

# BANKETTMAPPE

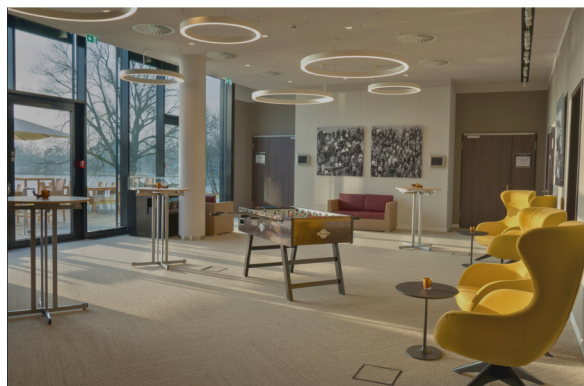


## FOLLOW YOUR PASSION

Die grüne Oase mit Seeblick der Stadt Wolfsburg - tagen, feiern, genießen  
Herzlich willkommen im Courtyard by Marriott Wolfsburg

# BANKETTMAPPE

GÜLTIG VOM 1. JANUAR 2026 BIS 31. DEZEMBER 2026



EIN HAUS OHNE  
GESELLIGKEIT IST  
WIE EINE BLUME  
OHNE DUFT

- Sigismund von Radecki (1891-1970)  
dt. Schriftsteller

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am COURTYARD by Marriott Wolfsburg.

In unserem Hotel stehen Ihnen 152 Zimmer, inklusive fünf Suiten zur Verfügung. Das Haus ist 2018 eröffnet worden und verfügt über eine atemberaubende Aussicht, einerseits über den Allersee und andererseits Richtung Park.

Für Veranstaltungen stehen Ihnen fünf tageslichtdurchflutete Räume und eine wundervolle Außenterrasse zur Verfügung. Von der Familienfeier bis zur Taufe lässt sich in unserem Haus alles durchführen.

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Wir beraten Sie gern.

Mit freundlichen Grüßen vom Allersee  
Ihr Bankettverkaufsteam



5

TAGUNGSRÄUME



80

PARKPLÄTZE



152

HOTELZIMMER



3KM

STADTZENTRUM

# FINGERFOOD

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR DEN PERFEKTEN START

## ZUM APERITIF

- » Vitello Tonnato € 3,90 pro Stück
- » Roter Bulgur Salat mit gebackenen Chili-Cheese Balls € 3,90 pro Stück
- » Pollo Tonnato, Hähnchenstreifen mit Olive, Tomate und Thunfisch in weißem Kräuterdressing € 4,90 pro Stück

## GEFÜLLTE QUICHES

- » Mit Schafskäse, Paprika und getrockneten Tomaten € 4,10 pro Stück
- » Mit Saftschinken und Lauch € 4,10 pro Stück

## WARME KLEINIGKEITEN

- » Minipizza € 4,00 pro Stück
- » Mini-Burger vom Rind € 5,00 pro Stück
- » Teriyaki Spieße von der Hähnchenbrust mit Ananas € 4,00 pro Stück
- » Quinoa-Mangosalat mit gebackener Samosa Teigtasche € 5,00 pro Stück

## VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

- » Rote Bete Falafel auf Humus € 4,00 pro Stück
- » Gemüse Frühlingsrolle mit Mango Dip € 4,00 pro Stück

## SÜSSES FINGERFOOD

- » Panna Cotta mit Erdbeersauce € 5,00 pro Stück
- » Pétite Fours € 5,00 pro Stück
- » Macarons € 5,00 pro Stück

# MENÜEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

Diese Menüs servieren wir Ihnen in den Monaten Oktober, November & Dezember

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Menüempfehlungen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Diabetes, Allergien, Laktoseintoleranz oder Glutamat-Unverträglichkeit. Sprechen Sie uns einfach an.

## MENÜ BIS 25 PERSONEN

### Menü I - € 53,00 pro Person

Maronensuppe mit Haselnussöl

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*

Lebkuchen-Parfait mit Tonkabohnen Sauce

### Menü II - € 53,00 pro Person

Suppe von Rote Beete mit Kümmel

\*\*\*

Gebratene Lachsforelle mit Weißweinsauce, gebratenem Wurzelgemüse & Rote Bete-Risotto

\*\*\*

Mousse von der Zartbitter Schokolade mit Beerencocktail

### Veganes Menü - € 48,00 pro Person

Süßkartoffelsuppe mit Sternanis, Cocos und Kerbel

\*\*\*

Rote Bete Risotto mit Geräuchertem Tofu, gebackener Zucchini und Gartenkresse

\*\*\*

Duett von Fruchtsorbets mit Früchten und Fruchtsauce

# BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

Diese Buffets servieren wir Ihnen in den Monaten Oktober, November & Dezember

Nachfolgend geben wir Ihnen gern einen Überblick über unsere Buffetempfehlungen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung.

