



## SMART FEIERN IM ATLANTIC HOTEL LÜBECK

ATLANTIC Hotel Lübeck  
Schmiedestr. 9-15 · 23552 Lübeck  
Tel. +49 (0)451 38 479-0  
Fax +49 (0)451 38 479-500  
luebeck@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung  
Tel. +49 (0)451 38 479-562  
veranstaltung.ahl@atlantic-hotels.de

## UNVERGESSLICHE FESTE FEIERN!

Ob Geburtstag, Konfirmation oder Jubiläum: Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Festlichkeit.

Ob in der gemütlichen Atmosphäre des Weinkellers oder in luftiger Höhe in der Roof Lounge auf Level 7: Wir möchten, dass Ihre Feier unvergesslich wird!

### Festliches Kompendium

Unsere Eventmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen. Schauen und stöbern Sie, wir stecken dann mit Ihnen gemeinsam den Rahmen für IHREN Tag ab.

- Menüs
- Buffets
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Angebote
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

Unser Angebot trifft Ihre Vorstellungen und Pläne noch nicht? Gerne berät Sie unser Veranstaltungsverkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!

## MENÜS

Ganz nach Ihrem Geschmack und saisonal wechselnd bieten wir Ihnen leckere Menüs zur Auswahl an. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus unseren Menüvorschlägen aus. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl des passenden Menüs für Ihre Veranstaltung.

Unser Vorschlag trifft es nicht ganz? Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Menüpreis setzt sich dann aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

### Menü I

Erbensuppe mit Speckschaum

€ 6,50

\*\*\*

Schweinerückensteak,  
Ratatouille und Kartoffel-Thymianpüree

€ 18,00

*oder*

Gebrautes Lachsfilet,  
Ratatouille und Kartoffel-Thymianpüree

€ 18,00

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 6,50

**€ 30,00 pro Person**

*Bitte wählen Sie für alle Gäste einen einheitlichen Hauptgang.*

**Menü II**

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

€ 9,00

\*\*\*

Maispoulardenbrust,  
Chili-Zuckerschoten und Mango-Polenta

€ 18,00

*oder*

Pochiertes Kabeljaufilet,  
Chili-Zuckerschoten und Mango-Polenta

€ 18,00

\*\*\*

Kaffee-Crème-Brûlée mit Vanilleeis

€ 7,00

**€ 32,00 pro Person**

*Bitte wählen Sie für alle Gäste einen einheitlichen Hauptgang.*

**Menü III**

Karotten-Ingwersuppe mit Flusskrebsschwänzen

€ 8,00

\*\*\*

Schweinefilet,  
buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 19,00

*oder*

Gebratenes Rotbarschfilet,  
buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 18,00

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Beeren

€ 9,00

**€ 34,00 pro Person**

*Bitte wählen Sie für alle Gäste einen einheitlichen Hauptgang.*

**Menü IV**

Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Babyleaf-Salat

€ 11,00

\*\*\*

Zuckermaissuppe mit krosser Chorizo

€ 8,50

\*\*\*

Rinderfilet,  
Bohnen-Birnencassoulet und getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 25,00

**oder**

Seeteufelfilet,  
sautierter Staudensellerie und Kartoffelgratin

€ 25,00

\*\*\*

Caipirinha-Mousse mit Kokostarte

€ 8,00

**€ 50,00 pro Person**

*Bitte wählen Sie für alle Gäste einen einheitlichen Hauptgang.*

**Menü V**

Rindercarpaccio,  
Grana Padano und Rucola  
€ 11,00

\*\*\*

Tomatenessenz,  
Basilikumnocken und Concassé  
€ 9,50

\*\*\*

Gebrautes Bachsaiblingfilet,  
Erbsenpüree mit Ingwerschaum  
€ 11,00

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust,  
sautierter Spinat und Kichererbsenpüree  
€ 20,00

\*\*\*

Zitronengras-Crème-Brûlée mit Mangosorbet  
€ 8,50

**€ 58,00 pro Person**

Selbstverständlich können Sie sämtliche Desserts gegen eine kleine Käseauswahl tauschen.

## BUFFETS

Abwechslungsreich und einfach lecker: die Buffets im ATLANTIC Hotel Lübeck.

Gern gehen wir auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie bei der Auswahl der Speisen.

### **Buffet ATLANTIC Italienisch**

Tomate-Mozzarella mit Rucola

Vitello Tonnato vom Schwein mit Kapern und Paprika

Auswahl von Antipasti

Verschiedene Crostini

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Auswahl von Ciabatta mit Butter

\*\*\*

Piccata vom Rotbarsch an geschmolzenen Tomaten und Maccaroni

Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten

\*\*\*

Eis in drei Sorten mit verschiedenen Leckereien

Tiramisu im Glas

Panna Cotta mit Kirschen

€ 35,00 pro Person

**Buffet ATLANTIC Rustikal**

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frikadelle

Roastbeef mit Remouladensauce

Gemüse-Reissalat mit Makrelenpraline

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Auswahl von Brot mit Butter und Griebenschmalz

\*\*\*

Holsteiner Kartoffelsuppe

\*\*\*

Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

Lachssteaks an buntem Gemüse und Butterkartoffeln

Vegetarische Maultaschen im Gemüsesud mit Röstzwiebeln

\*\*\*

Eis in drei Sorten mit verschiedenen Leckereien

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Holsteiner Rote Grütze

**€ 36,00 pro Person**

**Buffet ATLANTIC Leicht & Lecker**

Griechischer Bauernsalat

Nudelsalat mit Wiener Würstchen

Tomaten-Basilikum-Salat mit Lachspraline

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Verschiedene Vollkornbrote mit Kräuterquark

\*\*\*

Tomatenessenz mit feiner Einlage

\*\*\*

Gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouille und Kräuterbulgur

Pochiertes Kabeljaufilet mit Blattspinat und Basmatireis

Maisplätzchen mit Kräutercreme

\*\*\*

Zitronen-Crème-Brûlée

Auswahl von Früchten

Joghurtcreme mit marinierten Orangen

**€ 36,00 pro Person**

**Buffet ATLANTIC Maritim**

Matjes nach Hausfrauenart

Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
und Honig-Senf-Dillsauce

Meeresfrüchtesalat

Kartoffelsalat mit Joghurt und Koriander

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter

\*\*\*

Krustentiersuppe mit Gemüseinlage

\*\*\*

Gedünstetes Rotbarschfilet mit geschmorten Gurken und Butterreis

Gebratener Zander mit Spinat und Risoleekartoffeln

\*\*\*

Lübecker Plettenpudding

Weißes Schokoladenmousse mit Rum

Holsteiner Rote Grütze

€ 36,00 pro Person

**Buffet ATLANTIC Klassiker**

Tomaten-Brotsalat mit Rucola und Balsamicoglacé

Caesars Salad

Zweierlei vom Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße und Preiselbeersahne

