



## FEIERN IM ATLANTIC HOTEL KIEL



ATLANTIC Hotel Kiel GmbH  
Raiffeisenstraße 2 · 24103 Kiel

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

## FEIERN

Ein Empfang über den Dächern Kiels, ein rauschendes Fest in den Veranstaltungsräumen mit bodentiefen Panoramafenstern ... das ist Feiern mit Fördeblick!

Ein weiteres atmosphärisches Glanzlicht befindet sich in den Tiefen des ATLANTICs: Kiels einzigartiger Weintresor.

Nun haben Sie die Wahl, wir sind gespannt auf Ihren Grund zum Feiern und freuen uns auf Ihre Anfrage!

### Festliches Kompendium

Unsere Eventmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen.

- Menüs
- Buffets
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Hochzeiten
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Anreise und Parken
- Ansprechpartner

Unsere Mitarbeiter der Veranstaltungsverkaufsabteilung stehen Ihnen bei der Planung Ihres Events mit Rat und Tat zur Seite!

## MENÜS

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 karamellisierte 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 Calvadosauce,  
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



## BUFFETS

Dinnerbuffets sind eine gute Alternative zum klassischen Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die Ihnen unser Küchenteam vom Restaurant PIER 16 frisch und kreativ für Ihr Abendessen zubereitet. Folgen Sie den Empfehlungen unseres Küchenchefs oder fragen Sie nach Ihrem individuellen Themenbuffet!

### 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 Schichtkohlauf

Saisonale Gemüseauswahl

Kleine Röstkartoffeln

\* \* \*

Zitrontorte

Warmer Brotauf

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

Gebratenes 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

Gebrautes 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**

## GETRÄNKE

Im Folgenden erhalten Sie eine Auswahl unseres vielseitigen Getränke- und Weinangebotes – gerne beraten wir Sie über die perfekte Getränkebegleitung zu Ihrem Menü oder Buffet. Außerdem bieten wir für Ihre Veranstaltung eine Empfangspauschale mit ausgewählten Getränken und Barsnacks sowie individuelle Getränkepauschalen ab zwei Stunden an.

### Empfangsgetränke

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

### Aperitifs

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		€ 12,00
Lillet Wild Berry		€ 11,00

### Champagner

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

### Cocktails mit Alkohol

ATLANTIC COCKTAIL Havana 3 Años, Chambord Likör, frischer Limettensaft, Cranberrynektar, Mangosirup		€ 10,50
SUNNY DAY Ballantine's Whisky, Orange, brauner Rohrzucker, Cranberrynektar, Lime Juice Cordial		€ 12,00
WALK IN THE TROPICS Malibu, Myers's Rum, Amaretto Disaronno, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft		€ 14,00
JUST DO IT Ballantine's Whisky, Amaretto Disaronno, Vanillesirup, Maracujanektar, Zitronensaft		€ 11,50

### Cocktails ohne Alkohol

ATLANTIC COCKTAIL	€ 9,50
Cranberrynektar, frischer Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Sprite	
PELICAN	€ 9,00
Maracujasirup, Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft	
APPLE FIZZ	€ 9,00
Mangosirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Soda	
VENI VIDI VICI	€ 10,50
Orangen, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	

### Longdrinks

Gin Tonic (Beefeater)	€ 11,70
Rum Cola (Havana 3 Años)	€ 11,80
Vodka Lemon (Absolut)	€ 11,70
Whisky Cola (Ballantines)	€ 11,30

### Digestifs

Ramazotti	4 cl	€ 5,90
Baileys	4 cl	€ 6,50
Jägermeister	4 cl	€ 6,00
Schladerer Williamsbirne	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,50
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl	€ 5,50
	4 cl	€ 9,60
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3,50
	4 cl	€ 6,00

### Biere vom Fass

Beck's Pils	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 6,50
Alster	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 6,50
Franziskaner Weißbier naturtrüb	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 6,50

## Flaschenbiere

Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 6,50
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	€ 6,50
Lille Helles	0,33 l	€ 7,00

## Alkoholfreie Getränke

<b>Niehoff's Vaihinger</b>	0,2 l	€ 4,20
Tomatensaft, Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, Grapefruitsaft, Ananassaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Bananen- nektar, Maracujanektar, Cranberrynektar		
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 4,20
Diverse Saftschorlen, KiBa	0,4 l	€ 6,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 7,00
Coca-Cola, light, zero	0,2 l	€ 3,80
Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2 l	€ 3,80
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water	0,2 l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,20
Ginger Ale	0,2 l	€ 4,20
Soda Water	0,2 l	€ 4,20
Spicy Ginger	0,2 l	€ 4,20
<b>Mineralwasser</b>		
Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 8,50

## Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	€ 3,60
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3,60
Kännchen loser Tee	€ 5,80
Espresso	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 5,40
Cappuccino	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Milchkaffee	€ 5,50



