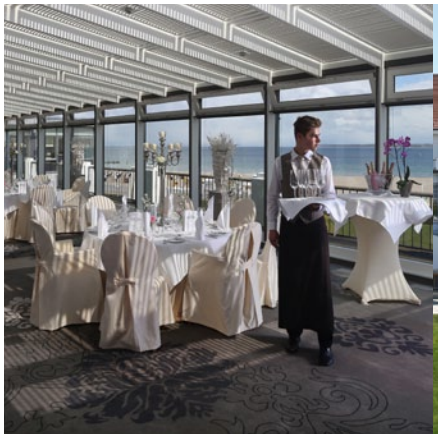


Smart GRAND

FEIERN IM ATLANTIC GRAND HOTEL TRAVEMÜNDE

ATLANTIC
GRAND HOTEL Travemünde

ATLANTIC Grand Hotel Travemünde
Kaiserallee 2 · 23570 Lübeck-Travemünde
Tel. +49 (0)4502 / 308-0
Fax +49 (0)4502 / 308-500
travemuende@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung:
Tel. (+49) 04502 / 308-562
Fax (+49) 04502 / 308-501
veranstaltung.aht@atlantic-hotels.de

FEIERN

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

Die einzigartige Kombination aus Tradition und Moderne – unsere Räumlichkeiten reichen vom historischen Charme des Ballsaals bis hin zum eleganten Wintergarten des »Baltic View« mit angrenzender Dachterrasse – hält eine Palette an exklusiven Veranstaltungsräumen bereit, die unterschiedlichste Ansprüche erfüllen.

Hochwertige Einrichtung und modernste Technik tragen zum erfolgreichen Gelingen Ihrer Veranstaltung bei. Der Blick auf Strand und Ostsee ist inklusive.

Festlicher Leitfaden

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
- Fingerfood & Snacks
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Hochzeiten
- Angebote
- CO_2-Rechner
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

Unser Veranstaltungsverkaufsteam berät Sie gerne zu Raumbelegung, Ausstattungsvarianten und Pauschalen.

MENÜS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus unseren saisonal wechselnden Vorschlägen aus. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl des passenden Menüs für Ihre Veranstaltung.

Selbstverständlich können Sie einzelne Komponenten der Menüs untereinander tauschen oder neu kombinieren. Wir kalkulieren Ihnen dann den entsprechenden Preis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü.

Die Menüs sind ab 10 Personen buchbar.

Menüs Frühjahr (1.4.–31.5.)

Frühjahrs-Menü 1

Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Kräuter-Quarkcreme
(€ 12,00)
Frikassee vom Dorsch
mit Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln
(€ 28,00)
Topfenknödel mit Zweierlei vom Apfel
(€ 12,00)

ab € 52,00 pro Person

Frühjahrs-Menü 2

Vitello Tonnato vom Kalb
mit Parmesan und gebackenen Kapern
(€ 18,00)
Entrecôte von der deutschen Färse
mit Blattspinat und gebratener Kartoffelterrine
(€ 40,00)
Schokoladencube mit Dulce de Leche
und Karamelleis
(€ 14,00)

ab € 72,00 pro Person

Menüs Sommer (1.6.–15.9.)

Sommer-Menü 1

Tatar vom geräucherten Kalb mit Pilzen
(€ 18,00)
Filet vom Dorsch
mit Schmorgurke und Dillkartoffeln
(€ 26,00)
Grütze von frischen Beeren mit Vanillerahm-Eis
(€ 14,00)

ab € 58,00 pro Person

Sommer-Menü 2

Carpaccio vom Wildlachs
mit Kaiserschoten und Rucola
(€ 17,00)
Filet vom Rind mit Zweierlei vom Blumenkohl
und Erbsenstrudel
(€ 40,00)
Panna Cotta mit Aprikosen und Sauerrahm-Eis
(€ 12,00)

ab € 69,00 pro Person

Menüs Herbst (16.9.–15.11.)

Herbst-Menü 1

Ceviche von der Meeräsche
mit Tomate und Frühlingslauch
(€ 18,00)
Kalbsbacke mit Steckrübe, Schalotten
und Kartoffelterrine
(€ 28,00)
Holundersüppchen mit Nougateis
(€ 12,00)

ab € 58,00 pro Person

Herbst-Menü 2

Gebeiztes Roastbeef mit körniger Senf-Vinaigrette,
grünen Bohnen und Wildkräutern
(€ 18,00)
Sauerbraten vom Reh mit Quitte, Pastinake und Hefeknödel
(€ 32,00)
Apfel Tarte mit Mandelsauce und Marzipaneis
(€ 12,00)

ab € 62,00 pro Person

Menüs Winter (2.1.–31.3.)

Winter-Menü 1

Jakobsmuschel mit Gurke
und Granite von Buttermilch
(€ 18,00)
Geschmorte Lammschulter mit Karotte,
Staudensellerie und Gnocchi
(€ 28,00)
Geeistes Sanddorn-Mousse mit Meringue
(€ 14,00)

ab € 60,00 pro Person

Winter-Menü 2

Thunfisch a la plancha mit Algen-Reissalat,
Wasabi-Creme und Soja-Reduktion
(€ 18,00)
Kalbsbrust mit gegrilltem Gemüse
und Riesling-Zwiebelfond
(€ 28,00)
Vanille-Rumtopf-Parfait mit Trockenfrüchten
(€ 14,00)

ab € 60,00 pro Person

BUFFETS

Ab 25 Personen bietet sich alternativ zur Wahl eines Menüs ein Buffet an. Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Gäste. Gerne sind wir Ihnen bei der individuellen Gestaltung Ihrer Buffets behilflich.