Des Weiteren berücksichtigen wir gern auch eventuelle Diabetes, Allergien, Laktoseintoleranz oder Glutamat-Unverträglichkeit. Sprechen Sie uns einfach an.

## BUFFET AB 25 PERSONEN

### Buffet I - € 63,00 pro Person

Maronensuppe mit Haselnussöl

\*\*\*

Getrüffelter Kartoffelsalat

Halloumi-Birnen-Salat

Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets

Rinderschinken mit Kräuterbrot

Auswahl von marinierten & Rohkostsalaten mit Haselnussdressing & Vinaigrette

Ofenfrisches Baguette mit Landbutter & Margarine

\*\*\*

Rollbraten vom Wildschwein mit Preiselbeersauce

Gebratene Lachsforelle mit Weißweinsauce

Vegane Schupfnudel-Pfanne mit Kräutersaitlingen & veganem Käse

Gebratenes Wurzelgemüse | Rosenkohlgemüse

Salzkartoffeln

Rote Bete Risotto

\*\*\*

Lebkuchen Mousse mit Tonkabohnen-Sauce

Schokoladen Nuss Parfait

Winterlicher Obstsalat

# BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

## BUFFET AB 25 PERSONEN

Buffet II - € 63,00 pro Person

Beluga-Linsen-Eintopf mit Kartoffeln & Gemüse

\*\*\*

Rotkohlsalat

Nüssli Salat

Lachs in winterlichen Aromen gebeizt

Rinder-Carpaccio mit Pinienkernen

Auswahl von marinierten & Rohkostsalaten mit Haselnussdressing & Vinaigrette

Ofenfrisches Baguette mit Landbutter & Margarine

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce

Gebratene Lachs-Tranchen in Weißweinsauce

Vegane Schupfnudel-Pfanne mit Kräutersaitlingen & veganem Käse

Apfel-Rotkohl | Rosenkohlgemüse

Kartoffelklöße | Schwarzer Reis

\*\*\*

Lebkuchen- Parfait

Mousse von der Zartbitter-Schokolade

Beerencocktail Tonkabohnen-Sauce

# BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

## BUFFET AB 25 PERSONEN

Veganes Buffet - € 58,00 pro Person

Salat von Rucola, Sellerie & Walnüssen mit Nussdressing  
Veganer Bulgur-Salat mit saisonalem Gemüse & Kräutern  
Geräucherter Tofu mit Petersilien-Pesto & gegrillter Paprika  
Gefüllte Zucchini mit orientalischem Cous Cous & Granatapfel  
Diverse Blattsalate mit Nüssen, Kernen & zweierlei Dressings

\*\*\*

Fruchtige gelbe Currysuppe mit Zitronengraß

\*\*\*

Pasta mit gegrillten Kirschtomaten, Waldpilzen & Kräuter-Soja-Creme  
Cremiges Ragout mit Kichererbsen & Brokkoli  
Dinkel-Spinat-Taler  
Grünes Kartoffelpüree mit Kräutern & Mandelmilch

\*\*\*

Auswahl von diversen Fruchtsorbets mit Fruchtsaucen  
Beerencocktail

# GETRÄNKE

DIE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND KALKULIERT FÜR 7 STUNDEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE A € 61,00 pro person



- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke

Die Barkarte mit den Getränken finden Sie auf unserer Allerlei Website unter [allerlei-wolfsburg.de](http://allerlei-wolfsburg.de)

## GETRÄNKEPAUSCHALE B € 69,50 pro person

- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Ein Digestif nach dem Essen

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Digestiven wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.



## GETRÄNKEPAUSCHALE C € 79,50 pro Person



- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Longdrinks (Auswahl des Hotels)

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Longdrinks wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

„EIN HAUS OHNE GESELLIGKEIT IST WIE EINE BLUME OHNE DUFT“

# GETRÄNKE

DIE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND KALKULIERT FÜR 7 STUNDEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE D

€ 61,00 pro person

- » Wasser still & Sprudel
- » Weißwein & Rotwein
- » Sekt des Hauses
- » Pils vom Fass
- » Softgetränke & Säfte
- » Heißgetränke
- » Digestif ohne Limit
- » Cocktails & Mocktails

Insgesamt dürfen Sie aus drei klassischen Cocktails wählen. Diese legen Sie im Austausch mit Ihrem Ansprechpartner fest.



