



SMART FEIERN IM ATLANTIC HOTEL KIEL



ATLANTIC Hotel Kiel GmbH
Raiffeisenstraße 2 · 24103 Kiel
Tel. +49 (0)431 37499-0
Fax +49 (0)431 37499-500
kiel@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung
Tel. +49 (0)431 37499-561 / -562
Fax +49 (0)431 37499-552
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
- Angebote
- CO₂-Rechner
- 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
€ 7,50

Rucola in Walnussdressing
mit Blauschimmelkäse und karamellisierter Birne
€ 7,50

Pikant marinierte Spitzen vom Holsteiner Rinderfilet
an knackigen Blattsalaten in Sesamdressing
€ 9,00

Carpaccio vom norddeutschen Rind
mit Rucola und Parmesan
€ 9,50

Confierte Maishähnchenbrust
mit grünem Spargel und Kirschtomaten
€ 9,00

Hausgeräucherte Tranche von der Kieler Lachsforelle
an einem Salatbukett und Zitronenöl
€ 10,50

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing
mit mariniertem Tofu und Apfel-Blaubeerchutney
€ 8,00

Suppen

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Fleischklößchen
€ 8,00

Kieler Kartoffelsuppe mit Vollkorncroûtons und frischen Kräutern
€ 7,50

Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken
€ 8,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
€ 8,00

Kokos-Currysuppe mit Rauchlachswürfeln
€ 9,00

Hummercremesuppe mit Nordseekrabben
€ 9,50

Senfgurkensuppe mit Gemüsestreifen und Dill
€ 7,50

Fischgerichte

Kabeljaufilet im Holsteiner Katenschinkenmantel,
Wurzelgemüse, Joghurt-Senfsauce
und Serviettenknödel von der Kieler Semmel
€ 20,00

Knusprig gebratenes Filet von der Dorade
auf Blattspinat, Orangen-Pfeffersauce und Kräuterkartoffeln
€ 20,50

Filet von der Kieler Förde Lachsforelle
auf sautierten Zuckerschoten,
Zitronen-Thymiansauce und Röstkartoffeln
€ 21,50

Gebratenes Seeteufelfilet in Rieslingsauce
mit sautiertem Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen
€ 21,50

Fleischgerichte

Zarte Hähnchenbrust mit Calvadosauce,
Brokkoli, Apfelspalten und Duftreis
€ 19,00

Im Ganzen gebratenes Filet vom heimischen Schwein
mit Pfannengemüse und Kartoffel-Gemüserösti
€ 20,50

Kalbsrückensteak mit cremigen Kräuterseitlingen,
sautierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffeln
€ 26,00

Geschmorte Keule vom Holsteiner Salzwiesenlamm
mit glasiertem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 22,50

Filetsteak vom norddeutschen Rind (medium)
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Rotweinjus
€ 27,00

Vegetarische Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüsepfanne mit Vollkornpasta
und Frischkäsesauce
€ 17,50

Zucchinitortilla mit lauwarmem Salat von Kirschtomaten
€ 18,00

Kartoffel-Gemüserösti mit gratiniertem Ziegenkäse
und Zwiebelmarmelade
€ 19,00

Sorbets

Johannisbeersorbet mit Lavendelprosecco
€ 5,50

Passionsfruchtsorbet mit Rosé Champagner
€ 8,00

Desserts

Geeister Cappuccino mit Brownie-Schnitte und Fruchtsauce
€ 8,00

Erfrischendes Joghurtmousse mit Orangensauce und Minzcrumble
€ 7,50

„Mount Leckerest“: Honig-Joghurteis unter einer Baiserhaube
€ 8,00

Sündhafter Schokokuchen mit Himbeersauce
€ 8,00

Crème Brûlée von der Vanille mit saisonalen Früchten
€ 8,00

ATLANTIC Dessertauswahl
mit weißem Parfait von Rosenwasser, Szechuanpfeffer
mit gesalzenem Pistazienbiscuit und Hibiskusreduktion
€ 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

Mediterrane Gemüsepfanne

Verschiedene Dips und Saucen

* * *

Großer Obstsalat von frischen Früchten

Kieler Kirsch-Streuselkuchen

Schlagsahne

€ 37,00 pro Person

Aus Fluss und Meer

Salat von Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Kieler Sprotten, Lachs- und Makrelenfilet, Eckernförder Räucherrollmops

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringshappen in Apfelvinaigrette

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croutons

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

* * *

Gebratenes Kabeljaufilet in grober Senfsauce

Lachstranchen aus dem Dampf in Kräuter-Weißweinsauce

Saisonales Marktgemüse

Röstkartoffeln und Naturreis

* * *

Donauwelle

Sahnereis mit Fruchtkompott

Auswahl von Rohmilchkäse mit Birnensenf

€ 39,00 pro Person

Typisch!

Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles

Vegetarischer Kartoffelsalat mit Roter Bete

Matjes mit Hausfrauensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Kieler Sprotten, Lachs- und Makrelenfilet, Eckernförder Bücklingsfilet

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Allerlei Brot mit Holsteiner Küstenbutter

* * *

Senfgurkensuppe mit Nordseekrabben

* * *

Geschmorte Keule vom Holsteiner Salzwiesenlamm
mit Rübenmus und Rotweinjus

Gebratene Schollenfilets auf Wurzelgemüse, dazu grobe Senfsauce

Vegetarischer Schichtkohlaufauf

Saisonale Gemüseauswahl

Kräuterpüree

* * *

Zitronentorte

Schleswig Holsteiner Mädchenröte

Kirsch-Bickbeergrütze mit Vanillesauce

€ 43,00 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Antipasti

Muschelsalat mit Salsa

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Rucola mit Gorgonzola 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 in Rotweinsauce

Gebratenes Meeräschenfilet auf Tomaten-Olivenragout

Gemüsepfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika
und grünem Spargel

Tortellini mit Spinatfüllung in Gemüse-Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln und Kräutergnocchi

* * *

Tiramisu

Creme Caramel

Mousse au Chocolat

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Mediterrane Käsevariation mit Trauben

€ 47,00 pro Person

Unsere Klassiker

Rindermedaillons mit Waldorfsalat

Cocktail von Nordseekrabben

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Roulade vom Rauchlachs mit Kräuter-Frischkäse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Joghurt-, French- und American Dressing