Unsere Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

Beispiel Lunchbuffet

Tomaten-Brotsalat mit Roten Zwiebeln und Balsamico

Hausgemachter Heringssalat

Marinierter Rindertafelspitz in Kräuter-Vinaigrette

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

* * *

Rinderkraftbrühe mit geschmolzenen Zwiebeln und Croûtons

* * *

Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce
mit sautiertem Spitzkohl und gebratener Polenta

Dorschfilet mit Kräuterkruste, Fenchel-Selleriegemüse
und Nussbutter-Kartoffeln

Exotischer Gemüse-Bulgur mit Kräuter-Joghurt

* * *

Gebrannte Vanillecreme

Brot- und Butter-Pudding mit Vanillesauce

Quarkcreme mit Himbeersauce

Auswahl an frischen Schnittobst

ab € 58,00 pro Person

Beispiel Abendbuffet

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Melonen-Minze-Salat mit Katenschinken

Räucherfisch-Auswahl mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Sauce

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern

Shrimps-Cocktail

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

* * *

Travemünder Fischsüppchen mit Krabben, Kräutern und Wurzelgemüse

* * *

Rosa geratenes Roastbeef, am Buffet tranchiert
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Gebratene Maishähnchenbrust mit mediterranem Paprikagemüse
und Thymian-Polenta

Gebratenes Filet vom Lachs mit Wurzelgemüse aus dem Ofen
und Röstkartoffeln

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesan und Baby-Spinat

* * *

Himbeer-Joghurt-Creme

Marmoriertes Schokoladenmousse

Beeren-Crumble

Auswahl an frischen Schnittobst

ab € 89,00 pro Person

Holsteinisches BBQ
(Wir grillen von Mai bis Ende September)

Frische Salate vom Feld & Wiesen
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Variationen vom Hering

Eingelegtes Sauerfleisch

Ziegenfrischkäse mit Lavendel und Pumpernickel

Katenschinken mit Portwein Melone

* * *

Frisch vom Grill:

Holsteiner Spanferkel

Scholle | Kabeljau-Filet in der Alufolie gegrillt

Gegrilltes Kikok-Hühnchen und Wildschwein-Bratwurst

Beilagen:

Frische Bratkartoffeln & Deichkäse-Gratin

Holsteiner Pfannengemüse & Bohne-Birne-Speck-Pfanne

Hausgemachte Saucen & Butter:

Sanddorn-BBQ Sauce | geräucherter Ketchup | Honig-Senf-Sauce

Meerrettich-Mayonnaise | Apfel-Zwiebel-Chutney

Kräuterbutter | Salzbutter

* * *

Marzipanmousse

Panna Cotta von Eierlikör

Erdbeer-Crumble

Holsteiner Käse mit Trauben

ab € 69,00 pro Person

American BBQ
(Wir grillen von Mai bis Ende September)

Frische Blattsalate von Feld & Wiesen
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Pastrami Sandwiches

Tacos mit verschiedenen Dips

Räucherlachs mit Sour Cream

Bohnenpfanne

* * *

Aus dem Smoker:

Spareribs | Beef Brisket

Frisch vom Grill:

Buffolo Chicken-Wings | Garnelen-Wels-Spieß | Lachs aus der Feuerschale

Beilagen:

Ofenkartoffeln | geräucherter Kartoffelstampf

Maiskolben | gegrilltes Pfannengemüse

Saucen & Butter:

Whiskey BBQ-Sauce | Apfel-Zwiebel-Chutney

Cranberry-Ketchup | Sour Cream | Knoblauch-Käse-Dip

Knoblauch-Butter | Bier-Butter

* * *

Apfelkuchen

Schokoladen-Brownie

Pancakes mit Blaubeeren und Whipped Cream

Obstsalat mit Marshmellows

ab € 69,00 pro Person

FINGERFOOD & SNACKS

Passend für einen Empfang oder als leckere Kleinigkeit zwischendurch empfehlen wir unser Fingerfood & Snacks.

Fingerfood-Auswahl

- Ziegenfrischkäse-Praline im Sesammantel auf Avocado-Creme	€ 2,80 pro Stück
- Mozzarella-Panna Cotta im Tomatengelee mit Basilikum	€ 2,80 pro Stück
- Heringssalat „Hausfrauen Art“ auf Pumpernickel	€ 2,90 pro Stück
- Rote Bete-Chip mit Curry-Mayonnaise und Krabben	€ 3,90 pro Stück
- Hausgebeizter Wildlachs mit Limetten-Creme und Kaviar	€ 4,50 pro Stück
- Thunfisch „a la plancha“ auf Wakame-Algen und Wasabi	€ 5,50 pro Stück
- Glasierte Entenbrust auf Sellerie-Salat und Preiselbeeren	€ 4,50 pro Person
- Roulade vom Mais-Hähnchen mit Feldsalat und Trüffel-Mayonnaise	€ 4,80 pro Person
- Vitello Tonnato auf gerösteter Focaccia und gebackenen Kapern	€ 5,90 pro Person
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 5,90 pro Person
- Tatar vom Kalb mit Wachtel-Spiegelei und Stör-Kaviar	€ 5,90 pro Person
- Terrine von der Bio-Entenstopfleber mit Trüffel	€ 6,80 pro Person

