Smart

SMART TAGEN 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

TAGEN

Smart Tagen im ATLANTIC Hotel Lübeck: Von der Anfrage über das persönliche Gespräch bis hin zu Ihrer Veranstaltung selbst – das Team der Veranstaltungsabteilung im ATLANTIC Hotel Lübeck begleitet Sie. Geben Sie die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in professionelle Hände und erzählen uns hinterher, wie es Ihnen bei uns gefallen hat.

Die voll klimatisierten Veranstaltungsräume verfügen über Tageslicht, die großen Fenster lassen sich alle öffnen. Verschiedene Lichtquellen sorgen für die optimale Ausleuchtung Ihres Veranstaltungsraumes. Die Leinwand und der Beamer sind in unseren Tagungsräumen in der Decke installiert und verschwinden auf Knopfdruck. Ausreichend Bodentanks versorgen die Tagungsteilnehmer mit Strom und DSL-Anschlüssen.

Ganz einfach – ganz smart

Unsere Eventmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen.

- Tagungspauschalen
- Kaffeepausen
- Tagungstechnik
- Tagungsmenüs
- Tagungsbuffets
- Fingerfood
- Getränke
- 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!

TAGUNGSPAUSCHALEN

Jede Tagungsanforderung ist individuell. Wir haben uns darauf eingestellt und bieten Ihnen verschiedene Tagungspauschalen an, die Sie nichts vermissen lassen. Unsere erfahrene Veranstaltungsverkaufsleiterin und ihr Team beraten Sie gern und stimmen alle Details mit Ihnen individuell ab.

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

Halbtagespauschale

- Raummiete für einen Tagungsraum entsprechend der Personenzahl
- Standardtechnik mit 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Leinwand, 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- ein Videobeamer
- Block und Stift pro Person
- alkoholfreie Kaltgetränke unbegrenzt im Tagungsraum
- eine ATLANTIC Break mit Kaffee, Tee und verschiedenen Leckereien
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs (belegungsabhängig)

Die Tagungspauschale bieten wir ab 10 Personen an.
Die Getränke zum Mittagessen werden nach Verbrauch über die Gesamtrechnung abgerechnet.

€ 39,00 pro Person / Tag
Für die Roof Lounge fallen zusätzliche Raumbereitstellungskosten in Höhe von € 275,00 / Tag an.

Ganztagespauschale

- Raummiete für einen Tagungsraum entsprechend der Personenanzahl
- Standardtechnik mit 1 Pinnwand, 1 Moderatorenkoffer, 1 Leinwand, 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- ein Videobeamer
- Block und Stift pro Person
- alkoholfreie Kaltgetränke unbegrenzt im Tagungsraum
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, verschiedene Leckereien und Obst
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs (belegungsabhängig)
- eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl

Die Tagungspauschale bieten wir ab 10 Personen an.
Die Getränke zum Mittagessen werden nach Verbrauch über die Gesamtrechnung abgerechnet.

€ 51,00 pro Person / Tag
Für die Roof Lounge fallen zusätzliche Raumbereitstellungskosten in Höhe von € 275,00 / Tag an.

KAFFEEPAUSEN

ATLANTIC Breaks

Wünschen Sie keine Tagungspauschale, möchten aber nicht auf eine schöne Kaffeepause verzichten? Dann sind unsere unten aufgeführten ATLANTIC Breaks genau das richtige für Sie!

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

Kaffeepausen „gesund & leicht“

- Kaffee und Tee
- Belegte Vollkornbrote
- 3 verschiedene Leckereien — € 11,00 pro Person

oder

- Kaffee und Tee
- Buttermilch-Drink
- Caesars Salad
- Früchte — € 13,00 pro Person

Kaffeepausen „herzhaft“

- Kaffee und Tee
- Schinken-Käse Gipfel
- Gefüllte Teigtasche mit Pute
- Laugengebäckteilchen mit verschiedenen SALIS-Salzen — € 12,00 pro Person

oder

- Kaffee und Tee
- Tomatensaft
- Belegte Croissants
- Herzhaftes Blätterteiggebäck — € 11,00 pro Person

Kaffeepausen „Brotzeit“

- Kaffee und Tee
- Gazpacho
- Kartoffelsalat mit Wiener im Glas
- Halbe belegte Bagels — € 13,00 pro Person

oder

- Kaffee und Tee
- Gazpacho
- 3 verschiedene Leckereien
- Focaccia Tomate — € 13,00 pro Person

Kaffeepausen „süß“

- Kaffee und Tee
- Milchshake
- Kuchenauswahl € 9,00 pro Person

oder

- Kaffee und Tee
- Milchshake
- Belgische Waffeln mit Apfelmus
- Mini-Berliner, Mini-Donuts, Mini-Muffins € 12,00 pro Person

Diese Kaffepausen sind nicht als Bestandteil unserer Tagungspauschalen buchbar.