Glasnudelsalat mit Chicken Teriyaki Sticks

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Schmalz

\*\*\*

Erbsensuppe mit Tomatenwürfeln

\*\*\*

Geschmorte Rinderkeule mit gebratenem Spitzkohl und Kartoffelgratin

Filet vom Zander mit Limonensoße auf Sesam-Honig-Karotten  
und dreierlei Reis

Tortellini mit Ricotta-Füllung und Tomatensoße

\*\*\*

Eis in drei Sorten mit verschiedenen Leckereien

Schokoladenmousse in zwei Farben mit Ananasragout

Nuss-Nougatcreme mit Krokant

€ 40,00 pro Person

**Buffet ATLANTIC Exklusiv**

Caesars Salad

Roastbeef mit Remouladensoße

Zweierlei vom Lachs mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Zuckerschoten-Mango-Salat mit gebratener Garnele

Couscous Salat mit Joghurt und Koriander

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Nüsse und Croûtons

Olivenöl und Balsamicoessig

\*\*\*

Auswahl verschiedener Brotsorten mit gesalzener Butter und zweierlei Dip

\*\*\*

Süßkartoffelsuppe mit Sauerrahm

\*\*\*

Roastbeef im Ganzen rosa gegart und am Buffet tranchiert,  
an buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Filet vom Zander auf Orangen-Chili-Karotten und Kartoffel-Birnen-Gratin

Mediterrane Gemüselasagne

\*\*\*

Eis in drei Sorten mit verschiedenen Leckereien

Käsekuchen im Glas mit Kirschen

Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren

€ 50,00 pro Person

Buffets bieten wir ab 20 Personen an.

## GETRÄNKE

Wählen Sie die passenden Getränke zu dem jeweiligen Anlass Ihrer Veranstaltung. Gern beraten wir Sie bei der Auswahl korrespondierend zu den von Ihnen gewählten Speisen.

### Aperitif

Sandeman Sherry, medium, dry	5 cl	€ 5,40
Royal Oporto RED	5 cl	€ 5,40
Martini dry, bianco, rosso, d'oro	5 cl	€ 5,50
Pernod	4 cl	€ 5,50
Ricard	4 cl	€ 5,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 6,70
Rosato Spritz	0,20 l	€ 6,50
Campari Orange	0,24 l	€ 7,90
Campari Soda	0,24 l	€ 7,90

### Prosecco / Sekt / Champagner / Cider

Prosecco Scavi & Ray	0,10 l	€ 4,90
ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,10 l	€ 5,50
Perrier-Jouët Champagner	0,10 l	€ 12,50
JAANIHANSONO Brut – Dry Cider	0,10 l	€ 6,00
Kir Royal	0,10 l	€ 13,00
Prosecco Scavi & Ray	0,75 l	€ 31,00
ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,75 l	€ 32,00
Perrier-Jouët Champagner	0,75 l	€ 88,00
JAANIHANSONO Brut – Dry Cider	0,75 l	€ 41,00

### Bier

Beck's Pils vom Fass	0,25 l	€ 3,50
Beck's Pils vom Fass	0,40 l	€ 4,30
Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Alsterwasser vom Fass	0,25 l	€ 3,50
Alsterwasser vom Fass	0,40 l	€ 4,30
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	€ 3,70
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,30 l	€ 3,70
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,50 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen kristall	0,50 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90

## Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial feinperlig	0,25 l	€ 3,00
Magnus Imperial feinperlig	0,75 l	€ 6,90
Magnus Imperial still	0,25 l	€ 3,00
Magnus Imperial still	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola	0,20 l	€ 3,00
Coca Cola Light, Zero	0,20 l	€ 3,00
Mezzo Mix	0,20 l	€ 3,00
Fanta	0,20 l	€ 3,00
Sprite	0,20 l	€ 3,00
Red Bull	0,20 l	€ 4,80
Vaihinger Apfelsaft klar	0,20 l	€ 3,00
Vaihinger Orangensaft	0,20 l	€ 3,00
Vaihinger Tomatensaft	0,20 l	€ 3,00
Vaihinger Johannisbeersaft	0,20 l	€ 3,00
Vaihinger Traubensaft	0,20 l	€ 3,00
Vaihinger Kiba	0,20 l	€ 3,00
Saftschorle	0,30 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Tonic Water	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Soda	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,80
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,70
Becher Kakao	€ 3,40
Portion Sahne	€ 0,50
ALTHAUS Teespezialitäten (Kännchen)	€ 4,60

*Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unserer ALTHAUS Tee-Auswahl.*

Mit der ATLANTIC Hotels Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Hotels der ATLANTIC Gruppe eine feine Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt.

Die Weinwelt beinhaltet offene Weine, die als Glas oder Flasche bestellt werden können wie auch reine Flaschenweine.



## Weißweine

### Deutschland

<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,20 l € 7,50
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l € 27,50
Unaufdringlich fruchtige Aromen von Birne und Zitrone. Frische Ananas- und Apfelnoten runden den Wein ab.	
<b>„Grohsartig“ QbA</b>	0,20 l € 7,50
Weingut Groh, VDP-Erzeuger, Rheinhessen	0,75 l € 27,50
Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.	
<b>Grauer Burgunder BIO QbA</b>	0,20 l € 11,00
Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen	0,75 l € 39,00
Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.	
<b>Riesling BIO QbA</b>	0,20 l € 10,50
Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen	0,75 l € 36,00
Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfucht geprägt. Schmeckt nach Feuerstein und Salz sowie Ananas, Birne und Kiwi.	
<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,75 l € 49,00
Weingut Friedrich Becker, VDP-Erzeuger, Pfalz & Elsass Feine Nase mit Zitronengras, heller Melone, Birne und Pfirsich. Schmelzig, cremig, mit voluminösem Angang.	

### Österreich

<b>Grüner Veltliner BIO D.A.C</b>	0,20 l € 9,50
Weingut Loimer, Kamptal	0,75 l € 34,00
Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, weißem Pfeffer und leicht exotische Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.	

**Italien**

<b>Chardonnay Simboli DOC</b>	0,20 l € 8,00
Weingut Cantina La Vis, Trentino	0,75 l € 28,00
Unverkennbar durch Eleganz und Frische sowie einem angenehmen Duft nach Apfel und Ananas. Der Geschmack ist voll und angenehm harmonisch.	
 <b>Roero Arneis DOP</b>	 0,75 l € 55,00
Weingut Bruno Giacosa, Piemont	
Feine Bitterstoffe von Orange, Zitrone, Birne und zarter Ananas. Sehr duftig frisch und rassig in gelungener Harmonie. Ein Nachhall mit Pfirsich und Aprikose.	

