgraf von Hessen (schöne Fruchtnoten, lebendige Säure, angenehme Länge) 28,-

Italien

Pinot Grigio IGT
Terre di Chieti
Fontamara, Abruzzen
(trocken, fruchtige Düfte mit blumigen Noten, frisch, angenehm, harmonisch)
24,-

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)
31,-

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)
25,-

Roséweine

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.)
27,-

Rotweine

Pfalz

Dornfelder
Qualitätswein, trocken
Weingut Lergenmüller
(Duft von feiner Beerenfrucht, zarte, beerige Aromen, sanfte Note, warme Bekömmlichkeit.)
27,-

Rhein Hessen

Pinot Noir
Qualitätswein, trocken
Abfüller Weinkellerei Louis Guntrum
(rubinrote Farbe mit schönen Reflexen, Fruchtaromen von Kirschen und Himbeeren, harmonisches Spiel, langer Nachhall)
29,-

Italien

Caleo
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Casa Vinicola Botter, Abruzzo
(trocken, reife Beerenfrüchte und milde Säurestruktur vereinen sich in einem floral-würzigen Finale)
24,-

Primitivo&Merlot
San Mario Tarantino
halbtrocken, üppige Fruchtaromen
26,-

Bonacchi Chianti Riserva
Cantine Bonacchi
(trocken, mitteltiefes Rot, schöne Kirschfrucht, reift und würzig)
28,-

Frankreich

Cabernet Sauvignon
Roche Mazet
Languedoc Roussillon
Vin de Pays d'Oc
(trocken, feine, gefällige Tanninstruktur mit Aromen von dunklen Beeren)
24,-

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)
24,-

Die Bankettmappe endet hier.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Haus.