Allerlei Brot mit Butter und Kräuterquark

* * *

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Klassisches Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Gebrautes Lachssteak auf Blattspinat

Bandnudeln in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Ofenwarmer Apfelstrudel

Crème Brûlée von der Vanille

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Zweierlei Schokoladenmousse

€ 49,00 pro Person

Raffinierte Gaumenfreuden de Luxe

Rauchlachs mit Sahne-Meerrettich

Marinierte Flusskrebsschwänze

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Hausgemachte Gänseleber Terrine

Hausgeräucherte Entenbrust auf Tomaten-Aprikosenchutney

Medaillons vom heimischen Schweinefilet auf mariniertem Gemüse

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Joghurt- French- und American-Dressing

* * *

Essenz von Strauchtomaten mit Pistaziennocken

* * *

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
mit Pfefferrahm und grünem Spargelgemüse

Gebratenes Heilbuttfilet
auf Gemüsestreifen mit Safransauce

Steinpilzravioli in mediterranem Gemüsesud

Saisonales Marktgemüse, Kartoffel-Pilzgratin und zweierlei Reis

* * *

Mandarinencreme mit Cointreau

Nougatmousse

Auswahl von Husumer Rohmilchkäsen
mit Birnensenf, Oliven und Trauben

Exotischer Fruchtsalat

Regionale Eis- und Sorbetspezialitäten

€ 58,00 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 mit knusprigem Speck und Würstchen

Salatbuffet mit allerlei Kernen und Croûtons

Bratenaufschnitt mit Remoulade

Aus der Räucherammer: Kieler Sprotten, Lachs und Makrele

Senf-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Heringsmarinaden

* * *

Zarte Putenmedaillons in Calvadosrahmsauce

Knuspriges Rotbarschfilet mit Rieslingsauce

Marktfrisches Gemüse

Kartoffelpüree und Kräuterreis

* * *

Holsteiner Beerengrütze mit Milch

Kieler Bienenstich und frisches Obst

€ 34,00 pro Person

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

Lutter & Wegner Sekt, trocken	0,75 l	€ 26,50
Prosecco Scavy & Ray	0,75 l	€ 33,00
Orangensaft	1,0 l	€ 13,50
Mineralwasser	0,75 l	€ 7,00

Champagner

Perrier-Jouët Grand Brut	0,75 l	€ 90,00
Veuve Cliquot brut	0,75 l	€ 95,00

Cocktails mit Alkohol

LILLET ROUGE

Wein-/Fruchtlikör

- mit Sekt	0,10 l	€ 5,50
- 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

€ 8,00

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

Cocktails ohne Alkohol

PELICAN	€ 7,50
Maracujasirup, Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft	
APPLE FIZZ	€ 7,50
Mangosirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Soda	
ATLANTIC COCKTAIL	€ 6,50
Cranberrynektar, frischer Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Sprite	

Aperitif

Sandemann Sherry	5 cl € 4,50
Tawny Porto	5 cl € 4,60
Martini, Dry, Extra Dry, Rosso	5 cl € 4,50
Pernod	5 cl € 5,50
Campari Bitter, Soda, Orange	5 cl € 7,50

Biere vom Fass

Beck's	0,30 l € 3,40
Alster	0,30 l € 3,40
Franziskaner Weißbier hell	0,30 l € 3,60

Flaschenbiere

Vitamalz	0,33 l € 3,40
Beck's alkoholfrei	0,33 l € 3,40
Franziskaner Weißbier kristall	0,50 l € 5,50
Franziskaner Weißbier dunkel	0,50 l € 5,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l € 5,50

Alkoholfreie Getränke

Niehoff's Vaihinger

Tomatensaft	0,20 l	€ 1,90
Apfelsaft	0,20 l	€ 3,00
Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Traubensaft rot	0,20 l	€ 3,00
Grapefruitsaft	0,20 l	€ 3,00
Ananassaft	0,20 l	€ 3,00
Johannisbeernektar	0,20 l	€ 3,00
Kirschnektar	0,20 l	€ 3,00
Bananennektar	0,20 l	€ 3,00
Maracujanektar	0,20 l	€ 3,00
Cranberrynektar	0,20 l	€ 3,00

Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 2,80
Diverse Saftschorlen	0,40 l	€ 5,50
KiBa	0,40 l	€ 5,80

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

Coca-Cola, light, zero	0,20 l	€ 2,90
Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,20 l	€ 2,90

Schweppes

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

Mineralwasser

Magnus Imperial	0,25 l	€ 2,90
Magnus Imperial	0,75 l	€ 7,00
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 2,90
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 7,00

Heißgetränke

Tasse Café Crème	€ 2,60
Tasse Café Hag	€ 2,60

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

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,40



Weißweine

Deutschland

<p>Weißer Burgunder QbA Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz Lebendige, fruchtige Ausstrahlung mit Noten von Birne und Limette. Dezente, elegante Fruchtsäure.</p>	<p>0,75 l € 24,00</p>
<p>Gutedel Heugumber QbA Hanspeter Ziereisen, Baden Frisch und glasklar. Am Gaumen seidig weich mit Aromen von Birnen.</p>	<p>0,75 l € 28,00</p>
<p>Grauer Burgunder BIO QbA Weingut Wittmann, Rheinhessen Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.</p>	<p>0,75 l € 35,00</p>
<p>Riesling BIO QbA Weingut Wittmann, Rheinhessen Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfucht geprägt. Riecht salzig und besitzt Aromen von reifer Ananas, Steinobst und gelber Kiwi.</p>	<p>0,75 l € 32,00</p>
<p>„Grohsartig“ QbA trocken Weingut Groh, Rheinhessen Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.</p>	<p>0,75 l € 22,00</p>
<p>Laumersheimer Chardonnay QbA trocken Weingut Zelt, Pfalz Vielschichtig, feinfruchtig, viel Schmelz. Das Bouquet ist von Aromen gelber Früchte, Apfel und Honigmelone geprägt, von nussigen Noten begleitet.</p>	<p>0,75 l € 32,00</p>

Österreich**Grüner Veltliner BIO D.A.C**

0,75 l € 34,00

Weingut Loimer, Kamptal

Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, weißem Pfeffer und leicht exotische Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.

