SMART TAGEN IM ATLANTIC HOTEL KIEL

CERTIFIED CONFERENCE HOTEL

CERTIFIED GREEN HOTEL

Qualitätsmanagement DQS ISO 9001:2015

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

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, großzügige und helle Foyers sowie eine Raucherlounge. 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
- Kaffeepausen
- Tagungstechnik
- Tagungsmenüs
- Tagungsbuffets
- Fingerfood
- Imbiss
- Getränke
- Angebote
- CO_2-Rechner
- 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, herzhafte und fruchtige, 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, herzhafte und fruchtige, z.T. saisonale Leckereien unserer Küche
- Persönliche Betreuung durch einen Ansprechpartner unseres Hauses, den Sie auch während der Tagung telefonisch erreichen können.

€ 65,00 pro Person / Tag

Brain-Food-Tagung

- Veranstaltungsraum
  - Tagungsraum mit Klimatisierung und Tageslicht
  - Begrüßung am Platz mit grünen Äpfeln, Traubenzucker und Erfrischungstüchern
  - Stimmungsvolle Raumdekoration mit Blumen, Kerzen, Floorspots und Musik
  - Mineralwasser und verschiedene Säfte im Tagungsraum unbegrenzt
  - 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
- Verpflegung
  - Begrüßung mit fruchtigem Smoothie, Müsliriegel, Kaffee und Tee am Morgen
  - ATLANTIC Breaks am Vormittag und Nachmittag mit Kaffee, Tee und einer Saftbar, viel Obst und frischen Früchten, Joghurt, Müsliriegeln und Vollkorn-Leckereien
  - Mittagessen mit knackigen Salaten, leichten Hauptgerichten und fruchtigem Dessert
  - Kombucha (wirkt entgiftend/ entschlackend) oder Softgetränk zum Mittagessen

€ 79,00 pro Person / Tag

Tagungspauschale gemäß VDR – Certified Conference Hotel

- Bereitstellung und Raummiete für den Haupt-Tagungsraum der Personenzahl entsprechend
  - Klimatisierung und Tageslicht
  - 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: Zwei Softgetränke im Tagungsraum, je eines am Vormittag und Nachmittag
- Eine Pause am Vormittag mit unbegrenzt Kaffee und Tee sowie Gebäck, Obst/ Joghurt und Gemüsesticks
- Ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3-Gang-Menü (belegungsabhängig) nach Wahl des Küchenchefs
- Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen
- Eine Pause am Nachmittag mit unbegrenzt Kaffee, Tee und Gebäck
- Persönliche Betreuung durch einen Ansprechpartner unseres Hauses, den Sie auch während der Tagung telefonisch erreichen können.

ab € 63,00 pro Person / Tag

Alle angegebenen Preise verstehen inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

KAFFEEPAUSEN

ATLANTIC Break – die Kaffeepause im ATLANTIC Hotel Kiel

... Gespräche intensivieren, diskutieren und fachsimpeln ...
... kurz abschalten und eine frische Förde-Brise spüren ...
... ein Besuch der Smoker's Lounge auf gleicher Ebene ...
... ein kurzer E-Mail-Check im Business-Corner ...
... Ruhe tanken in unseren weitläufigen Foyers ...

Das weckt die Lebensgeister!
Frischer Filterkaffee und aromatische Tees sind in allen Kaffeepausen inkludiert. Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso und Latte Macchiato bieten wir Ihnen nach vorheriger Absprache als Ergänzung.

Stärken und erfrischen!
Süß, herzhaft und fruchtig ...
Zu jeder Zeit gibt es kleine Leckereien unserer Küche,
zum Beispiel:
- luftig lockere Mandelcroissants, zarte Teriyaki Hähnchbrustspieße, frischer Obstsalat im Glas
- Mini Berliner Ballen, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Naturjoghurt mit Frucht-Topping
- Überraschungseier und Schokoriegel, knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip, Weintrauben grün und blau

Kulinarische Überraschung:
Am Nachmittag überraschen wir Ihre Gäste mit frischen Waffeln und servieren dazu cremiges Vanilleeis und heiße Kirschen. Buchbar zum Preis von € 4,50 pro Person.

Das Highlight:
Die Kaffeepause inklusive Weitblick: Genießen Sie Ihre Pause in der Roof Lounge Bar DECK 8 mit Dachterrasse und Blick über Kiel und die Kieler Förde.

Energietankstelle

Hier wird Ihr Akku wieder aufgeladen!
Zusätzlich zu Ihrer gebuchten Tagungspauschale bieten wir Ihnen unsere Energietankstelle an:
- Traubenzucker
- Handobst
- Energydrink
- Müsliriegel
- Pfefferminztaler
- Pocket Coffee

Buchbar zum Preis von € 9,50 pro Person.

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 1.024 kbit/s	€ 35,00 pro Stück / Tag
- Exklusiver VDSL-Anschluss 25.000 kbit/s	€ 100,00 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
- Beamer 2.500 / 4.000 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
- Overhead Projektor 400 Watt mit Folien + Stiften	€ 15,00 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	€ 35,00 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
€ 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 Calvadossauce,
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 Pistazienbisquit und Hibiskusreduktion
€ 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

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 Schichtkohlauflauf

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 Kalbsgeschnetzeltes

Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat

Bandnudeln in Pilzsauce

Kartoffelgratin und Kräuterspätzle

Saisonales Marktgemüse

* * *

Ofenwarmer Apfelstrudel

Creme 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 Räucherkammer: 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

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 10 Stück pro Sorte an.