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>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px;">Trend</div> <div>0,75l € 39,00</div> </div>
<p>Riesling Just Gutswein, trocken, <b>nachhaltig + vegan</b> Gut Hermannsberg, Nahe – 100 % Riesling frische Säure, leicht, frisch</p>	0,75l € 39,00
<p>Grohsartig, trocken, <b>vegan</b> Groh, Rheinhessen – Weißburgunder / Chardonnay harmonisch, unkompliziert, volle Aromen</p>	0,75l € 33,00
<p>Weißburgunder, trocken, <b>nachhaltig + vegan</b> Karl Pfaffmann, Pfalz (Nußdorfer Bischofskreuz) – 100 % Weißburgunder feinfruchtig, floral, nussig</p>	0,75l € 32,00

**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

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

### Österreich

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

### Italien

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

## Frankreich

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

## Spanien

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

## Sekt

### Deutschland

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

## VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Hochzeit oder Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsfeier, es gibt so viele schönste Tage des Lebens! Das ATLANTIC Hotel Kiel ist Ihre erste Adresse: Wir unterstützen Sie schon lange vor der Einladung und überlassen nichts dem Zufall.

An diesem Tag stehen Sie ganz im Mittelpunkt. Deshalb handeln auch wir nicht nach »Schema F«, sondern richten jede Feier ganz individuell und nach Ihren Wünschen aus. So wird aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen jedes Fest zu einem einzigartigen Erlebnis.

Für einen ersten Eindruck bieten wir Ihnen verschiedene Pauschalen an. Alles Weitere klären wir im persönlichen Gespräch.

### Getränkepauschale

- Rot- und Weißwein nach Empfehlung des Hauses
- Beck's Pils, Franziskaner Hefe
- Softgetränke
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Kaffee, Tee
- Kaffeespezialitäten

4 Stunden: € 44,00 pro Person

Jede weitere Stunde: € 11,00 pro Person



## Hochzeiten

Geben Sie dem schönsten Tag in Ihrem Leben eine traumhafte Kulisse! Ganz gleich, ob Ihre Hochzeitsfeier im kleinen Kreis oder mit bis zu 250 Personen stattfindet, wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten. Nutzen Sie beispielsweise die traumhafter Atmosphäre der rundum verglasten Roof-Lounge Bar DECK 8: Bei Sonnenschein stoßen Sie mit Ihren Gästen auf der Dachterrasse in 38 m Höhe an und genießen den aufregenden Panoramablick über die Kieler Förde.

Den Förde-Ausblick haben Sie auch bei Ihrer rauschenden Hochzeitsfeier im Veranstaltungsraum „Förde“. Für Hochzeitsfeiern, die im kleinen Kreis stattfinden, bietet sich der einzigartige Weintresor an.



### Standesamtliche Trauung auf DECK 8

Das besondere Extra: Sie können nicht nur Ihre Hochzeitsfeier auf DECK 8 begehen, sondern sich dort vorher Ihr Ja-Wort geben! Trauen Sie sich im außergewöhnlichen Ambiente der eleganten Bar mit Platz für bis zu 46 Personen und Blick auf die Förde. Sprechen Sie uns gerne dazu an – wir vermitteln den Kontakt zu Kiel-Marketing.

### Hochzeits-Arrangement BALTIC

- Bereitstellung des Veranstaltungsraumes in entsprechender Größe mit Floorspots, Tanzfläche und festlich gedeckten Tischen
- Florale Tischdekoration und individuelle Menükarten
- 45-minütiger Sektempfang zur Begrüßung Ihrer Gäste
- Festliches 3-Gang-Menü oder Buffet nach Absprache mit unserem Küchenchef
- Eine Flasche Mineralwasser, eine halbe Flasche Wein und Kaffee zum Dessert (weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet)

Für das Brautpaar: Eine Übernachtung im romantisch dekorierten Superior-Zimmer mit Blick auf die Kieler Förde und einer Flasche Sekt zur Begrüßung. Eine frühe Anreise sowie eine späte Abreise sind gerne möglich.

€ 117,00 pro Person (ab 50 Personen)

### **Hochzeits-Arrangement PACIFIC**

- Bereitstellung des Veranstaltungsraumes in entsprechender Größe mit Floorspots, Tanzfläche und festlich gedeckten Tischen
- Florale Tischdekoration und individuelle Menükarten
- 45-minütiger Sektempfang zur Begrüßung Ihrer Gäste
- Festliches 4-Gang-Menü oder Buffet nach Absprache mit unserem Küchenchef
- Alkoholfreie Getränke, Weine, Bier und Kaffeespezialitäten für 4 Stunden
- Traumhafte mehrstöckige Hochzeitstorte
- Ein Glas Sekt zur Präsentation der Hochzeitstorte

Für das Brautpaar: Eine Übernachtung im romantisch dekorierten Superior-Zimmer mit Blick auf die Kieler Förde und einer Flasche Sekt zur Begrüßung. Eine frühe Anreise sowie eine späte Abreise sind gerne möglich.

