



STEIGENBERGER
P A R K H O T E L
B R A U N S C H W E I G

Bankettmappe für Ihr besonderes Event

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch



STEIGENBERGER

P A R K H O T E L

B R A U N S C H W E I G

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir freuen uns über Ihr Interesse am Steigenberger Parkhotel in Braunschweig.

In den 180 modern ausgestatteten Zimmern und Suiten mit hohem Wohnkomfort werden Sie sich bei einem herrlichen Blick über den wunderschönen Bürgerpark einfach wohlfühlen.

Wir lassen Ihr Event in unseren 11 Tagungsräumen - inklusive der „Historischen Maschinenhalle“ - mit einer Gesamtfläche von 910 m², zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie die ersten Informationen über unser Haus.

Das gesamte Team vom Steigenberger Parkhotel versichert Ihnen nicht nur eine professionelle und individuelle Betreuung während Ihres Aufenthaltes, sondern sorgt mit seinen einzigartigen Räumlichkeiten und einmaligem Ambiente für den richtigen Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns an, wenn Sie mehr Informationen oder kreativen Input brauchen. Wir freuen uns auf Sie!

Oder schauen Sie doch einfach nach vorheriger Terminabsprache persönlich bei uns vorbei und holen sich einen Vorgeschmack darauf, was wir für unsere Gäste auf die Beine stellen können. Sie sind herzlich eingeladen!

Mit freundlichen Grüßen „im Zeichen des Löwen“

Ihr Veranstaltungsteam vom Steigenberger Parkhotel Braunschweig

Marion Ebermann & Stina Dobrick



Inhaltsverzeichnis

Fakten zum Steigenberger Parkhotel Braunschweig.....	- 4 -
Anfahrt & Lage	- 5 -
Eventräume & Hotelzimmer.....	- 5 -
Impressionen	- 5 -
Raumkapazitäten	- 7 -
Raubereitstellungskosten	- 8 -
Tagungspauschalen	- 9 -
Tagungstechnik	- 9 -
Sonstige Bestandteile.....	- 10 -
Rahmenprogramme & Incentives	-11-
Hochzeitsbuffet.....	-12-
Mediterranes Buffet	- 14 -
Rustikales Buffet.....	- 14 -
Getränkepauschale	- 15 -
Spezialitäten, Spirituosen und Einzelpreise von Getränken	- 16 -
Partner unseres Vertrauens	- 17 -
Wichtige Informationen & Impressum.....	- 19 -



STEIGENBERGER

P A R K H O T E L

B R A U N S C H W E I G

Fakten zum Steigenberger Parkhotel Braunschweig

Kontaktdaten	Nîmes-Straße 2 38100 Braunschweig Tel: +49 531 48222-0 Fax: +49 531 48222-888 braunschweig@steigenberger.de www.braunschweig.steigenberger.com
Eröffnung	26. August 2013
Lage	Direkt am Flussbett der Oker, mitten im wunderschönen Bürgerpark der Stadt Braunschweig und vis à vis zur Volkswagen Halle befindet sich das Steigenberger Parkhotel Braunschweig.
Kategorie	4-Sterne-Superior Hotel
Anzahl der Zimmer	180 Zimmer <ul style="list-style-type: none"> • 163 Doppelzimmer in 2 Kategorien • 13 Junior-Suiten • 4 Suiten (darunter eine Mastersuite mit eigener Sauna und Dachterrasse)
Ausstattung	Fön, Telefon, W-LAN, Radio, Kabelfernsehen, Minibar, Schreibtisch, Zimmersafe, schallisolierte Fenster, Wellness Bad/Dusche, Nichtraucheretagen, Lift, Klimaanlage, Zimmer für Allergiker, 2 behindertenfreundliche Comfort Doppelzimmer
Fitness / Wellness	250 m ² Fitness- und Wellnessbereich mit 3 Saunen, Dachterrasse, Behandlungsraum für Massage, separate Damensauna mit eigenem Ruhebereich
Gastronomie	Restaurant „Brasserie an der Oker“ und „Vinothek“ mit vielfältiger Auswahl an offenen Weinen und exklusiven Gerichten sowie Köstlichkeiten für den kleinen Hunger, Bar „Lounge 1777“ als moderner Treffpunkt vor oder nach einem Event
Parkplätze	114 Stellplätze, 1,50 €/Std., 14,- €/Tag



