



TAGEN IM ATLANTIC HOTEL KIEL



ATLANTIC Hotel Kiel GmbH
Raiffeisenstraße 2 · 24103 Kiel

Veranstaltungsabteilung: Tel. +49 431 37499-561 / -562
veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de

TAGEN

Auf dem Conferencedeck des 4-Sterne superior Hotels erwarten Sie acht mit modernster Technik ausgestattete, klimatisierte Veranstaltungsräume mit Platz für bis zu 500 Personen und großzügige und helle Foyers. Besondere Highlights sind die Tagungsräume mit Blick zur Kieler Förde, der atmosphärische Weintresor sowie DECK 8 – die Bar mit Dachterrasse und Panoramablick auf Kiel.

Der Hauptbahnhof befindet sich gegenüber dem Hotel und ermöglicht Trainern, wie Teilnehmern eine bequeme Anreise. Fluggästen empfehlen wir den Flughafen-Transferbus „Kielius“, der hinter dem Hotel hält. Mehrere öffentliche Parkhäuser stehen in direkter Nachbarschaft zur Verfügung.

Tagungsmappe

Unsere Tagungsmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen.

- Tagungspauschalen
- Tagungstechnik
- Tagungsmenüs
- Tagungsbuffets
- Fingerfood
- Imbiss
- Getränke
- Angebote
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Anreise und Parken
- Ansprechpartner

Gerne berät Sie unser Veranstaltungsverkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!

TAGUNGSPAUSCHALEN

Damit die Planung Ihrer erfolgreichen Tagung zum Kinderspiel wird, bieten wir Ihnen unsere Tagungspauschalen an: alles aus einer Hand, alles zu einem Preis. Einfache Kalkulation und übersichtliche Abrechnung. Kümmern Sie sich um die Inhalte und wir übernehmen den Rest.

ATLANTIC Ganztagespauschale

- Bereitstellung und Raummiete für den Haupt-Tagungsraum der Personenzahl entsprechend
 - Klimatisierung und Tageslicht
 - Referenten-Set mit Tacker, Locher, Post-It, Heftstreifen, Textmarker etc.
 - Block und Stift aus nachhaltigem Material für jeden Gast
- **Nutzung der Standardtechnik:**
 - Beamer und Leinwand
 - 1 Pinnwand und 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
 - Highspeed WLAN für Referenten und Ansprechpartner
 - Einweisung in die technischen Einrichtungen vor Beginn der Tagung
- **Tagungsgetränke (Mineralwasser und Apfelsaft) unbegrenzt im Tagungsraum**
- **ATLANTIC Break: die Pause am Vormittag!**
 - Unbegrenzt Kaffee, Tee und eine kühle Erfrischung
 - Süße, herzhaftes und fruchtiges, z.T. saisonale Leckereien unserer Küche
- **Ein Mittagessen** in Form eines Lunchbuffets (belegungsabhängig) oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs
- **ATLANTIC Break: die Pause am Nachmittag!**
 - Unbegrenzt Kaffee, Tee und eine kühle Erfrischung
 - Süße, herzhaftes und fruchtiges, z.T. saisonale Leckereien unserer Küche
- **Persönliche Betreuung** durch einen Ansprechpartner unseres Hauses, den Sie auch während der Tagung telefonisch erreichen können.

€ 89,00 pro Person / Tag

ATLANTIC Halbtagespauschale mit nur einer Kaffeepause

€ 74,00 pro Person / Tag

Small Meeting Package für bis zu 8 Personen

- **Nutzung eines geeigneten Tagungsraumes**
 - Boardroom oder Konferenz-Suite
- **Standardtechnik**
 - Präsentationstechnik (TV-Screen / Beamer und Leinwand)
 - Flipchart mit Papier und Stiften
- **Tagungsgetränke unbegrenzt im Tagungsraum**
 - Mineralwasser und Softgetränke
 - Kaffee und Tee
- **Verpflegung im Tagungsraum**
 - Frisches Obst und knusprige Kekse

€ 325,00 bis 4 Stunden

€ 525,00 bis 8 Stunden

TAGUNGSTECHNIK

Für das Gelingen Ihrer Veranstaltung ist die technische Ausstattung von größter Bedeutung: Sei es im Workshop die Funktionalität von Flipchart-Stiften oder bei einem Vortrag die korrekte Einstellung aller Beamer und Mikrofone. Wir setzen daher auf modernste Technik und kompetente Betreuung und Einweisung in die Geräte.

Internet, Telefon und Fax

- Business-Corner in der Hotel-Lobby	kostenfrei
- High Speed Internet für Referenten und Ansprechpartner	kostenfrei
- High Speed Internet für Hotelgäste	kostenfrei
- WLAN / LAN Gruppenticket 16.000 kbit/s	€ 35,00 pro Stück / Tag
- Exklusiver VDSL-Anschluss 25.000 kbit/s	€ 200,00 pro Anschluss / Tag
- Telefon- / Faxanschluss Einrichtung	€ 35,00 pro Anschluss / Tag
- Telefon- / Faxanschluss Nutzung	€ 0,30 pro Einheit

Präsentation und Vortrag

- Beschallungsanlage inkl. einem drahtlosen Mikrofon (Hand/Clip)	€ 120,00 pro Tag
- Jedes weitere drahtlose Mikrofon (Hand/Clip)	€ 75,00 pro Stück / Tag
- Rednerpult	€ 75,00 pro Stück / Tag
- Rednerpult mit Schwanenhals-Mikrofon	€ 150,00 pro Stück / Tag
- Beamer 2.500 / 6.500 ANSI-Lumen	€ 99,00 pro Stück / Tag
- Leinwand	kostenfrei
- Vorschaumonitor (24")	€ 45,00 pro Stück / Tag
- Laserpointer / Wireless Presenter	€ 15,00 pro Stück / Tag
- Laptop	€ 200,00 pro Stück / Tag

Seminar und Workshop

- Flipchart inklusive Papier und Stiften	€ 15,00 pro Stück / Tag
- Pinnwand einseitig mit Papierbespannung	€ 10,00 pro Stück / Tag
- TV-/DVD-Kombination	€ 60,00 pro Stück / Tag
- Moderatorenkoffer	€ 30,00 pro Stück / Tag

Vervielfältigung und Drucksachen

- Fotokopie / Ausdruck	
- s/w, bis 100 Stück	€ 0,25 pro Stück
- s/w, ab 100 Stück	€ 0,15 pro Stück
- bunt, bis 100 Stück	€ 0,60 pro Stück
- bunt, ab 100 Stück	€ 0,40 pro Stück
- Folie für o.g. Kopien	€ 0,75 pro Stück

Seminar und Workshop

- Einrichtung der Standardtechnik und Einweisung	kostenfrei
- Weitere Technikerbetreuung	€ 55,00 pro Stunde

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten technischen Geräte nur in begrenzter Anzahl im Hotel vorhanden sind.

Weitere Tagungs- und Kommunikationstechnik vermitteln wir für Sie gern über ein Partner-Unternehmen und empfehlen eine rechtzeitige Reservierung.

TAGUNGSMENÜS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Dabei verwenden wir vorwiegend norddeutsche Produkte, die wir frisch für Sie einkaufen und zubereiten.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Menüpreis setzt sich aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines Menüs.