Canapé-Auswahl

- Bauernbrot, Griebenschmalz, Radieschen	€ 2,40 pro Stück
- Baguette, Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto	€ 2,80 pro Stück
- Malz-Brot, Roquefort, Birne	€ 3,50 pro Stück
- Sandwichtoast, Gouda, Tête de Moine, Feigensenf	€ 3,50 pro Stück
- Malz-Brot, Räucherforellen-Tatar, Apfel	€ 3,20 pro Stück
- Malz-Brot, Räucherlachs, Limetten-Schmand	€ 4,50 pro Stück
- Malz-Brot, Matjesfilet-Tatar, Essiggurken	€ 3,80 pro Stück
- Roggenbrot, Schinkencreme, Parmesan, Rucola	€ 3,80 pro Stück
- Bauernbrot, Zwiebel-Chutney, geräucherte Entenbrust	€ 3,80 pro Stück

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

GETRÄNKE

Aperitif

Martini Bianco, Rosso, extra dry	5 cl	€ 5,90
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	5 cl	€ 5,90
Sandeman Sherry dry, medium, medium sweet	5 cl	€ 5,90
Sandemann White Port, Ruby Port	5 cl	€ 6,50
Campari [1]	5 cl	€ 5,50
Traubensecco vom Weingut Lergenmüller (alkoholfrei)	0,1 l	€ 7,50
Alkoholfreier Hugo (Tonic Water, Holunderblütensirup, Limette, Minze)	0,2 l	€ 8,50

Sekt, Prosecco, Cider & Champagner

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,1 l	€ 7,00
Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg	0,75 l	€ 39,50
Vino Spumante „Mille Bolle“ Extra Dry	0,1 l	€ 7,00
Cantina Saccetto, Venetien	0,75 l	€ 39,50
Jaanihanso Cider, Brut	0,1 l	€ 7,00
Weingut Jaanihanso, Estland	0,75 l	€ 43,00
Champagner Taittinger Brut	0,1 l	€ 18,00
	0,375 l	€ 65,00
	0,75 l	€ 120,00
Champagner Taittinger Rosé	0,1 l	€ 21,00
	0,375 l	€ 70,00
	0,75 l	€ 135,00
Champagner Taittinger Brut Millésimé 2012	0,75 l	€ 170,00

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig / 4 = taurinhaltig / 5 = mit Antioxidationsmittel / 6 = enthält eine Phenylalaninquelle / 7 = Sellerie / 8 = glutenhaltiges Getreide (Gerste) / 9 = glutenhaltiges Getreide (Weizen) / 10 = Laktose

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,25 l	€ 3,50
Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola [1/2], Coca Cola Zero [1/2/5/6],	0,2 l	€ 4,00
Coca Cola Light [1/2/5/6], Fanta [1/5], Sprite [5]	0,4 l	€ 5,80
Vaihinger Fruchtsäfte	0,2 l	€ 4,00
Tomate [7], Apfel, Orange, Traube rot, Johannisbeernektar, Bananennektar [5], Maracujanektar [5], Kirschnektar		
Vaihinger Fruchtsäfte als Schorle	0,2 l	€ 4,00
	0,4 l	€ 5,90
Vaihinger Rhabarberschorle	Flasche 0,33 l	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale [1], Bitter Lemon [3/5], Soda, Tonic Water [3], Spicy Ginger Beer [1], Wild Berry [1]	0,2 l	€ 4,50
Vitamalz	Flasche 0,33 l	€ 4,50

Kaffee- & Teespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 3,70
Kännchen Kaffee	€ 6,50
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,20
Latte Macchiato [10]	€ 4,90
Milchkaffee [10]	€ 4,90
Cappuccino [10]	€ 4,10
Tasse Kakao [10]	€ 4,50
Tasse Kakao mit Sahne [10]	€ 4,90
Kännchen Tee	€ 6,50

Biere

Beck's Pilsener [8] vom Fass	0,30 l	€ 4,40
	0,40 l	€ 5,50
Alsterwasser [8]	0,30 l	€ 4,40
	0,40 l	€ 5,50
Beck's Gold [8], Green Lemon [1/5/8]	Flasche 0,33 l	€ 4,50
Beck's Blue alkoholfrei [8]	Flasche 0,33 l	€ 4,50
Franziskaner Hefe Weißbier [8/9] naturtrüb, dunkel	Flasche 0,50 l	€ 5,50
Franziskaner Weißbier [8/9], kristallklar	Flasche 0,50 l	€ 5,50
Franziskaner [8/9], alkoholfrei	Flasche 0,50 l	€ 5,50

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	€ 8,50 € 29,00
„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	€ 9,00 € 31,00
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	€ 12,50 € 42,00
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	€ 12,50 € 42,00
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	€ 10,00 € 36,00

Italien

Chardonnay Simboli DOC	0,20 l	€ 9,00
Weingut Cantina La Vis, Trentino	0,75 l	€ 31,00

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	€ 57,00

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	€ 57,00

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	€ 8,50
Weingut Stellenrust Winery, Stellenbosch	0,75 l	€ 29,00

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	€ 51,00

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	€ 12,50
Weingut Saint Aix, Provence, Aix	0,75 l	€ 42,00

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	€ 9,00
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	€ 36,00
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	€ 49,00
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	€ 49,00
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	€ 8,50
Weingut Les Rosiers, Bordeaux	0,75 l	€ 29,00
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	€ 68,00
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	€ 10,00
Weingut Miguel Torres, Rioja	0,75 l	€ 31,00

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	€ 43,00

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	€ 8,50
Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek	0,75 l	€ 29,00

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	€ 64,00

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	€ 8,50
Weingut MAN Family Wines, Coastal Region	0,75 l	€ 29,00

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumen-aroma und schmeichelnden Tanninen.

Sekt

Deutschland

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,10 l	€ 7,50
Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg	0,75 l	€ 39,50

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

VERANSTALTUNGSPAUSCHALE

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen alternativ zur Abrechnung nach Verzehr eine Veranstaltungspauschale pro Person an.