TAGUNGSTECHNIK

Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt stellen wir Ihnen modernste Tagungstechnik zur Verfügung. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen über unseren Preferred Partner im Bereich externe Technik weitere technische Dienstleistungen.

Beschallungsanlage inkl. 1 drahtloses Mikrofon / Clip-Mikrofon / Headset	€ 120,00 pro Tag
jedes weitere Mikrofon / Headset - drahtlos / Clip (maximal 2 Mikrofone pro Raum möglich)	€ 75,00 pro Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften	€ 15,00 pro Stück / Tag
Folienkopien	€ 1,00 pro Kopie
Fotokopien	
- farbig	€ 0,25 pro Kopie
- schwarz-weiß	€ 0,15 pro Kopie
Leinwand	kostenfrei
Moderatorenkoffer	€ 30,00 pro Stück / Tag
Overheadprojektor, 400 Watt	€ 15,00 pro Stück / Tag
Beamer, 6.000 ANSI-Lumen	€ 99,00 pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 10,00 pro Stück / Tag
Rednerpult	kostenfrei
Wireless Presenter inkl. Laserpointer	€ 15,00 pro Stück / Tag
Tanzfläche	€ 400,00 pro Tag
Technikerbetreuung	€ 35,00 pro Stunde
Telefonanschluss	
- Einrichten	€ 35,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit
Telefaxanschluss	
- Einrichten	€ 60,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit
TV-/ DVD-/ Video- Kombination	€ 60,00 pro Tag
Floor Spot	€ 10,00 pro Tag
Internetzugang	
- WLAN (Tagesticket)	kostenfrei
- Private Network	auf Anfrage
- DSL-Leitung	€ 77,50 pro Tag

TAGUNGSMENÜS

Möchten Sie keine Tagungspauschale buchen, aber dennoch nicht auf ein gemeinsames Mittag- oder Abendessen während Ihrer Tagung verzichten?

Ganz nach Ihrem Geschmack und saisonal wechselnd bieten wir Ihnen leckere Menüs zur Auswahl an. 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

Erbsensuppe mit Speckschaum
€ 6,50

* * *

Schweinerückensteak,
Ratatouille und Kartoffel-Thymianpüree
€ 18,00
oder
Gebratenes 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

* * *

Gebratenes 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.

Die Tagungsmenüs sind nicht als Bestandteil der Tagungspauschalen buchbar.

TAGUNGSBUFFETS

Buffets sind eine gute Alternative zum klassischen Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die Ihnen unser Küchenteam vom Restaurant SALIS frisch und kreativ für Ihr gemeinsames Essen zubereitet.

Ganz nach Ihrem Geschmack und saisonal wechselnd bieten wir Ihnen ab 20 Personen leckere Buffets zur Auswahl an.

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 Gemüseeinlage

* * *

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.

Die Tagungsbuffets sind nicht als Bestandteil der Tagungspauschalen buchbar.

FINGERFOOD

Ganz nach Ihrem Geschmack und saisonal wechselnd bieten wir Ihnen schmackhafte Kleinigkeiten zur Auswahl an. Schön geeignet auch als Begleitung für Ihren Empfang!

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

Fingerfoodbuffet 1

Caesars Salad

Roastbeef mit Remouladensauce

Tomate-Babymozzarella-Spieße mit Pesto

* * *

Suppe nach Wahl des Küchenchefs

* * *

Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce und Sweet Chilisauce

Mini-Hamburger

* * *

Pfefferminzmousse mit Schokolade

Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

€ 22,00 pro Person

Fingerfoodbuffet 2

Caesars Salad

Tomate-Babymozzarella-Spieße mit Pesto

Verschieden belegte Canapées

Roastbeef rosa gegart mit Remouladensauce und Kirschtomate

* * *

Suppe nach Wahl des Küchenchefs

* * *

Mini-Pizzen

Mini-Wraps

Mini-Frühlingsrollen mit Sojasauce

* * *

Grießflammerie mit marinierten Himbeeren

Dunkles Schokoladenmousse mit Ananasragout

€ 26,00 pro Person

Fingerfoodbuffet 3

Verschieden belegte Canapées

Bruschetta mit Basilikum

Auswahl von Antipasti

Caesars Salad mit Hähnchenbrust und Croûtons

Roastbeef mit Remouladensoße

Melonenspieße mit Parmaschinken

Gurkenkaltschale mit Wasabi

Räucherfischpralinen mit Honig-Senf-Dillsauce

* * *

Suppe nach Wahl des Küchenchefs

* * *

Mini-Cheeseburger

Würzige Hähnchenspieße

Gebackene Mozzarella-Sticks

Asiatische Teigtaschen mit Sweet Chilisoße

* * *

Crème Brûlée

Pfefferminzmousse mit Schokolade

€ 36,00 pro Person

Die Fingerfoodbuffets bieten wir ab 20 Personen an und sind nicht als Bestandteil der Tagungspauschalen buchbar.