Vorspeisen

Tatar vom Rauchlachs
mit kleinen Kartoffelpuffern und Dillschmand
€ 10,50

Rucola in Walnussdressing
mit Blauschimmelkäse und karamellisierter Birne
€ 10,00



Pikant marinierte Spitzen vom Rinderfilet
mit knackigen Blattsalaten, Croûtons und Sesamdressing
€ 13,00

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesan
€ 13,00

Geräucherte Tranche von der Lachsforelle
an einem Salatbukett und Zitronenöl
€ 14,00

Suppen

Hochzeitssuppe mit Eierstich,
Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Fleischklößchen
€ 10,00

Kieler Kartoffelsuppe mit Vollkorncroûtons und frischen Kräutern
€ 10,00

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken
€ 10,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
€ 10,00

Senfgurkensuppe mit Gemüsestreifen und Dill
€ 10,00



Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade
auf Blattspinat, Orangen-Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln
€ 28,00

Filet von der Lachsforelle auf sautierten Zuckerschoten,
Zitronen-Thymiansauce und Röstkartoffeln
€ 28,00

Gebratenes Filet vom Loup de Mer in Weißweinsauce
mit sautiertem Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen
€ 25,50

Fleischgerichte

Zarte Hähnchenbrust mit Calvadossauce,
Brokkoli, Apfelspalten und Duftreis
€ 26,50

Kalbsrückensteak mit cremigen Kräuterseitlingen,
sautierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln
€ 33,50

Geschmorte Keule vom Holsteiner Salzwiesenlamm
mit glasiertem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

Filetsteak vom Rind (medium)
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Rotweinjus
€ 36,50

Vegetarische Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Vollkornpasta
und Frischkäsesauce
€ 22,00



Kartoffel-Gemüserösti mit gratiniertem Ziegenkäse
und Zwiebelmarmelade
€ 24,50



Sorbets

Johannisbeersorbet mit Lavendelprosecco
€ 8,00



Passionsfruchtsorbet mit Rosé Champagner
€ 10,00

**Desserts**

Geeister Cappuccino mit kleinen Brownies
€ 10,00



Erfrischendes Joghurtmousse mit Orangensauce und Minzcrumble
€ 10,00

Sündhafter Schokokuchen mit Himbeersauce
€ 11,00



Crème Brûlée von der Vanille mit saisonalem Fruchtkompott
€ 10,00



TAGUNGSBUFFETS

Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Tagungsgäste:

Steaks and more

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat

Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

* * *

Marinierte Hüftsteaks mit Barbecuesauce

Herzhafte Holzfällersteaks

Putenmedaillons mit Steakpfeffer

Lachssteak mit Zitronensauce

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Bunte Gemüsepfanne

Verschiedene Dips und Saucen

* * *

Großer Obstsalat von frischen Früchten

Kirsch-Streuselkuchen

Schlagsahne

€ 51,50 pro Person

Typisch!

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles

Vegetarischer Kartoffelsalat mit Roter Bete

Matjeshappen

Aus dem Rauch:
Räucherfischauswahl

Lachsfilet

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Allerlei Brot mit Holsteiner Küstenbutter

* * *

Senfgurkensuppe mit Nordseekrabben

* * *

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus

Gebrautes Dorschfilet auf Wurzelgemüse,
dazu grobe Senfsauce

Vegetarischer Schichtkohlaufauf

Saisonale Gemüseauswahl

Kleine Röstkartoffeln

* * *

Zitronentorte

Warmer Brotaufauf mit Äpfeln

Kirsch-Bickbeergrütze mit Vanillesauce

€ 55,50 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Antipasti

Muschelsalat mit Salsa

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Rucola mit Blauschimmelkäse und Pinienkernen

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Bunte Blattsalate, Chorizo, Oliven und Croûtons

Ciabatta, Aioli und Olivenöl

* * *

In der Hitze des Sommers: erfrischende Gazpacho

Bei Sturm, Regen, Eis und Schnee: kräftige Minestrone

* * *

Coq au vin mit Speck und Perlzwiebeln

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Olivenragout

Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und grünem Spargel

Tortellini mit Spinatfüllung in Gemüse-Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln und Kräutergnocchi

* * *

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchttoppings

Mousse au Chocolat im Gläschen

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Mediterrane Käsevariation mit Trauben

€ 64,00 pro Person

Unsere Klassiker

Rindermedaillons mit Waldorfsalat

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Roulade vom Rauchlachs mit Kräuter-Frischkäse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Verschiedene Dressings, Öle und Essige

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Ragoût von der Kalbshaxe mit Schmorgemüse

Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat

Bandnudeln in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Ofenwarmer Apfelstrudel

Crème Brûlée von der Vanille

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Melonen-Minzsalat

€ 64,00 pro Person

ATLANTIC Brunch

Kaffee, Tee und Orangensaft

Frisches Brot und knusprige Brötchen

Croissants und süßes Plundergebäck

Honig, Marmeladen und Nuss-Nougat-Crème

Auswahl verschiedener Wurst- und Käsesorten

Allerlei Frühstücksflocken und gesunde Kerne

Milch, Joghurt und Quark

Kräuterrührei, Speck und Würstchen

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Kasseleraufschnitt mit Remoulade

Aus dem Rauch:
Räucherfischauswahl

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringsmarinaden

* * *

Zarte Putenmedaillons in Calvadosrahmsauce

Gebrautes Rotbarschfilet mit Rieslingsauce

Marktfrisches Gemüse

Salzkartoffeln und Kräuterreis

* * *

Holsteiner Beerengrütze mit Milch

Bienenstich und frisches Obst

€ 44,50 pro Person

FINGERFOOD

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten. Unsere Fingerfood-Ideen bieten wir ab 20 Stück pro Sorte an.

Bunt belegte Baguette-Canapées

- Räucherlachs und Sahne-Meerrettich € 4,00
- Gebeizter Lachs und Senf-Honigsauce € 4,00
- Holsteiner Katenschinken € 4,00
- Bernsteiner Käse € 4,00
- Camembert € 4,00
- Nordseekrabben € 5,00

Kalte Köstlichkeiten

- Gemüsesticks mit Kräuter-Dip € 3,50
- Matjestatar im Weckglas € 4,50
- Rauchlachsroulade mit Frischkäse € 4,50
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto € 3,50
- Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter € 3,50

Warme Leckereien

- 3 kleine vegane Frühlingsrollen mit Sojasauce € 4,00
- 3 kleine Frikadellen mit Mostrich € 4,00
- 2 marinierte Hähnchenspieße mit Chilisauce € 4,50
- Garnelenspieß (2 Garnelen) mit asiatischem Dip € 6,00
- 2 marinierte Rinderfiletspieße mit roter Zwiebelmarmelade € 6,00
- 3 Mini Quiche € 6,00

Süße Raffinessen

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce € 4,00
- 2 kleine Windbeutel auf Beerenragoût € 4,00
- 2 Mini Muffins € 4,00
- Obstsalat im Glas € 4,00
- Mousse au Chocolat im Gläschen € 4,50
- Schokoladenbrownie mit Vanilleschaum € 4,50
- Himbeer-Joghurtmousse im Gläschen € 4,50

IMBISS

Für eine schnelle Mahlzeit, die aber dennoch vielfältig, sättigend und natürlich lecker sein soll, empfehlen wir Ihnen unsere Imbissbuffets. Wählen Sie selbst sowohl den Umfang als auch die einzelnen Bestandteile. Von feinem Vitello Tonnato bis zu rustikalem Rübenmus mit Kassler servieren wir alle Speisen in kleinen Portionen.

Unsere Imbissbuffets bieten wir für Gruppen ab 20 Personen an.