€ 151,00 pro Person (ab 50 Personen)

### **Hochzeits-Arrangement ATLANTIC**

- Bereitstellung des Veranstaltungsraumes in entsprechender Größe mit Floorspots, Tanzfläche und festlich gedeckten Tischen
- Florale Tischdekoration und individuelle Menükarten
- 45-minütiger Champagnerempfang zur Begrüßung Ihrer Gäste
- Festliches 5-Gang-Menü oder Buffet nach Absprache mit unserem Küchenchef
- Alkoholfreie Getränke, Wein, Bier und Kaffeespezialitäten für 5 Stunden
- Digestif nach dem Menü
- Traumhafte mehrstöckige Hochzeitstorte
- Ein Glas Champagner zur Präsentation der Hochzeitstorte

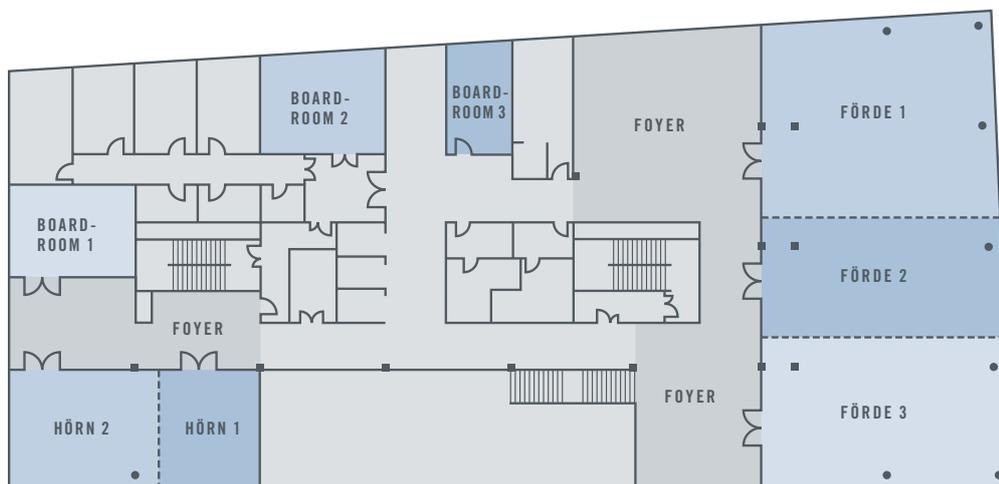
Für das Brautpaar: Eine Übernachtung in einer romantisch dekorierten Suite mit Blick auf die Kieler Förde und einer Flasche Champagner zur Begrüßung. Eine frühe Anreise sowie eine späte Abreise sind gerne möglich.

€ 198,00 pro Person (ab 50 Personen)

*Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.*

## 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.



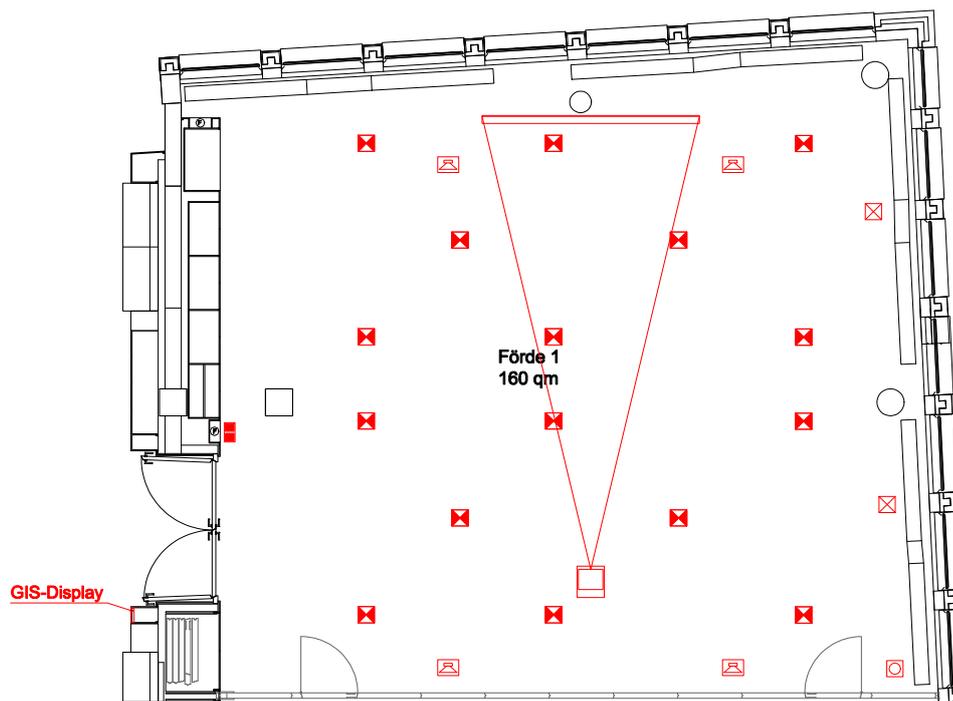
### Kapazitäten

	m <sup>2</sup>	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

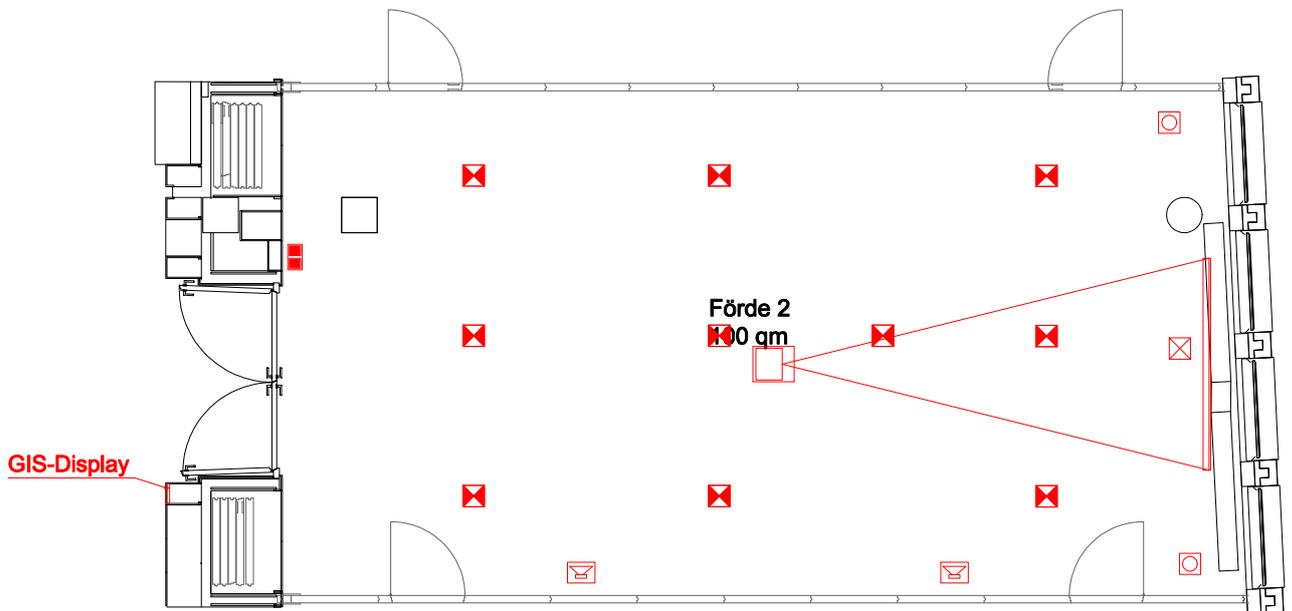
Hier gewinnen Sie einen Überblick über die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume:

### Förde 1



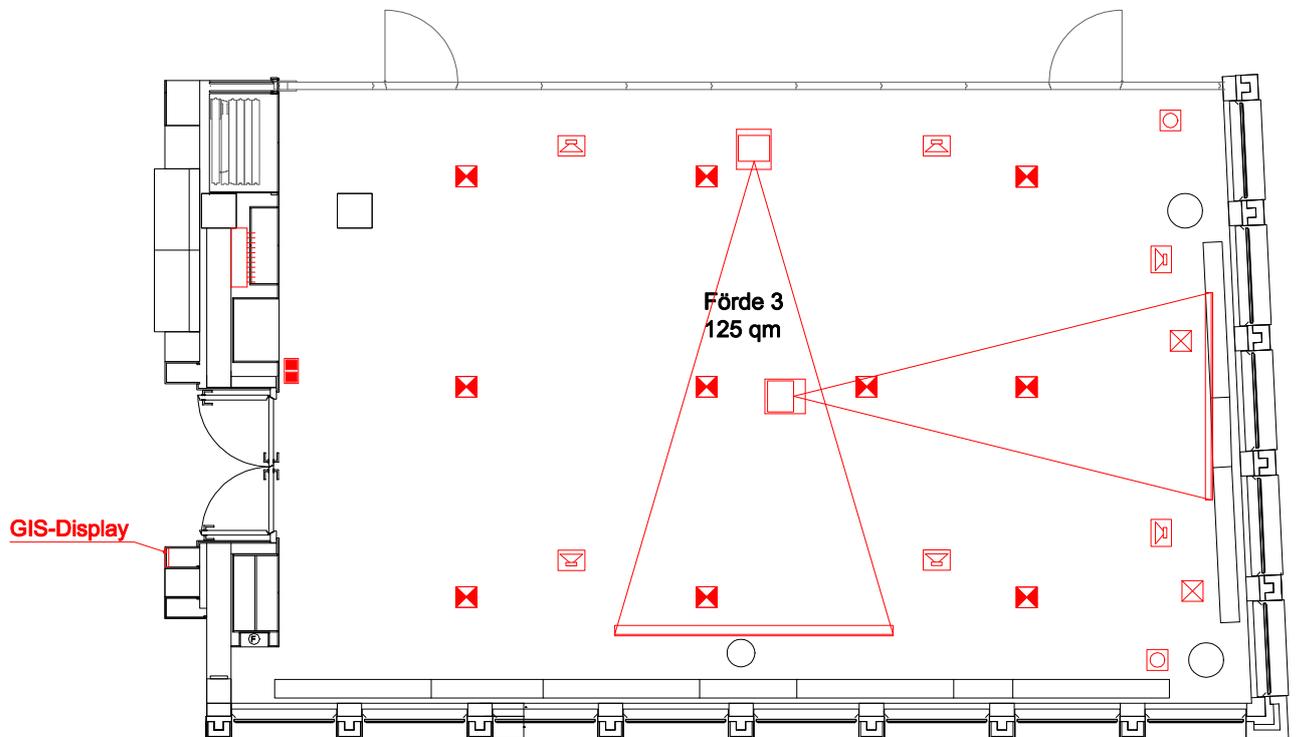
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	54 x 220 V / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Förde 2