STEIGENBERGER

PARKHOTEL

BRAUNSCHWEIG

Anfahrt & Lage

Anreise mit der Bahn Öffentliche Verkehrsmittel ab ICE



Bahnhof

Vom Hauptbahnhof ab Busbahnsteig A mit Ringbus 429 Richtung „Braunschweig Hauptbahnhof“ 3 Stationen bis Haltestelle „Friedrich-Wilhelm-Platz“.



Vom Hauptbahnhof ab Busbahnsteig C mit Tram 5 Richtung „Broitzem“ 8 Stationen bis Haltestelle „Friedrich-Wilhelm-Platz“.

Von der Haltestelle „Friedrich-Wilhelm-Platz“ 500 Meter zu Fuß Richtung Süden in den Bürgerpark zum Hotel entlang am Fluss Oker und links an der Volkswagen Halle vorbei.

Mit dem Taxi vom Bahnhof 5 Minuten Fahrzeit zum Hotel.

VERANSTALTUNGSSÄLE FUNCTION ROOMS

- 15 "Historische Maschinenhalle"
- 16 Foyer "Historische Maschinenhalle"
- 17 Eingang Entrance "Historische Maschinenhalle"
- 18 Foyer "Conference Center"
- 19 Salon "Bath"
- 20 Salon "Sousse"
- 21 Salon "Kasan"
- 22 Salon "Bandung"
- 23 Salon "Omaha"
- 24 Saal Nimes I
- 25 Saal Nimes II
- 26 Terrasse Terrace "Conference Center"

ZUR ORIENTIERUNG FOR ORIENTATION

ERDGESCHOSS AUF EINEN BLICK GROUND FLOOR AT A GLANCE

ÖFFENTLICHER BEREICH PUBLIC AREA

1 Rezeption Reception	9 Bar Bar
2 Eingangsbereich Lobby	10 Bar-Terrasse Terrace bar
3 Fahrstuhl Lift	11 Restaurant Restaurant
4 PC & Drucker Business Corner	12 Restaurant-Terrasse Terrace restaurant
5 WC Damen Toilets Women	13 Vinothek Enoteca
6 WC Herren Toilets Men	14 Vinothek-Terrasse Terrace Enoteca
7 Wickeltisch Baby changing table and WC Toilets	
8 Raucherbereich, Zigarettenautomat Smoking area, cigarette machine	

Salon "Magdeburg", 1. Etage 1. Floor
Salon "Zhuai", 4. Etage 4. Floor

WILLKOMMEN WELCOME



STEIGENBERGER

P A R K H O T E L

B R A U N S C H W E I G

Eventräume

- 11 Event- und Veranstaltungssäle inklusive der denkmalgeschützten „Historischen Maschinenhalle“ mit einer Gesamtfläche von 910 m²
- mobile Trennwände bieten individuelle Möglichkeiten die Räume zu kombinieren
- modernste Konferenztechnik, Tageslicht und Klimaanlage in allen Räumen
- die „Historische Maschinenhalle“ mit 430 m² ist mit einem Foyer von 140 m² Größe verbunden und prädestiniert für Autopräsentationen, Tagungen und Kongresse sowie Hochzeiten und Events jeder Art ab 80 Personen
- der Saal Nîmes mit 198 m² bietet angeschlossen an unsere Sonnenterrasse eine wunderbare Lokation für alle Events bis 80 Personen, sowie individuell gestalteten freien Trauungen
- „Vinothek“ als idealer Bereich für kleine geschlossene Gesellschaften, mit hochwertiger Ausstattung und eigener Sonnenterrasse für bis zu 34 Personen. Gerne servieren wir Ihnen hier hochwertige Menüs.

Hotelzimmer

- Selbstverständlich können wir für Sie und Ihre Gäste auch Hotelzimmer zu einer besonderen Rate reservieren. So können Sie Ihre Veranstaltung entspannt genießen und am nächsten Morgen mit einem Frühstück ausklingen lassen.
- Bitte sprechen Sie uns bezüglich Preisen und Verfügbarkeiten einfach an.