Italien**Chardonnay Simboli DOC**

0,75 l € 26,00

La Vis, Trentino

In der Farbe strohgelb mit grünen Nuancen. Angenehm fruchtiger Duft nach Apfel und Ananas. Voller und harmonischer Geschmack.

Frankreich**Touraine Sauvignon AOP**

0,75 l € 22,00

Calvet, Sauvignon Blanc, Loire

Ausdrucksstarker Duft mit Noten von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Blumen. Frisch, fruchtig und rund am Gaumen mit einem guten Gleichgewicht.

Südafrika**Kleine Rust**

0,75 l € 24,00

Stellenrust Winery, Stellenbosch

Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen durch Chenin Blanc und Sauvignon Blanc. Am Gaumen saftig, viel Spiel.

Roséwein**Frankreich****Aix Rosé**

0,75 l € 34,00

Saint Aix, Provence, Aix

Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin sind zu vernehmen.

Rotweine

Deutschland

Ursprung trocken

0,75 l € 35,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz
Rotweincuvée mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern.

Spätburgunder QbA

0,75 l € 28,00

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz
Rote Beeren und eine erfrischende Art prägen ihn als fruchtbetonten, harmonischen Tropfen mittlerer Fülle.

Italien

Chianti Colli Senesi Farnetella

0,75 l € 32,00

Felsina, Toskana
Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant.

Barbera d'Alba

0,75 l € 34,00

Azienda Agricola Corino, Piemont
Berühmt für seine Frucht und seinen Charme, verführt er mit seinem rotbeerigen Früchtekorb, feiner Zwetschge und einem Hauch Mokka. Ein charmanter, dichter Spaßmacher.

Frankreich

Chateau Les Rosiers Bordeaux

0,75 l € 26,00

Weingut Les Rosiers, Bordeaux
Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassis-
aromen.

Réserve Spéciale Syrah

0,75 l € 26,00

Gérard Bertrand, Südfrankreich
Am Gaumen reif und mollig, körperreich, dicht und kraftvoll, mit saftig verführerischer Frucht und feiner Kräuterwürze, elegant umrahmt von feinkörnigem Tannin.

Spanien

Tempranillo Ibéricos Rioja DO 0,75 l € 28,00

Miguel Torres, Rioja

Am Gaumen extrem verführerisch mit spürbarem, doch sanft eingebundenem Tannin, im Finale lang und anhaltend mit feiner Würze.

Vinea Crianza DO Cigales 0,75 l € 30,00

Finca Museum, DO Cigales

Ausdrucksstarker, sortentypischer Tempranillo. Großartige Struktur und ein Bouquet mit Noten von Vanille, Gewürzen, Nelken, Lakritz und Cassis. Eine feine Säurestruktur.

Australien

Stickleback Red 0,75 l € 28,00

Heartland Wines, Süd-Australien

Cabernet Sauvignon, Shiraz und Grenache verleihen eine komplexe, reichhaltige Aromenvielfalt mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren. Würzig und sanfte Tannine.

Südafrika

Jan Fiskaal Merlot 0,75 l € 20,50

MAN Family Wines, Coastal Region

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und schmeichelnden Tanninen.

Sekt

Deutschland

ATLANTIC Sekt Extra trocken 0,75 l € 29,50

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg

Tolles, feines Mousseux! Harmonischer Dreiklang, bei dem sich Kompaktheit, runder Geschmack und lebendige Säure in idealer Weise ergänzen.

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.

Firmenfeier Basispauschale

- Raummiete für einen Veranstaltungsraum entsprechend der Personenzahl
- Raumdekoration mit farbigen Floorspots
- Basis-Tischdekoration und Kerzen
- Empfang mit einem Cocktail (mit und ohne Alkohol) von DECK 8 – Barchef Ravindra Silva
- Üppiges saisonales und regionales Buffet unserer Küche
- Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

€ 42,00 pro Person (buchbar ab 30 Personen)

Getränkepauschale

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

4 Stunden: € 39,00 pro Person

Jede weitere Stunde: € 9,00 pro Person

ATLANTIC Wine & Dine

Auftakt auf DECK 8:

Beginnen Sie den Abend mit einem weiten Blick über die Kieler Förde.
Wir servieren Ihnen als fliegende Vorspeise:

Lauwarmes Medaillon vom Hummer
an Vanilleschaum

Dazu servieren wir ein Glas Champagner.

Menü im Weintresor:

Genießen Sie die exklusive und stimmungsvolle Atmosphäre
unseres Weintresors und lassen sich von unserem Küchenteam verwöhnen:

Tatar vom Rind
mit Zitrus-Salsa

Tomatenconsommé
mit Basilikumklößchen

Heilbutt auf Saltimboccapüree
und Jus

Thymian-Honigparfait
mit Schokoladenmousse und Orangenkompott

Zu allen Gängen servieren wir korrespondierende Weine und stellen Ihnen diese kurz vor.

Der Pauschalpreis beinhaltet das Menü, den Champagner zur Begrüßung und die begleitenden Weine sowie die Nutzung der genannten Räumlichkeiten.

€ 123,00 pro Person (ab 12 bis 40 Personen)

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

HOCHZEITEN

Im ATLANTIC Hotel Kiel geht es für Ihr Ja-Wort hoch hinaus: Lassen Sie sich in traumhafter Atmosphäre in der rundum verglasten Roof-Lounge Bar DECK 8 trauen.

Bei Sonnenschein stoßen Sie mit Ihren Gästen auf der Dachterrasse in 38 m Höhe an und genießen den aufregenden Panoramablick über die Kieler Förde. Die Fortsetzung der rauschenden Hochzeitsfeier mit Panorama-Fördeblick ist im Veranstaltungsraum „Förde“ für bis zu 250 Personen möglich.

Für Hochzeitsfeiern, die im kleinen, feinen Kreis stattfinden, bietet sich der einzigartige Weintresor mit seiner besonderen Atmosphäre an. Und wann trauen Sie sich?

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.

€ 93,00 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.

€ 116,00 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.

€ 153,00 pro Person (ab 50 Personen)

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

ANGEBOTE

Standesamtliche Trauung auf DECK 8



Für Ihr JA-Wort geht es hoch hinaus: Lassen Sie sich in traumhafter Atmosphäre in der rundum verglasten Roof-Lounge Bar DECK 8 trauen.

