

Herzlich Willkommen im Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

Feiern Sie Ihren besonderen Tag mit uns in wunderbarer Atmosphäre! Ob Ihre Hochzeit, eine Familienfeier wie

Taufe, Kommunion oder Geburtstag - wir haben die passende Location.

Ihre Feier soll einzigartig sein, eine ganz persönliche Note haben, alles soll perfekt sein? Wir beraten, organisieren und stehen Ihnen zur Seite, um Ihren Tag perfekt abzurunden.

Das romantische Ambiente unserer Terrasse mit Garten eignet sich für einen prickelnden Sektempfang ebenso wie für eine freie Trauung mit großer Bedeutung.

Bei uns stehen Sie vom ersten Augenblick an im Mittelpunkt. Wir freuen uns an diesem besonderen Tag Ihr Gastgeber sein zu dürfen!



Arrangements

• Location für bis zu 80 Personen an runden Tischen

• Inklusive Nutzung des Gartens und der Terrasse

• Große Tanzfläche

• Windlichter für den Außenbereich

• Kompetente Servicekräfte

 Alle Buffets lassen sich ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse anpassen

• Individuelle Getränkepauschale

• Kinder bis 3 Jahre kostenfrei

Kinder von 4 bis 10 Jahre - 25,00 EUR

• Kinder von 11 bis 15 Jahre - 45,00 EUR

• Inklusive Endreinigung

Kinderspielzimmer

Geschenkezimmer

genießen

• Keine Raummiete ab 40 Personen

• Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

 Kostenlose Parkmöglichkeiten und nahliegender Anschluss an öffentliche Verkehrsmittel

- Als Gastgeber erhalten Sie Ihr Hotelzimmer von uns geschenkt und können am nächsten Tag unser reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Ihre Übernachtungsgäste erhalten im Rahmen Ihrer Feier Sonderkonditionen
- Professionelle Betreuung für Ihre Hochzeit oder Familienveranstaltung
- Wir bieten Ihnen speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Pauschalen an





DAS BESTE VOM GRILL

(von April bis Oktober)

VORSPEISEN

Tomaten-Feta Salat mit Roten Zwiebeln und Kräutern Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan Verschiedenen Blattsalate mit hauseigenem Dressing

GRILLFLEISCH/FISCH

Thüringer Bratwurst Marinierte Schweinesteaks in Paprika-Thymianmarinade Hähnchenbrustfilet in Limetten-Curcuma Lachsfilet auf Gemüsebett (in Folie gegart)

BEILAGEN

Mediterranes Ofengemüse Rosmarin-Kartoffelecken mit Kräuterdip Knoblauchbaguette

GRILLSAUCEN

BBQ-Sauce Knoblauch Creme Ketchup und Senf

Obstplatte





HEIMISCH

VORSPEISEN

Kartoffelsalat mit Essig und Öl Schnitzelplatte mit Petersilie und Zitrone Bunter Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und Oliven Baguette

HAUPTGERICHTE

Schweine – Krustenbraten in Altbiersauce Gebratenes Lachssteak in Mummesauce

BEILAGEN

Rotkraut Kaisergemüse Butterspätzle Petersilienkartoffeln

DESSERT

Panna Cotta
Schokoladenpudding
mit Vanillesauce





SPAZIERGANG DURCH DEN GARTEN

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet mit hauseigenem Dressing Rote Beete Carpaccio Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern Baguette

HAUPTGERICHTE

Gnocchi-Paprika-Pfanne mit cremiger Frischkäsesauce Zucchinischiffchen mit Fetakäse und Kräutern Gemüselasagne

BEILAGEN

Kartoffel-Lauch-Gratin Tomatenreis

DESSERT

Kirsch-Tiramisu Obstsalat







MEDITERRANE LEIDENSCHAFT

<u>VORSPEISEN</u>

Mozzarella Kugeln mit Sherry-Tomaten und
Basilikum-Pesto
Gemischte Antipastiplatte
Serrano Schinken auf Rucola Salat mit Grissini
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola
und Pinienkernen
Baguette

HAUPTGERICHTE

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit rohem Schinken und Salbei Gebratenes Seehechtfilet in Buttersauce mit Tomaten-Bruschetta Tortellini mit Ricottafüllung in Gorgonzolasauce

BEILAGEN

Ratatouille Rosmarinkartoffeln





69,00 € pro Person

<u>SUPPENAUSWAHL</u>

Festtagssuppe mit Klößchen, Gemüse, Nudeln, Eierstich

Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln je 5,40 € pro Person

Mediterrane Gemüsesuppe

Kokos-Süßkartoffelsuppe

0 0 0

MITTERNACHTSSNACK

Der kleine Hunger bleibt beim feiern natürlich nicht aus. Daher bieten wir Euch einen köstlichen Snack