STEIGENBERGER PARKHOTEL BRAUNSCHWEIG

Impressionen





Raumkapazitäten für private Veranstaltungen

Name des Raumes	Etage	m ²	Parl.	Stuhlreihen	Empfang	Runde Tische	U-Form	Block
Saal Nîmes	EG	198	100	180	150	100	50	60
Saal Nîmes I	EG	95	50	90	70	50	32	42
Saal Nîmes II	EG	95	50	90	70	50	32	42
Salon Bath	EG	35	16	30	20	•	16	18
Salon Sousse	EG	35	16	30	20	•	16	18
Salon Bath + Sousse	EG	70	30	60	50	40	30	30
Salon Kasan	EG	42	20	40	25	•	18	24
Salon Omaha	EG	30	12	25	25	•	12	16
Salon Bandung	EG	31	12	25	25	•	12	16
Salon Omaha + Bandung	EG	61	24	50	50	40	24	20
Salon Magdeburg	1. OG	28	•	•	•	•	•	8
Salon Zhuhai	4. OG	28	10	20	•	•	•	10
Historische Maschinenhalle	EG	430	280	450	300	280	80	100
Vinothek	EG	69	•	•	•	•	•	19

Raubereitstellungskosten

Name des Raumes	m ²	Gastronomischer Mindestumsatz
Historische Maschinenhalle	430	8.000,- €
Saal Nîmes I	95	1.600,- €
Saal Nîmes II	95	1.600,- €
Saal Nîmes	190	4.000,- €
Salon Bath	35	600,- €
Salon Sousse	35	600,- €
Salon Bath + Sousse	70	1.000,- €
Salon Kasan	42	900,- €
Salon Omaha	31	700,- €
Salon Bandung	30	700,- €
Salon Omaha + Bandung	61	1.200,- €
Salon Magdeburg	28	900,- €
Salon Zhuhai	28	900,- €



Tagungspauschalen 2019 / 2020

-ab 10 Personen buchbar-

-Sonderangebote zu bestimmten Zeiten möglich. Sprechen Sie uns einfach hierauf an.-

Tagungspauschale „Green Meeting“ 67,50 € pro Person und Tag



- Eine professionell geschulte Seminarbetreuung
- CO2 Kompensation der Tagungspauschale
- Bereitstellung eines modern ausgestatteten Tagungsraumes mit Flipchart, Pinnwand, Beamer, Leinwand, Schreibblöcken und Stiften (alles aus recycelten Materialien) & WLAN
- Filtriertes Trinkwasser still/kohlensäurehaltig unlimitiert im Tagungsraum
- Meeting Snack BIO und fair gehandelt
- Kaffeepause vormittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl sowie herzhaften und süßen Snacks (aus saisonalen Produkten der Region)
- Mittagessen als 3-Gang Menü oder Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs
- Filtriertes Mineralwasser zum Mittagessen nach Wahl
- Kaffeepause nachmittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl sowie herzhaften und süßen Snacks (aus saisonalen Produkten der Region)

Premium Pauschale 73,50 € pro Person und Tag

- Eine professionell geschulte Seminarbetreuung
- Bereitstellung eines modern ausgestatteten Tagungsraumes mit Flipchart, Leinwand, Pinnwand, Beamer, Schreibblöcken und Stiften
- unlimitiert Softgetränke im Tagungsraum
- Kaffeepause vormittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl und herzhaften und süßen Snacks
- Mittagessen als Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs
- unlimitiert Softgetränke zum Mittagessen
- Kaffee- und Teebuffet nach dem Essen vor dem Tagungsraum
- Kaffeepause nachmittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl und herzhaftes & süße Snacks

Basic Pauschale 64,00 € pro Person und Tag

- Eine professionell geschulte Seminarbetreuung
- Bereitstellung eines modern ausgestatteten Tagungsraumes mit Flipchart, Pinnwand, Beamer, Leinwand, Schreibblöcken und Stiften & WLAN
- Mineralwasser unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause vormittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl sowie herzhaften und süßen Snacks,
- Mittagessen als 3-Gang-Auswahl-Menü bzw. Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs, mit regionalen Spezialitäten
- 1 Softgetränk 0,2 l zum Mittagessen nach Wahl
- Kaffeepause nachmittags mit J.J. DARBOVEN Kaffee, Ronnefeldt Teeauswahl sowie herzhaften und süßen Snacks

Gerne bieten wir Ihnen auch ein **Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet ab 30 Personen) ab 32,- € pro Person** an.