## AUFPREIS

pro Verlängerungsstunde



- » Bei Getränkepauschale A: € 9,00 pro Person
- » Bei Getränkepauschale B: € 9,00 pro Person
- » Bei Getränkepauschale C: € 10,50 pro Person
- » Bei Getränkepauschale D: € 12,00 pro Person

## KAFFEEPAUSCHALE

€ 23,00 pro Person

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir eine Bewirtungspauschale zum Preis von € 23,00 pro Person an. Darin enthalten sind zwei Stücke Kuchen und / oder Torte sowie Filterkaffee und Tee.

Bei eigenem mitgebrachtem Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von € 7,50 pro Person.

Möchten Sie Kaffeespezialitäten inkludiert haben, berechnen wir eine Pauschale für € 26,00 pro Person für 2 Stunden.



## GETRÄNKEPAUSCHALEN

„EIN HAUS OHNE GESELLIGKEIT IST WIE EINE BLUME OHNE DUFT“

# EVENTRÄUME

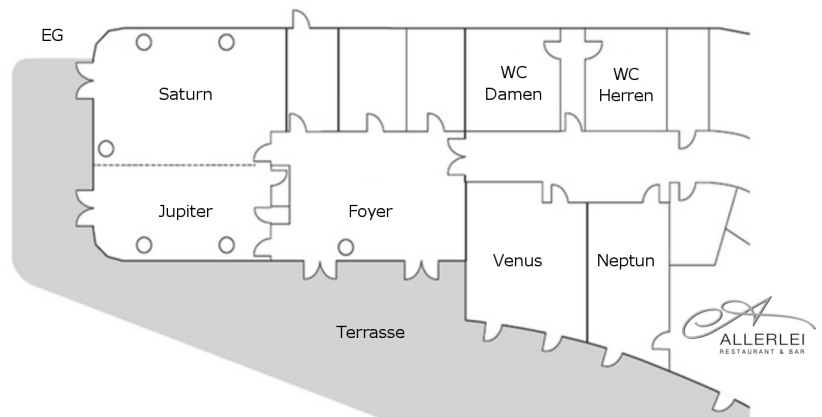
IHR ORT FÜR JEDEN ANLASS

## TAGUNGSRÄUME

Vier moderne Veranstaltungsräume mit einer Gesamtgröße von 279m<sup>2</sup> mit Tageslicht, fast alle mit Blick auf den Allerseer See, sowie ein Boardroom bieten das ideale Ambiente für Tagungen und Feiern.

Die nachfolgenden Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der aufgeführte, jeweilige Mindestumsatz von Speisen und Getränken (auf die Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird.

Sollte der Verzehrgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raumbereitstellungskosten berechnet.



## RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

LEISTUNG	GANZTAGS	HALBTAGS	MIN.UMSATZ GANZTAGS	MIN.UMSATZ HALBTAGS
NEPTUN	€ 380,00	€ 200,00	€ 2.230,00	€ 980,00
VENUS	€ 490,00	€ 280,00	€ 3.800,00	€ 1.960,00
SATURN	€ 790,00	€ 440,00	€ 4.930,00	€ 2.740,00
JUPITER	€ 490,00	€ 280,00	€ 3.800,00	€ 1.960,00
JUPITER + SATURN	€ 1.330,00	€ 760,00	€ 9.580,00	€ 5.300,00
MARS	€ 330,00	€ 190,00	€ 1.010,00	€ 580,00

Räume Rooms	Fläche in m <sup>2</sup>	Länge in m	Breite in m	Höhe in m	Parlament	Stuhldreihen	U-Form	Bankett	Empfang	Tafel
Neptun	48	8,3	5,1	3,25	24	40	16	20	45	16
Venus	64	7,6	7,7	3,25	30	48	20	40	60	22
Jupiter	65	11,5	5,7	3,25	30	50	20	30	60	20
Saturn	102	11,5	8,3	3,25	40	64	26	50	120	52
Jupiter / Saturn	167	11,5	14	3,25	90	130	50	120	215	60
Boardroom Mars	26	4,0	5,7	3,25	Fester Block für bis zu 8 Personen					

# DEKORATION

KLEINIGKEITEN MIT GROSSER WIRKUNG

## KLEINE LEISTUNGEN MIT GROSSER WIRKUNG

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn bekannterweise "isst das Auge mit".

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten sind die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten.

## GARDEROBE

Wir stellen Ihnen Garderobenständer im Saal oder davor zur Verfügung.

## TISCHPLAN

Ihr Tischplan wird vor dem Raum sichtbar aufgestellt, damit jeder Gast seinen Platz finden kann.

## GESCHENKETISCH

Damit die Geschenke Ihrer Gäste präsentiert werden können, stellen wir Ihnen in Ihrem Raum einen Geschenktisch zur Verfügung.

## TERRASSE

Die Terrasse vor Ihren Räumlichkeiten ist für Ihre Nutzung exklusiv vorgesehen.