Currywurst mit Baguette

* * *

Chili sin Carne





Sektempfang:

1 Stunde Alle Getränke (außer Spirituosen) 9,50 € pro Person

Fingerfood

Mini-Quiche

Blätterteigtaschen

Tomate-Mozzarella-Spieß

Mini-Sandwiches

Wrapspieße

Gemüsesticks

Obstspieße

Gebratene Garnelen im Kartoffelnest

Minischnitzel paniert mit Dip

Canapes mit:

Frischkäse, Beeren, Kräuter Tomate-Mozzarella und Basilikum Avocado, Granatapfel, Feta

Lachs

Melone und Parmaschinken

je 3,50 € pro Person

ab 20 Einheiten pro Teil

> je 4,50 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE "LIGHT"

für 8 Stunden

SEKT & WEIN

Hausmarke Sekt Riesling trocken, Weißburgunder trocken, Müller Thurgau halbtrocken Dornfelder trocken und halbtrocken



Wolters Pils & Radeberger Pils vom Fass Wolters Alkoholfrei, Vita Malz Schöfferhofer Weizen Naturtrüb, Kristall, Dunkel & Alkoholfrei

SOFTGETRÄNKE

Wasser Still, Sprudel, Medium
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero
Orangen- & Zitronenlimonade,
Orangen-, Apfel-, Kirsch- & Bananensaft,
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Wild Berry

HEISSE GETRÄNKE
Alfredos Kaffeespezialitäten
Eilles Teeauswahl

Nach der Pauschale berechnen wir 10,50 € pro Stunde pro Anfangszahl erwachsener Personen

cheers!

54,00 € pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE "PREMIUM"

für 8 Stunden

SEKT & WEIN

Hausmarke Sekt
Riesling trocken,
Weißburgunder trocken,
Müller Thurgau halbtrocken
Dornfelder trocken und halbtrocken

BIER

Wolters Pils & Radeberger Pils vom Fass Wolters Alkoholfrei, Vita Malz Schöfferhofer Weizen Naturtrüb, Kristall, Dunkel & Alkoholfrei

<u>SPIRITUOSEN</u>

Havana Club, Bacardi Superior Rum, Smirnoff Vodka, Sierra Tequila Silver, Jim Beam, Gordons Gin, Jägermeister, Ouzo 12, Malteser Aquavit, Baileys, Fernet Branca, Ramazotti, Lillet Blanc, Aperol, Schladerer Obstwasser, Williams Birne, Kirschwasser, Himbeergeist, Grappa, Sambuca Molinari

SOFTGETRÄNKE

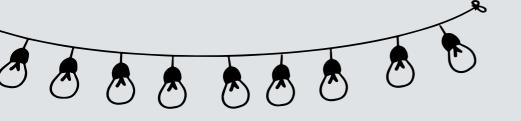
Wasser Still, Sprudel, Medium
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero
Orangen- & Zitronenlimonade,
Orangen-, Apfel-, Kirsch- & Bananensaft,
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Wild Berry

HEISSE GETRÄNKE

Alfredos Kaffeespezialitäten Eilles Teeauswahl

72,50 € pro Person

chers!





Unsere Getränkepauschalen gelten für 8 Stunden, ab 40 Personen und enthalten folgende Leistungen:

- Raummiete
- Eingedeckte runde Tische inklusive weißer Tischdecken, weißer Stoffservietten, farbiger Einleger auf Wunsch
- · Bestuhlung (ohne Hussen)
- Menükarten
- · Service am Tisch, Buffet-Service
- Standardreinigung



KONTAKTE

Fotografin: Melina Rudolf

E-Mail: info@melinarudolf.de

Blumen: Florathek

Tel.: 05307-4591

DJ: Thorsten Haring

Tel.: 0157-53692020

E-Mail: thorstenharing@web.de

DJ Tho

Tel.: 0175-1709034

E-Mail: clau.tho@t-online.de

Torten: Konditorei & Cafe Süßes Leben

Tel.: 0531-8628778

Kuchen: Bäckerei Zelder

Tel.: 0531-371228

Deko: Deko Point

Tel.: 0531-74705

E-Mail: info@dekopoint.de

IT'S TIME TO CELEBRATE



Kontakt:

Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

Hauptstraße 48b

38110 Braunschweig

Asp.: Sina Vogel

E-Mail: bankett.brs51@gchhotelgroup.com

Tel.: 05307-209410