Auf Wunsch kreieren wir Ihnen für Firmenjubiläen, Geburtstage oder weitere Festlichkeiten eine individuelle Verzehrpauschale.

Getränkepauschale

- Getränke zum Abendessen:
  Je ein Weiß- & Rotwein nach Empfehlung unseres Sommeliers, verschiedene Softgetränke und Mineralwasser, verschiedene Vaihinger Fruchtsäfte sowie verschiedene Biere
- Getränke nach dem Essen:
  1 Kaffee oder Tee pro Person

6 Stunden: € 55,00 pro Person

Getränke außerhalb der Pauschale sowie nach Ablauf werden nach Verbrauch berechnet.
Verlängerungsstunden sind für € 9,00 pro vertraglich vereinbarter Personenzahl vor Ort buchbar.

Pauschale für Ihre Feierlichkeit

(ab 20 Personen buchbar)

- Bereitstellung der Räumlichkeit
- Getränkepauschale für 4 Stunden inkl. Wein, Bier und alkoholfreie Getränke
- Mittag- oder Abendessen als 3-Gang-Menü

€ 85,00* pro Person

Ein zusätzliches Kaffeetrinken stellen wir Ihnen für € 20,00 pro Person zur Verfügung.
** Bitte beachten Sie, dass bei der Anmietung eines separaten Raumes eine zusätzliche Raummiete berechnet wird.*

HOCHZEITEN

„Dem Meer & Strand ganz nah ...“
... sind Sie, wenn Sie Ihren schönsten Tag in unserem Hotel feiern!

Hochzeitsarrangement Basic

(ab 30 Personen buchbar)

- Bereitstellung der Räumlichkeit
- Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Wein, Bier, Sekt und alkoholfreie Getränke (den Beginn der Pauschale legen Sie fest)
- Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet

ab € 99,00* pro Person

Hochzeitsarrangement Premium

(ab 30 Personen buchbar)

- Bereitstellung der Räumlichkeit
- Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. Wein, Bier, Sekt und alkoholfreie Getränke (den Beginn der Pauschale legen Sie fest)
- Abendessen als 3-Gang Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet
- Kaffeetrinken inklusive Kaffee- und Tee sowie einer Kuchenauswahl
  oder/und
- Mitternachtsimbiss süß oder herzhaft z.B. Chili Con Carne

ab € 109,00* pro Person mit Mitternachtsimbiss
ab € 119,00* pro Person mit Kaffeetrinken
ab € 129,00* pro Person mit Kaffeetrinken und Mitternachtsimbiss

Der Empfang wird nach Verbrauch berechnet und ist in den Hochzeitsarrangements nicht inkludiert.
** Bitte beachten Sie, dass je nach Räumlichkeit und Aufwand eine zusätzliche Raummiete berechnet wird.*

Das Hochzeitsarrangement kann um folgende Serviceleistungen erweitert werden:

Braut-Make Up
in unserem ATLANTIC Beauty & Spa — ab € 40,00 pro Person

Friseur
Gerne empfehlen wir Ihnen einen Friseur, der auf Brautfrisuren spezialisiert ist und sind Ihnen bei der Organisation behilflich.

Fotograf
Selbstverständlich können Sie unser Hotel und den Garten für Fotoaufnahmen nutzen. Gern empfehlen wir Ihnen einen Fotografen oder übernehmen für Sie die komplette Buchung.

Tisch- und Blumendekoration
Gerne sind wir Ihr kreativer Partner für Ihre Blumendekorationswünsche, Menükarten, Tischkarten, Tischplan, Stuhlhussen u.v.m.

Musikalische Unterhaltung
Bei der Buchung sprechen wir Ihnen gerne Empfehlungen aus – z.B. für einen Pianisten, DJ oder eine Band – und sind Ihnen bei der Organisation behilflich.

Technisches Equipment
z. B. für Reden (2 Lautsprecherboxen und ein Handmikrofon) — ab € 50,00

Flügel
Unser Hotel verfügt über einen klassischen Flügel, den wir Ihnen gerne für Ihre Feier gestimmt zur Verfügung stellen. — € 200,00

Feuerwerk
Für ein Feuerwerk empfehlen wir Ihnen gerne eine Pyrotechnikfirma oder übernehmen für Sie Organisation und Buchung.

Hochzeitskutsche
Eine wunderschöne Hochzeitskutsche, die mit Blumen geschmückt offen oder geschlossen gefahren werden kann, macht Ihre Hochzeitsfahrt zu einem unvergesslichen Erlebnis. — € 570,00 (ohne Blumendeko)

Servicepauschale
Unsere Mitarbeiter sind während Ihrer Feier auch weit nach Mitternacht für Sie da. Hierfür erheben wir eine Service-Nachtpauschale ab 23 Uhr:

- € 52,00 pro angefangene Stunde für unseren Serviceleiter
- € 42,00 pro angefangene Stunde pro Servicemitarbeiter

Hochzeitsauto

Das Mercedes-Benz Rent Hochzeitsspezial unseres Kooperationspartners der Mercedes-Benz Niederlassung Lübeck:

Am schönsten Tag des Lebens sollte alles perfekt sein. Mit einem Traumwagen von Mercedes-Benz Rent als Hochzeitsauto werden auch die ersten gemeinsamen Kilometer perfekt. Und wenn Sie unserem Kooperationspartner ein Foto mit Ihnen als Brautpaar mit dem Hochzeitsauto bringen, dann gilt unser Hochzeitsspezial-Angebot für Sie:

Ab € 199,00 für ein Wochenende.