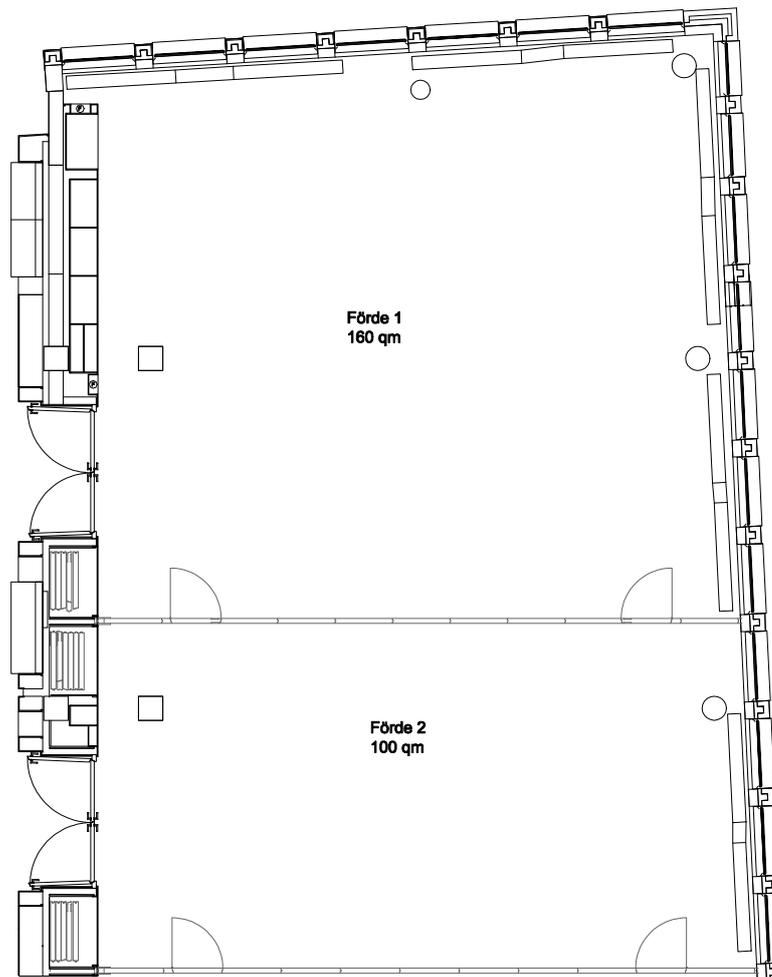
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	38 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Förde 3



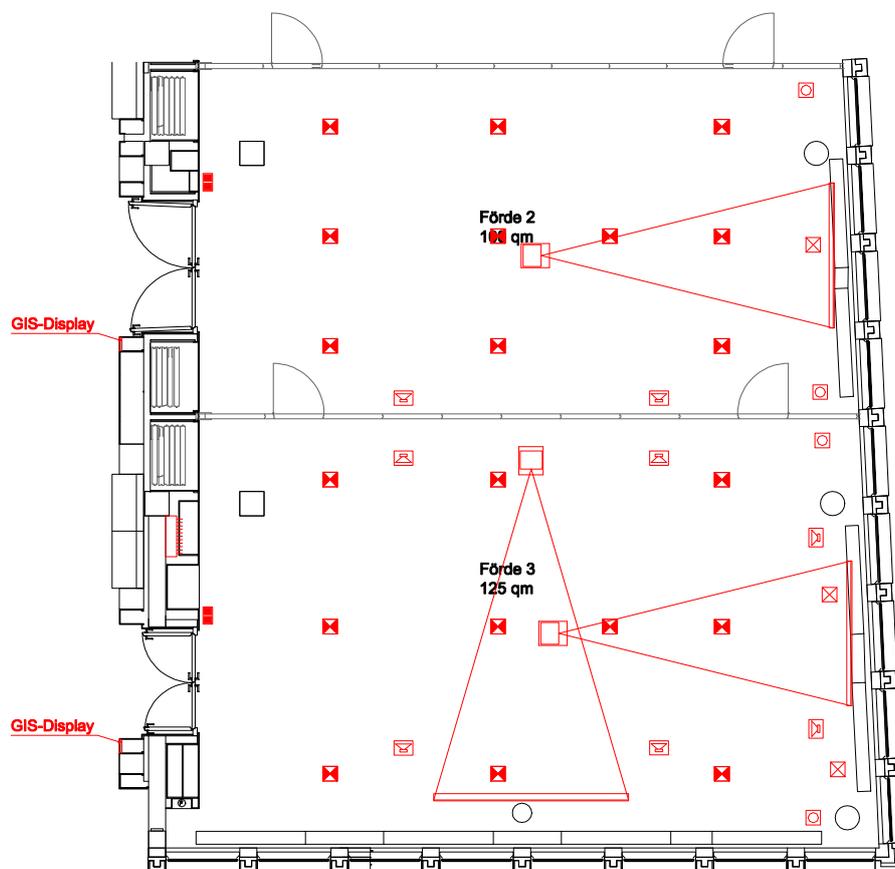
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	39 x 220 V / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Förde 1+2