**Frankreich**

<b>Sancerre Blanc Le Tournebride Bio, AOC</b>	0,75 l € 55,00
Weingut Vincent Gaudry, Sancerre	
Verblüffend aromatisch, reif, saftig und crispy frisch. Weiße Birne, frische Aprikose, Mirabelle, Renekloden, Quitte, Zitronengras, aber kaum Kiwi und Stachelbeere.	

**Südafrika**

<b>Kleine Rust</b>	0,20 l € 7,50
Weingut Stellenrust Winery, Stellenbosch	0,75 l € 27,50
Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen. Am Gaumen saftig, viel Spiel. Easy drinking, dennoch gute Substanz.	

**Neuseeland**

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75 l € 45,00
Weingut Mount Nelson, Marlborough	
Herrliche Mineralität und komplexe, das explosive Fruchtigkeit. Delikate Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüten, gepaart mit Kräuternoten.	

**Roséwein****Frankreich**

<b>Aix Rosé</b>	0,20 l € 11,00
Weingut Saint Aix, Provence, Aix	0,75 l € 39,00
Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen saftig und knackig, bleibt dabei trocken und süffig.	

## Rotweine

### Deutschland

**Spätburgunder QbA** 0,20 l € 8,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz 0,75 l € 31,00

Fruchtpower aus saftigen Kirschnoten, Pflaume und jungen Erdbeeren. Leichte, kühle Würze mit einem zartem Schokoschmelz im Finale.

**Ursprung** 0,20 l € 10,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75 l € 35,00

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

**Pinot Noir „B“, QbA** 0,75 l € 48,00

Weingut Friedrich Becker, Pfalz & Elsass

In der Nase reife Kirsche, Walderdbeeren und Anis sowie eine fast explosive Sauerkirsche im Munde, auch Schlehe.

### Italien

**Chianti Colli Senesi Farnetella** 0,20 l € 11,00

Weingut Felsina, Toskana 0,75 l € 39,00

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

**Langhe Nebbiolo Perbacco, DOCG** 0,75 l € 48,00

Weingut Vietti, Piemont

Überzeugt durch starke Struktur, Muskeln und Reife. Der Kern aus floralen Noten wird ummantelt von herrlicher Süße.

### Frankreich

**Château Les Rosiers** 0,20 l € 7,50

Weingut Les Rosiers, Bordeaux 0,75 l € 27,50

Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassisaromen.

**Saint-Émilion Grand Cru** 0,75 l € 65,00

Weingut Château Valade, Bordeaux, Saint-Émilion

Dominiert in der Nase mit dunklen Kirschen und Brombeeren und bleibt dabei fein und filigran tänzelnd. Hohe Aromatik im Mund, vorwiegend nach schwarzer Kirsche und Brombeere mit leichten Röstaromen.

**Spanien**

**Altos Ibéricos Rioja DOCa** 0,20 l € 8,00

Weingut Miguel Torres, Rioja 0,75 l € 28,00

In der Nase blumig-fruchtige Aromen von Rosen und süßen Beeren, mit rauchigen, würzigen Eichenfass-Noten. Am Gaumen kraftvoll, doch samtweich mit Noten von roter Frucht und Würze.

**Lindes De Remelluri, DOCa** 0,75 l € 41,00

Weingut Bodegas Remelluri, Rioja Alavesa

Bringt eine unglaubliche Krautwürzigkeit, rote Frucht, schlanke, nicht süße Erdbeere und dazu ganz viel feine Kirsche. Toll umwoben und trotzdem eine würzige, kalksteinsalzige Frische.

**Australien**

**Stickleback Red** 0,20 l € 8,00

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek 0,75 l € 28,00

Shiraz, Dolcetto und Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein einen würzig, saftig und vollmundigen Duft mit Noten von Schokolade, Gewürzen und schwarzen Früchten.

**Directors' Cut Shiraz** 0,75 l € 58,00

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek

Tiefgründiger Duft von Schokolade, Cassis, Tabak und reifen Brombeeren, am Gaumen zusätzlich Aromen von Blaubeere und Schwarzkirsche sowie Pfeffer, Schokolade, Nelke, Schwarzkümmel und Zeder.

**Südafrika**

**Jan Fiskaal Merlot** 0,20 l € 7,00

Weingut MAN Family Wines, Coastal Region 0,75 l € 26,00

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

**Sekt****Deutschland**

**ATLANTIC Sekt Extra trocken** 0,10 l € 5,50

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg 0,75 l € 32,00

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

## VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

### **Kleine Getränkepauschale:**

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

4 Stunden: € 31,00 pro Person

Jede weitere Stunde: € 8,00 pro Person

### **Große Getränkepauschale:**

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

4 Stunden: € 41,00 pro Person

Jede weitere Stunde: € 10,00 pro Person

## ANGEBOTE

### Sommer-Barbecue über den Dächern Lübecks

Genießen Sie einen schönen Sommerabend bei einem leckeren Barbecue in unserer Roof Lounge und der umlaufenden Terrasse, die einen einzigartigen Blick über die Dächer Lübecks bietet.

- Barbecue laut Küchenchef
- Getränkepauschale für 4 Stunden mit Rot- und Weißwein nach Empfehlung des Hauses, Bier, Softgetränken, Mineralwasser sowie Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
- Blumenschmuck für die Tische
- Menükarten
- Raummiete für die Roof Lounge

€ 87,00 pro Person

Die Pauschale ist gültig **von April bis September 2019**. Sie ist buchbar ab 20 bis 40 Personen. Bei schlechtem Wetter wird das Barbecue als Buffet im Raum bereitgestellt. Weitere Getränke werden nach Verbrauch über die Gesamtrechnung abgerechnet.

## DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

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



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 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.

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

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 49,50
- für die 1. Klasse € 80,90

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 67,50
- für die 1. Klasse € 98,90

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster und Essen, in den Severin\*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München bis zum 10.12.2022.

**City-Ticket inklusive:** Der ÖPNV kann in über 120 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=2987> \*\*  
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

**Sicher reisen in Zeiten von Corona:**  
[bahn.de/sicherreisen](https://www.bahn.de/sicherreisen)

**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 Sitzplatz-reservierung 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.