Bunt belegte Baguette-Canapées

- Räucherlachs und Sahne-Meerrettich	€ 3,00
- Gebeizter Lachs und Senf-Honigsauce	€ 3,00
- Roastbeef und Remoulade	€ 3,00
- Holsteiner Katenschinken	€ 3,00
- Bernsteiner Käse	€ 3,00
- Nordseekrabben	€ 4,00
- Husumer Rohmilchkäse	€ 4,00

Kalte Köstlichkeiten

- Grissini mit Lammschinken	€ 3,00
- Hausgeräucherte Entenbrust mit Aprikosen-Tomatenchutney	€ 3,00
- Gemüsesticks mit Kräuter-Dip	€ 2,50
- Matjestatar auf Vollkornbaguette	€ 3,00
- Rauchlachsroulade mit Frischkäse	€ 3,00
- Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto	€ 2,50
- Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter	€ 2,50

Warme Leckereien

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

Süße Raffinessen

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	€ 2,00
- 2 kleine Windbeutel auf Beerenragoût	€ 2,00
- 2 Mini Muffins	€ 2,00
- Kleines Birnentörtchen mit weißer Schokolade	€ 2,50
- Obstsalat im Glas	€ 2,00
- Mohnmousse im Gläschen	€ 2,50
- Schokoladenbrownie mit Vanilleschaum	€ 2,50
- *Im Sommer:* Marinierte Erdbeeren	€ 3,50

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 herzhafte Tagessuppe
- Brot und Butter

Vorspeisen

Wählen Sie aus unseren Vorspeisen:
3 Gerichte für das kleine Buffet
4 Gerichte für das mittlere Buffet
5 Gerichte für das große Buffet

- ☐ Matjestatar auf Vollkornbaguette
- ☐ Matjes mit Hausfrauensauce
- ☐ Räucherlachs mit Sahne Meerrettich
- ☐ Kräutergebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce
- ☐ Rauchlachsroulade mit Frischkäse
- ☐ Heringshappen in Dijonsenfsauce und in Apfelvinaigrette
- ☐ Salat von Eismeershrimps
- ☐ Muschel-Gemüsesalat
- ☐ Kieler Sprotten
- ☐ Eckernförder Makrelenfilet aus dem Rauch
- ☐ Kleine Fischbrötchen

- ☐ Hausgeräucherte Hähnchenbrust auf Gemüsesalat
- ☐ Vitello Tonnato
- ☐ Holsteiner Katenschinken
- ☐ Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
- ☐ Rindfleischsalat

- ☐ Kleines Laugengebäck mit Frischkäse und Butter
- ☐ Gemüsesticks mit Dips
- ☐ Käse-Igel
- ☐ Kirschtomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto
- ☐ Pilzsalat im Gläschen
- ☐ Antipasti

Warme Snacks

Wählen Sie aus unseren warmen Snacks:
2 Gerichte für das kleine Buffet
3 Gerichte für das mittlere Buffet
4 Gerichte für das große Buffet

- ☐ Lachs im Blätterteig
- ☐ Fisch im Backteig mit Remouladensauce

- ☐ Hähnchenspieße mit Dips
- ☐ Rinderspieße mit Dips
- ☐ Kleine Frikadellen mit Mostrich
- ☐ Rostbratwürstle
- ☐ Kleiner Leberkäse
- ☐ Chicken Nuggets mit Dips
- ☐ Currywurst
- ☐ Mini Toast Hawaii
- ☐ Kleine Bockwürstchen mit Ketchup und Senf
- ☐ Pikantes Plundergebäck
- ☐ Kleine Pizza Calzone

- ☐ Gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark
- ☐ Mini Frühlingsrollen mit Chilisauce
- ☐ Gebackene Dim Sum mit Sojasauce
- ☐ Vegetarische Mini Quiche

Evtl. Ergänzungen oder Tausch via Küchenchef.

Hauptgerichte

Wählen Sie aus unseren Hauptgerichten:
0 Gerichte für das kleine Buffet
1 Gericht für das mittlere Buffet
2 Gerichte für das große Buffet

- ☐ Fischragout in Gemüserahm
- ☐ Labskaus im Gläschen mit Gewürzgurke und Rollmops
- ☐ Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm
- ☐ Hähnchenpfanne mit asiatischem Gemüse und Sesamsauce
- ☐ Chili con Carne
- ☐ Rübenmus mit Kasselerwürfeln
- ☐ Lasagne Bolognaise
- ☐ Lachslasagne
- ☐ Gemüselasagne
- ☐ Tortellini gefüllt mit Spinat
- ☐ Pilzravioli in Tomaten-Kräutersauce

Desserts

Wählen Sie aus unseren Desserts:
2 Gerichte für das kleine Buffet
3 Gerichte für das mittlere Buffet
4 Gerichte für das große Buffet

- ☐ Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- ☐ Melonen-Minzsalat
- ☐ Ananas-Salat
- ☐ Salat von frischen Früchten

- ☐ Kleine Windbeutel
- ☐ Schokoladenbrownies
- ☐ Kleine Birnentörtchen
- ☐ Kleine Schwarzwälder-Kirschrolle
- ☐ Käsekuchen

- ☐ Amarettocreme
- ☐ Beerenmousse
- ☐ Mandarinencreme
- ☐ Kokoscreme
- ☐ Joghurt-Orangenmousse
- ☐ Zweierlei Schokoladenmousse
- ☐ Sahnereis mit Zimt und Zucker