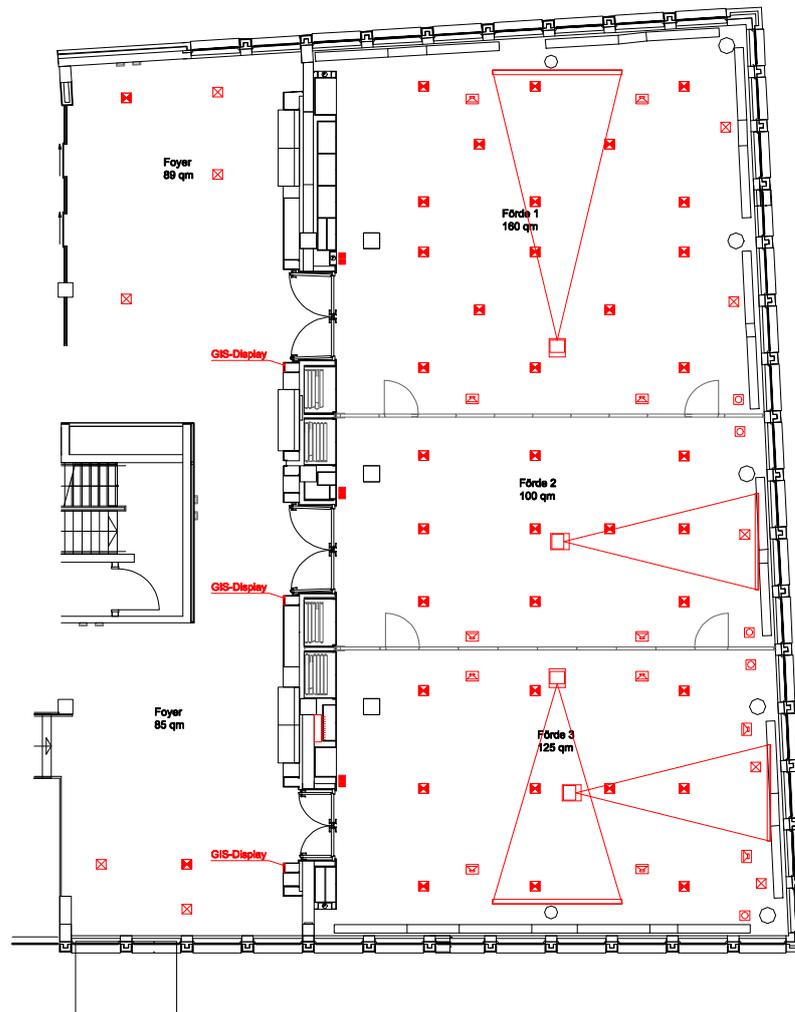
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Förde 2 + 3



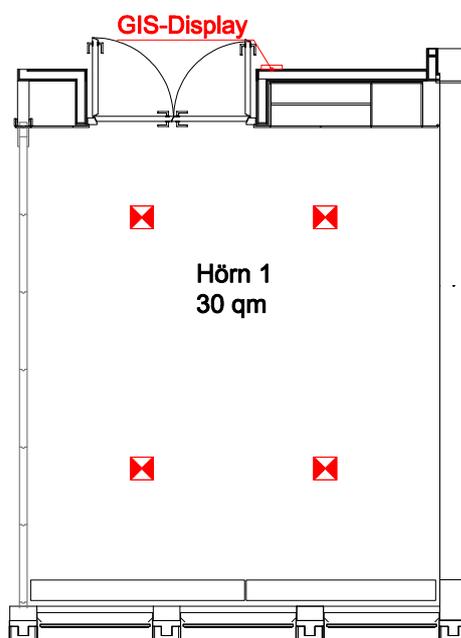
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	77 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Förde 1+2+3