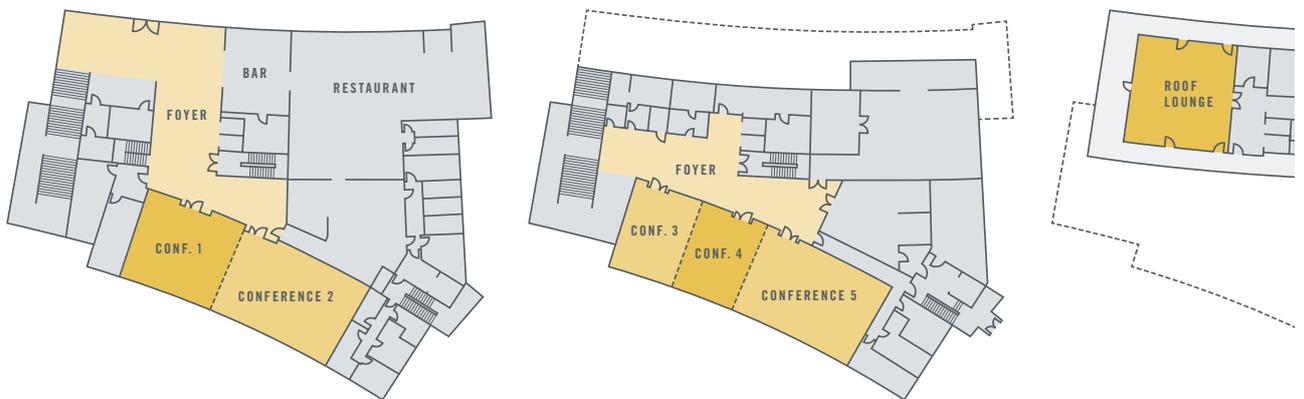
\*\* Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58602 0901.

Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

## RÄUME

Unsere lichtdurchfluteten Veranstaltungsräume mit zu öffnenden Fenstern sind voll klimatisiert und mit modernster Konferenztechnik ausgestattet. Sieben Veranstaltungsräume von 70 bis 280 qm sowie zwei Foyers bieten Kapazitäten für insgesamt bis zu 560 Personen.

Unsere Roof Lounge mit Dachterrasse und der Weinkeller laden zu Meetings und Feierlichkeiten im exklusiven Rahmen ein. Gern erstellen wir Ihnen nach Ihren Vorgaben einen individuellen Raumplan und beraten Sie über mögliche Varianten der Ausrichtung und Bestuhlung.



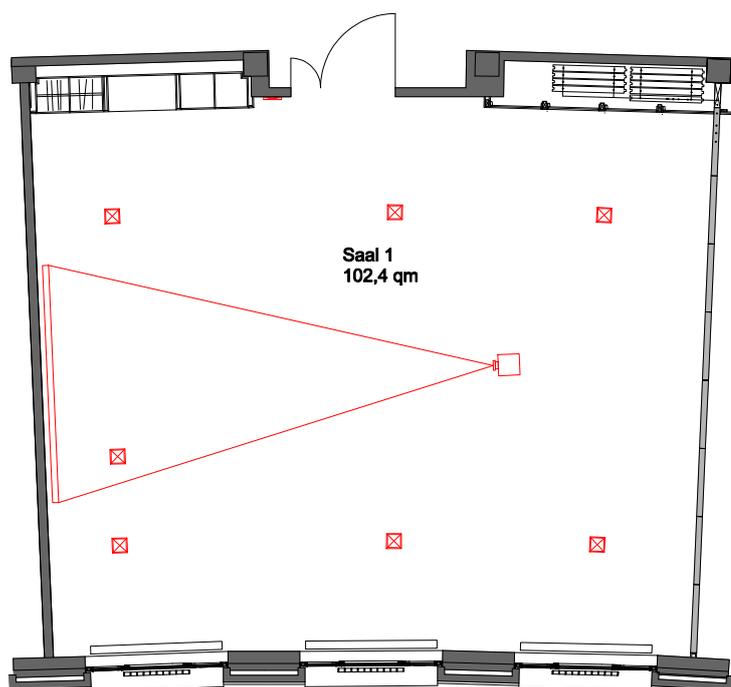
## Kapazitäten

	m <sup>2</sup>	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Konferenzraum 1	105	80	54	30	40	40	100	11,50	9,00	2,80
Konferenzraum 2	140	100	78	38	72	46	120	15,50	9,00	2,80
Konferenzraum 1+2	245	180	132	66	112	92	220	27,00	9,00	2,80
Konferenzraum 3	70	50	40	24	32	32	60	7,70	9,00	2,95
Konferenzraum 4	70	50	40	24	32	32	60	7,70	9,00	2,95
Konferenzraum 5	140	100	78	38	72	46	120	15,50	9,00	2,95
Konferenzraum 3+4	140	100	80	36	72	46	120	15,50	9,00	2,95
Konferenzraum 4+5	210	150	120	54	96	60	190	23,30	9,00	2,95
Konferenzraum 3+4+5	280	220	168	–	120	70	260	31,00	9,00	2,95
Roof Lounge	100	60	48	30	48	20	90	10,00	10,00	3,85
Weinkeller	83	–	–	8	24	14	40	8,00	10,00	2,80

## Visualisierungen

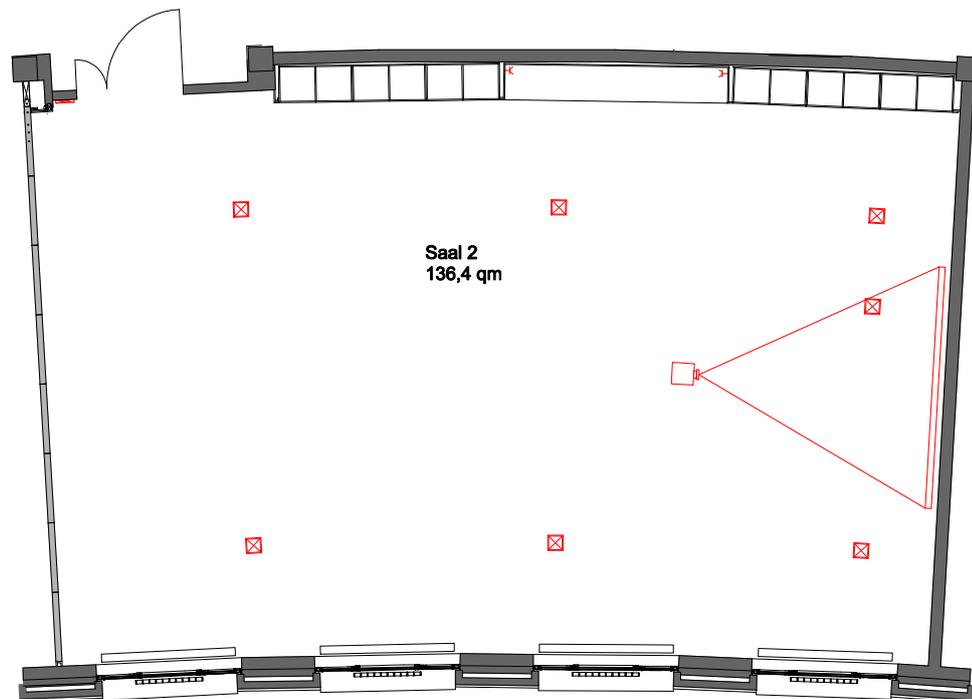
Um Ihnen einen ersten Eindruck über unsere Räumlichkeiten zu bieten, stellen wir Ihnen hier Musterpläne der Räume zur Verfügung. So erhalten Sie einen ersten Eindruck und können Ihre Veranstaltung und Abläufe noch detaillierter planen.