GETRÄNKE

Wählen Sie die passenden Getränke zu dem jeweiligen Anlass Ihrer Veranstaltung und den gewählten Speisen. Wir beraten Sie gern!

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
JAANIHANSO 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
JAANIHANSO 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

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

Österreich

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

Italien

Chardonnay Simboli DOC	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.		
Roero Arneis DOSCG	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

Sancerre Blanc Le Tournebride Bio, AOC	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

Kleine Rust	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

Sauvignon Blanc	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

Aix Rosé	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, kalkstein-salzige 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 Pflaumen-aroma 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.		

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.

Weihnachtspauschale „Es weihnachtet sehr“

- Raummiete für einen Tagungsraum entsprechend der Personenzahl
- Standardtechnik mit 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- ein Videobeamer
- Block und Stift pro Person
- alkoholfreie Kaltgetränke unbegrenzt im Tagungsraum
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, verschiedene Leckereien und Obst
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs (belegungsabhängig) im Restaurant SALIS
- eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl
- Abendessen in Form eines Buffets oder 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs im Restaurant SALIS
- Halbstündiger Sektempfang mit Sekt, Orangensaft und Wasser
- Getränkepauschale für 4 Stunden mit Rot- und Weißwein nach Empfehlung des Hauses, Bier, Softgetränken, Mineralwasser sowie Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
- Menükarten
- Weihnachtlicher Tischschmuck

€ 125,00 pro Person / Tag
Für die Roof Lounge fallen zusätzliche Raumbereitstellungskosten in Höhe von € 275,00 / Tag an.

Diese Pauschale ist gültig **vom 31. Oktober bis 31. Dezember 2019** und buchbar ab 10 Personen.
Die Getränke zum Mittagessen sowie Getränke außerhalb der Getränkepauschale zum Abendessen werden nach Verbrauch über die Gesamtrechnung abgerechnet.

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.

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 Reisestrecken 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

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

Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

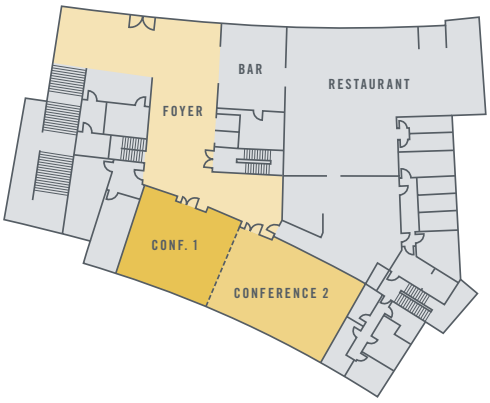
* *Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist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

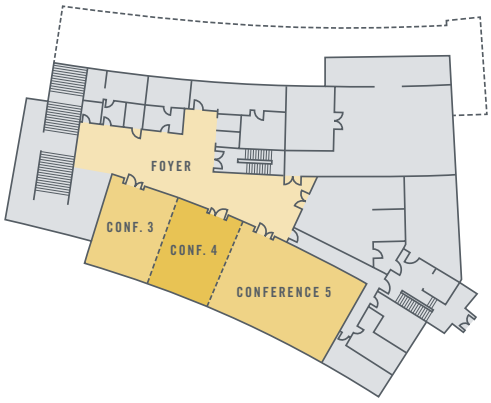
** *Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58602 0901.*
Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

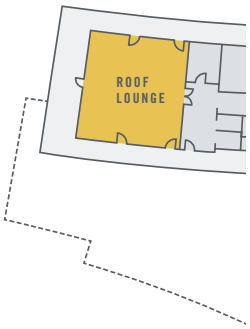
RÄUME

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.