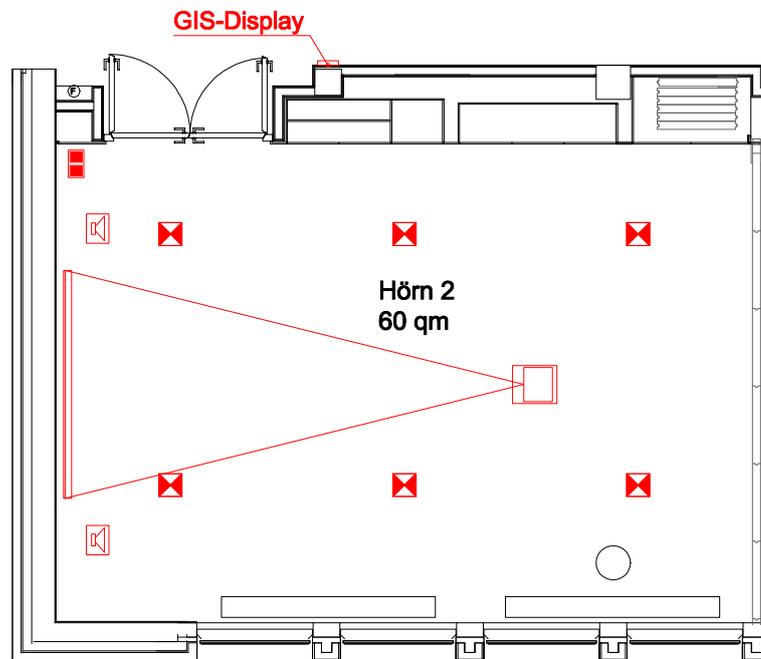
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	131 x 220 V / 3 x 16 A / 2 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

## Hörn 1



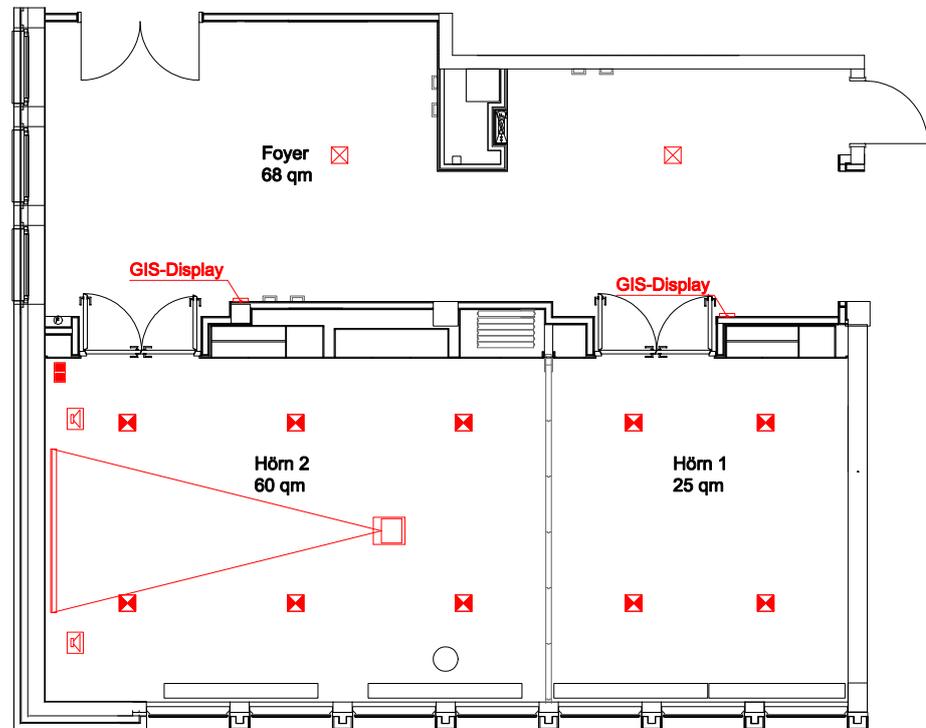
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

## Hörn 2



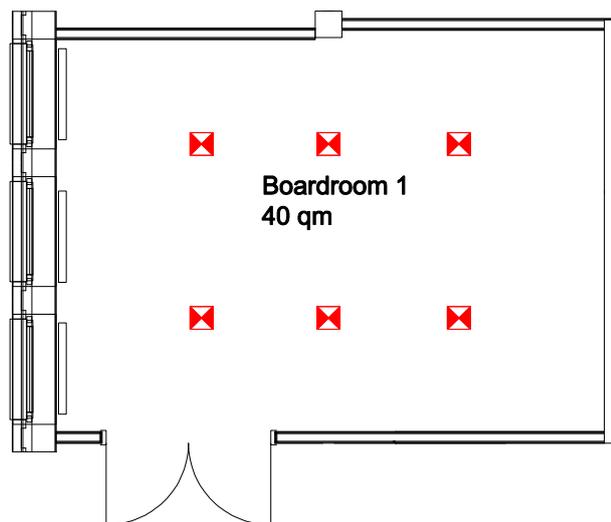
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 220 V
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