### Konferenzraum 1



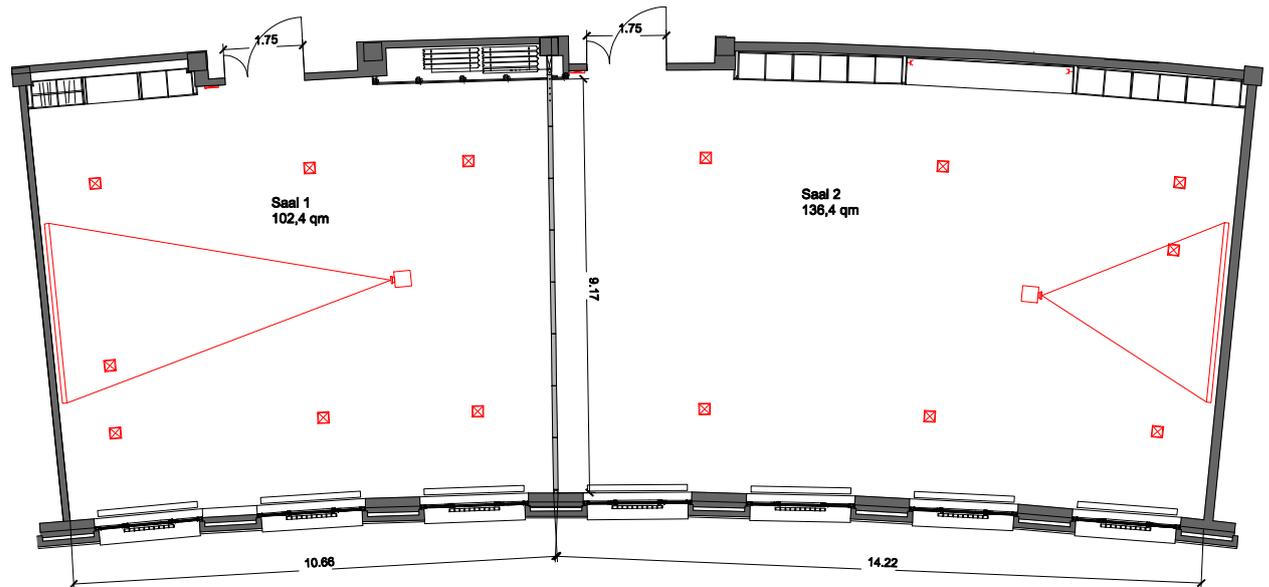
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	48 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 2



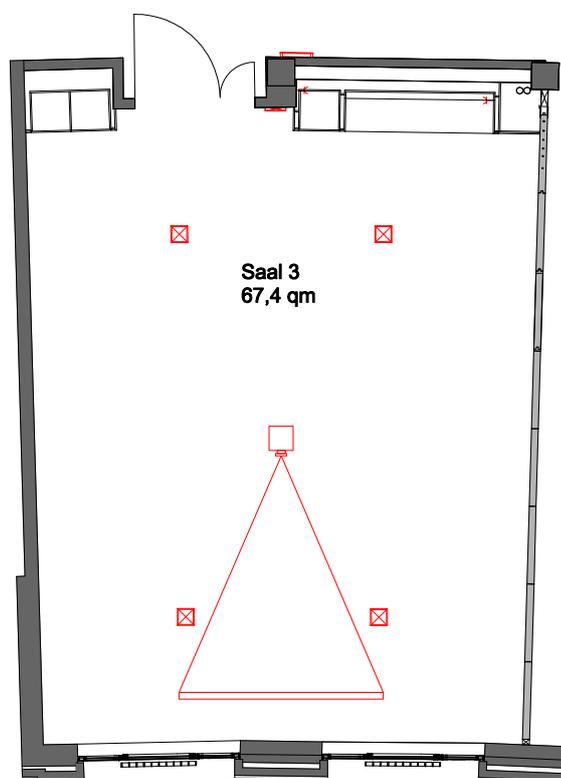
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	44 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 1+2



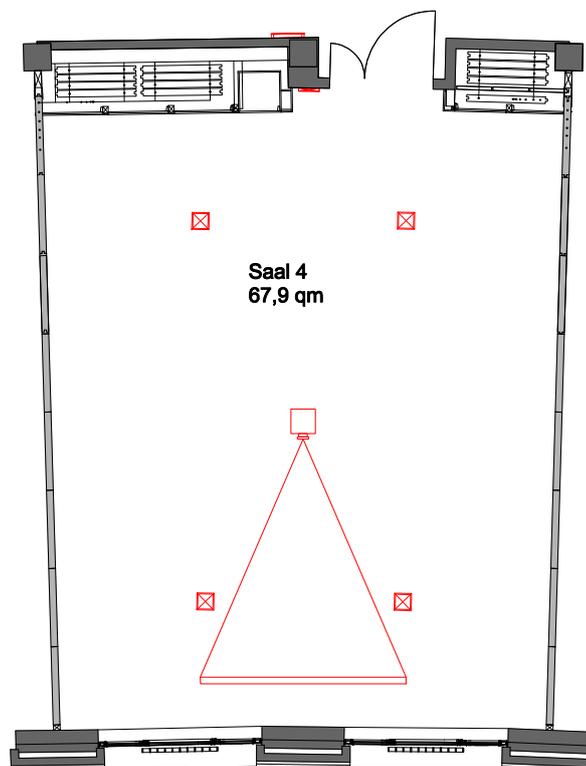
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 3