Sprechen Sie uns gern darauf an oder nehmen Sie Kontakt auf mit der Mercedes-Benz Niederlassung Lübeck unter der Telefonnummer (0451) 4500-0.

ANGEBOTE

ATLANTIC BBQ-Buffet

Für einen tollen Start in den Abend kreiert Ihnen unser Küchenteam ein individuelles Barbecue. Sie genießen gegrillte Fleisch-, Fisch- und vegetarische Spezialitäten von unserem Smoker Grill. Dazu reichen wir verschiedene kleine Vorspeisen, ein Salatbuffet, herzhafte Hauptgerichte und süße Nachspeisen. Loungemöbel und einzelne Sitzgelegenheiten auf der Terrasse laden Sie zum Relaxen mit wunderschönem Blick auf die Lübecker Bucht ein.

€ 45,00 pro Person
(von Mai bis September – ab 20 Teilnehmer buchbar)

ATLANTIC Fondue mit Ostseeblick

Bei herrlichem Ausblick auf die Ostsee servieren wir Ihnen ein 3-Gang Menü bestehend aus einer Suppe, als Hauptgang ein köstliches Fleischfondue und abschließend wahlweise eines unserer Desserts oder einen Schokoladenbrunnen, mit dem Sie Ihren eigenen Nachtisch kreieren können.
Genießen Sie den Abend mit Ihren Kollegen in unserem Wintergarten „Baltic View“.

€ 45,00 pro Person
(von Oktober bis April – bis maximal 20 Personen)

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.

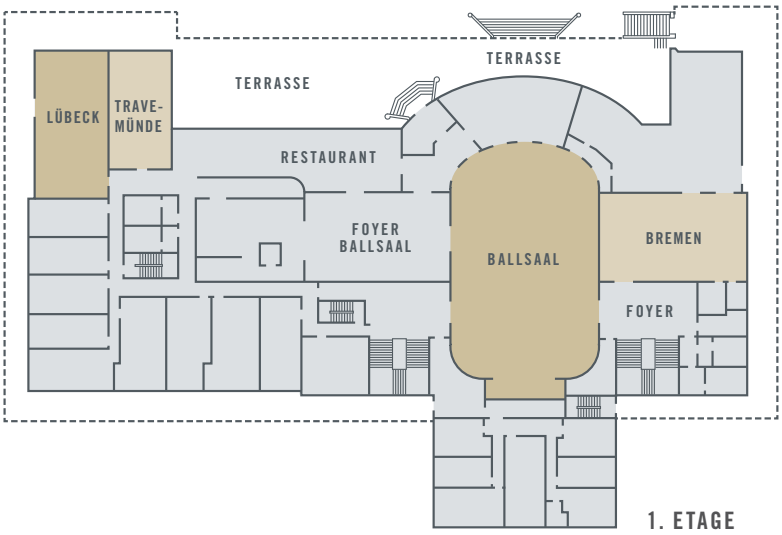
* *Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist 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.*

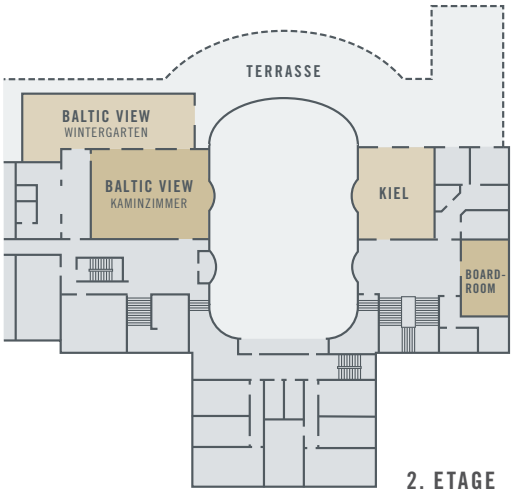
** *Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58602 0901.*
Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

RÄUME

Einmalig exponierte Lage direkt am feinsandigen Ostseestrand, stilvolles Ambiente und ausgesuchte Herzlichkeit prägen den Charme dieses geschichtsträchtigen Domizils.

Bieten Sie Ihren Businesspartnern etwas wirklich Besonderes, bezaubern Sie Ihre Gäste mit traumhafter Kulisse und einmaligem Flair. Ihre Profis im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde erwarten Sie mit individuellen Konzepten für Ihren ganz persönlichen Eventerfolg.



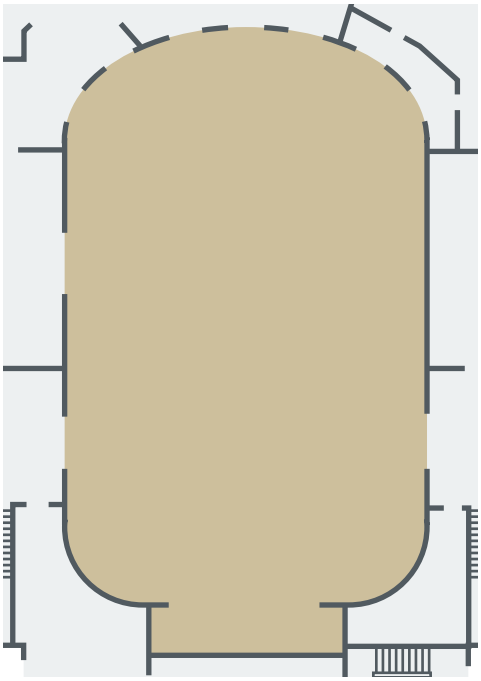


Kapazitäten

	m²	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Ballsaal	420	400	200	68	250	84	400	26,00	16,00	9,00
Lübeck	115	60	50	32	50	40	60	15,50	7,50	3,60
Travemünde	85	40	30	24	40	30	40	13,00	6,60	3,60
Lübeck-Travemünde	200	120	80	40	90	60	120	15,50	14,10	3,60
Bremen	135	90	60	40	70	48	90	15,00	9,00	4,50
Kiel	70	36	20	18	30	22	70	9,40	7,60	4,00
Boardroom	37	–	–	–	–	14	–	8,20	4,60	4,00
Baltic View *Wintergarten*	110	–	–	–	50	24	–	18,40	5,90	3,60