Die moderne und elegante Bar hat Platz für bis zu 46 Personen und gibt Ihrer Trauung in stilvollem Ambiente einen unvergesslichen Rahmen. Bei Sonnenschein stoßen Sie mit Ihren Gäste auf der Dachterrasse an und genießen den aufregenden Panoramablick über die Kieler Förde.

Weitere Informationen zur Buchung erhalten Sie unter: <https://www.kiel-sailing-city.de/angebote/maritime-hochzeiten/trauungsorte/deck-8-atlantic-hotel-kiel.html>.

Bei der Planung der anschließenden Feier berät Sie unser Experten-Team. Unser Ziel: Dieser einmalige Tag soll Ihnen und Ihren Gästen in einmalig schöner Erinnerung bleiben!

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 49,50 (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.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket* zum ATLANTIC Hotels Veranstaltungsort zum bundesweiten Festpreis beträgt:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)	Veranstaltungsticket einfache Fahrt vollflexibel (immer verfügbar)
- für die 2. Klasse € 49,50	- für die 2. Klasse € 69,50
- für die 1. Klasse € 79,50	- für die 1. Klasse € 99,50

Dieses Angebot gilt für alle Veranstaltungen (Kongresse, Tagungen, Seminare u. ä.) in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven und Essen im Jahr 2017.

Buchen Sie online und sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket auf Ihrer Wunschstrecke. Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.atlantic-hotels.de/db-veranstaltungsticket>

Oder buchen Sie Ihre Reise telefonisch unter der Service-Nummer +49 (0)1806 - 31 11 53** mit dem Stichwort „ATLANTIC Hotel“ und halten Sie Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit.

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



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

* Vorausbuchungsfrist mindestens 3 Tage. 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. Das Veranstaltungsticket gilt nicht in der Nord-Ostsee-Bahn. Bahn-Card 25- und Bahn-Card 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Beachten Sie bitte, dass für die Bezahlung mittels Kreditkarte ab dem 04.11.2014 ein Zahlungsmittelentgelt entsprechend Beförderungsbedingungen für Personen durch die Unternehmen der Deutschen Bahn AG (BB Personenverkehr) erhoben wird.

** Die Hotline ist Montag bis Samstag von 7.00–22.00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 20 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, maximal 60 Cent pro Anruf aus den Mobilfunknetzen.

CO₂-RECHNER

Die Klimabilanz Ihrer Veranstaltung

Mit Hilfe unseres ATLANTIC CO₂-Rechners können Sie berechnen, welche Klimawirkung von Ihrer Veranstaltung ausgeht. Wenn Sie möchten, können Sie am Ende der Berechnung auch einen Klimaschutzbeitrag buchen. Die entsprechenden CO₂-Emissionen spart unser Partner „atmosfair“ dann in Klimaschutzprojekten wieder ein. Dies wird Ihnen durch ein Zertifikat bezeugt, dass Sie den Teilnehmern der Veranstaltung vorzeigen oder aushändigen können.

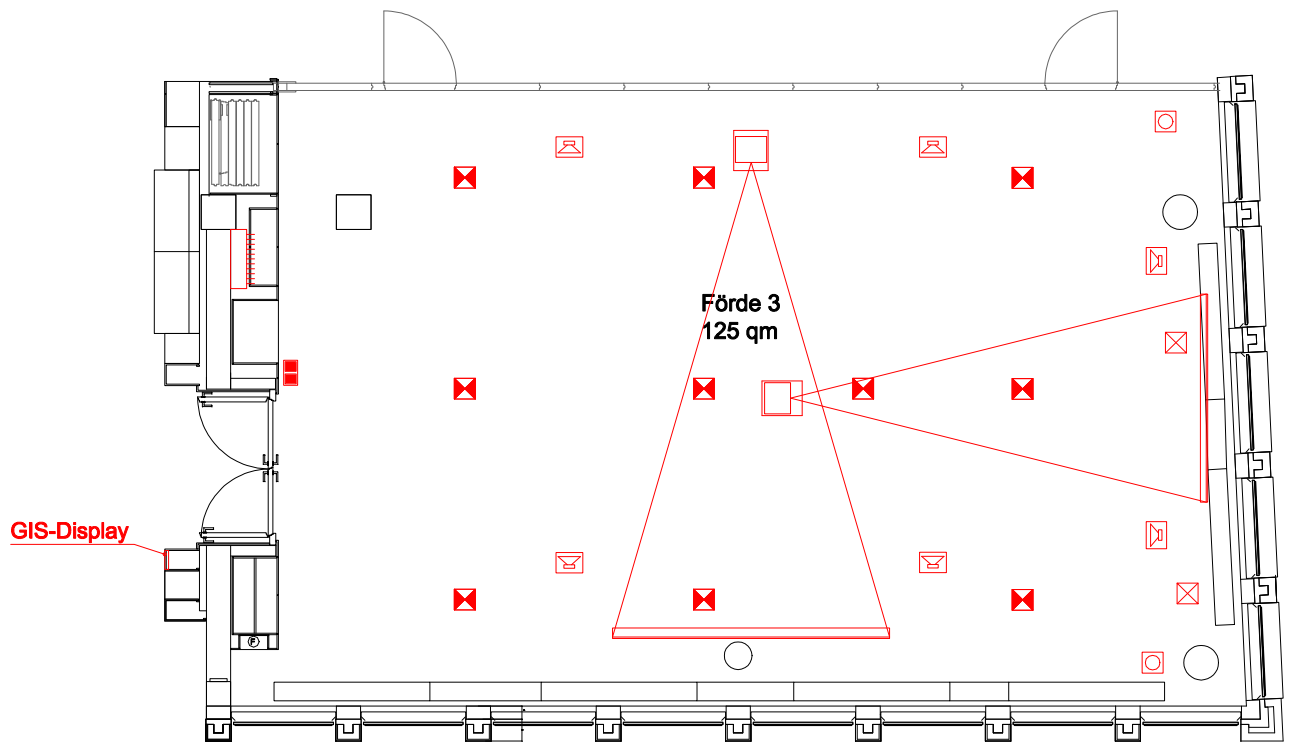


Innerhalb des CO₂-Rechners sind die Daten zu Nutzfläche, Energieverbrauchswerten, Jahresheizbedarf, Tagungsräumen, Pauschalen usw. unseres Hauses direkt hinterlegt, so dass Sie exakt die entstehenden CO₂-Emission berechnen können.