Preise

Das kleine Imbissbuffet: € 19,50
Das mittlere Imbissbuffet: € 24,00
Das große Imbissbuffet: € 26,50

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

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

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

Niehoffs 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	€	4,50
Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	3,80
Cappuccino	€	3,20
Latte Macchiato	€	3,40
Milchkaffee	€	3,40

Weißweine

Deutschland

Weißer Burgunder QbA Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz Lebendige, fruchtige Ausstrahlung mit Noten von Birne und Limette. Dezente, elegante Fruchtsäure.	0,75 l	€ 24,00
Gutedel Heugumber QbA Hanspeter Ziereisen, Baden Frisch und glasklar. Am Gaumen seidig weich mit Aromen von Birnen.	0,75 l	€ 28,00
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.	0,75 l	€ 35,00
Riesling BIO QbA Weingut Wittmann, Rheinhessen Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfrucht geprägt. Riecht salzig und besitzt Aromen von reifer Ananas, Steinobst und gelber Kiwi.	0,75 l	€ 32,00
„Grohsartig“ QbA trocken Weingut Groh, Rheinhessen Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.	0,75 l	€ 22,00
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.	0,75 l	€ 32,00

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.

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)

- für die **2. Klasse € 49,50**
- für die **1. Klasse € 79,50**

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die **2. Klasse € 69,50**
- 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.*

CO_2-RECHNER

Die Klimabilanz Ihrer Veranstaltung

Mit Hilfe unseres ATLANTIC CO_2-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 CO_2-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 CO_2-Rechners sind die Daten zu Nutzfläche, Energieverbrauchswerten, Jahresheizbedarf, Tagungsräumen, Pauschalen usw. unseres Hauses direkt hinterlegt, so dass Sie exakt die entstehenden CO_2-Emmission berechnen können.

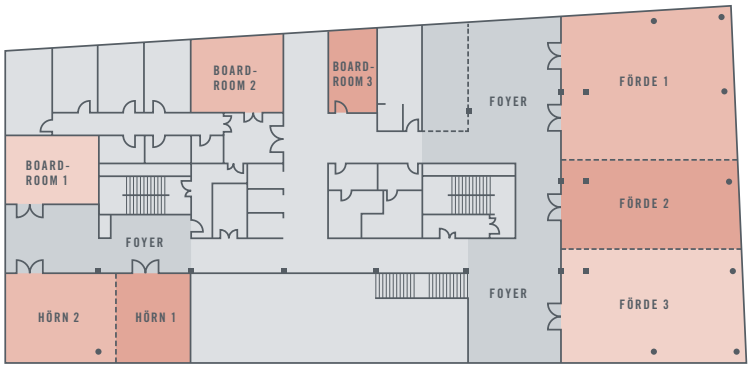
Der ATLANTIC CO_2-Rechner

Sie gelangen zu unserem CO_2-Rechner unter **www.smart-tagen-und-feiern.de**

RÄUME

Auf dem Conferencedeck unseres Hauses erwarten Sie acht mit modernster Technik ausgestattete, klimatisierte Veranstaltungsräume mit Platz für bis zu 500 Personen, großzügige und helle Foyers sowie eine Raucherlounge.

Besondere Highlights sind die Tagungsräume mit Blick zur Kieler Förde, der atmosphärische Weintresor sowie DECK 8 – die Bar mit Dachterrasse und Panoramablick auf Kiel.



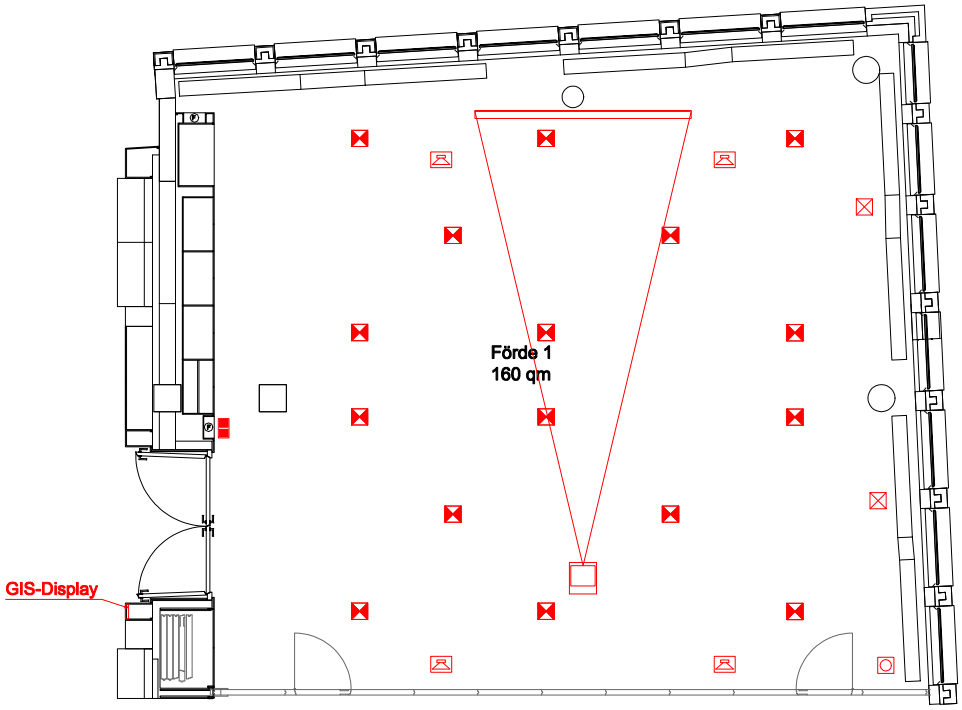
Kapazitäten

	m²	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	30	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	90	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