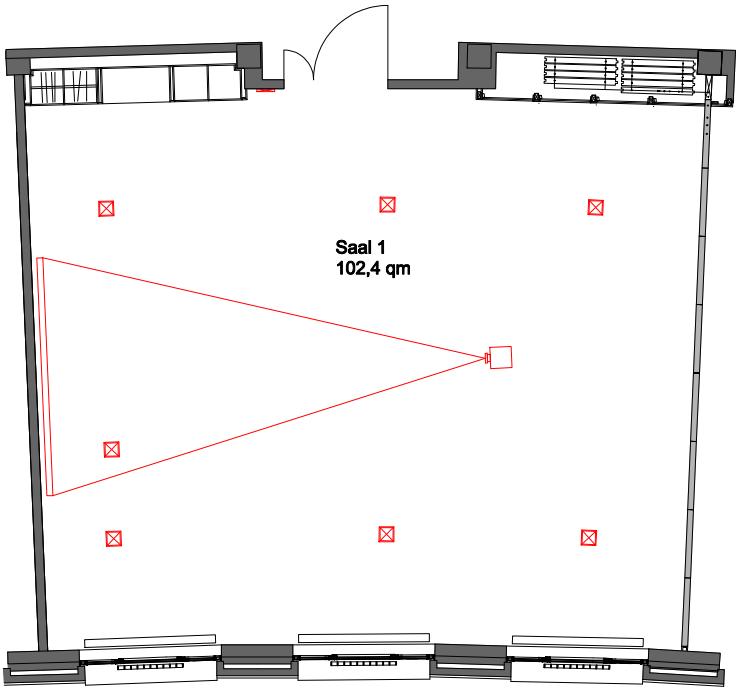
Kapazitäten

	m²	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

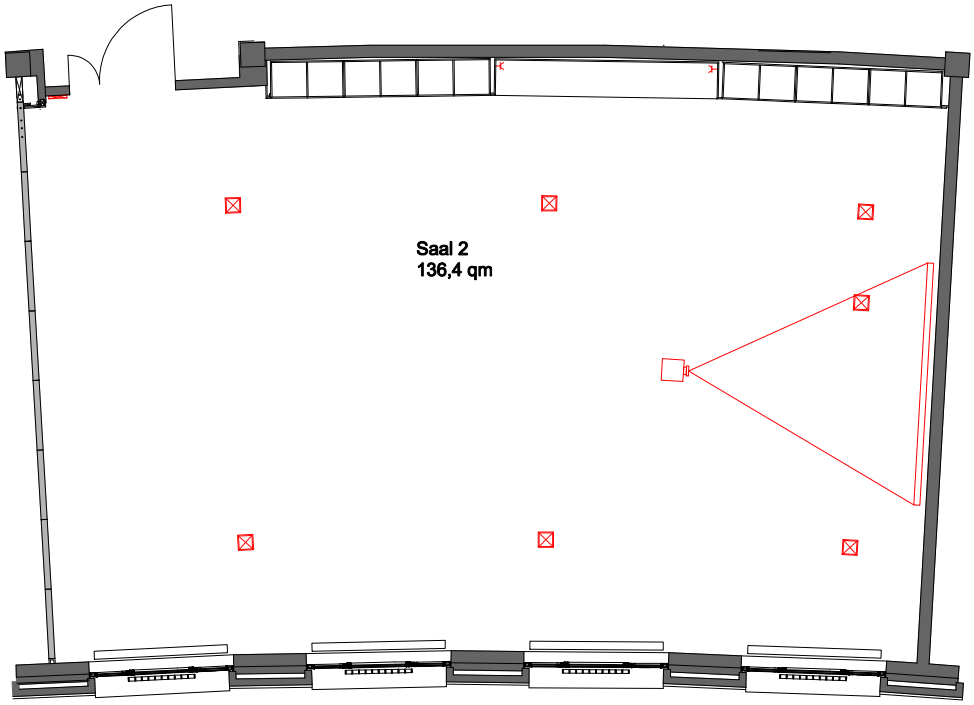
Um Ihnen einen ersten Eindruck über unsere Räumlichkeiten zu bieten, stellen wir Ihnen hier Musterpläne der Räume zur Verfügung. So erhalten Sie einen ersten Eindruck und können Ihre Veranstaltung und Abläufe noch detaillierter planen.