Ballsaal

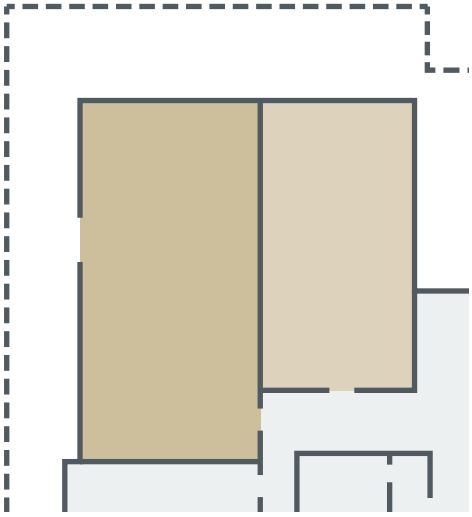
Unser historischer Ballsaal von 1914 bietet Platz auf ca. 420 m². Der Saal liegt auf der ersten Etage, ist fast neun Meter hoch und besticht durch seine historische Architektur, die reiche Stuckverzierung, zwei große Kronleuchter und seine transparente Anmutung.



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	15x 230V (16A) / 1x 400V (16A) / 1x 400V (32A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. Etage
Besonderheiten	historische Stuckverzierung

Lübeck & Travemünde

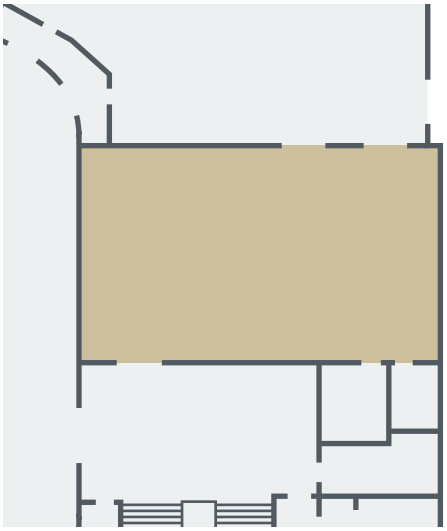
Die beiden klimatisierten Räume Lübeck (ca. 115 m²) und Travemünde (ca. 85 m²) liegen auf der ersten Etage, sind jeweils nach zwei Seiten panoramaverglast und offerieren einen wunderschönen Blick auf die Lübecker Bucht. Zusätzlich verfügt der Raum Lübeck über einen Ausgang zur umlaufenden Terrasse.



	Lübeck	Travemünde
Tageslicht	x	x
Klimatisiert	x	x
Verdunkelbar	x	x
Kfz-befahrbar	–	–
Internetzugang	WLAN	WLAN
Stromanschlüsse	12x 230V (16A) / 1x 400V (16A) / 1x 400V (32A)	9x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert	nicht integriert
TV-Anschluss	–	x
Audio-Anlage	–	–
Bodenbelag	Teppich	Teppich
Lage im Hotel	1. Etage	1. Etage
Besonderheiten	Panoramaverglasung, Terrassenzugang	Panoramaverglasung

Bremen

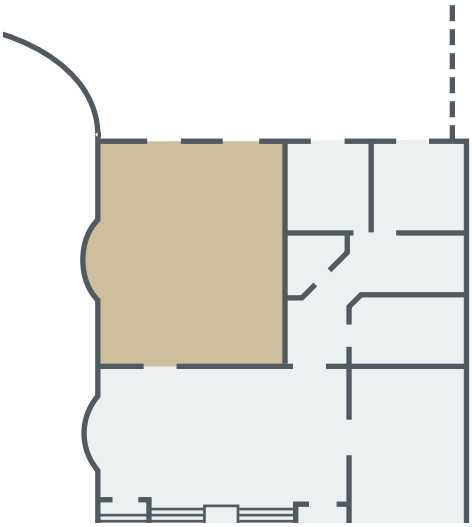
Der Raum Bremen mit seinen ca. 147 m² liegt auf der ersten Etage im historischen Südflügel.
Aus den mit Stuck verzierten Fenstern haben Sie einen weitläufigen Blick auf den Brügmanngarten.



Tageslicht	x
Klimatisiert	–
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	8x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. Etage, Südflügel
Besonderheiten	historische Stuckverzierung

Kiel

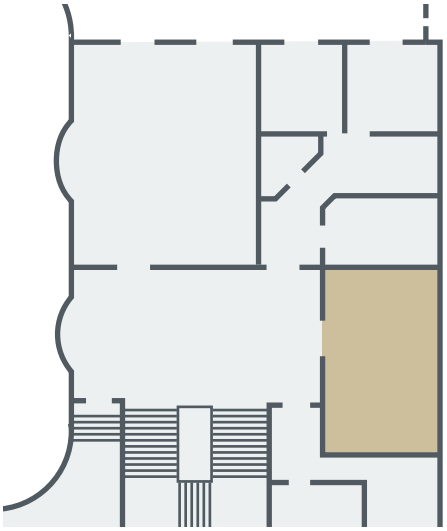
Unser Raum Kiel mit ca. 70 m² befindet sich ebenfalls im historischen Südflügel. Aus dem mit Stuck verzierten Raum haben Sie einen direkten Zugang zu einer Terrasse und einen herrlichen Blick auf die Lübecker Bucht.