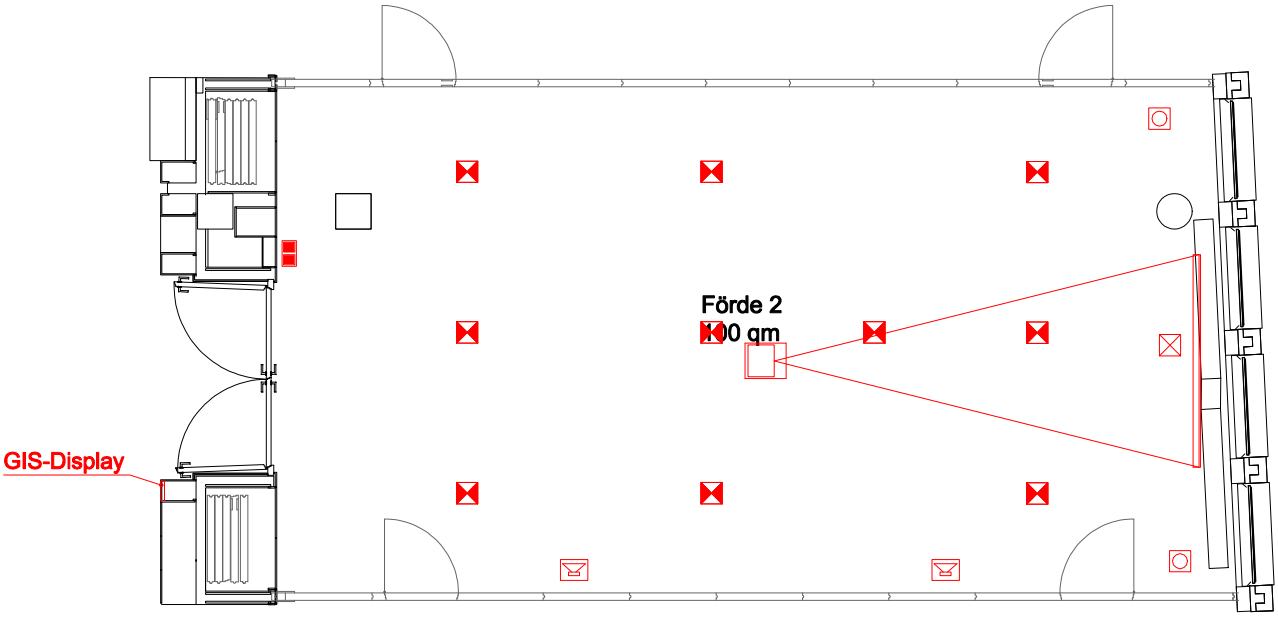
Hier gewinnen Sie einen Überblick über die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume:

Förde 1



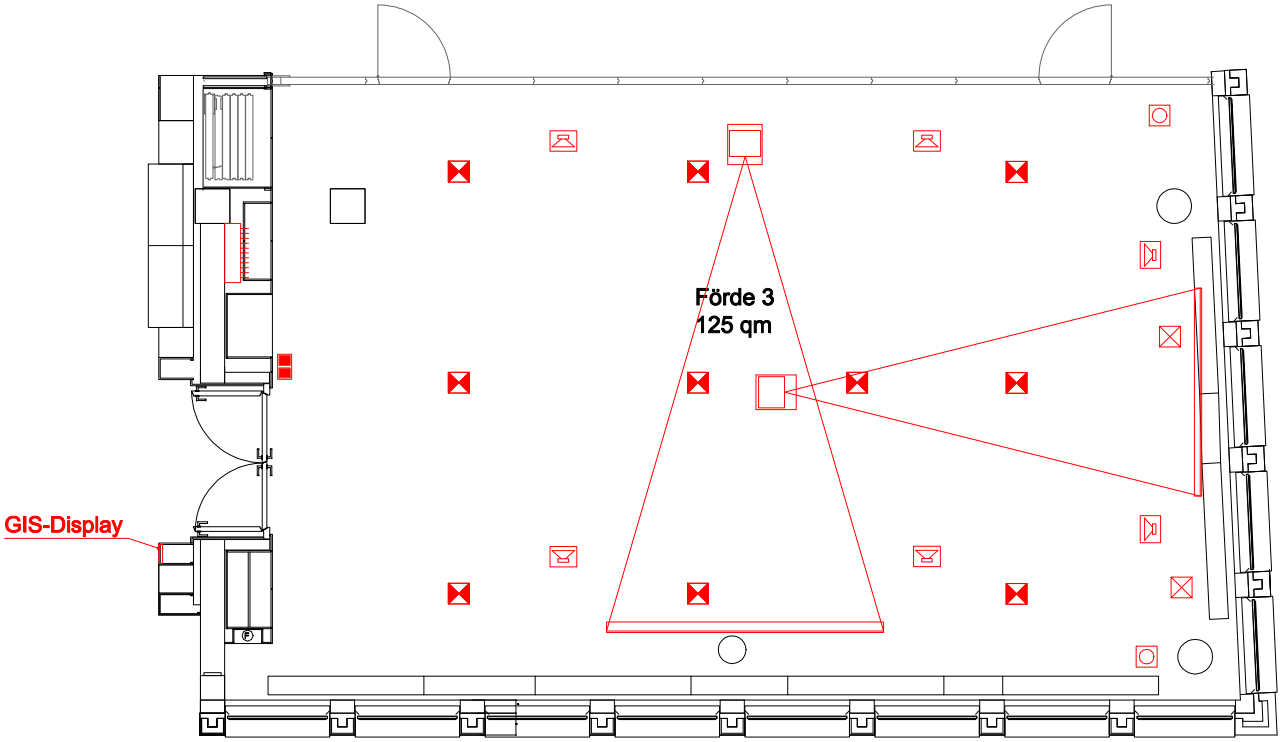
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	54 x 220 V / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 2