Konferenzraum 1



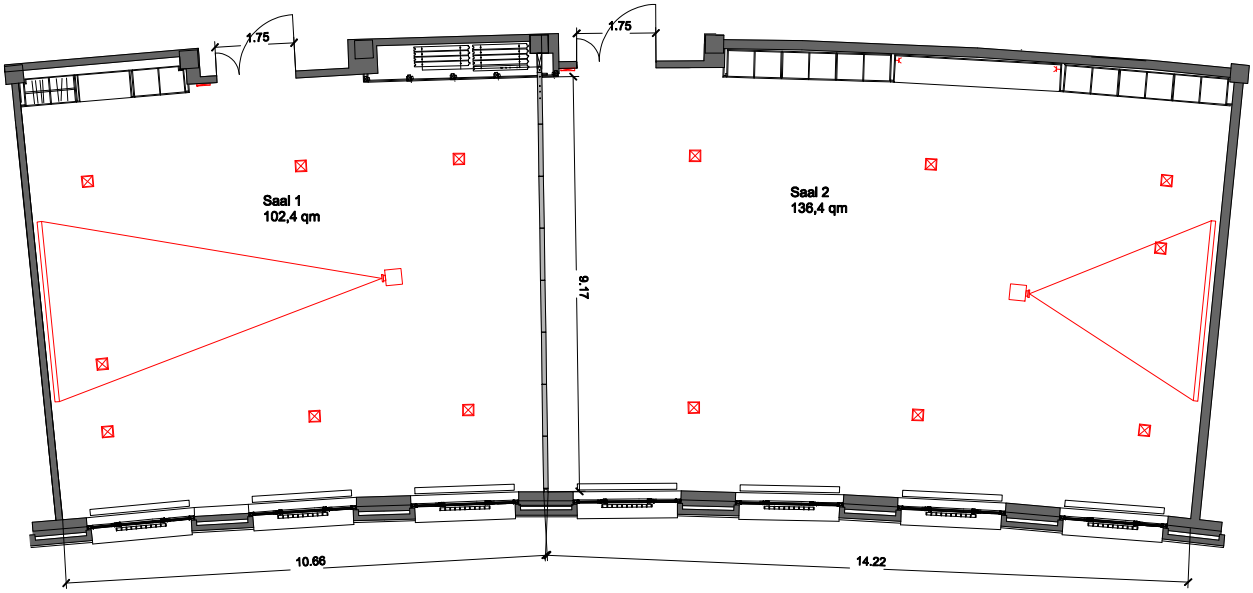
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	48 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 2



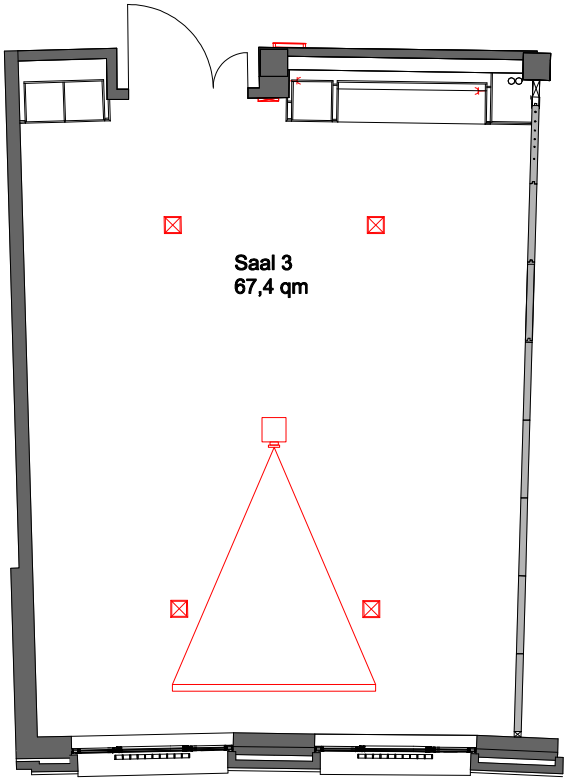
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	44 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 1+2



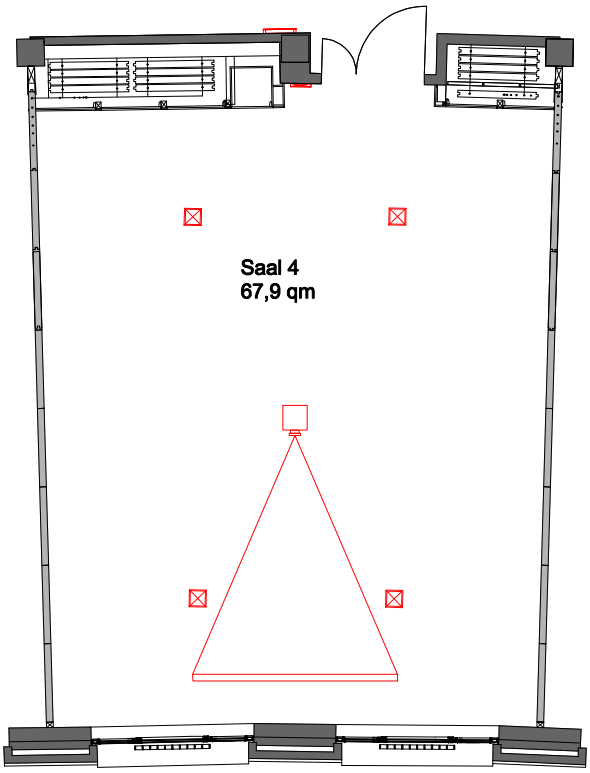
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	92 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 2
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 3