Zu allen Buffets reichen wir:

- Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings
- Eine herzhaftes Tagessuppe
- Brot und Butter

Vorspeisen

Wählen Sie: 4 Gerichte für das Buffet M
5 Gerichte für das Buffet L

- Räucherlachs mit Sahne Meerrettich
- Kräutergebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- Rauchlachsroulade mit Frischkäse
- Heringshappen
- Salat von Eismeersshrimps
- Kieler Sprotten
- Makrelenfilet aus dem Rauch
- Vitello Tonnato
- Holsteiner Katenschinken
- Rindfleischsalat
- Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter
- Gemüsesticks mit Dips
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto
- Veganer Pilzsalat

Warme Snacks

Wählen Sie: 3 Gerichte für das Buffet M
4 Gerichte für das Buffet L

- Fisch im Backteig mit Remouladensauce
- Hähnchenspieße mit Dips
- Kleine Frikadellen mit Mostrich
- Rostbratwürstle mit Mostrich
- Kleiner Leberkäse
- Chicken Nuggets mit Dips
- Currywurst

- Kleine Bockwürstchen mit Ketchup und Senf
- Gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark
- Vegane Mini Frühlingsrollen mit Chilisauce
- Mini Quiche

Hauptgerichte

Wählen Sie: 1 Gericht für das Buffet M
2 Gerichte für das Buffet L

- Fischragout in Gemüserahm
- Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm
- Hähnchenpfanne in Curry-Ingwer-Sauce
- Lasagne Bolognaise
- Lachslasagne
- Tortellini gefüllt mit Spinat im Gemüsesud
- Pilzravioli in Tomaten-Kräutersauce
- vegane Auberginen Melanzane

Desserts

Wählen Sie: 3 Gerichte für das Buffet M
4 Gerichte für das Buffet L

- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Melonen-Minzsalat
- Ananas-Salat
- Salat von frischen Früchten
- Kleine Windbeutel
- Schokoladenbrownies
- Kleine Schwarzwälder-Kirschrolle
- Käsekuchen
- Mini Berliner
- Mandarinencreme
- Mousse au Chocolat im Gläschen
- Sahnereis mit Zimt und Zucker
- Panna Cotta im Gläschen

Preise: Imbissbuffet M € 33,00
Imbissbuffet L € 39,00

Ihre individuelle Auswahl: auf Anfrage

GETRÄNKE

Der tägliche Flüssigkeitsbedarf des Menschen liegt bei durchschnittlich 2,65 Liter, davon sollten ca. 1,5 Liter über Getränke aufgenommen werden. Nicht nur deshalb gehört es zu den natürlichsten unserer Aufgaben, unsere Gäste stets gut versorgt zu wissen!

Aperitif-Klassiker

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,75 l	€ 44,00
Prosecco Scavy & Ray	0,75 l	€ 46,00
Orangensaft	1,0 l	€ 15,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 8,50

Champagner

Perrier-Jouët Grand Brut	0,75 l	€ 98,00
Veuve Cliquot brut	0,75 l	€ 98,00

Cocktails mit Alkohol

LILLET ROUGE

Wein-/Fruchtlikör

- mit Sekt	0,10 l	€ 7,00
- mit Champagner	0,10 l	€ 13,50

ST. GERMAIN

Holunderblütenlikör, Blue Curaçao

- mit Sekt	0,10 l	€ 8,00
- mit Champagner	0,10 l	€ 15,50

CHAMBORD

Himbeer-Brombeer Likör

- mit Sekt	0,10 l	€ 7,50
- mit Champagner	0,10 l	€ 14,50

ATLANTIC COCKTAIL

€ 9,50

Havanna 3 Años, Chambord Likör,
frischer Limettensaft, Cranberrynektar, Mangosirup

Cocktails ohne Alkohol

PELICAN Maracujasirup, Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft	€ 8,50
APPLE FIZZ Mangosirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Soda	€ 8,00
ATLANTIC COCKTAIL Cranberrynektar, frischer Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Sprite	€ 8,00

Aperitif

Sandemann Sherry	5 cl	€ 6,50
Tawny Porto	5 cl	€ 6,50
Martini, Dry, Extra Dry, Rosso	5 cl	€ 6,50
Pernod	5 cl	€ 6,50
Campari Bitter, Soda, Orange		€ 9,50
Aperol Spritz		€ 10,50
Lillet Wild Berry		€ 9,50

Biere vom Fass

Beck's	0,30 l	€ 4,20
Alster	0,30 l	€ 4,20
Franziskaner Weißbier hell	0,30 l	€ 4,20

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33 l	€ 3,80
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20
Franziskaner Weißbier kristall	0,50 l	€ 6,50
Franziskaner Weißbier dunkel	0,50 l	€ 6,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	€ 6,50

Alkoholfreie Getränke

Niehoff's Vaihinger

Tomatensaft	0,20 l	€ 4,20
Apfelsaft	0,20 l	€ 4,20
Orangensaft	0,20 l	€ 4,20
Traubensaft rot	0,20 l	€ 4,20
Grapefruitsaft	0,20 l	€ 4,20
Ananassaft	0,20 l	€ 4,20
Johannisbeernektar	0,20 l	€ 4,20
Kirschnektar	0,20 l	€ 4,20
Bananennektar	0,20 l	€ 4,20
Maracujanektar	0,20 l	€ 4,20
Cranberrynektar	0,20 l	€ 4,20

Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 4,20
Diverse Saftschorlen	0,40 l	€ 6,50
KiBa	0,40 l	€ 6,50

Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 7,00
-------------------------------	--------	--------

Coca-Cola, light, zero	0,20 l	€ 3,80
Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,20 l	€ 3,80

Schweppes

Tonic Water	0,20 l	€ 3,90
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,90
Soda Water	0,20 l	€ 3,90

Mineralwasser

Magnus Imperial	0,25 l	€ 3,50
Magnus Imperial	0,75 l	€ 8,50
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 3,50
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 8,50

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 3,20
Tasse Café Hag	€ 3,20

Kännchen loser Tee	€ 5,50
--------------------	--------

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,60
Milchkaffee	€ 4,60



Mit der Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Häusern der ATLANTIC Hotels Gruppe eine feine Auswahl an Weiß-, Rosé- und Rotweinen aus Europa. Bei der Zusammenstellung dieser großen Bandbreite an erstklassigen Weinen ist das Thema Nachhaltigkeit ein zentrales Auswahlkriterium.

Weißweine

Deutschland

<p>Weißburgunder Kalkgestein, trocken Friedrich Becker, Pfalz – 100 % Weißburgunder voll, rund, mineralisch</p>	0,75l € 52,00
<p>Grauburgunder, trocken Dönnhoff, Nahe – 100 % Grauburgunder kraftvoll, charakterstark, frisch</p>	0,75l € 43,00
<p>Riesling Vom Schiefer, feinherb Ansgar Glüsserath, Mosel Saar Ruwer – 100 % Riesling mineralisch, leicht, frisch</p>	0,75l € 39,00
<p>Riesling Just Gutswein, trocken, nachhaltig + vegan Gut Hermannsberg, Nahe – 100 % Riesling frische Säure, leicht, frisch</p>	0,75l € 39,00
<p>Grohsartig, trocken, vegan Groh, Rheinhessen – Weißburgunder / Chardonnay harmonisch, unkompliziert, volle Aromen</p>	0,75l € 33,00
<p>Weißburgunder, trocken, nachhaltig + vegan Karl Pfaffmann, Pfalz (Nußdorfer Bischofskreuz) – 100 % Weißburgunder feinfruchtig, floral, nussig</p>	0,75l € 32,00

Trend

Weißer Burgunder Element, trocken 0,75l € 31,00
Alois Kiefer, Pfalz – 100 % Weißburgunder
fruchtbetont, voll, rund

Österreich

Kamptal Grüner Veltliner, trocken, **bio** 0,75l € 40,00
Weingut Loimer, Kamptal – 100 % Grüner Veltliner
zart aromatisch, präzise, saftig-frisch

Italien

Jermann Pinot Grigio, trocken 0,75l € 56,00
Silvio Jermann, Friaul – Pinot Grigio
exotisch, aromatisch, niedrige Säure

Chardonnay Trentino DOC, trocken 0,75l € 33,00
Cantina Lavis, Trentino-Südtirol – 100 % Chardonnay
vollmundig, harmonisch, elegant

Frankreich

Le Tournebride Sancerre, ausgewogen trocken, **bio** 0,75l € 61,00
Vincent Gaudry, Loire, Sancerre und Centre-Val de Loire –
100 % Sauvignon Blanc
klar, knackig, saftig

Roséweine

Deutschland

Pinot Noir Rosé Element, trocken 0,75l € 31,00
Alois Kiefer, Pfalz – 100 % Spätburgunder
leicht, frisch, fruchtbetont