Der ATLANTIC CO₂-Rechner

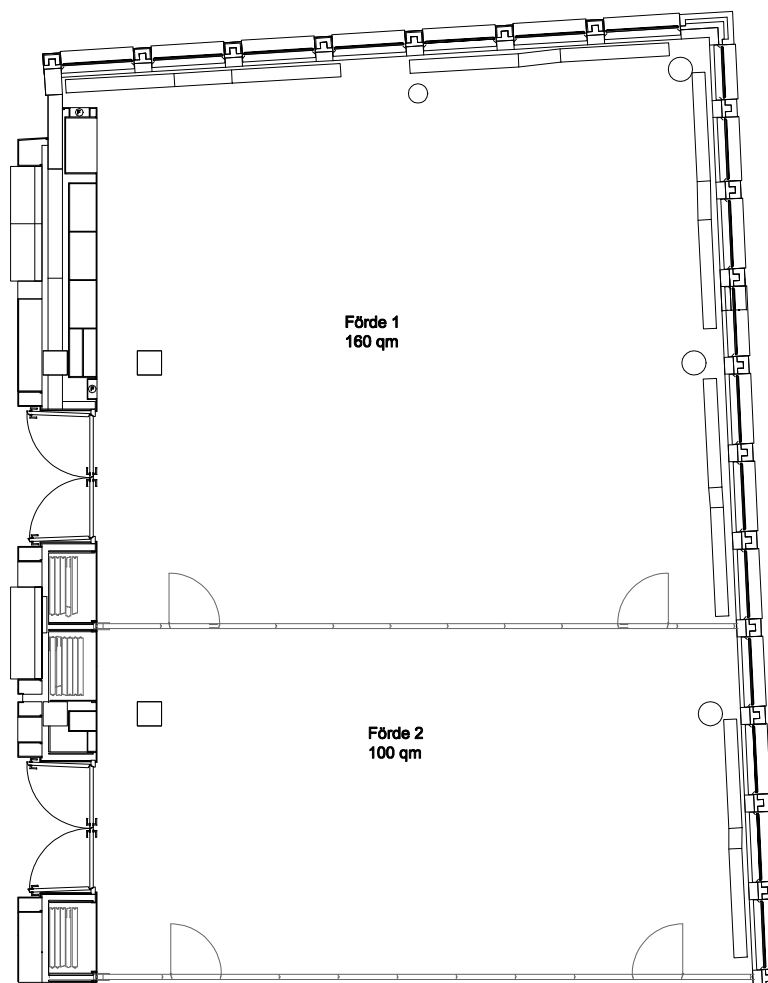
Sie gelangen zu unserem CO₂-Rechner unter www.smart-tagen-und-feiern.de

Förde 3



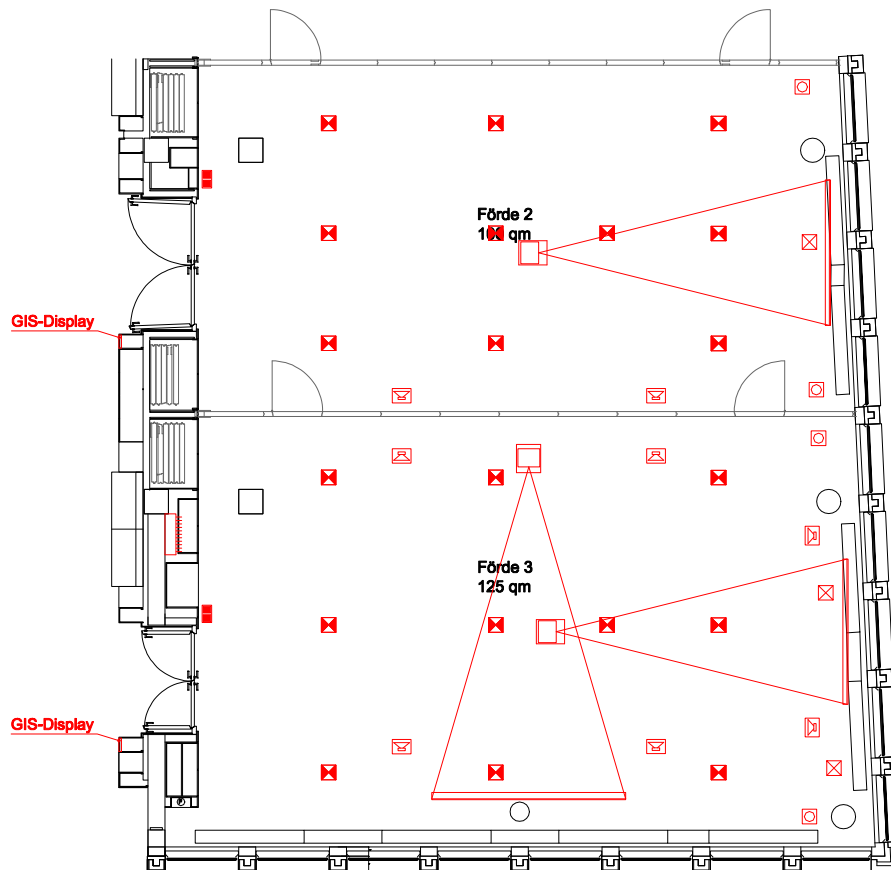
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	39 x 220 V / 2 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1+2