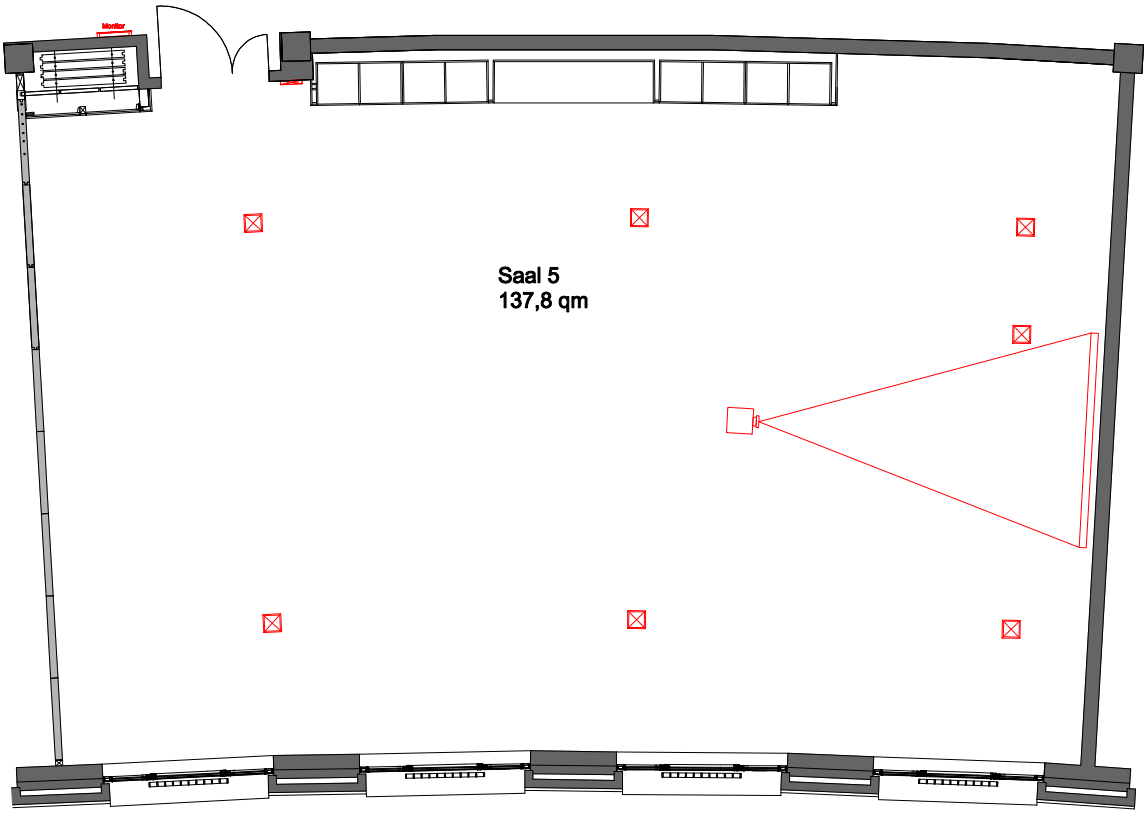
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	29 x 220 V / 1 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 4