Frankreich

Aix Rosé, trocken 0,75l € 44,00
Maison Saint Aix, Provence – Grenache / Syrah / Cinsault
beerig, exotisch, fruchtig

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder, trocken Friedrich Becker, Pfalz – 100 % Spätburgunder frische Säure, seidig, aromatisch	0,75l	€ 51,00
Cuvée No. 1, trocken, bio Klumpp, Baden – Cabernet Sauvignon / Lemberger / Spätburgunder / St. Laurent komplex, elegant, würzig	0,75l	€ 38,00
Spätburgunder Q.b.A., trocken, vegan Karl Pfaffmann, Pfalz (Nußdorfer Bischofskreuz) – 100 % Spätburgunder beerig, fruchtig, würzig	0,75l	€ 32,00

Österreich

Domaene Kamptal Zweigelt, trocken, nachhaltig Schloss Gobelsburg, Kamptal, 100 % Zweigelt fruchtbetont, saftig	0,75l	€ 36,00
---	-------	---------

Italien

Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco, trocken, nachhaltig Tedeschi, Venetien – Corvina / Corvinone / Rondinella fruchtbetont, saftig, voluminös, kräftig	0,75l	€ 43,00
Chianti Colli Senesi Farnetella, trocken Felsina, Toscana, Chianti und Vino Nobile – 92 % Sangiovese / 8 % Merlot frische Säure, strukturiert	0,75l	€ 39,00
Primitivo Orus, trocken Vinosia, Apulien – 100 % Primitivo seidig, aromatisch, fruchtbetont	0,75l	€ 35,00

Frankreich

Saint Émilion Grand Cru, trocken Château Valade, Bordeaux (Saint Émilion) – 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc seidig, aromatisch, pikant, würzig, saftig	0,75l € 68,00
Château Les Rosiers, trocken Les Rosiers, Bordeaux (AC Bordeaux) – 85 % Merlot / 15 % Cabernet Sauvignon fruchtbetont, strukturiert	0,75l € 31,00

Spanien

Lindes de Remelluri – Vinedos de San Vicente, trocken Bodegas Remelluri by Telmo Rodriguez, Rioja und Navarra – 95 % Tempranillo / 5 % Garnacha würzig, seidig, saftig	0,75l € 49,00
Finca Athus Rioja Crianza, trocken Vinos de la Familia Monteabellón, La Rioja – 90 % Tempranillo / 10 % Mazuelo sanft, fruchtig, saftig	0,75l € 33,00

Sekt

Deutschland

ATLANTIC Sekt Extra, trocken Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg – Riesling / Chardonnay / Macabeo kompakt, rund, lebendig	0,1l € 7,00 0,75l € 44,00
Krack Rosé Brut, trocken Weingut Krack, Pfalz – Spätburgunder sanft, schmelzig, frisch	0,1l € 13,50 0,75l € 74,00

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

Erfolgreich ankommen –
mit dem Veranstaltungsticket der Bahn zum Festpreis reisen.



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 55,90 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Ihr Veranstaltungsticket* zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 55,90
- für die 1. Klasse € 89,90
(inkl. Sitzplatzreservierung)

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 77,90
- für die 1. Klasse € 112,90
(inkl. Sitzplatzreservierung)

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster, Essen und Heidelberg, in den Severin*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München.

City-Ticket inklusive: Der ÖPNV kann in über 130 Städten zur An- und Abreise am Abfahrts- und Zielbahnhof genutzt werden (bei Reisedistanzen über 100 km).

Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=4673>**
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

**Die ATLANTIC Hotels
wünschen Ihnen eine gute Reise
mit der Deutschen Bahn!**



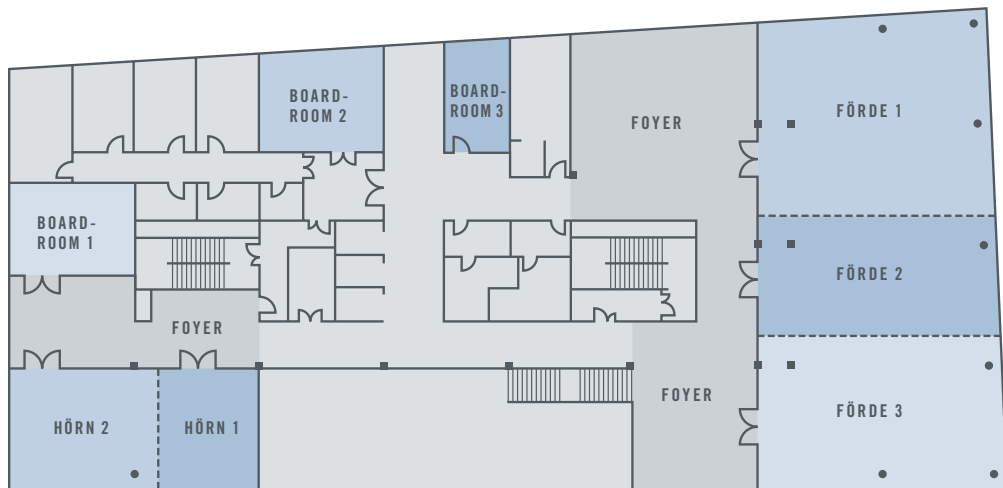
Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

* Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist ein Umtausch oder eine Erstattung ausgeschlossen. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Das Veranstaltungsticket gilt nur in Verbindung mit einem Teilnahmenachweis zur Veranstaltung z.B. Eintrittskarte oder Einladung.

** Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58 60 20 901. Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

RÄUME

Auf dem Conferencedeck unseres Hauses erwarten Sie acht mit modernster Technik ausgestattete, klimatisierte Veranstaltungsräume mit Platz für bis zu 500 Personen sowie großzügige und helle Foyers. Besondere Highlights sind die Tagungsräume mit Blick zur Kieler Förde, der atmosphärische Weintresor sowie DECK 8 – die Bar mit Dachterrasse und Panoramablick auf Kiel.