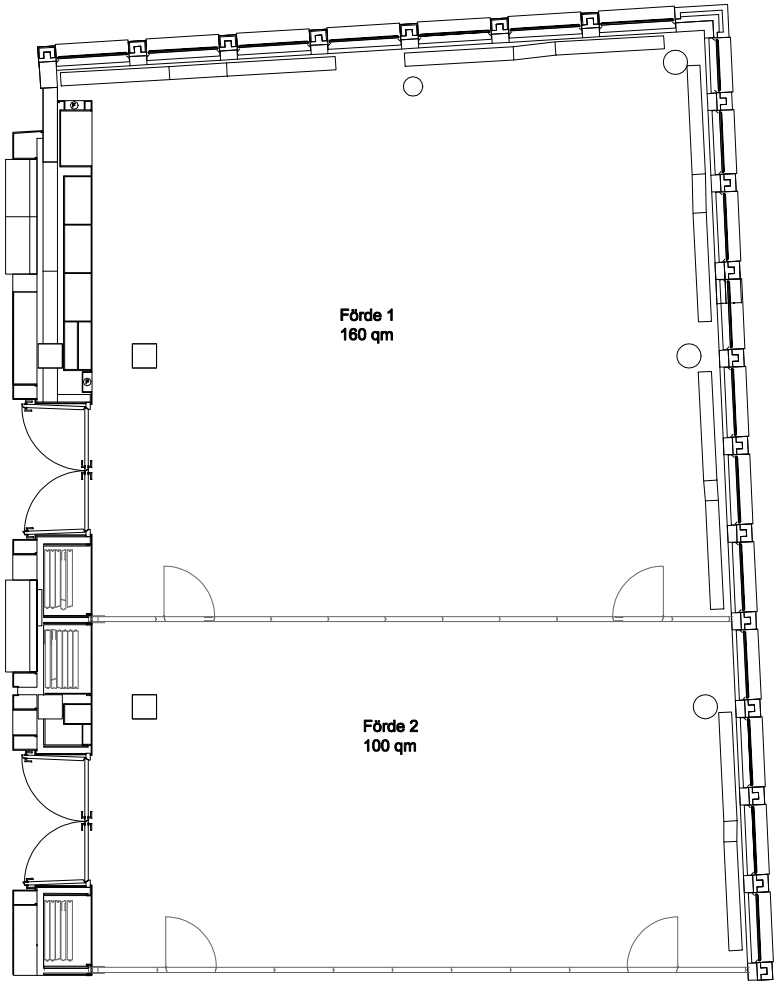
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	38 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 3



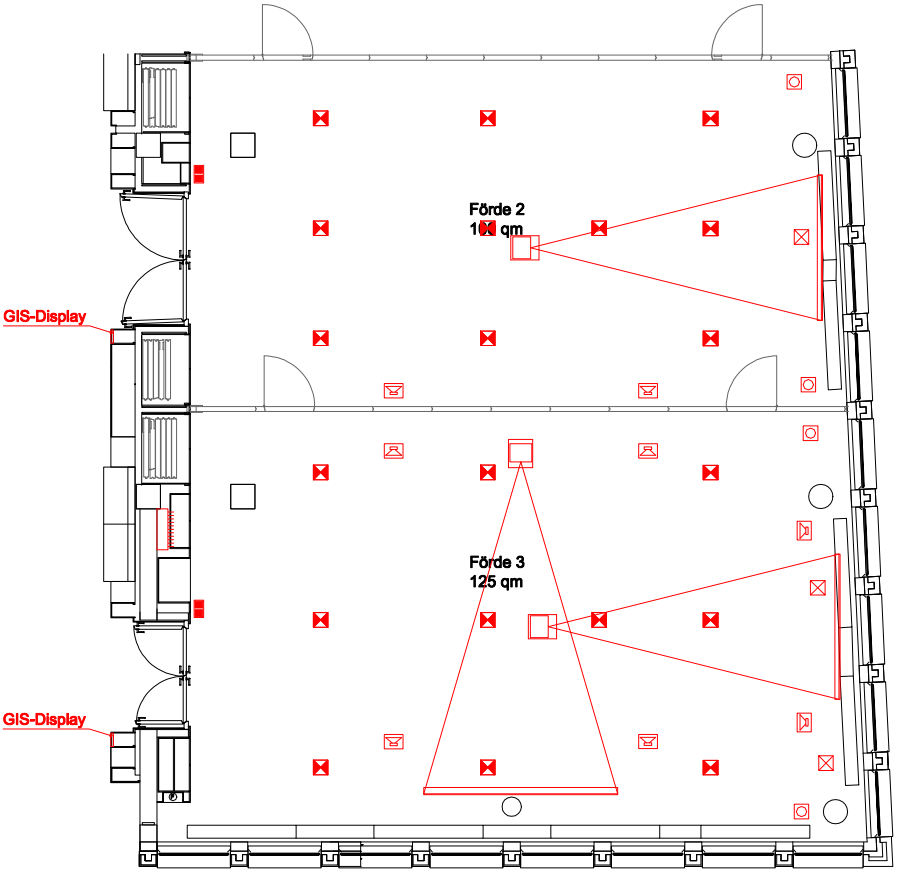
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	39 x 220 V / 2 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1 + 2