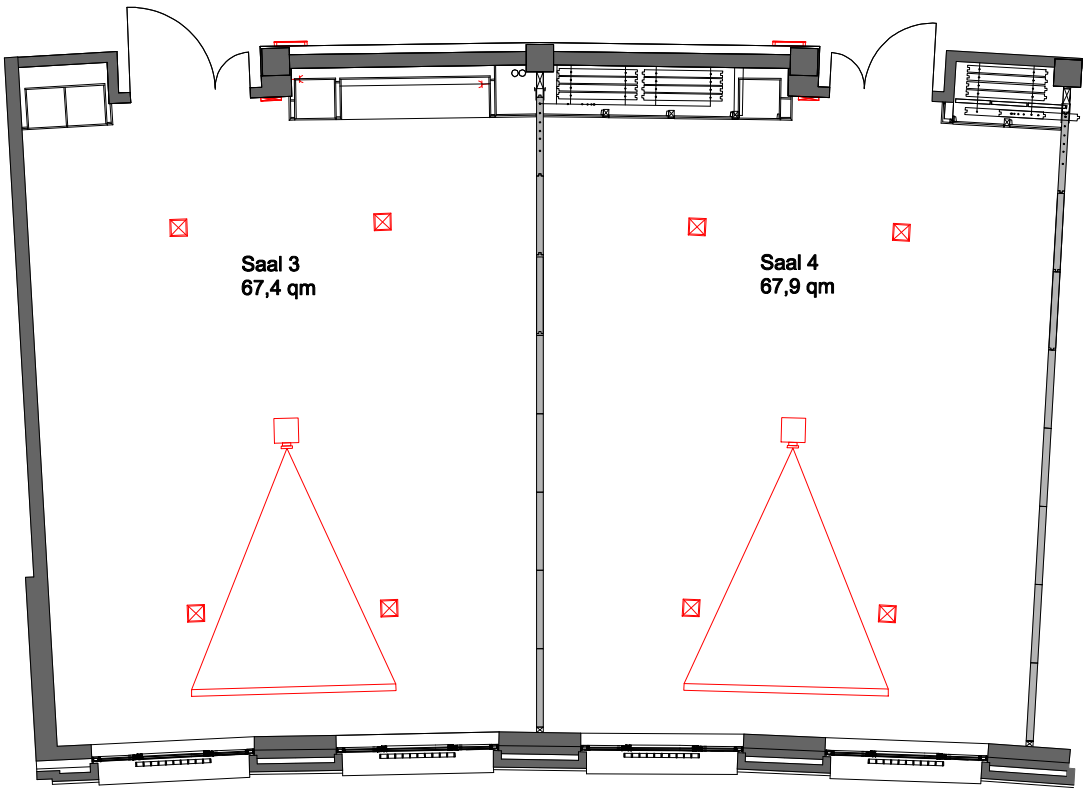
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	27 x 220 V / 1 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 5



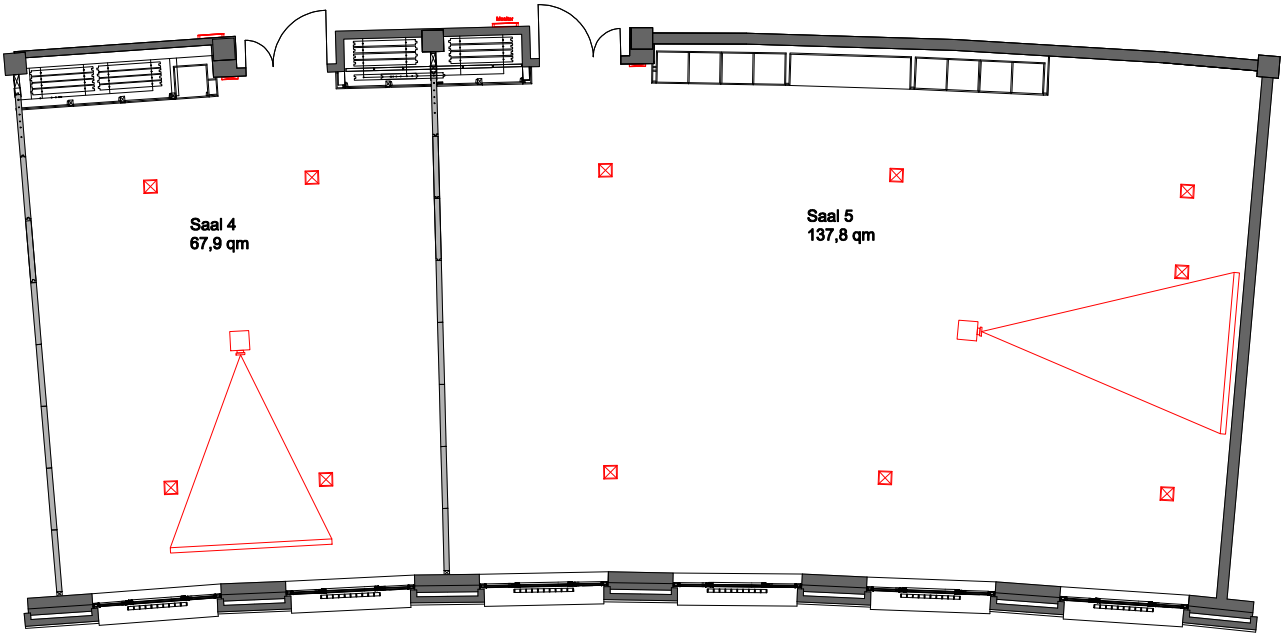
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	41 x 220 V / 2 x 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 3+4