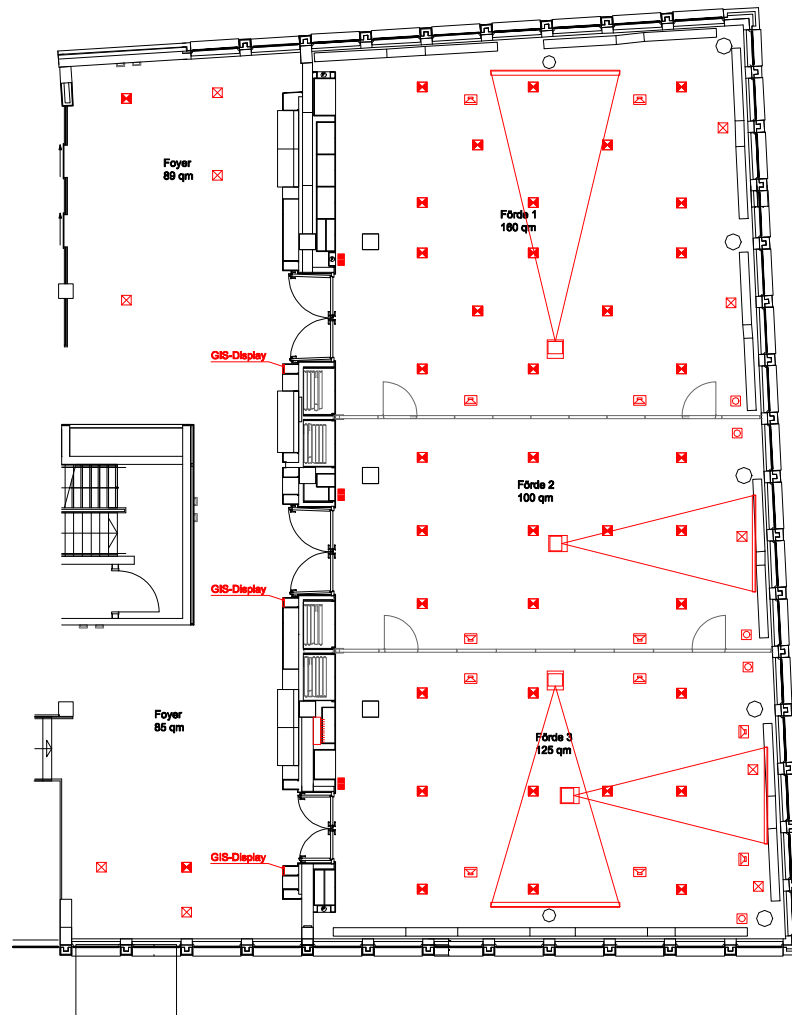
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 4 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 2 + 3

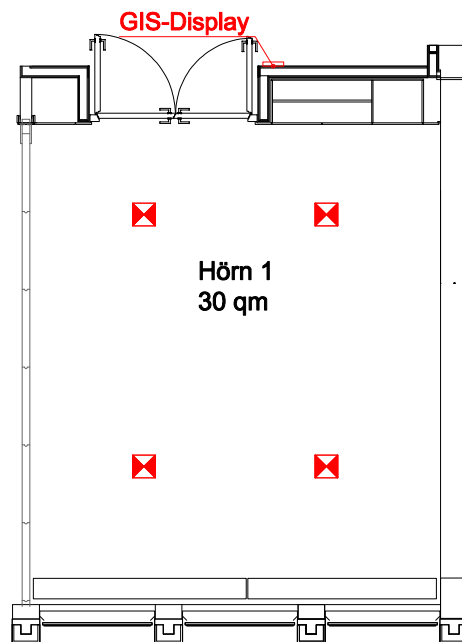


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	77 x 220 V / 4 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1+2+3

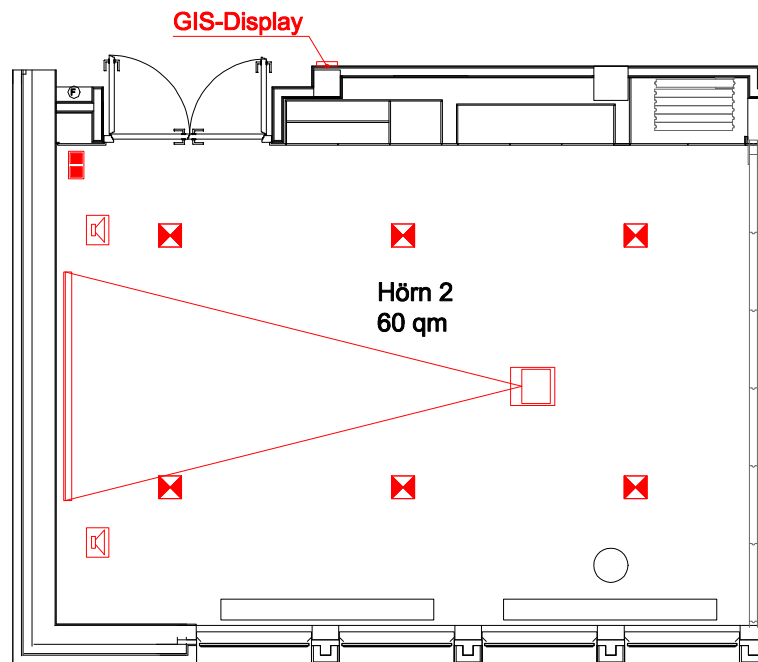


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	131 x 220 V / 3 x 16A / 2 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Hörn 1

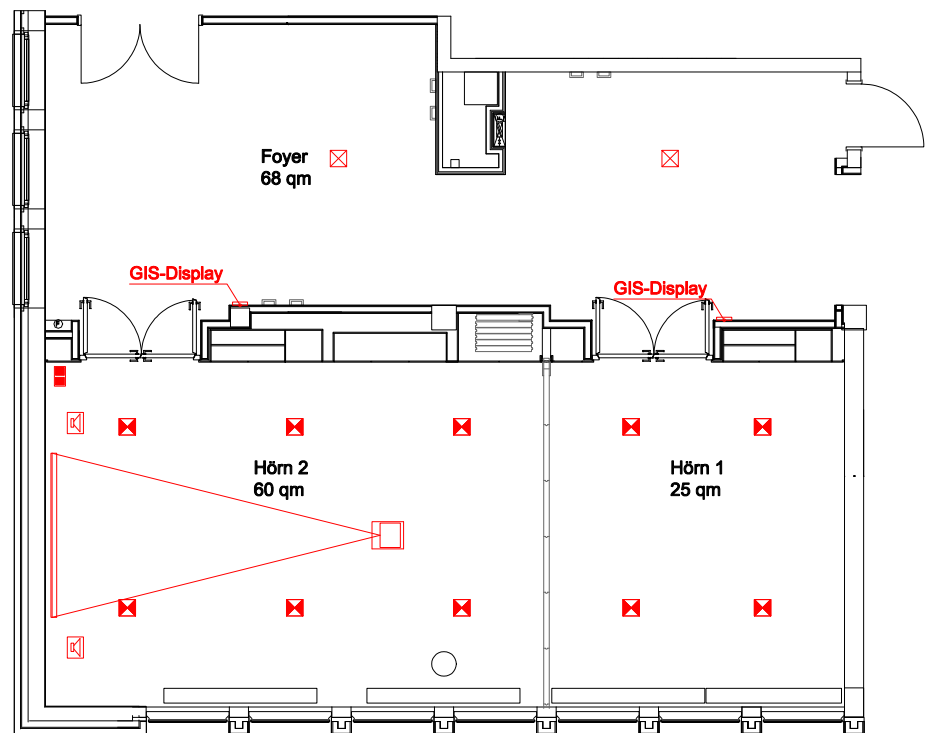
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 2