## Hörn 1+2



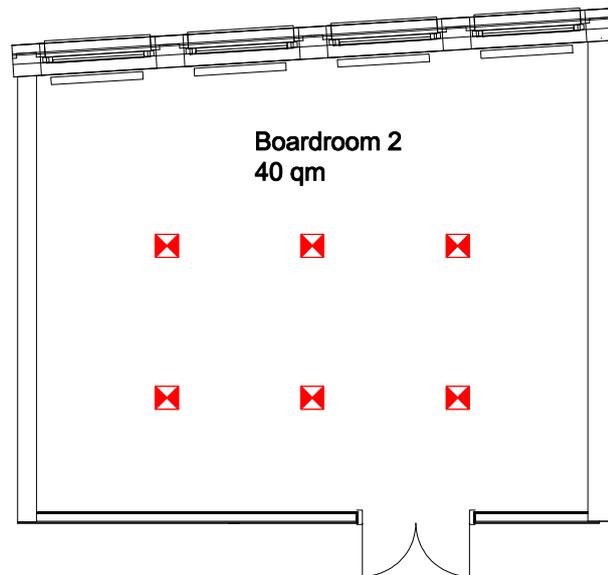
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	35 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

## Boardroom 1



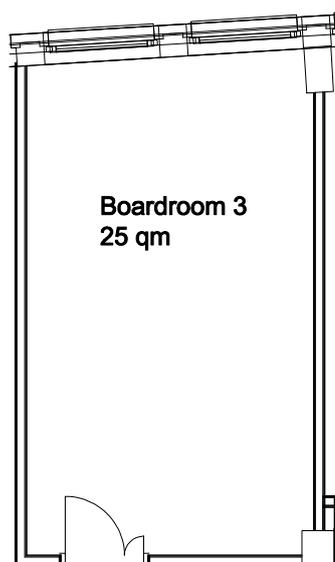
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	23 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

## 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 <sup>2</sup>	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 Erlebnisrallye 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

## Escape Game – die Zauberschule



Die Welt der Hexen und Zauberer erwartet Sie! Die Suche führt Sie, als Schüler/-innen der Zauberschule, in die verbotene Abteilung der Bibliothek. Der Schutzzauber, der Ihre Anwesenheit vor den bösen Mächten verborgen hält, endet in genau 60 Minuten. Schaffen Sie es, in dieser Zeit den mächtigen Zauberstab Baltasars zu finden und somit die magische Welt zu retten?

Anzahl Teilnehmer: 2–6 Spieler

Dauer: 1 Stunde

## EVOKART – Race Factory Kiel



Kartfahren mit innovativen Elektro-Karts! Die nachhaltigen Karts werden klimafreundlich mit grünem Strom statt Benzin betrieben, sodass weder Abgase noch Lärm das Fahrerlebnis stören.

Wer für sein Team-Event (unabhängig vom Wetter) Speed und Action sucht, ist in der hochmodernen E-Karthalle genau richtig. Die geschulte Bahnleitung weist professionell in den Kartsport ein und nach dem Rennen gibt es sogar eine offizielle Siegerehrung auf dem Podest, um das perfekte Rennsporterlebnis abzurunden.

## 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

**avt plus** media service

Ihr innovativer Full-Service-Dienstleister für  
Broadcast- und professionelle Medientechnik

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

BLUMEN am Gleis 2  
im Kieler Hauptbahnhof  
Sophienblatt 25-27  
24114 Kiel  
Tel. 0431 – 2401991  
kontakt@blumenamgleis2.com



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

Musik die Atmosphäre schafft

**CHAPEAU!**

**Eventagentur**

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

**wave incentive****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:  
Unter den Birken 237A  
50996 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



## 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.



## DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 59,00 (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 <b>mit Zugbindung</b> (solange der Vorrat reicht)	Veranstaltungsticket einfache Fahrt <b>vollflexibel</b> (immer verfügbar)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- für die 2. Klasse € 59,00</li> <li>- für die 1. Klasse € 95,00</li> </ul> (inkl. Sitzplatzreservierung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- für die 2. Klasse € 82,00</li> <li>- für die 1. Klasse € 119,00</li> </ul> (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 bis zum 30. Juni 2025.

**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).

## 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](mailto:veranstaltung.ahk@atlantic-hotels.de).



**Lina Kaschner**  
Veranstaltungsleiterin  
Telefon: 0431 – 37499 561  
E-Mail: [lkaschner@atlantic-hotels.de](mailto:lkaschner@atlantic-hotels.de)



**Philine Sophia Paul**  
Veranstaltungs- und F&B-Assistentin  
Telefon: 0431 – 37499 562  
E-Mail: [ppaul@atlantic-hotels.de](mailto:ppaul@atlantic-hotels.de)