Tageslicht	x
Klimatisiert	–
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	7x 230V (16 A) / 1x 400V (32A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage, Südflügel
Besonderheiten	Terrassenzugang

Boardroom

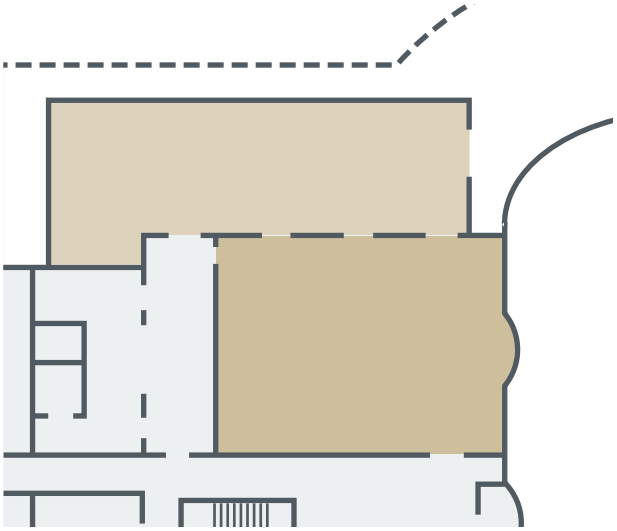
In unserem Boardroom mit einer Größe von 37 m² in der zweiten Etage trifft Eleganz auf Hightech: Modernste Tagungstechnik, perfekt gesetztes Licht, bequeme Stühle u.v.m. garantieren den idealen Rahmen für Ihre erfolgreiche Veranstaltung.



Tageslicht	x
Klimatisiert	–
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	5x 230V (16A)
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage, Südflügel
Besonderheiten	historische Stuckverzierung

Baltic View

Unser klimatisierter Wintergarten des Raumes Baltic View und seinem gemütlichen Kaminzimmer mit einer Größe von ca. 110 m² befindet sich auf der zweiten Etage. Der elegante Raum und die angrenzende Dachterrasse bieten einen atemberaubenden Blick auf die Lübecker Bucht und auf die ein- und auslaufenden Schiffe.



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	11x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage
Besonderheiten	Panoramaverglasung , Terrassenzugang

RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen bei den ATLANTIC Hotels. Sofern keine Tagungspauschale mit inkludierter Raummiete gebucht wurde, stellen wir Ihnen unsere Räume zu folgenden Kosten zur Verfügung:

	Raumgröße in m²	Raummiete in EUR
Ballsaal	420	5.000,00
Lübeck	115	300,00
Travemünde	85	250,00
Lübeck-Travemünde	200	500,00
Bremen	135	400,00
Kiel	70	300,00
Boardroom	37	250,00
Baltic View *Wintergarten*	110	500,00

RAHMENPROGRAMME

Rundgang durch Travemünde

Ob auf den Spuren der Fischer bei einer Entdeckungstour durch den alten Fischereihafen und der Altstadt Travemündes oder eine Nachtwanderung mit dem Nachtwächter oder Leuchtturmwärter – bei diesen Rundgängen sehen und erleben Sie die Highlights von Travemünde, Lübecks schönster Tochter.

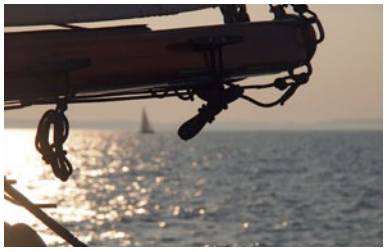
- ca. 2 Stunden / ab € 7,00 pro Person

Charterfahrt nach Lübeck

Von den zentralen Anlegern in der Travemünder Vorderreihe startet die abwechslungsreiche Fahrt in der „schönsten Tochter Lübecks“ Richtung Hansestadt. Durch die Herrenbrücke geht es entlang am Naturschutzgebiet „Dummersdorfer Ufer“. Dem Verlauf der Trave folgend werden das historische Fischerdorf Gothmund, das Vogelschutzgebiet „Schellbruch“ und die Stadthäfen passiert. Nach rund 2 Stunden sichten Sie dann das historische Lübeck in seiner vollen Pracht.

- ca. 2 Stunden / ab € 900,00 pauschal

Segeltörn „Hart am Wind“ auf der Ostsee



Faszination Segeln – nur Wind und Wellen – und sonst nichts. Frische Seeluft, gesetzte Segel und immer eine Hand breit Wasser unterm Kiel. Erleben Sie unvergessliche Stunden an Deck einer Windjammer, eines Lotsenkutters oder eines Feuerschiffs. Direkt von Travemünde aus stechen Sie in See. Jeder, der ein bisschen mit „anpacken“ möchte, kann dies tun und mitmachen, wenn es heißt „Alles klar zur Wende!“

- ca. 3–4 Stunden / ab € 80,00 pro Person

i°Challenge

GEO°BOUND
GEOCACHING EVENTS

Wie ein Puzzle legt sich das Spielfeld der i°Challenge über die Gegend. Die aktuelle Position der Gegner immer im Blick, beginnen Sie die Jagd nach den Rätselteilen. Fotografieren, Codes scannen, Geocaches finden oder Fragen beantworten. Das alles gegeneinander und gegen die Zeit. Ständige Kommunikation über einen Chatroom und das Verfolgen der anderen Teams auf der integrierten Map machen das Spiel zu einem interaktiven und spannenden Team-Event.