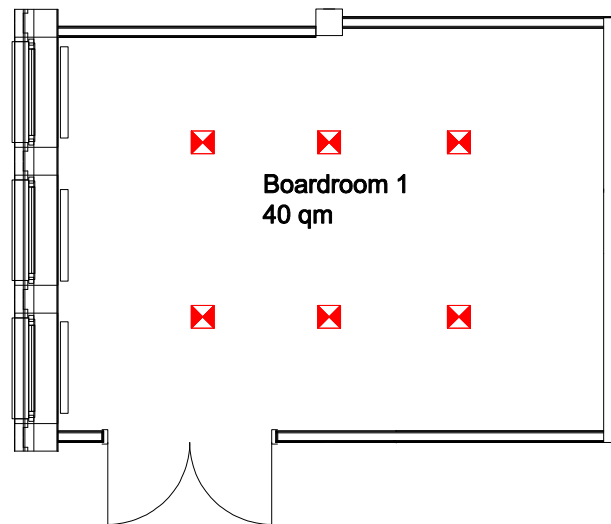


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 220 V
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 1+2

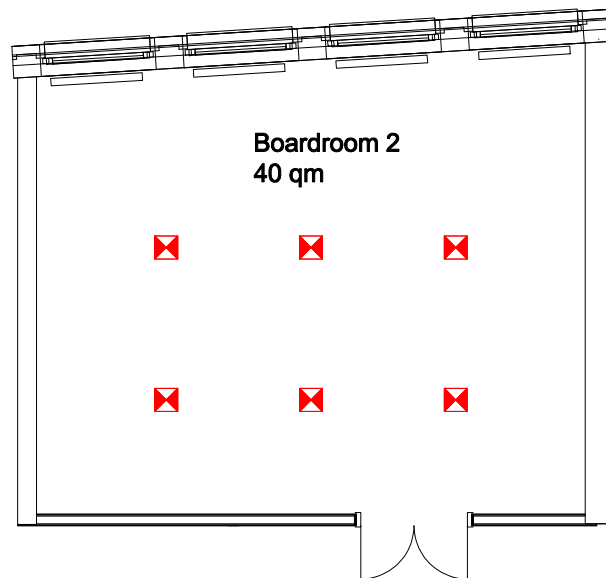


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	35 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

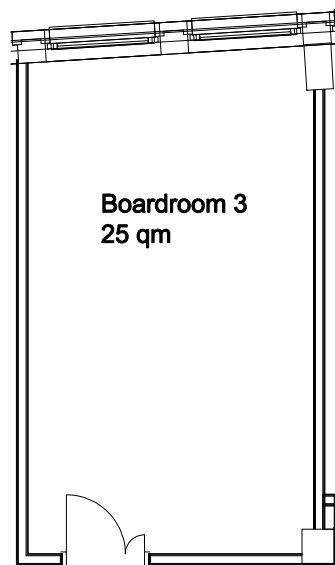
Boardroom 1

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

Boardroom 2



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

Boardroom 3

Tageslicht	x
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	5 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
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	500,00	3.200,00	1.250,00
Förde 2	100	300,00	2.000,00	800,00
Förde 3	125	375,00	2.500,00	950,00
Förde 1+2	260	800,00	5.200,00	2.050,00
Förde 2+3	225	675,00	4.500,00	1.750,00
Förde 1+2+3	385	1.200,00	7.700,00	3.000,00
Hörn 1	30	120,00	600,00	300,00
Hörn 2	60	180,00	1.200,00	450,00
Hörn 1+2	90	300,00	1.800,00	750,00
Board Room 1	40	120,00	600,00	300,00
Board Room 2	40	120,00	600,00	300,00
Board Room 3	25	90,00	400,00	190,00

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

Cocktailkurs auf DECK 8



Die Welt der Cocktails kennenlernen, unter der charmanten Anleitung unseres Teams selber mixen und probieren.

Ein ideales Rahmenprogramm für Gästegruppen mit begrenztem Zeitfenster für einen munteren Einstieg in den Abend. Für den kleinen Hunger zwischendurch reichen wir eine kleine Tapas-Auswahl.

Ort: DECK 8 – die Bar im ATLANTIC Hotel Kiel

Zeit: Nach Anmeldung für 2 Stunden am (späten) Nachmittag

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.

Houserunning



Sind Sie schon einmal die Wände hochgegangen? Nein? Wir können Ihnen das Gegenteil anbieten!

Erleben Sie Nervenkitzel und Bauchkribbeln beim Houserunning an der Kieler Förde: Sie werden mit einem Sicherheitsgurt ausgestattet und spazieren vom Dach des ATLANTIC Hotel Kiel die Hauswand hinunter. Sie sind natürlich doppelt gesichert und werden von fachkundigem Personal betreut.

Das außergewöhnliche Rahmenprogramm für Veranstaltungen und Tagungen.

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

Stadtrundfahrt im Oldtimerbus



Genießen Sie den Ausblick aus unseren Oldtimerbussen der 50er und 60er Jahre und gestalten Sie Ihre Stadtrundfahrt individuell.

Unsere fahrenden Kulturgüter sind garantiert ein Eyecatcher und verfügen über 24–42 Fahrgastplätze. Außerdem sind unsere Oldtimerbusse gern gesehene Hochzeitsgäste und eignen sich hervorragend für Shuttle Services.