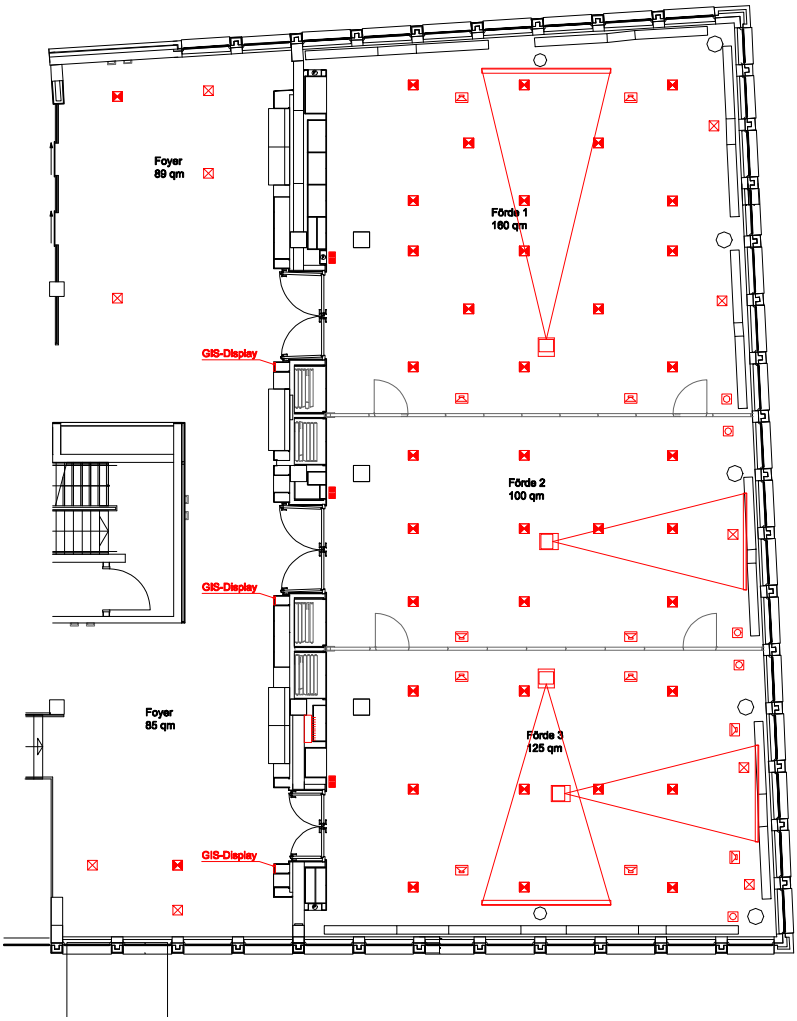
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 2 + 3



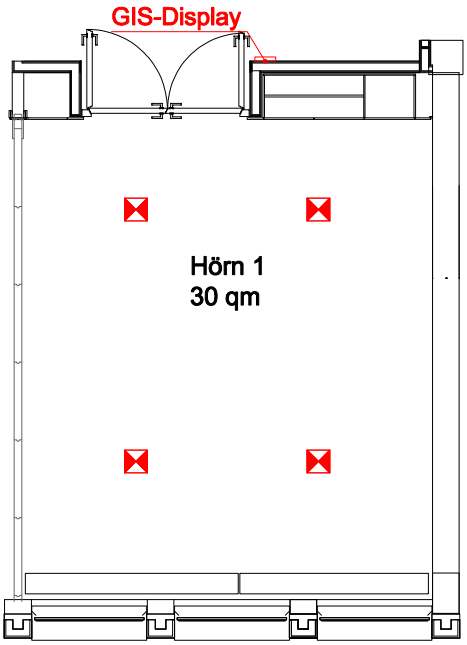
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	77 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Förde 1 + 2 + 3



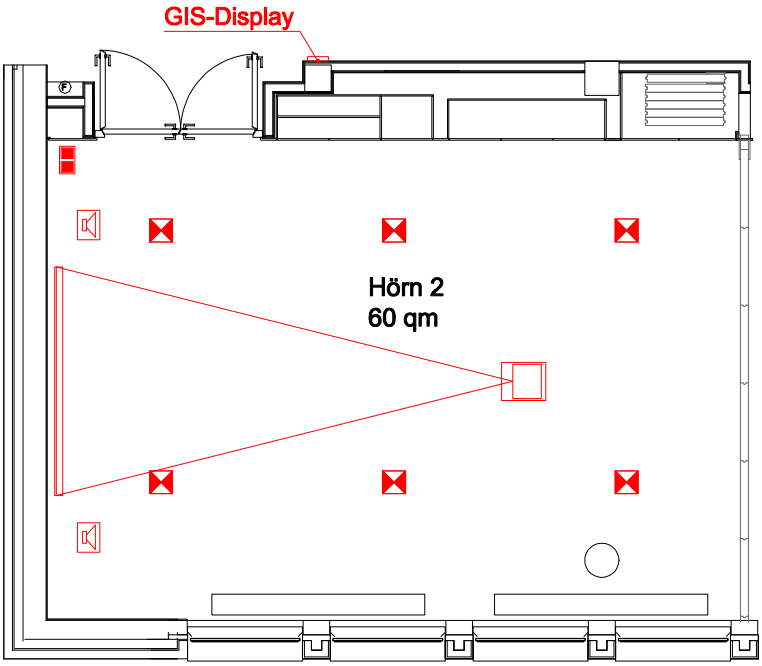
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	131 x 220 V / 3 x 16 A / 2 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Blick zur Kieler Förde