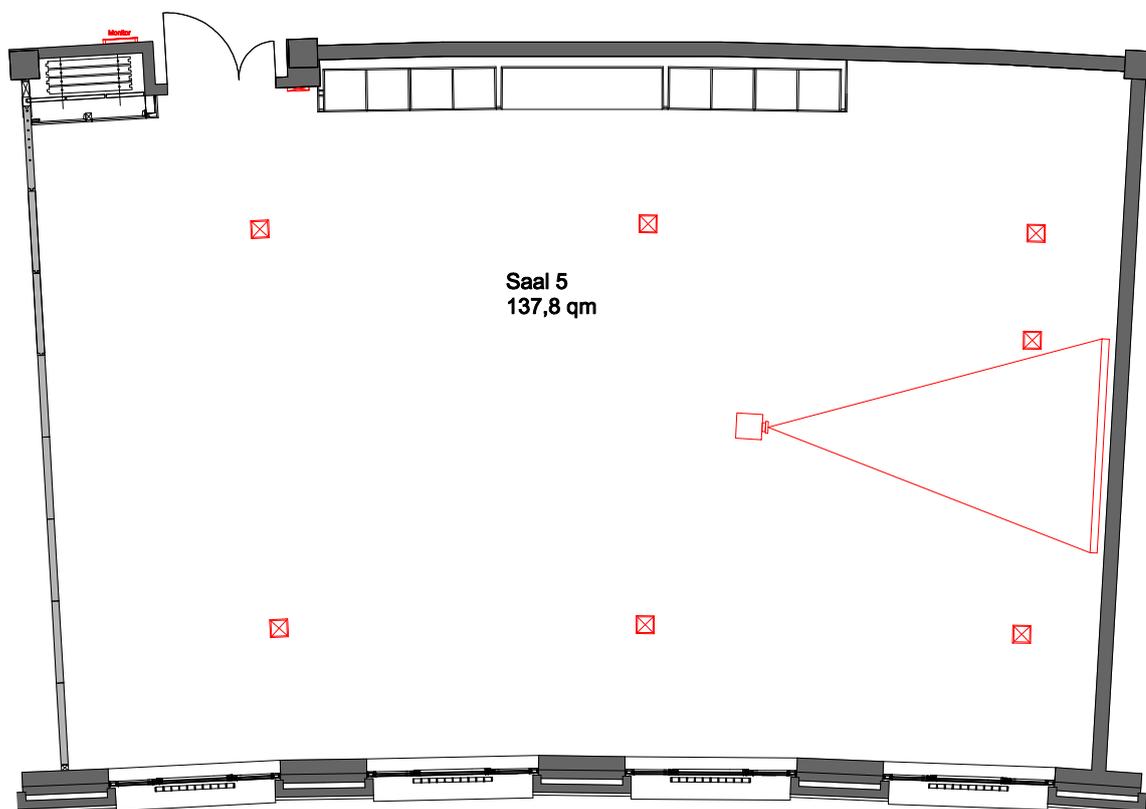
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	29 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 4



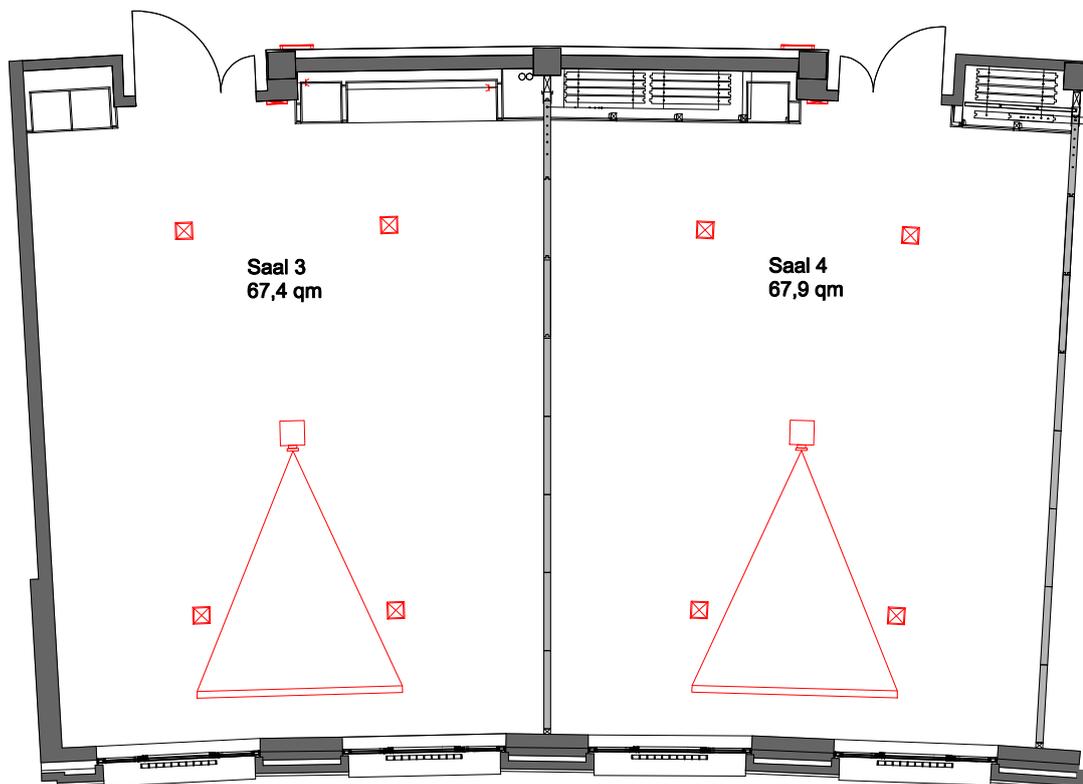
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	27 x 220 V / 1 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 5



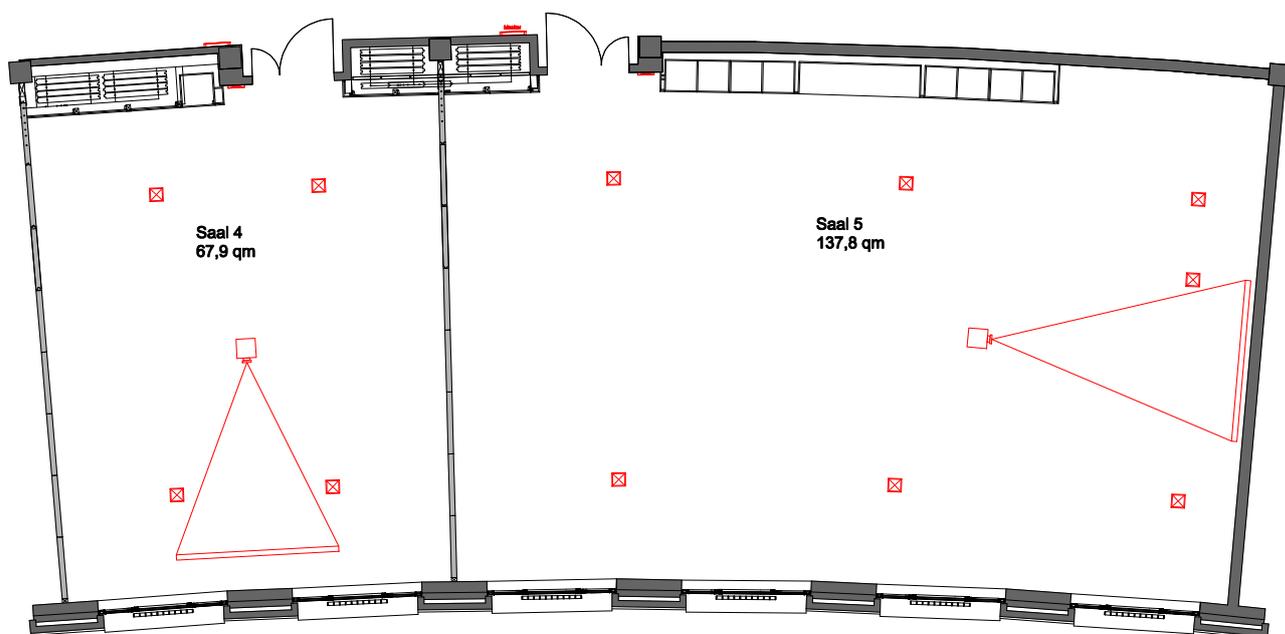
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	41 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 3+4