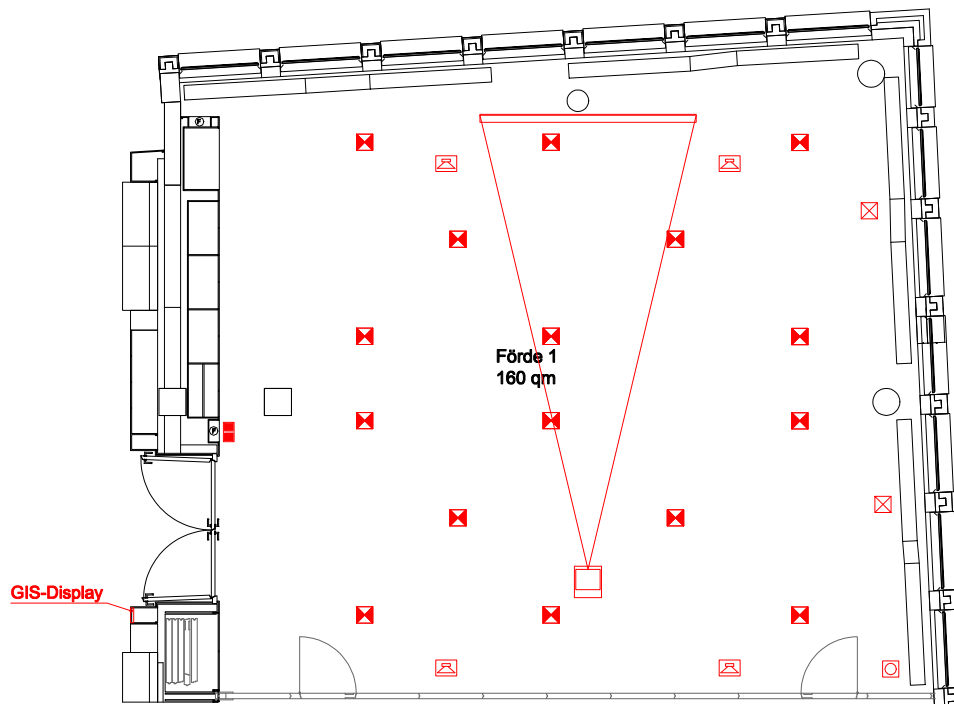
Kapazitäten

	m ²	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Förde 1	160	145	95	40	110	48	130	13,30	12,00	3,20
Förde 2	100	100	60	36	70	42	85	13,50	7,20	3,20
Förde 3	125	120	75	36	80	48	105	14,00	9,00	3,20
Förde 1+2	260	270	145	60	200	72	220	13,40	19,20	3,20
Förde 2+3	225	215	130	50	180	65	190	13,80	16,20	3,20
Förde 1+2+3	385	400	250	80	280	95	330	13,60	28,40	3,20
Hörn 1	40	32	18	15	–	18	–	6,30	5,40	3,20
Hörn 2	60	60	35	24	40	30	–	9,20	6,30	3,20
Hörn 1+2	100	100	60	40	60	45	85	14,60	6,30	3,20
Boardroom 1	40	35	18	15	–	18	–	7,20	5,20	3,20
Boardroom 2	40	40	21	18	–	18	–	7,20	5,60	3,20
Boardroom 3	25	–	–	–	–	12	–	6,70	3,70	3,20

Visualisierungen

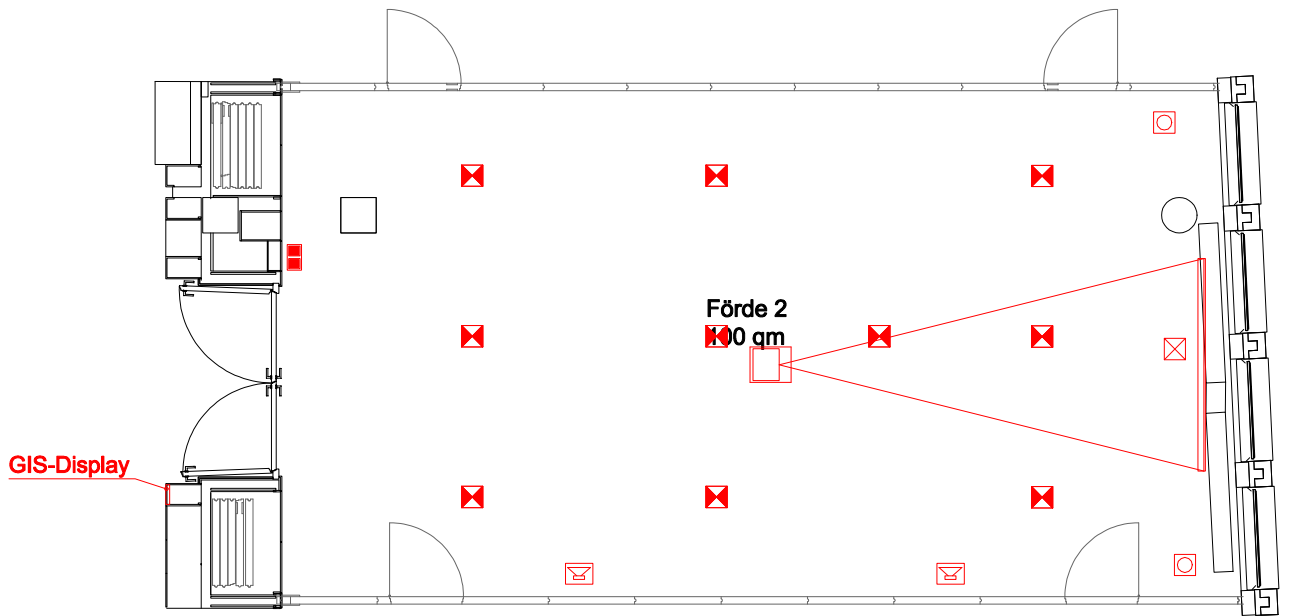
Hier gewinnen Sie einen Überblick über die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume:

Förde 1



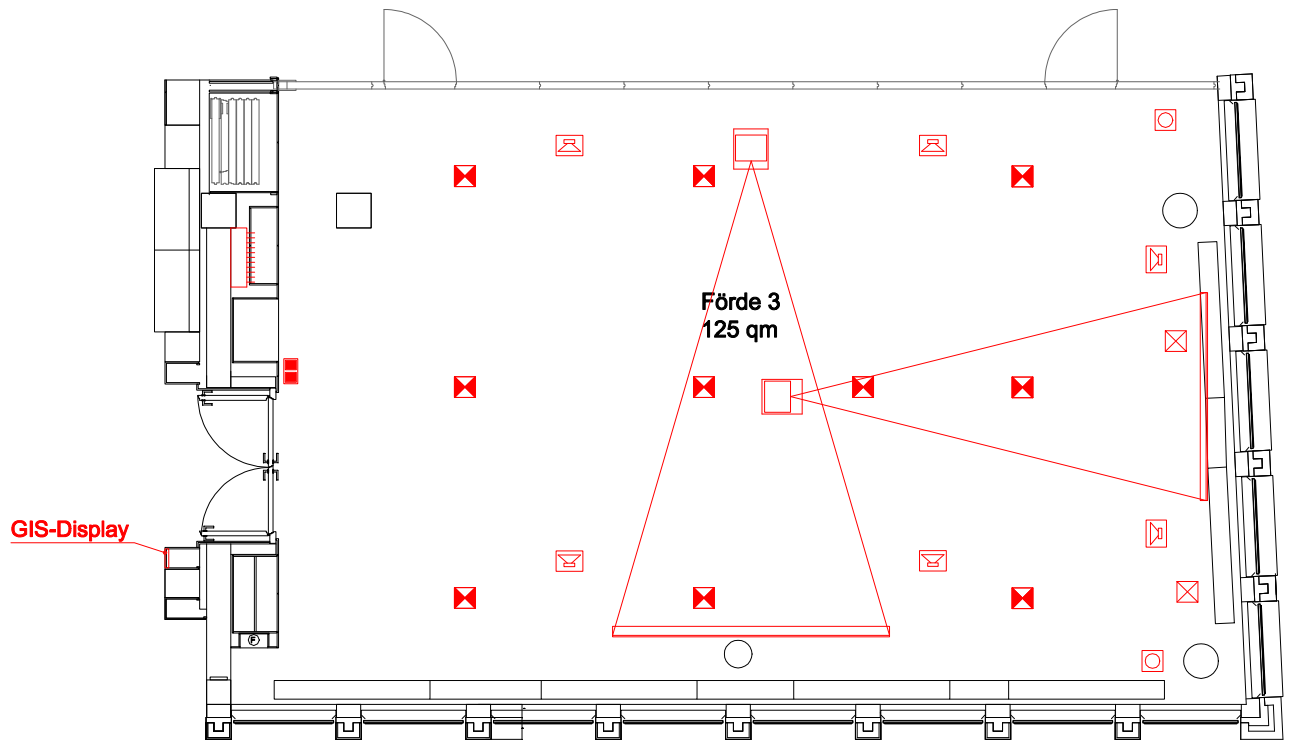
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	54 x 220 V / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 2