Hörn 1



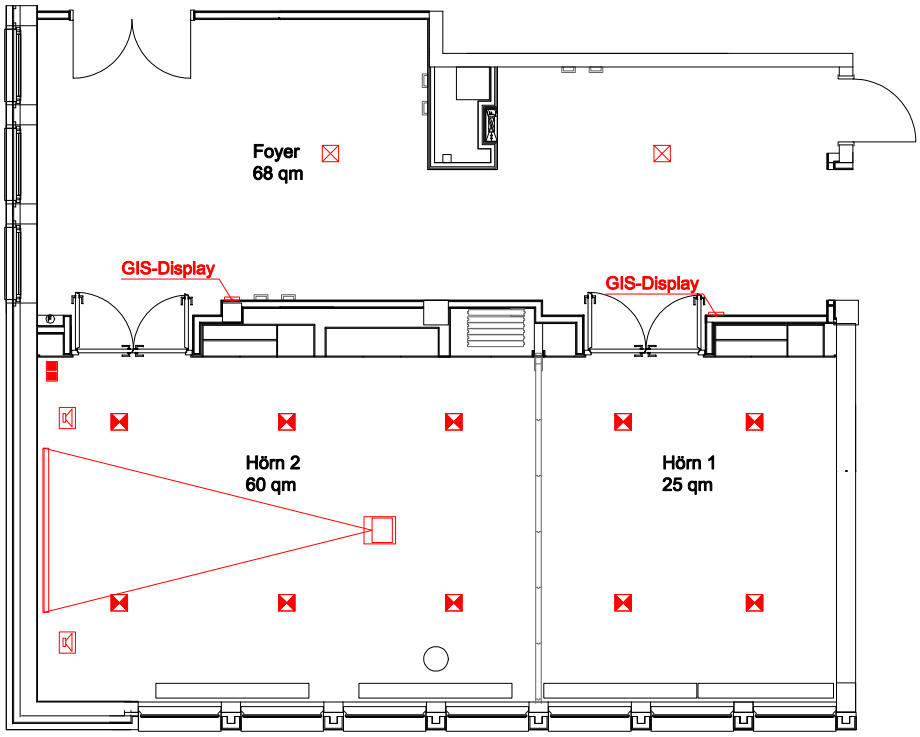
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 2



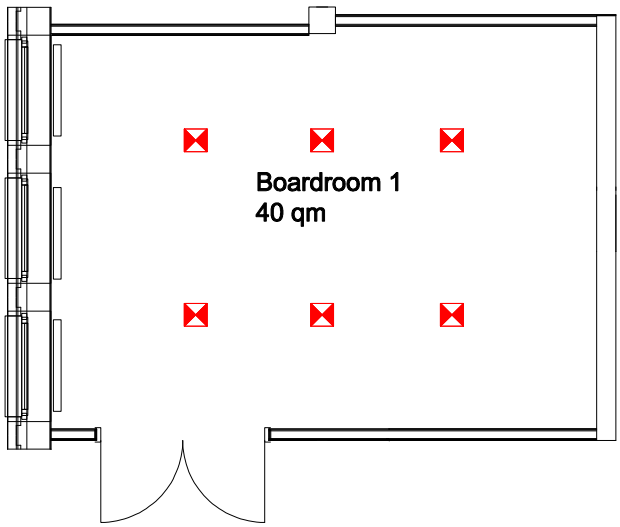
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 220 V
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Hörn 1+2



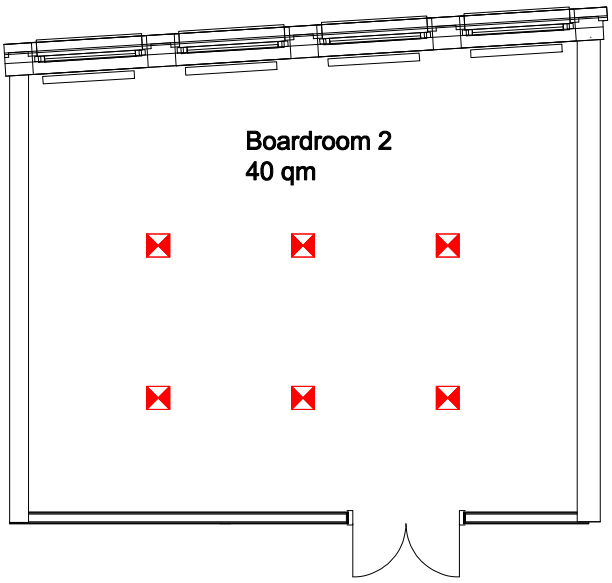
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	35 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