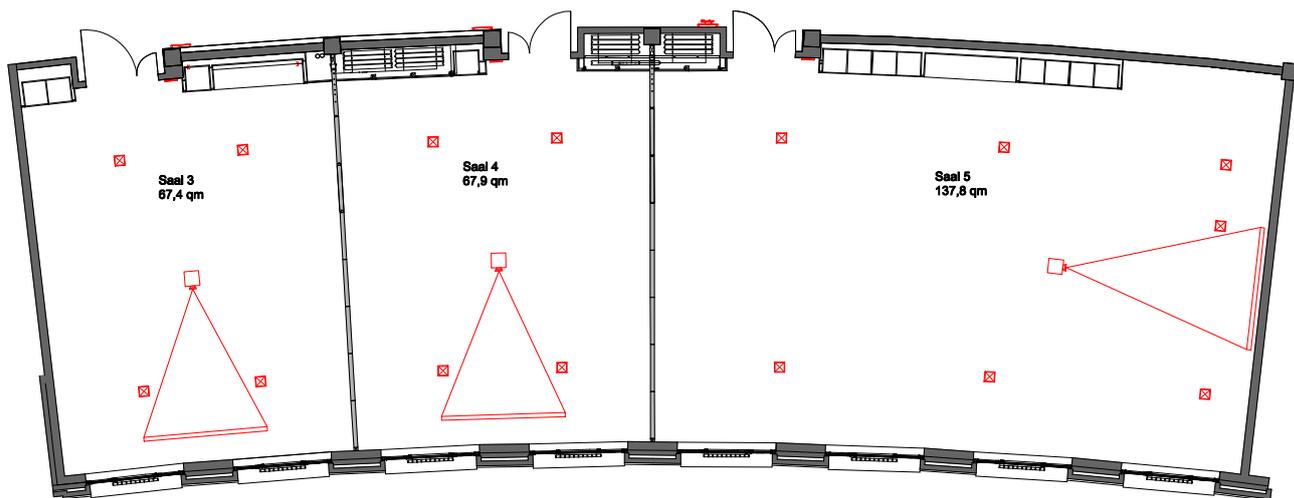
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	56 x 220 V / 3 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 4+5



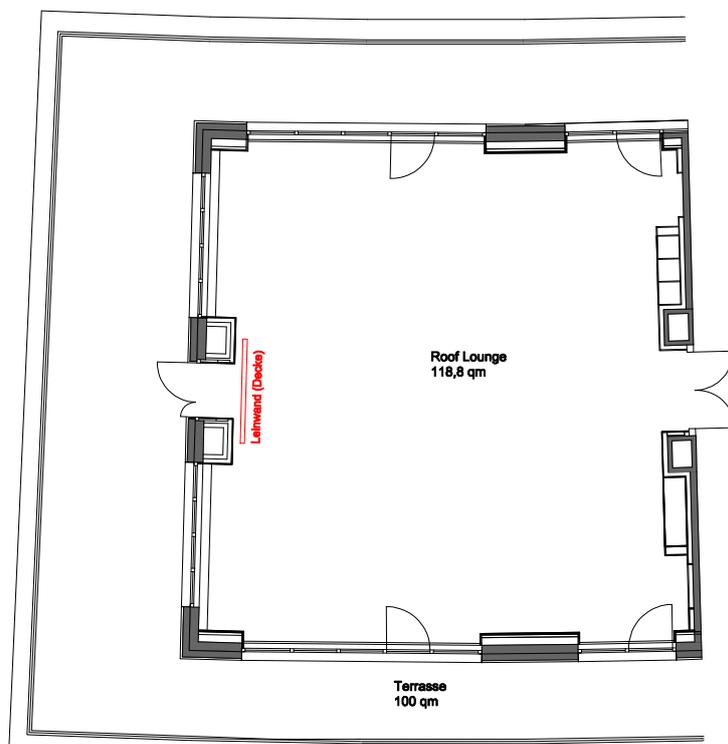
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	58 x 220 V / 4 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Konferenzraum 3+4+5



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	97 x 220 V / 5 x 16A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

## Roof Lounge



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	35 x 220 V
Beamer	integriert
TV-Anschluss	-
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	Level 7
Besonderheiten	umlaufende Terrasse mit Blick über Lübeck

## Weinkeller

Tageslicht	–
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	4 x 220 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Holz
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	beleuchtete Weinklimaschränke, gemütliche Atmosphäre

## RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen im „SMART Tagen und Feiern“-Konzept der ATLANTIC Hotels. Unsere Raumkosten werden daher nach folgendem Schlüssel berechnet, sofern keine Tagungspauschale mit inkludierten Raumkosten gebucht wurde.

	Raumgröße in m <sup>2</sup>	Bereitstellungs- kosten in EUR	Raummiete in EUR	Umsatz- garantie in EUR
Konferenz 1	105	315,00	650,00	1.950,00
Konferenz 2	140	400,00	850,00	2.550,00
Konferenz 1+2	245	700,00	1.500,00	4.500,00
Konferenz 3	70	210,00	450,00	1.350,00
Konferenz 4	70	210,00	450,00	1.350,00
Konferenz 5	140	400,00	850,00	2.550,00
Konferenz 3+4	140	400,00	850,00	2.550,00
Konferenz 4+5	210	600,00	1.300,00	3.900,00
Konferenz 3+4+5	280	850,00	1.700,00	5.100,00
Roof Lounge	100	550,00	1.900,00	70,00 p. P.
Weinkeller	85	300,00	–	50,00 p. P.

Bei Erreichen der jeweils angegebenen Umsatzgarantie pro Raum bzw. pro Person entfällt die jeweilige Raummiete.

Bereitstellungskosten werden für die Bereitstellung von zusätzlichen Gruppenräumen im Zusammenhang mit Tagungspauschalen berechnet.

## RAHMENPROGRAMME

Lassen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Tag werden, von dem noch jeder Teilnehmer lange erzählen wird. Die Rahmenprogramme helfen Ihnen dabei. Einige tolle Vorschläge haben wir hier für Sie zusammengefasst.

### Stadtrundgang durch die Lübecker Altstadt



Werfen Sie einen „Ersten Blick“ auf die Schönheiten der Stadt.