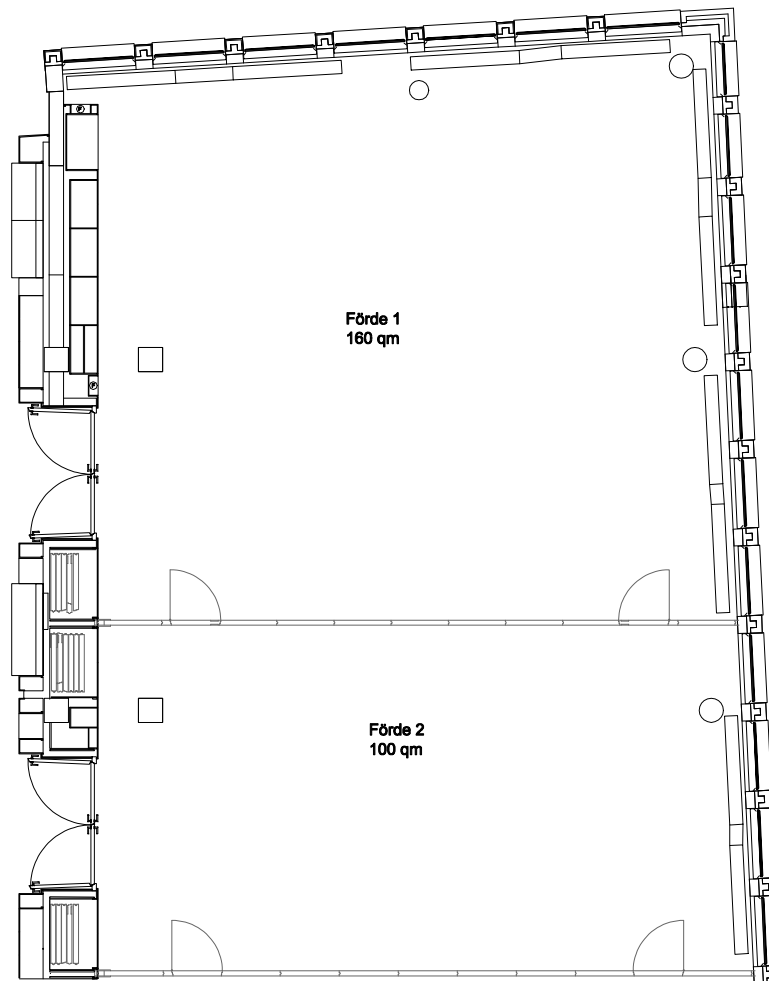
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	38 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 3



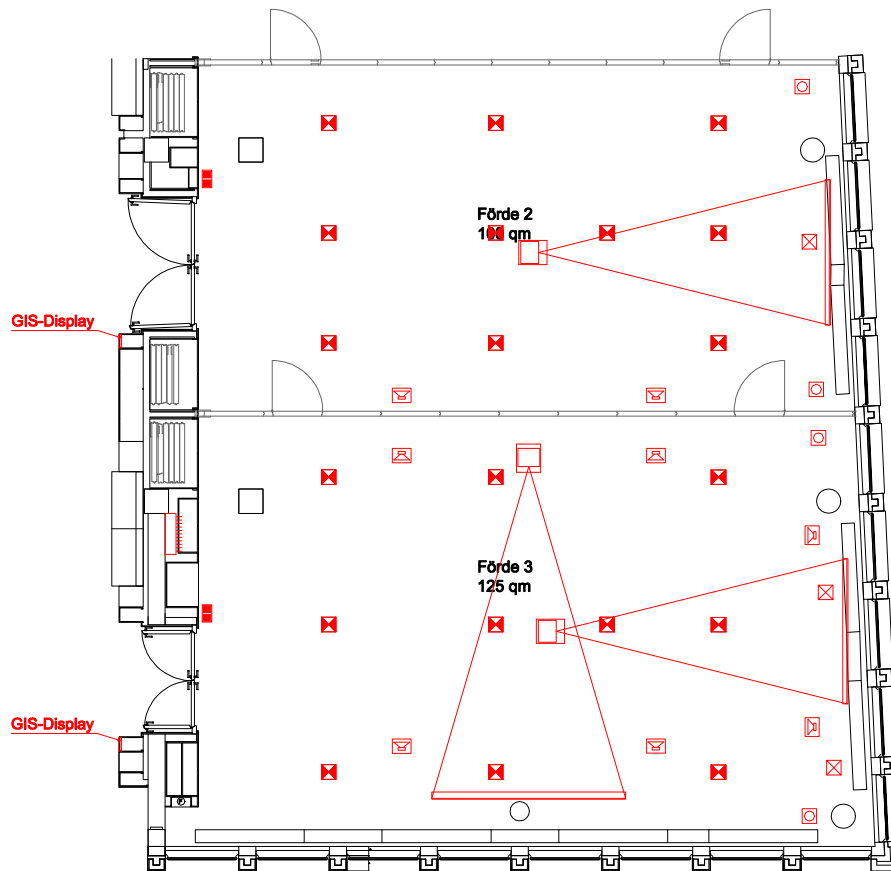
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	39 x 220 V / 2 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1+2



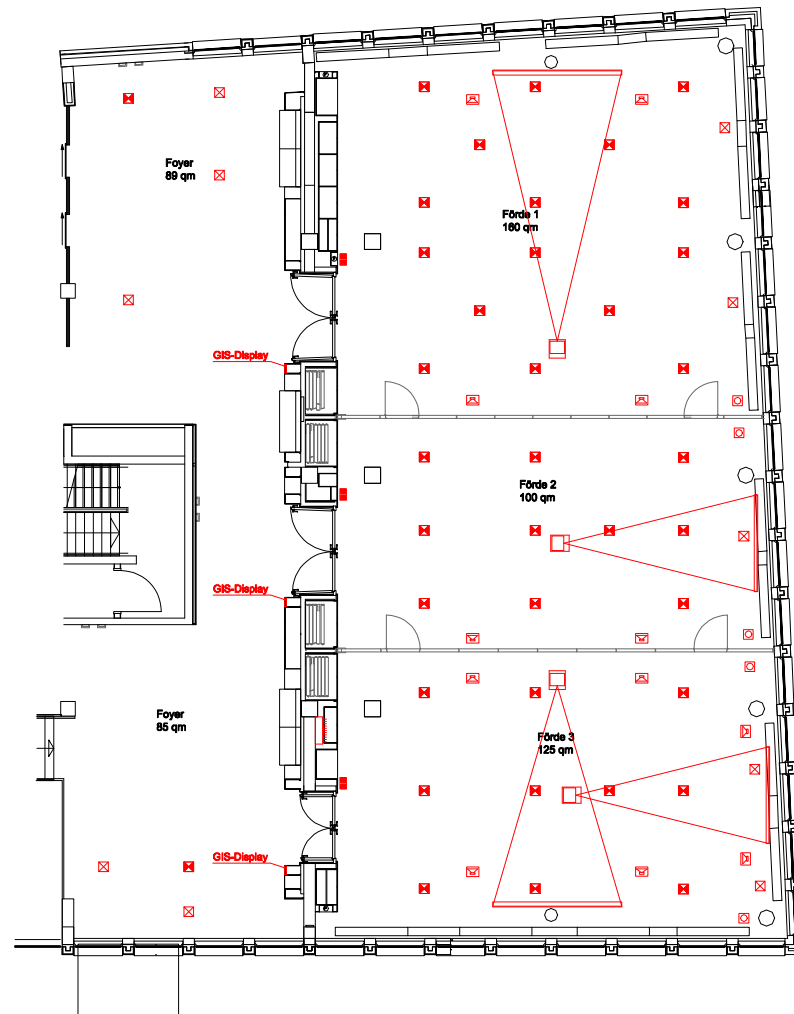
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 2 + 3



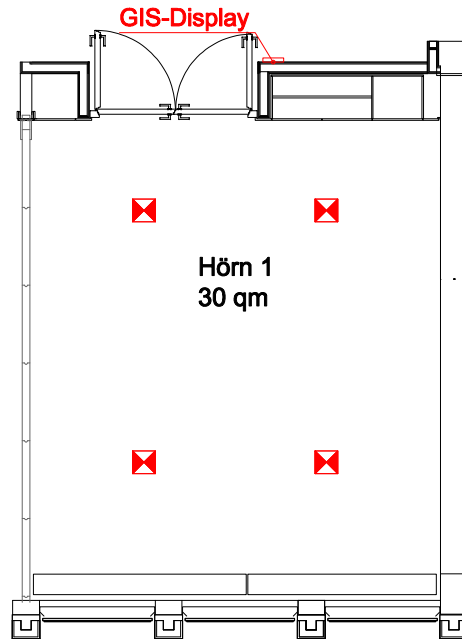
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	77 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1+2+3