Boardroom 1



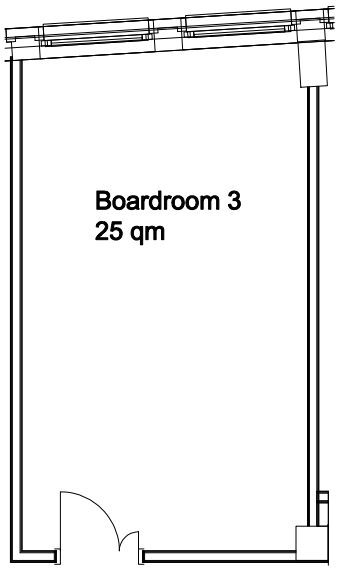
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	23 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	

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 m²	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

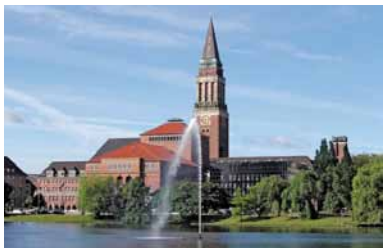
Fun-Vollgasfahrten: Diesen Ritt auf den Wellen werden Sie so schnell nicht vergessen!

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 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

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

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

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

Fotograf

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

Eventagentur

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

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

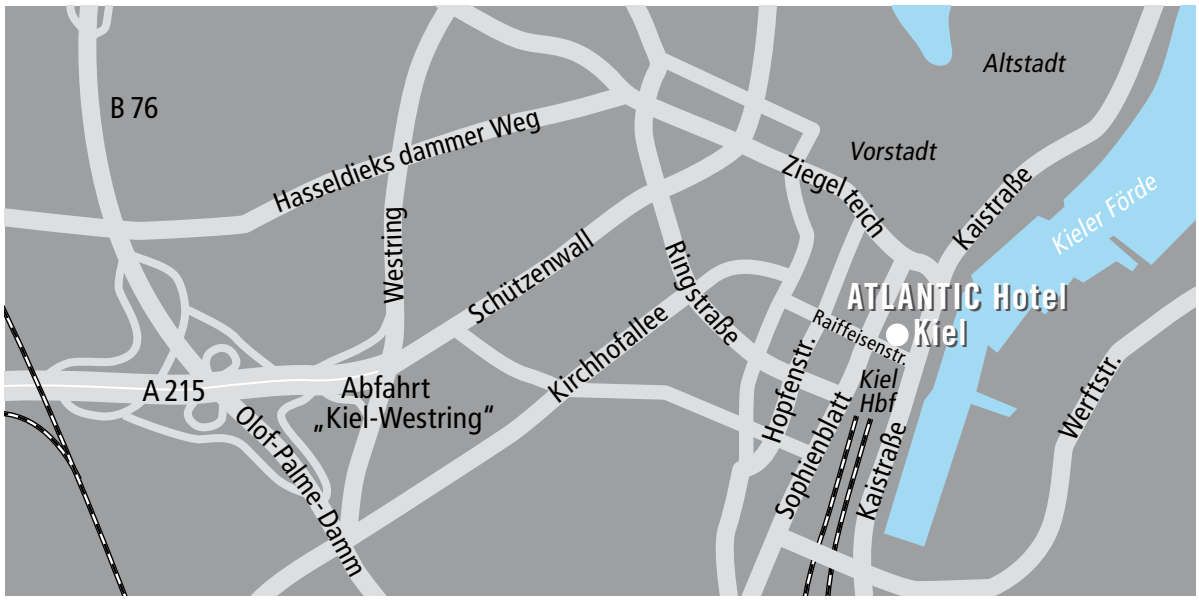
Mobilitätspartner

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

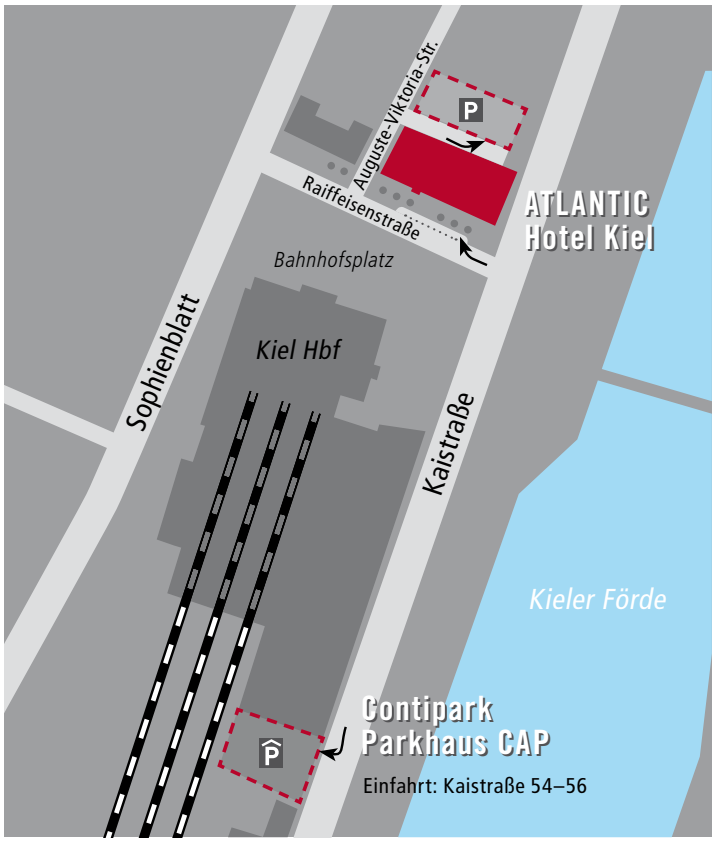
Team Training & Incentives

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