

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 2027 BIS 31. DEZEMBER 2027



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

EIN HAUS OHNE
GESELLIGKEIT IST
WIE EINE BLUME
OHNE DUFT

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



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 April, Mai, Juni

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 - € 58,00 pro Person

Bärlauch Suppe mit Kräutern

Gebratene Doraden-Filets mit Zitronengraßsauce auf Spargelragout mit Tagliatelle

Rhabarber Cocktail mit Erdbeer-Creme

Menü II - € 58,00 pro Person

Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons

Schnitzel vom Kalb mit Sauce Hollandaise, weißem Spargel & Petersilienkartoffeln

Erdbeer-Schnitte mit Himbeersorbet

Veganes Menü - € 48,00 pro Person

Süßkartoffelsuppe mit Sternanis, Cocos und Kerbel

Rote Bete-Risotto mit geräuchertem Tofu, gebackener Zucchini & Gartenkresse

Duett von Fruchtsorbets mit Früchten & Fruchtsauce

BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

Diese Buffets servieren wir Ihnen in den Monaten April, Mai & Juni

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 - € 67,00 pro Person

Spargelcremesuppe mit Kräutercroûtons

Salat von grünem Spargel mit Radieschen

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme

Feldsalat mit Rettich

Auswahl von marinierten & Rohkostsalaten mit Balsamico- & Bärlauchdressing

Ofenfrisches Baguette mit Landbutter & Margarine

Rosa gebratene Lammkeule in Rosmarinjus

Gebratene Seeteufel-Medaillons mit Rieslingsauce

Tagliatelle mit Spargel & Kräuter-Pesto*

Gekochter weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & brauner Butter

Bärlauch-Kartoffel-Stampf | Cremige Polenta

Saisonales Marktgemüse

Erdbeer-Schnitte mit Vanillesauce

Rhabarber-Panna Cotta

Erdbeer-Parfait

BUFFETEMPFEHLUNG

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET AB 25 PERSONEN

Buffet II - € 69,00 pro Person

Champignon-Spinat-Suppe mit Bärlauch-Öl

Salat von weißem & grünem Spargel
Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
Geräucherte Heringsfilets mit Cornichons & Schmand
Rosa gegarter Ochsenrücken mit Remouladensauce
Auswahl von marinierten & Rohkostsalaten mit Balsamico- & Bärlauchdressing
Ofenfrisches Baguette mit Landbutter & Margarine

Schnitzel vom Kalb mit Zitronenecken
Gebratene Doradenfilets mit Zitronengraß-Sauce
Tagliatelle mit grünem Spargel & Kräuter-Pesto
Gekochter weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & brauner Butter
Salzkartoffeln | Duftreis

Erdbeer-Mousse
Rhabarber Cocktaill
Auswahl von Fruchtsorbets mit Himbeersauce

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

GRILLBUFFETS

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET AB 25 PERSONEN

Grillbuffet I - € 51,00 pro Person

Nudelsalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Bohnen-Speck-Salat

Diverse Blattsalate mit Balsamico- & Joghurtdressing

Diverse Grillsaucen, Knoblauchbaguette & Kräuterbutter

Vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks

Marinierte Putenbruststeaks

Thüringer Rostbratwurst

Lachsfilet in Folie

Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Maiskolben

Eisbombe mit Fruchtsaucen

Auswahl von Früchten

Beerencocktail mit Vanillesauce

GRILLBUFFETS

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET AB 25 PERSONEN

Grillbuffet II - € 58,00 pro Person

Nudelsalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Bohnen-Speck-Salat

Diverse Blattsalate mit Balsamico- & und Joghurtdressing

Diverse Grillsaucen, Knoblauchbaguette & Kräuterbutter

Vom Grill:

Steaks von der Rinderhüfte

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Gegrillte Käse-Krakauer

Doradenfilets mit Olivenöl

Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Maiskolben

Parfait von der Erdbeere

Auswahl von Früchten

Mango-Joghurt-Creme

GRILLBUFFETS

WIR BERÜCKSICHTIGEN IHRE WÜNSCHE

BUFFET AB 25 PERSONEN

Grillbuffet III - € 67,00 pro Person

Nudelsalat

Maissalat

Kartoffelsalat

Bohnen-Speck-Salat

Diverse Blattsalate mit Balsamico- & Joghurtdressing

Diverse Grillsaucen, Knoblauchbaguette & Kräuterbutter

Vom Grill:

Rinderfiletmedaillons

Marinierte Maispouardenbrüste

Black-Tiger-Garnelen am Spieß

Seeteufelmedaillons mit Olivenöl & Kräutern

Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Maiskolben

Bananen-Sauerrahm-Schnitte

Auswahl von Früchten

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

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

€ 88,50 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 eigenes 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

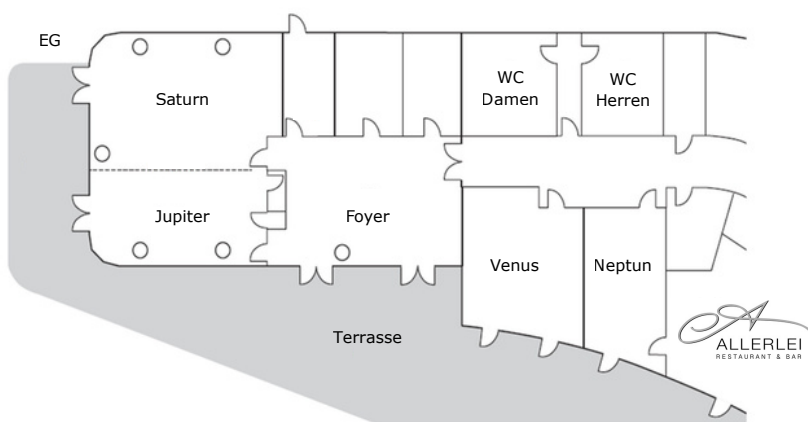
IHR ORT FÜR JEDEN ANLASS

TAGUNGSRÄUME

Vier moderne Veranstaltungsräume mit einer Gesamtgröße von 279m² 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 BIS 5 H	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 ²	Länge in m	Breite in m	Höhe in m	Parlament	Stuhlreihen	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

WAFFELEISEN

Zubereitung von frischen Waffeln inkl. Toppings zum Dessert

€ 5,00 pro Vollzahler

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

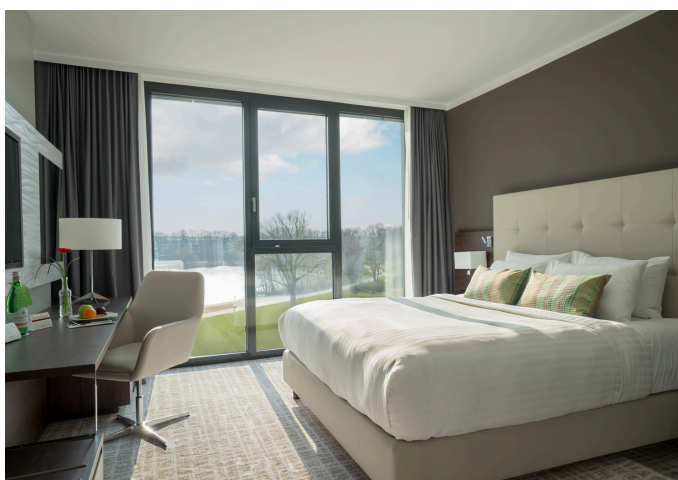


ZIMMER

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
- » Weiße Stuhlhussen mit Schleifenband

» 9,00 € pro Stuhl

» 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
blumen@klarhoefer.de

Gärtnerei Schliebener GbR
An den Äckern 2
38446 Wolfsburg

Tel.: 05363 - 4554
www.schliebener.de
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
info@goldbaecker-schulze.de

Cadera GmbH & Co. KG
Borsigstraße 43
38446 Wolfsburg

Tel.: 05361/89811422
www.cadera.de
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:

Erlesene Festtagstorten
Artur Zitlau
Neidenburger Str. 4b
38518 Gifhorn

Tel.: 05371 - 990 800
www.erlesene-festtagstorten.de
a.zitlau@gfline.de
Instagram: @erlesenefesttagstorten