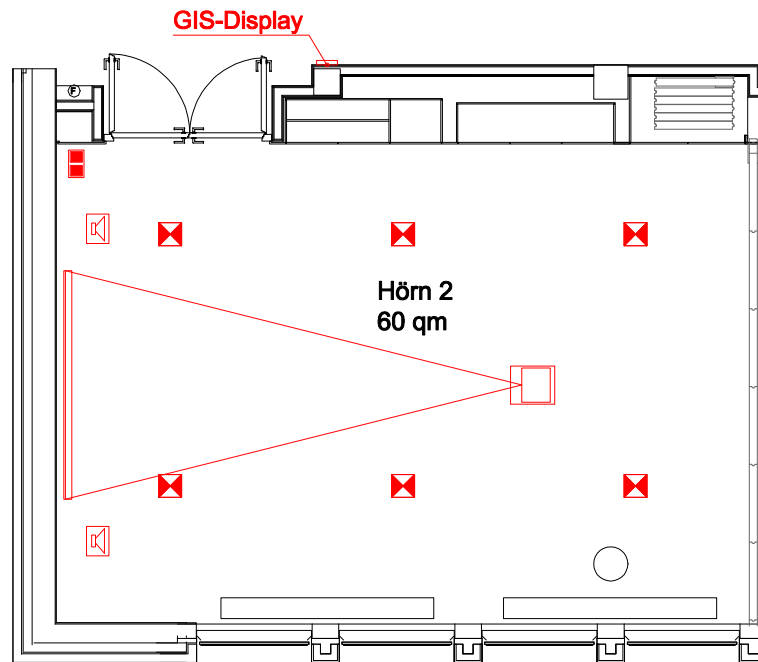
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	131 x 220 V / 3 x 16 A / 2 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Hörn 1



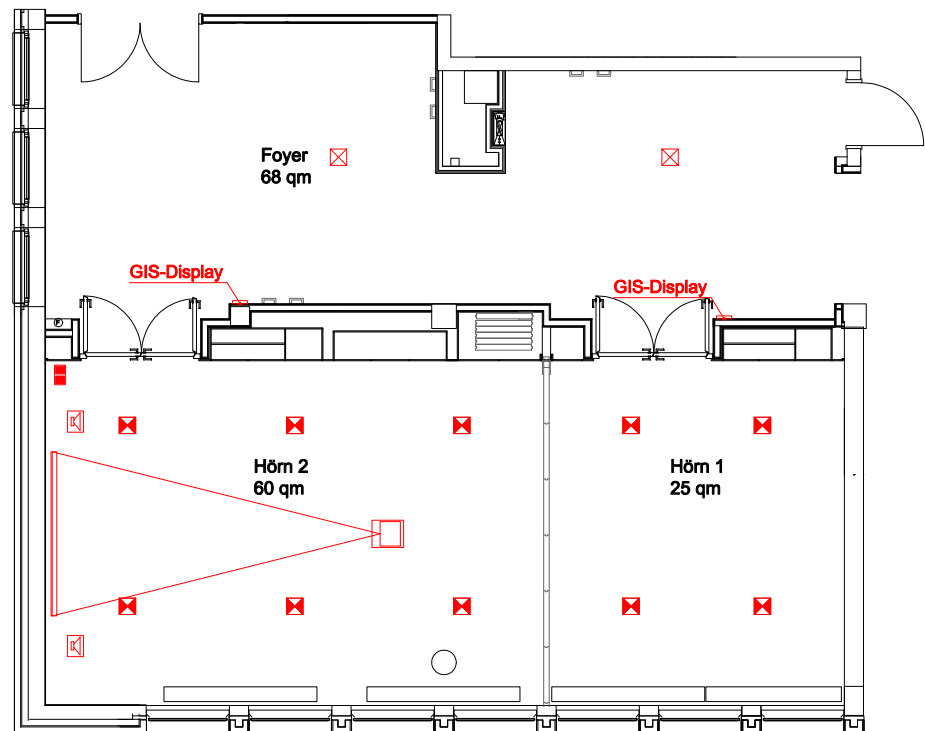
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 2



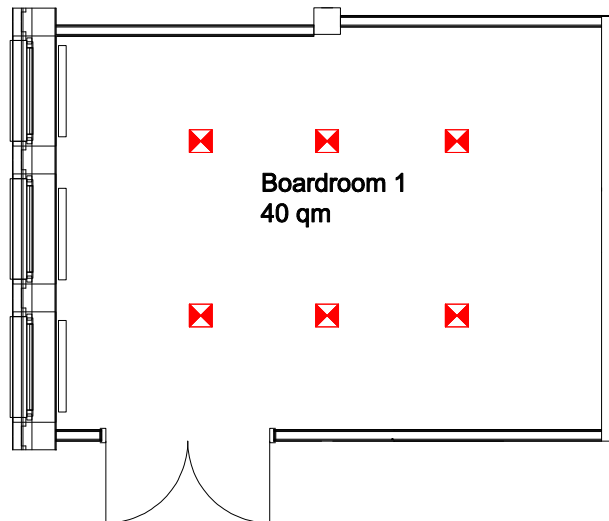
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 220 V
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 1+2



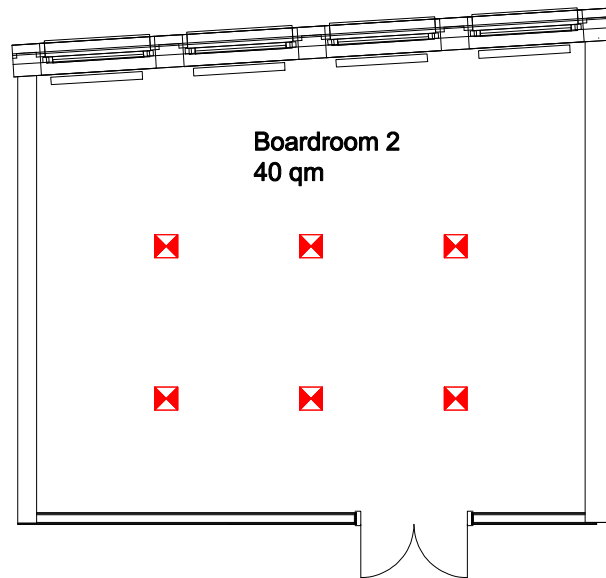
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	35 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Boardroom 1



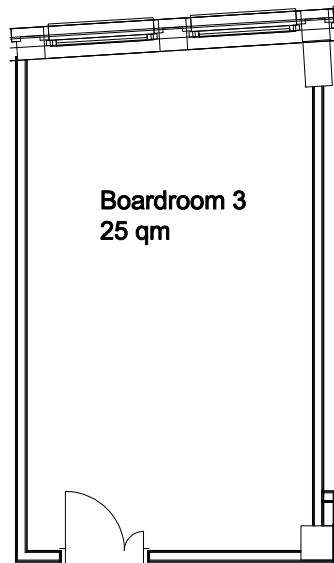
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	23 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Boardroom 2



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	23 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Boardroom 3



Tageslicht	✓
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	5 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen im „SMART Tagen und Feiern“-Konzept der ATLANTIC Hotels.