Oder sind Sie schon etwas vertraut mit den mittelalterlichen Besonderheiten der historischen Altstadt? Dann genießen Sie mit Ihren Gästen oder Kunden einen „Zweiten Blick“ auf die besonderen Details und Ecken der Königin der Hanse.

### Segway-Citytour



Erleben Sie die wohl faszinierendste Stadttour, die Lübeck zu bieten hat.

Auf dem Segway gleiten Sie am Holstentor entlang zu den alten Salzspeichern, machen einen Abstecher zum Malerwinkel, dem Dom zu Lübeck und fahren auf den Spuren von Thomas Mann und den Buddenbrooks bis hin zum weltberühmten Niederegger Marzipan.

Vor dem Start erhält jeder Gast eine ausführliche Einweisung und schon nach kurzer Übung fahren Sie sicher auf dem Segway.

### Cityschiffahrt Lübeck

Lübeck von der Wasserseite aus erleben



Die einstündige Stadt-, Kanal- und Hafentrundfahrt führt Sie u.a. vorbei an Oldtimer-Seglern, in Lübecks Hafen sowie rund um die historische Altstadtinsel. Sie haben vom Wasser aus einen herrlichen Blick auf das 7-Türme-Panorama der Hansestadt, den romantischen Lachswehrgraben, das bezaubernde Gängeviertel und den Malerwinkel. In kurzweiliger Weise erklären die Kapitäne Lübecks Geschichte und die schönsten Sehenswürdigkeiten.

Auch Charterfahrten z.B. nach Travemünde buchbar.

## Segeln auf der Ostsee



Die Wasserfahrschule Schött bietet exklusive Top-Arrangements für Segel-Freunde:

- **Faszinierend:** Segeln Sie 3 Stunden hart am Wind – Hochsee-Segeln auf dem Colin-Archer Lotsenkutter „Pacific“.
- **Romantisch:** Küstensegeln in den frühen Abendstunden – Rendezvous mit Lichtern, Mond und Sternen.
- **Historisch:** Schiffsfahrt auf den Spuren der Hanse von Travemünde bis Lübeck
- **Skandinavisch:** Segeln im Pötenitzer Wiek – im Gleichklang mit Wind und Wellen.

## Hochseilgarten Travemünde

Ein Klettervergnügen der besonderen Art!



Der Hochseilgarten Travemünde befindet sich zentral im bewaldeten Kurpark, gut geschützt vor Wind, Regen und zuviel Sonne. Auf 4.000 m<sup>2</sup> finden hier Kletterbegeisterte alles, was das Herz begehrt. 37 Stationen gehören insgesamt zum Parcours dazwischen geht es über Reifen, Netze oder hintereinander angeordnete Balken. Genau das Richtige für Abenteuerlustige!

Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt – der Hochseilgarten bietet für Firmengruppen verschiedene Buffets an.

## Kletterzentrum Lübeck – urban apes



Die 14 Meter hohe Kletterwand im „urban apes Kletterzentrum Lübeck“ bietet die ultimative Herausforderung für die Teilnehmer von Firmenevents. Darüber hinaus bietet urban apes eine Vielzahl von weiteren Teamübungen an, die mit Seilen oder Slacklines auf dem Gelände der ehemaligen Gasanstalt durchgeführt werden.

In den Übungen wird Vertrauen zu anderen Teamteilnehmern aufgebaut, der Umgang mit Konflikten unter physischem und psychischem Druck geübt und die Bedeutung von klarer Kommunikation herausgearbeitet. Im Anschluss kann das Training in der historischen Schmiede bei Kaltgetränken und Essen aufgearbeitet werden.

urban apes verfügt über langjährige Expertise im Durchführen von Firmenevents und hat bereits eine Vielzahl von namenhaften Kunden begeistert. Die Teilnehmerzahl ist variabel von 4 – 80 Teilnehmern.

## Europäisches Hansemuseum

Die Hanse – eines der größten Handelsnetzwerke aller Zeiten!



Genug Stoff für Geschichtsbücher und Legenden von Mythos, Macht und Gemeinschaft. Das Europäische Hansemuseum erweitert seit Mai 2015 als größtes Museum zur Geschichte der Hanse die Lübecker Museumslandschaft. Machen auch Sie sich auf die Reise und tauchen Sie ein in das Leben der niederdeutschen Kaufleute im Mittelalter. Das Museum erzählt von Aufstieg, Macht und Niedergang der Hanse und zeigt, wie sehr Sie auch heute noch von ihr umgeben sind. Mit beeindruckenden Raumin szenierungen, Kabinetten mit wertvollen Originalobjekten und einer archäologischen Grabungsstätte ist für jeden etwas dabei.

## PREFERRED PARTNER

Ein starkes Team: unsere Preferred Partner und das Team des ATLANTIC Hotel Lübeck lassen Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg werden. Ob zusätzliche Technik, kreative Blumendekorationen oder ausgefallene Torten – gemeinsam mit unseren Partnern realisieren wir Ihre Wünsche.

### Externe Technik

Mediasystem GmbH  
Herr Lennart Jöhnk  
Senefelder-Ring 29  
21465 Reinbek  
Tel. 040/727331-38  
info@mediasystem.com



### Mietartikel

Party Rent Hamburg  
Senefelder Ring 80  
21465 Reinbek  
Tel. 040/8908120  
hamburg@partyrent.com



### Florist

Die florale Werkstatt  
Frau Martina Dummann  
Ratzeburger Allee 53  
23562 Lübeck  
Tel. 0451/594876  
info@die-florale-werkstatt.de



### Konditor

Café Czudaj am Klingenberg  
Mühlenstraße 1-3  
23552 Lübeck  
Tel. 0451/7074231  
dagmar-czudaj@t-online.de

### Entertainment

Künstler-für-Sie, Frau Eva Weiß  
Feldhoopstücken 47a  
22529 Hamburg  
Tel. 040/46091756  
mail@kuenstler-fuer-sie.de

**Künstler-für-Sie**

...lassen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!

### Rahmenprogramme

Come-in Touristic  
Frau Anne-Marie ten Pas  
Bahnhofstraße 28  
23611 Bad Schwartau  
Tel. 0451/7073555  
kontakt@come-in-touristic.de

**COME IN TOURISTIC**  
Betriebsausflüge - Tagungen -  
Weihnachtsfeiern

## ANSPRECHPARTNER

Unsere Veranstaltungsverkaufsabteilung steht Ihnen gerne zur Verfügung und berät Sie kompetent und professionell rund um alle Themen Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie einen Termin zum persönlichen Kennenlernen unseres Hauses. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme!

**Sabrina Simsek & Wiebke Brandt**

Veranstaltungsverkauf

Tel. 0451/38479-562

Fax 0451/38479-500

[veranstaltung.ahl@atlantic-hotels.de](mailto:veranstaltung.ahl@atlantic-hotels.de)