Tagungstechnik

Folgende Standardtagungstechnik ist in den Tagungspauschalen und den Raumgebühren enthalten:
1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Seminarblöcke und Stifte

Zusätzliche Technik für Ihre Veranstaltung

Multimediascreen	60,- €
Präsentor	15,- €
Laserpointer	10,- €
Overhead Projektor	50,- €
Handmikrophon (drahtlos)	60,- €
Mikrophananlage (mobil, mit einem Handmikrophon & Beschallung)	240,- €
Moderatorenkoffer	30,- €
Flipchart mit Papier und Stiften	20,- €
Pinnwand (zweiseitig bespannt) mit Nadeln	20,- €
Rednerpult	ohne Berechnung
Dokumentenkamera	100,- €

Wir bitten Sie um eine Vorbestellung!

Sonstige Bestandteile

Kopie	0,30 €
Kopie (Farbe)	0,40 €
W-LAN	KOSTENFREI
Podium / Bühnenteil	nach Größe
Tanzfläche (inkl. Aufbau)	250,- €
Piano	250,- €

Sollten Sie weitere Tagungstechnik benötigen sind wir bei der Anmietung gerne behilflich.

Die Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Rahmenprogramme & Incentives

(Gerne vermitteln wir Ihnen die entsprechenden Kontakte)

- Citytour auf den Spuren „Heinrich des Löwen“ via Segway
- Floßanleger direkt am Hotel. Touren inkl. Verköstigung individuell buchbar
- Jägermeister Werksbesichtigung inkl. Tastings
- Nationalpark Harz (Monsterroller, Harzdrenalin, Rodeln, Skifahren, uvm.)
- Escape Room (Rätselspaß für Erwachsene)
- Fahrradtour mit individuellen Stopps und historischen Figuren
- Nachtwächterführung durch die historische Altstadt
- Individuelle Besichtigung der Burg Dankwarderode mit echten Schauspielern
- GPS-Challenge durch Braunschweig – die Jagd auf Mr. X
- Stadionbesuch bei Eintracht Braunschweig
- Offroad-Parcours und Besichtigung der Autostadt Wolfsburg
- Shopping in den designer Outlets Wolfsburg
- Hochseilgarten-Parcours im Allerpark Wolfsburg
- Citytour Wolfenbüttel auf den Spuren von Till Eulenspiegels via Segway, Fahrrad oder zu Fuß inkl. Schlossbesichtigung mit historischen Figuren und individuellen Stopps
- Geocaching-Event in der schönen Harzlandschaft – die Suche nach dem verschwundenen Kristallpalast
- Besichtigung der Kaiserpfalz Goslar mit historischer Altstadtführung
- Brocken-Event: Auffahrt mit dem Segway – Fahrspaß im Einklang mit der Natur- und Abfahrt mit der historischen Brockenbahn

Noch nicht das Richtige für Sie dabei?

Gerne vermitteln wir Ihnen weitere Kontakte für Ihr individuelles Rahmenprogramm.

Ob Businessdinner, Party oder Specialevent, bei uns stehen Ihnen viele verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie hierzu individuell.

Kulinarische Angebot für Ihr Abendevent in unserem Haus



Hochzeitsbuffet

Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe

Gemüse | Eierstich | Fleischklöße | Nudeln

Salate

Salatbuffet zum Zusammenstellen eigener Kreationen

Verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate:

Römersalat | Lollo Rosso | Feldsalat

Condiments:

Zwiebeln | Paprika | Gurken | Tomaten | Karotten

Croutons | Parmesan | Mozzarella Kugeln

Dressings:

Thousand-Island | Caesar | Joghurt-Minze | Öl & Essig

Vorspeisen

Lachsvariation

Wildkräutersalat | Senf-Dill-Sauce

Carpaccio vom Kalb

Kürbiskernöl | Grana Padano | Rucola

Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Griechischer Salat

Schinken Variationen

Bündner Rohschinken | Parma Schinken | Harzer Schinkenspeck

Brotkonfekt | Butter & Dips

Warme Speisen

Lachsforellenfilet vom Grill | Dijon Senf Sauce | Zitronengras-Risotto

Schweinefilet im Speckmantel | Pilzrahmsauce

Kalbsfilet mit Portwein-Jus

Kartoffelgnocchi | Getrocknete Tomaten | Oliven | Basilikum Pesto

Beilagen:

Saisonales Gemüse | Kartoffelgratin | Bäckerinnen Kartoffeln

Dessert

Mövenpick Eiswagen mit verschiedenen Sorten

Toppings:

Krokant | Schokoladen- und Waldfruchtsauce | Karamellierte Walnüsse | bunte

Streusel | Rollwaffeln

New York Cheesecake

Petite Fours

Rohmilch Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf und Brot

ab 50 bis 250 Personen p. P. 57,00 €

Rabatt: Wenn Sie die Suppe nicht serviert haben möchten, sondern auf dem Buffet, gewähren wir € 2,50 Rabatt pro Person.



Mediterranes Buffet

Suppe (serviert) Minestrone

Salate

Salatbuffet zum Zusammenstellen eigener Kreationen
 Verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate:
 Römersalat | Lollo Rosso | Feldsalat
 Condiments:
 Zwiebeln | Paprika | Gurken | Tomaten | Karotten
 Croutons | Parmesan | Mozzarella Kugeln
 Dressings:
 Thousand-Island | Caesar | Joghurt-Minze | Öl & Essig

Vorspeisen

Focaccia mit getrockneten Tomaten
 Anti Pasti:
 Gebrillte Paprika mit Knoblauch | Champignons mit Balsamicoglacé | Gebratene
 Zucchini mit Rosmarin
 Tomate Mozzarella mit Basilikum und Sauce Pesto
 Avocado Salat
 Vegetarische Tapas:
 Ziegenkäsetarte | gemischte marinierte Oliven | Artischocken in Vinaigrette
 Carpaccio
 Vitello Tonnato
 Brot und Butter und Aioli

Warme Speisen

Hähnchen Genovese
 Kabeljau | Salbei | Parmaschinken
 Lasagne Bolognese | Rindfleisch
 Vegetarische Gnocchi-Pfanne | Kirschtomaten | Parmesan
 Beilagen:
 Ratatouille Gemüse | Safranreis | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
 Zitronen- Panna Cotta | Traubensalat
 Saisonale Früchte | griechischer Joghurt

ab 50 bis 250 Personen Preis p. P. 42,- €

Rabatt: Wenn Sie die Suppe nicht serviert haben möchten, sondern auf dem Buffet,
 gewähren wir € 2,50 Rabatt pro Person.

Zusatzoption:

Italienische Käseauswahl | Feigensenf | Orangenmarmelade
Aufpreis: € 8,50 p. P.



Rustikales Buffet

Suppe (auf dem Buffet, nicht serviert)
Kartoffelcremesuppe mit Mettwurst

Salate

Salatbuffet zum Zusammenstellen eigener Kreationen
Verschiedenen Blatt- und Rohkostsalate:

Römersalat | Lollo Rosso | Feldsalat

Condiments:

Zwiebeln | Paprika | Gurken | Tomaten | Karotten

Croutons | Parmesan | Mozzarella Kugeln

Dressings:

Thousand-Island | Caesar | Joghurt-Minze | Öl & Essig

Vorspeisen

Regionale Schinken- und Wurstspezialitäten

Forellenfilets | Räucherlachs

Heringssalat | rote Bete

Essiggemüse | Mumme-Senf

Brot | Butter | Schmalz

Warme Speisen

Krusten- und Senfbraten

Geschmorte Ochsenbacke

Kabeljau auf Wurzelgemüse

Penne | gebratene Zucchini | getrocknete Tomaten | Parmesan

Beilagen:

Gemüse der Saison | Salzkartoffeln

Schupfnudeln | Mummejus | Sauerkraut | Knödel

Dessert

Mini Windbeutel

Obstsalat

Herrencreme mit Kirschen

ab 50 Personen Preis p. P. 35,00 €

Zusätzliche Informationen:

Gerne verwöhnt Sie unser Küchen- und Servicepersonal mit regionalen Produkten und Köstlichkeiten aus aller Welt.