	Raumgröße in m ²	Bereitstellungs- kosten in EUR	Flächen-/ Raum- kosten in EUR	Raummiete in EUR
Förde 1	160	600,00	4.000,00	1.600,00
Förde 2	100	400,00	2.500,00	1.000,00
Förde 3	125	400,00	3.100,00	1.300,00
Förde 1+2	260	1.000,00	6.500,00	2.600,00
Förde 2+3	225	800,00	5.600,00	2.300,00
Förde 1+2+3	385	1.400,00	9.600,00	3.900,00
Hörn 1	40	200,00	1.000,00	400,00
Hörn 2	60	250,00	1.500,00	600,00
Hörn 1+2	100	450,00	2.500,00	1.000,00
Boardroom 1	40	200,00	1.000,00	400,00
Boardroom 2	40	200,00	1.000,00	400,00
Boardroom 3	25	150,00	550,00	270,00

Die Bereitstellungskosten für die Bereitstellung des Raumes nach Ihren Wünschen entstehen unabhängig von Logis- und Gastronomieumsatz und werden einmalig pro Veranstaltung berechnet.

Die Flächen-/Raumkosten verstehen sich als Mindestverzehr mit voller Umsatz-Anrechnung:
Der gastronomische Umsatz (Tagungspauschalen, Speisen und Getränke) mindert die genannten Flächen-/Raumkosten um die entstandene Rechnungssumme. Liegt dieser Umsatz unterhalb der genannten Summe, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt. Die Abrechnung erfolgt pro Tag.

Bei der Buchung von z.B. zusätzlichen Gruppenräumen wird die Raummiete (ohne Umsatzanrechnung) in Rechnung gestellt.

RAHMENPROGRAMME

Wasser macht fröhlich, das Rauschen der Wellen entspannt – Wasser ist das prägende Element der Stadt. Nutzen Sie diese Eigenschaften des Wassers, um Ihre Kunden zu begeistern und Mitarbeiter zu motivieren. Auch für Landratten haben wir spannende Aktivitäten im Angebot. Erkunden Sie Kiel zu Wasser oder zu Land – viel Spaß dabei!

Gesegelte Stadtrundfahrt / Segelcamp 24/7



Während des Törns lernen Sie nicht nur etwas über Segelstellung, Pinne und Schot, sondern entdecken auch die schönsten Seiten Kiels vom Wasser aus. Sie erfahren, welche Geschichten hinter vielen Gebäuden und traditionsreichen Firmen stecken.

Möglich ist das von Mai bis September. Gruppengröße auf Anfrage.
Dauer: ca. 2 Stunden

RIB-Charter / Speedboat Event



Fun-Vollgasfahrten: Diesen Ritt auf den Wellen werden Sie so schnell nicht vergessen!

RIB steht für Rigid-Inflatable-Boat, diese Power-Boats werden auch im Offshore-Bereich als sichere und zuverlässige Arbeitsboote genutzt.

RIB: 250 PS mit 7 Jockey-Konsolen

Speed: bis zu 90 km/h

Kapazität: 7 Personen pro Boot, bei Speedfahrt

Von April bis November für bis zu 100 Personen buchbar.

Stadtrundgang – maritime Fördestadt



Lernen Sie die Stadt auch von der Landseite aus kennen: traditionsreiche Gebäude und moderne Architektur. Ein Highlight ist das Alte Rathaus – ein Wahrzeichen Kiels. Auf der 67 Meter hohen Plattform genießen Sie einen unvergleichlichen Panoramablick über die Stadt.

Pro Gruppe 18–25 Personen, Dauer ca. 2 Stunden.

Kieler City-Challenge



Haben Sie einer öffentlichen Statue schon einmal ein neues Outfit verpasst? Oder versucht, einen Kreuzknoten aus zwei rohen Nudeln zu knüpfen? Ob als Wettkampf zwischen mehreren Teams oder als Erlebnissrallye in einer großen Gruppe – die spannungsreichen Aufgaben der Tour durch die Kieler Innenstadt machen eine Menge Spaß und fordern Kreativität wie Teamgeist.

Anzahl Teilnehmer: ab 8 Personen

Dauer: ab 2 Stunden

Hop-on Hop-off City Sightseeing



Auf der Rundtour mit dem Doppeldeckerbus entdecken Sie Kiel auf neue, bequeme Weise und genießen in rund 90 Minuten die touristischen Highlights der Fördestadt mit einer 360°-Panorama-Sicht in 4 Metern Höhe.

Abfahrten: Täglich, jede Stunde 09.15 – 15.15 Uhr ab Hauptbahnhof, gegenüber dem ATLANTIC Hotel Kiel. 15 Minuten Pause am Nord-Ostsee-Kanal (Besuch der Schleusenaussichtsplattform inklusive)

Dauer: 2 Stunden

PREFERRED PARTNER

Jede Veranstaltung setzt sich wie ein Mosaik aus vielen einzelnen Bestandteilen zusammen. Wir bündeln die Kompetenzen für Sie: Mit unseren erfahrenen und kompetenten Partnern aus den Bereichen Technik, Dekoration, Entertainment etc. bieten wir Ihnen einen Rundum-Service aus einer Hand.

Externe Technik

avt plus media service GmbH
Werftstraße 193
24143 Kiel
Tel. 0431 – 259850
info@avtplus.de



contZEPT Veranstaltungstechnik GmbH & Co. KG
Am Ihlberg 5
24109 Melsdorf
Tel. 0431 – 260 40 70
info@contzept.de



Mietartikel

STIL Mobiliar- und Zeltverleih
Suchskrug 5-7
24107 Kiel
Tel. 0431 – 66748000
info@stil-mobiliarverleih.de



Florist

Köhler Florist am Freilichtmuseum GmbH
Hamburger Landstraße 108
24113 Kiel
Tel. 0431 – 61152
koehler-florist@t-online.de



Band

CHAPEAU! Charmante Loungemusik
Knooper Weg 30
24103 Kiel
Tel. 0431 – 970718
talk@soeny.de



Eventagentur

wave incentive GmbH
Oberdorf 7
24235 Laboe
Tel. 04343 – 7000
wave@wave-incentive.de



Fotograf

OUR FOCUS Photography
Herrenhaus Gut Knoop
(Seiteneingang rechts)
24161 Altenholz
Tel. 0431 – 3859 411
info@our-focus.de

OUR FOCUS
PHOTOGRAPHY

Mobilitätspartner

Limousine Plus Services GmbH
Verwaltung: Im Klapperhof 7-23
50670 Köln
Tel. 040 – 180242 480
info@limousineplus.de

LIMOUSINE  **PLUS**

**Team Training
& Incentives**

Förde Akademie /
Hochseilgarten Altenhof
Schönwohlder Straße 7
24247 Steinfurt
Tel. 04351 – 667333
info@hochseilgarten-eckernfoerde.de


FÖRDEAKADEMIE

ANREISE UND PARKEN

Das ATLANTIC Hotel Kiel liegt gegenüber vom Hauptbahnhof.

Von der A7 kommend folgen Sie am Autobahndreieck Bordesholm der A215, die nächsten 21 km in Richtung Blumenthal/Kiel und fahren am Ende der A215 geradeaus in „Schützenwall“. Nach 1,2 km biegen Sie rechts in „Ziegelteich“ ein und am Ende der Straße rechts in die Kaistraße. Nach 250 m biegen Sie rechts in die Raiffeisenstraße ab, in der Sie auf der rechten Seite die Einfahrt zu einem Haltestreifen direkt vor dem Hoteleingang finden. Hier können Sie bequem Ihr Gepäck ein- oder ausladen.



ANSPRECHPARTNER

Charmant, herzlich, kompetent, aufmerksam, fachkundig, genau, leidenschaftlich, offen – das ist eine Auswahl an positiven Eigenschaften, die auf unser dynamisches Team zutreffen. Am besten, Sie lernen das Team persönlich kennen oder schreiben uns unter veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de.



Mira Jungjohann

Veranstaltungsverkaufsleiterin

Telefon: 0431 – 37499 562

E-Mail: mjungjohann@atlantic-hotels.de



Lina Kaschner

Veranstaltungsassistentin

Telefon: 0431 – 37499 561

E-Mail: lkaschner@atlantic-hotels.de