## THEMENBEZOGENE DEKORATION

Wir dekorieren gerne nach Ihren ganz individuellen Wünschen und Budgetvorgaben. Ob jahreszeitlich, maritim oder weihnachtlich.

Gern unterbreiten wir Ihnen unser individuelles Angebot gemäß Ihrer Vorstellungen.



## ZUSATZLEISTUNGEN

LEISTUNG	BESCHREIBUNG	KOSTEN
EISWAGEN	Der Eiswagen steht Ihnen für 3 Stunden bereit   Mindestumsatz: € 280,00	€ 7,00 pro Vollzahler
EISVITRINE	Eisvitrine zum Dessert inkl. Auswahl an Eis in Waffeln oder Bechern	€ 7,00 pro Vollzahler
TANZFLÄCHE	Gerne verlegen wir eine Parketttanzfläche für Sie	€ 180,00
CRÊPES MAKER	Zubereitung von frischen Crêpes inkl. Toppings zum Dessert	€ 100,00
POPCORNMASCHINE	Bereitstellung einer Popcornmaschine inkl. Popcorn	€ 150,00
LED SOLAR-KUGELN	Leuchtende LED Outdoor Solar-Kugeln für ein schönes Ambiente	€ 50,00 je 3er Set



FOR A DAY LIKE NO OTHER, A LIFETIME OF MEMORIES

## ZIMMER

### Für Ihre Gäste von nah und fern

Damit auch Ihre Gäste von nah und fern unbeschwert die Feier genießen können, reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent. Bitte geben Sie uns Bescheid wie viele Zimmer Sie benötigen.

Alle nicht abgerufenen Zimmer gehen automatisch wieder in den freien Verkauf. Wir werden Sie vor Ablauf des Kontingentes noch einmal entsprechend informieren.



## DEKORATION

### Im Arrangementpreis enthalten sind die Tischdekoration mit Stoffservietten und Menükarten

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

#### HUSSEN

- » Weiße Stuhlhussen » 9,00 € pro Stuhl
- » Weiße Stuhlhussen mit Schleifenband » ab 11,00 € pro Stuhl

#### BLUMEN

- » Tischgestecke oder -dekoration » ab 60,00 € pro Gesteck

Sollten Sie Dekoration lieber einem erfahrenen Team überlassen, die nach Ihren Vorstellungen mit der Dekoration einen Wow-Effekt erzeugen, teilen wir Ihnen gerne unsere Partner-Dienstleister mit.

# ANLAGE

FOR A DAY LIKE NO OTHER, A LIFETIME OF MEMORIES

## BLUMEN

Das i-Tüpfelchen jeder Tischdekoration sind die Blumen. Diese Floristen werden Sie umfassend und individuell beraten:

Klarhöfer Blumen  
Lessingstraße 68-70  
38440 Wolfsburg

Tel.: 05361 - 14180  
[www.klarhoefer.de](http://www.klarhoefer.de)  
[blumen@klarhoefer.de](mailto:blumen@klarhoefer.de)

Gärtnerei Schliebener GbR  
An den Äckern 2  
38446 Wolfsburg

Tel.: 05363 - 4554  
[www.schliebener.de](http://www.schliebener.de)  
[info@schliebener.de](mailto:info@schliebener.de)



## KUCHEN

Ganz gleich, ob Sie Ihren Kuchen in Eigenregie bestellen oder diese Aufgabe uns überlassen, unsere Partner sind die ideale Anlaufstelle für jede Art von Gebäck:



Goldbäcker Schulze  
Lange Str. 12  
38448 Wolfsburg

Tel.: 05363 707377  
[www.goldbaecker-schulze.de](http://www.goldbaecker-schulze.de)  
[info@goldbaecker-schulze.de](mailto:info@goldbaecker-schulze.de)

Cadera GmbH & Co. KG  
Borsigstraße 43  
38446 Wolfsburg

Tel.: 05361/89811422  
[www.cadera.de](http://www.cadera.de)  
[c.thesing@cadera.de](mailto:c.thesing@cadera.de)

## TORTEN

Haben Sie den Konditor Ihres Vertrauens schon gefunden, so können Sie Ihre eigene Festtagstorte mitbringen, die wir für Ihren besonderen Tag vorbereiten und angemessen präsentieren. Falls nicht, können wir Ihnen unseren Partnerkonditor empfehlen:

Erlsene Festtagstorten  
Artur Zitlau  
Neidenburger Str. 4b  
38518 Gifhorn

Tel.: 05371 - 990 800  
[www.erlesene-festtagstorten.de](http://www.erlesene-festtagstorten.de)  
[a.zitlau@gfline.de](mailto:a.zitlau@gfline.de)  
Instagram: @erlesenefesttagstorten