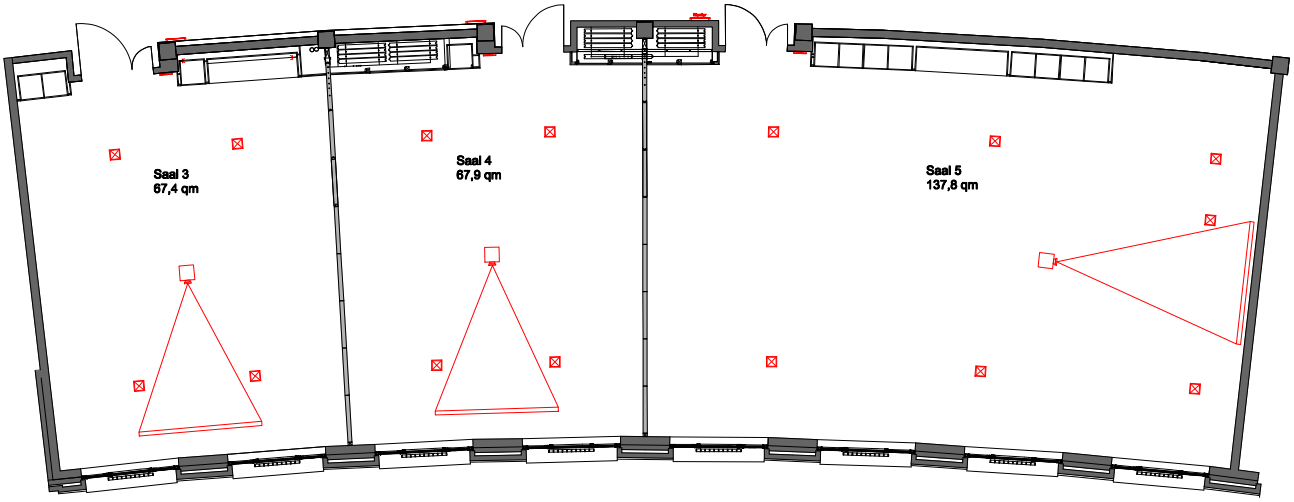
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	56 x 220 V / 3 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 4+5



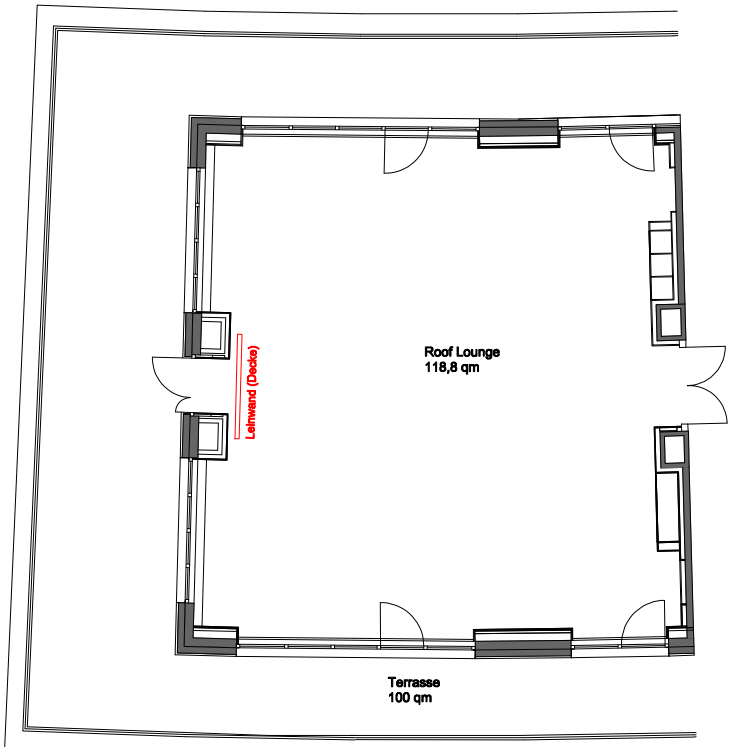
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	58 x 220 V / 4 x 16 A / 1 x 32 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	Level 1
Besonderheiten	raumhohe Fensterfront

Konferenzraum 3+4+5



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	97 x 220 V / 5 x 16 A / 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 m²	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 angebenen 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.

Cityschifffahrt Lübeck

Lübeck von der Wasserseite aus erleben

Die einstündige Stadt-, Kanal- und Hafenrundfahrt führt Sie u.a. vorbei an Oldtimer-Seglern, in Lübecks Hafen sowie rund um die historische Alstadtinsel. 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 m² 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 Rauminszenierungen, 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

Rahmenprogramme

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

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