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

avt plus media service

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

OPUS Showtechnik GmbH
Speckenbeker Weg 154
24113 Kiel
Tel. 0431 – 647020
info@opus-kiel.de

OPUS GMBH
SHOWTECHNIK

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



DJ

DJ Patrick Ziemer
Rutkamp 61
24111 Kiel
Tel. 0175 – 2995999
dj@patrickziemer.de



Band

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

Musik die Atmosphäre schafft

CHAPEAU!

Fotograf

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

OUR FOCUS
PHOTOGRAPHY

Eventagentur

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



wave incentive

Nord Event GmbH
Alter Wandrahm 19–20
20457 Hamburg
Tel. 040 – 2000640
info@nordevent.de



NORD EVENT

Mobilitätspartner

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

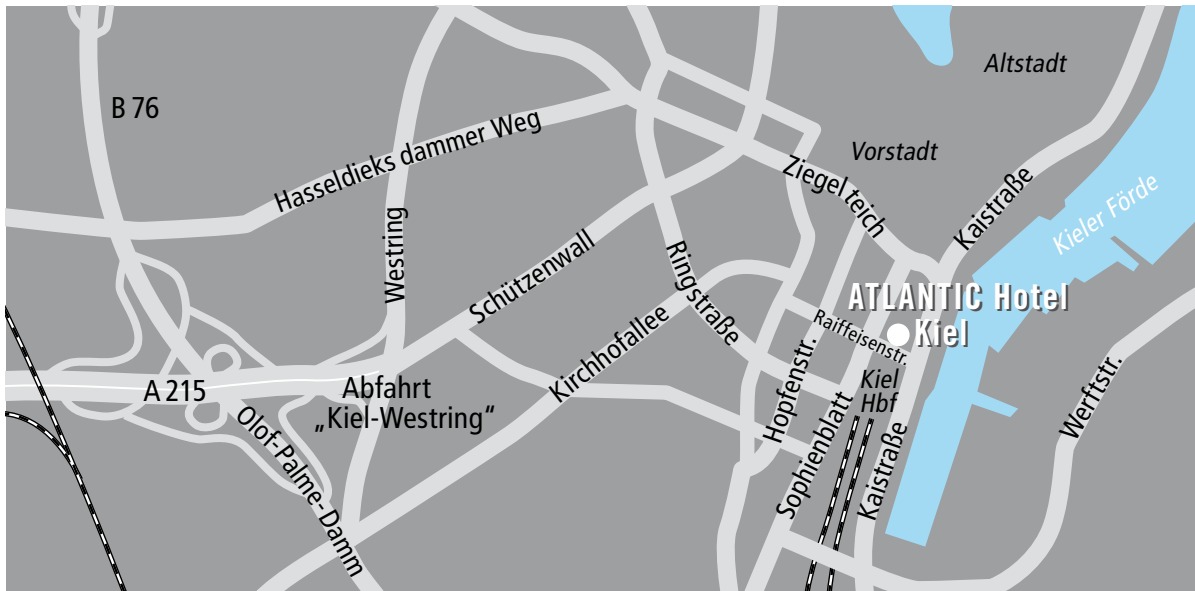
LIMOUSINE  PLUS

**Team Training
& Incentives**

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

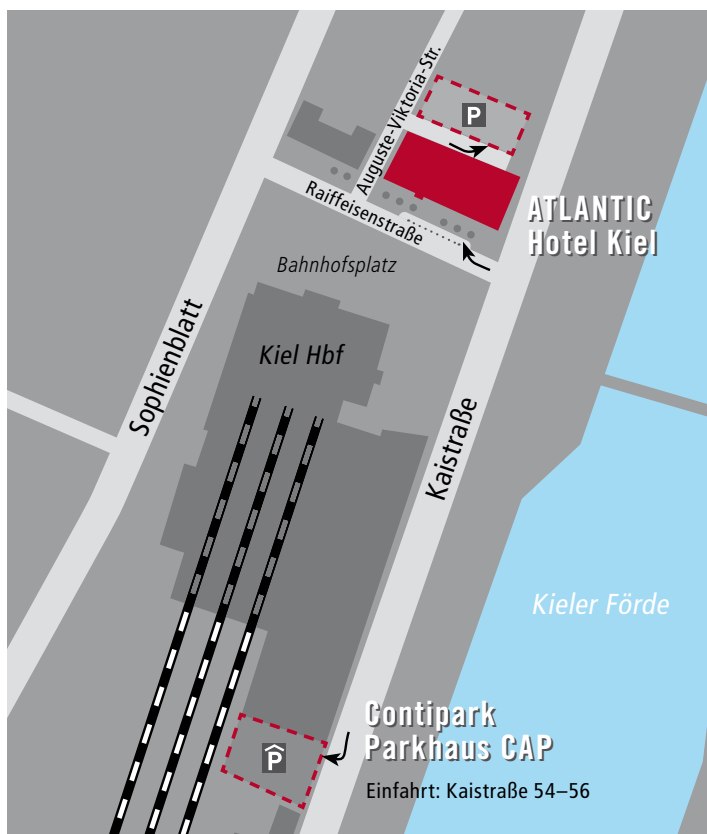


ANREISE UND PARKEN



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 die Straße Schützenwall. Nach 1,2 km biegen Sie rechts in die Straße 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.



Parkmöglichkeiten befinden sich unmittelbar hinter dem Hotel, mit der Zufahrt über die Auguste-Viktoria-Straße. Die Abrechnung erfolgt an der Hotelrezeption.

Parkplatz-Tarife

Jede angefangene Stunde:	€ 2,00
Ab 6. bis 24. Stunde:	€ 12,00
Kongressticket Tagessatz:	€ 6,00

ANSPRECHPARTNER

Charmant, herzlich, kompetent, aufmerksam, fachkundig, genau, leidenschaftlich, offen – das ist eine Auswahl an positiven Eigenschaften, die auf unser dynamisches Trio zutreffen. Am besten, Sie lernen das Team persönlich kennen!



Eggert Harms
Veranstaltungsleiter
Stellvertretender Direktor
Telefon: 0431 – 37499 562
E-Mail: eharms@atlantic-hotels.de



Sonja Will
Veranstaltungsassistentin
Telefon: 0431 – 37499 563
E-Mail: swill@atlantic-hotels.de



Rebekka Simmich
Veranstaltungsassistentin
Telefon: 0431 – 37499 561
E-Mail: rsimmich@atlantic-hotels.de