Ein Catering von einem externen Anbieter ist nicht möglich.

Bitte beachten Sie, dass aufgrund amtlicher Hygienevorschriften das Mitbringen und Mitnehmen von Speisen nicht möglich ist und Buffets nicht länger als 2 Stunden aufgebaut bleiben.

Die Buffets sind natürlich auch untereinander kombinierbar. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.



Getränkepauschale (ab 50 Personen buchbar)

Prickelndes:	Deutscher Secco von der Mosel
Wein:	Rot- und Weißwein des Jahres
weitere Getränke:	
Biere:	Pils vom Fass (Wolters Pilsener) alkoholfreies Bier Hefeweizen
Softgetränke:	Staatl. Fachingen Mineralwasser (medium und still) Coca Cola, Fanta, Sprite Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte:	Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee:	Kaffeespezialitäten, Teeauswahl

1 Runde Jägermeister nach dem Essen inklusive.

Laufzeit:	3 Stunden p.P. 29,50 €
	5 Stunden p.P. 39,50 €
	7 Stunden p.P. 51,50 €

Pimp up your Party:

Erweitern Sie Ihre Pauschale mit einem coolen Sommerdrink:

- Goldschimmer [Miammée Waldfrucht oder Orangenbitter, Blattgold, Prosecco]
- Lillet Berry Blanc [Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren]
- Aperol Spritz [Aperol, Prosecco, Wasser]
- Hugo [Holunderblütensirup, Prosecco, Wasser]

Wählen Sie einen Sommerdrink aus, den wir den ganzen Abend über mit servieren.
Aufschlag: p.P. 7,00 €

Ergänzen Sie die Pauschale mit einem Spirituosenpackage:

- Havana Rum 3 Jahre
- Jägermeister
- Bombay Gin
- Absolut Vodka

Aufschlag für 3 Stunden: p.P. 10,00 €
Aufschlag für 5 Stunden: p.P. 16,50 €
Aufschlag für 7 Stunden: p.P. 23,00 €

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verzehr berechnet.
Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft ein Aufschlag von 25,- € pro Stunde
sowie pro Serviceleitung ein Aufschlag von 39,00 €.



Einzelpreise von Getränken

Spirituosen: Pur genießen oder für Ihre Longdrink Wünsche.

Bitters:	Jägermeister	1,0l	65,00 €
	Aperol	1,0l	65,00 €
Gin:	Gordons	0,7l	65,00 €
	Bombay	0,7l	70,00 €
Vodka:	Absolut	0,7l	65,00 €
	Grey Goose	0,7l	115,00 €
Whiskey:	Jim Beam	0,7l	65,00 €
	Jack Daniels	0,7l	70,00 €
Rum:	Havana 3 Jahre	0,7l	70,00 €
	Havana 7 Jahre	0,7l	85,00 €
Grappa & Liköre:	Cuvée Alexander	0,7l	65,00 €
	Schladderer Obst	0,7l	65,00 €
	Baileys	0,7l	65,00 €

weitere Getränke:

Biere:	Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
	Clausthaler	0,3l	3,20 €
Prosecco:	DOC Stelvin	0,7l	24,90 €
Softgetränke:	Staatl. Fachingen	0,7l	6,30 €
	Coca Cola, etc.	0,2l	2,50 €
	Thomas Henry	0,2l	2,90 €
Säfte:	Orangensaft	1,0l	11,50 €

Weitere Preise auf Anfrage.