PREFERRED PARTNER

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

Mietartikel

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

Fotograf

Foto Krause
Bärbel Herrmann
Königstraße 127
23552 Lübeck
Tel. 0451 / 74250 und 73575
mail@foto-krause.com

Florist

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

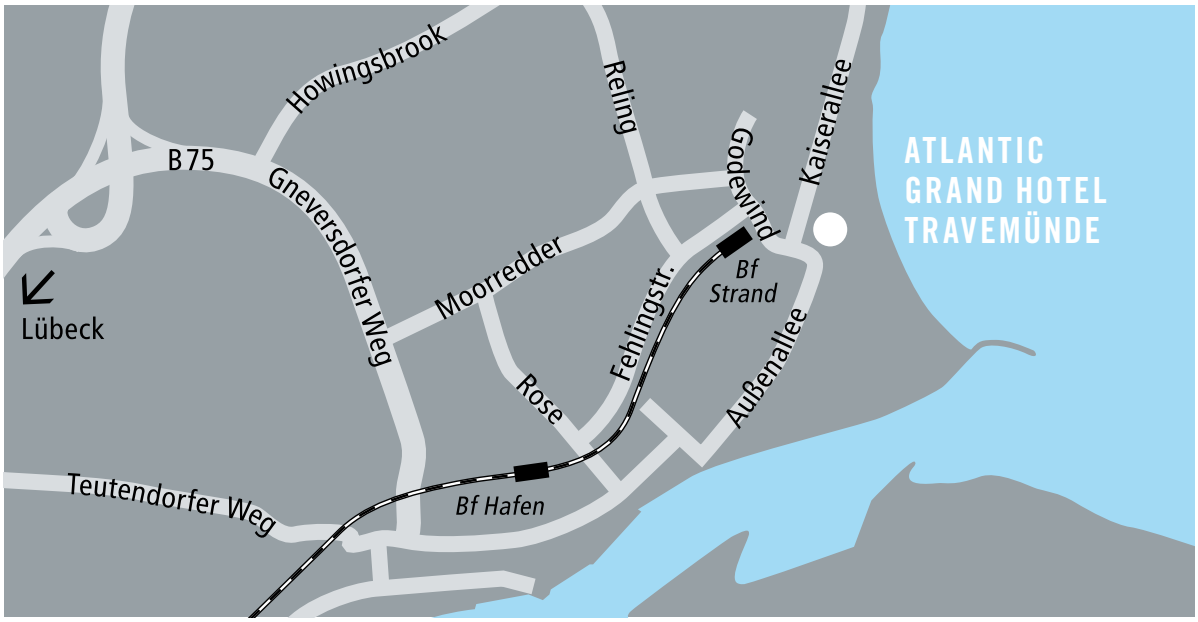
Band

MAX AND FRIENDS
Grönlandring 60
23669 Timmendorfer Strand
Tel. 04503 / 707456
office@maxandfriends.de

Feuerwerk

Feuerwerkdepot-Nord
Zum Winderhitzer 2
23569 Lübeck-Kücknitz
Tel. 0451 / 3020050
info@feuerwerkdepot-nord.de

ANREISE UND PARKEN



Anreise mit der Bahn
Fahren Sie bis zum Bahnhof Lübeck-Travemünde-Strand. Nach Verlassen des Bahnhofs gehen Sie Richtung Strand und erreichen nach etwa 50 m auf der linken Seite das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde.

Anreise mit dem Auto
Über die A1 aus Richtung Hamburg-Lübeck oder Puttgarden. Von der A20 kommend bis Kreuz Lübeck und dann auf die A 1 Richtung Puttgarden. Fahren Sie von der A1 ab auf die A226 Richtung Travemünde, diese endet in der B75. Bitte folgen Sie der Beschilderung Richtung Travemünde. Hinter dem Ortseingangsschild biegen Sie an der ersten Ampel links ab in den Moorredder, folgen dem Straßenverlauf bis zum Ende (Godewindpark), dann biegen Sie rechts ab. Dem Straßenverlauf weiter folgend passieren Sie nach etwa 100 m auf der rechten Seite den Bahnhof und erreichen nach weiteren 50 m auf der linken Seite das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde.

Fahrzeiten

- Flughafen Lübeck-Blankensee	ca. 30 Minuten Fahrt
- Flughafen Hamburg-Fuhlsbüttel	ca. 60 Minuten Fahrt (80 km)
- Autobahn	ca. 5 Minuten Fahrt zum Autobahnzubringer
- Bahn	Bahnhof Travemünde 3 Minuten zu Fuß

Parken
Bei Anreise mit dem PKW steht Ihnen und Ihren Gästen vor dem Hotel eine begrenzte Anzahl an Parkplätzen zur Verfügung:

- bis 3 Stunden € 5,00 pro Pkw
- Tagesticket à € 10,00 pro Pkw
- Übernachtungsticket à € 13,00 pro Pkw

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise!

ANSPRECHPARTNER

Unser Veranstaltungsverkaufsteam freut sich, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung in unserem Hause zu planen. Kontaktieren Sie uns gern unter veranstaltung.aht@atlantic-hotels.de oder unseren direkten Kontaktdaten:

Axel Eilers
Bankettverkaufsleiter
Tel. 04502 / 308-563
Fax 04502 / 308-501
aeilers@atlantic-hotels.de

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 51,90 (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 € 51,90**
- für die **1. Klasse € 84,90**

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die **2. Klasse € 72,90**
- für die **1. Klasse € 106,90**

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster, Essen und Heidelberg, in den Severin*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München **bis 09. Dezember 2023**.

City-Ticket inklusive: Der ÖPNV kann in über 130 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=4673 **
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).