STEIGENBERGER

P A R K H O T E L

B R A U N S C H W E I G

Unsere Partner des Vertrauens

Dekoration

Katja Gordian Dekorationen
 Eulenstrasse 8, 38114 Braunschweig
 Tel 0531 890 200 Mobil 0170 20 48 308
 info@katjagordian.de
 www.katjagordian.de

Technik & Eventausstattung

Kluck & Lorenz Veranstaltungstechnik
 GmbH
 Jens Kluck
 Rothbergstraße 10
 38176 Wendeburg
 Tel 05303 94 39 99 2
 office@klucklorenz.de
 protection.de
 www.klucklorenz.de

Northern Concert & Event Protection

Tobias Thurmann
 Kaulenbusch 1a
 38126 Braunschweig
 Tel 0531-70 22 01-0
 braunschweig@northern-

www.northern-equipment.de

skydeko
 Planungs- & Gestaltungsgesellschaft mbH
 Gewerbepark Braunschweig
 Steinriedendamm 15
 Gebäude 5e
 38108 Braunschweig
 Tel 0531 - 4020 9959
 service@skydeko.de

DJ und Musik

empire Hannover GmbH
 Vahrenwalder Straße 269
 30179 Hannover
 Tel 0800 7854555
 www.empire-hannover.de

WÖHLER MUSIC & SHOW

Dirk Wöhler - Betriebswirt
 Hungerkamp 4F
 38104 Braunschweig
 Tel 0531 36999
 mail@dirkwoehler.de
 www.diskjockey.de
 www.dirkwoehler.de



STEIGENBERGER

PARKHOTEL

BRAUNSCHWEIG

Fotograf & Videograf

moments4ever
Christian Schulze
Harzstr. 64
38685 L. Angels heim
Tel 05326 9890270
info@moments4ever.de
www.moments4ever.de

Lennart Schinke
Primest Film Production
Hubertusring 9
38446 Wolfsburg
www.primest-film.com

Kuchen & Torten

Artur Zitlau
Neidenburger Str. 4B
38518 Gifhorn
Tel 05371 990800
A.Zitlau@gfline.de
www.erlesene-festtagstorten.de

Torten Kreativ
Anna Buchholz
Breite Herzogstr. 2
38300 Wolfenbüttel
Tel 05337 8774022
tortenkreativ@web.de
www.tortenkreativ.de

Freie Trauungen

Andreas Jäger
Tel 0177 8095718
info@andreas-jaeger.de

Feuerwerk

PYRO Magic
Martin Kowallik
Neuer Weg 14
39175 Königsborn
Tel 039 29280293
info@pyro-magic.de
www.pyro-magic.de

Moderation & Entertainment

Edwina de Pooter
Mobil 0171 6237252
edwina@depooter.de
www.edwina-depooter.de



STEIGENBERGER

P A R K H O T E L

B R A U N S C H W E I G

Wichtige Informationen

Bei den genannten Preisen handelt es sich um Richtpreise für das Jahr 2019.
Wir behalten uns eine Anpassung von +/- 3 – 5 % vor.

Auf Anfrage erhalten Sie gerne Speisen- und Getränkevorschläge für
Veranstaltungen mit weniger als 50 Gästen.

Für die Blumen-, Tisch- und Raumdekoration sowie Stuhlhussen, sprechen wir
Ihnen auf Anfrage gerne Empfehlungen aus.

Bitte beachten Sie, dass auf Grund unseres Hotelbetriebs Servicezeiten und Raumnutzung auf
maximal 10 Stunden begrenzt sind und um 03.00 Uhr enden.

In den gebuchten Räumlichkeiten ist es nicht gestattet eine Nebelmaschine zu
verwenden, ein Indoor-Feuerwerk durchzuführen, echte Blüten-Blätter zu streuen
sowie Konfetti-Bomben o.ä. zu benutzen.

Weiterhin bitten wir Sie zu beachten, dass je nach Reinigungsaufwand der
gebuchten Räumlichkeiten Reinigungskosten entstehen können. (nur bei
außergewöhnlicher Verschmutzung)

Für ein von Ihnen geplantes Feuerwerk (möglich an der Ecke am Kiryat-Tivon
Teich) ist die Genehmigung der Stadt dem Hotel vorzulegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Ihr Verständnis.

Impressum:

Kontaktdaten

Fotos:

Steigenberger Parkhotel Braunschweig, Moments4ever, Katja Gordian –
Dekorationen,
Bilder wie du und ich – Mandy Such, Blome & Pillardy Events, Kerstin Mumm