

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Bankettmappe

2023



**Best Western Hotel Braunschweig Seminarium**  
**Hauptstraße 48b**  
**38110 Braunschweig**

Telefon: 05307 209- 410

Telefax: 05307 209- 400

E-Mail: [bankett.brs51@gchhotelgroup.com](mailto:bankett.brs51@gchhotelgroup.com)

Web: [www.braunschweig-seminarium.bestwestern.de](http://www.braunschweig-seminarium.bestwestern.de)

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Inhaltsverzeichnis

Seite 3:	Warum wir?
Seite 4:	Raumplaner
Seite 5 - 7:	Vorstellung unseres Hauses
Seite 8 - 12:	Hochzeiten / Feiern Bildergalerie
Seite 13 - 14:	Menüvorschläge
Seite 15 - 21:	Buffetvorschläge
Seite 22 - 23:	Getränkepauschalen
Seite 24:	Anfahrtsskizze
Seite 25:	Schlusswort

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

## Darum wir!

Es gibt viele gute Gründe bei uns zu feiern. Überzeugen Sie sich selbst:

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

Folgende Partner können wir Ihnen empfehlen:

Blumen: Florathek, Tel.: 05307/ 4591

DJ's: „Top Secret“, Volker Sagorny, Tel.: 0170/4074110

Torten: Konditorei & Cafe Süßes Leben, Tel: 0531/8628778

Kuchen: Bäckerei Zelder, Frank Zelder, Tel.: 0531/371228

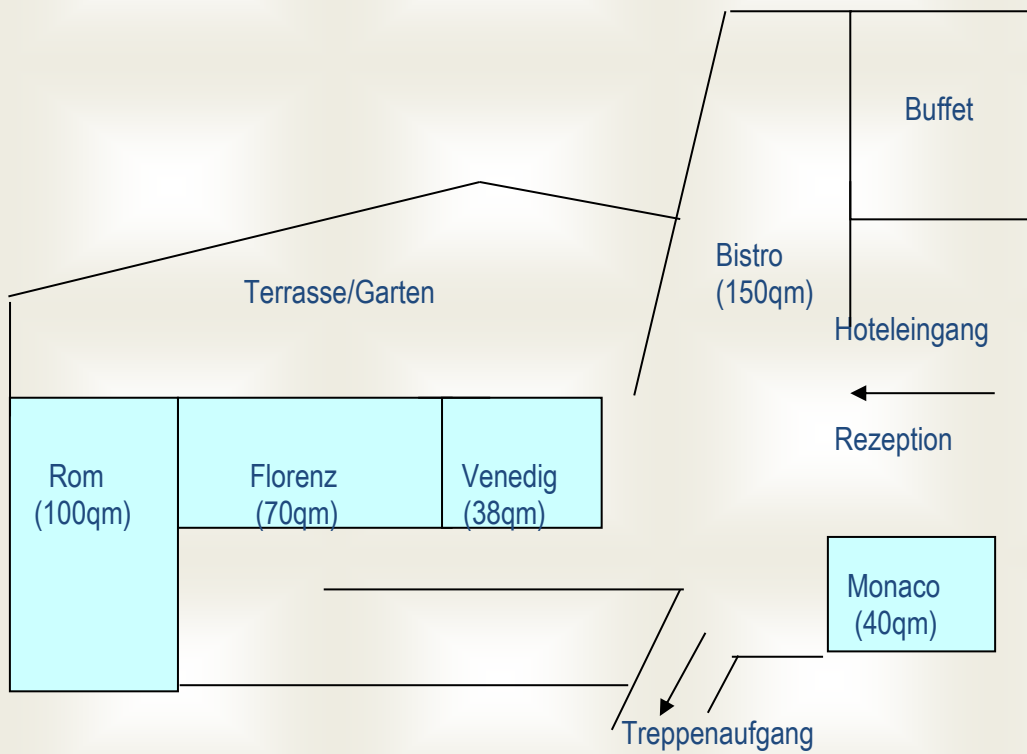
Deko: „Deko Point“, Svetlana Schmalz,  
Tel.: 05371/74705, info@dekopoint.de

Fotobox: „Push’N’Smile“, Lorenzo Nardelli  
Tel.: 0152/01660633, info@push-n-smile.de

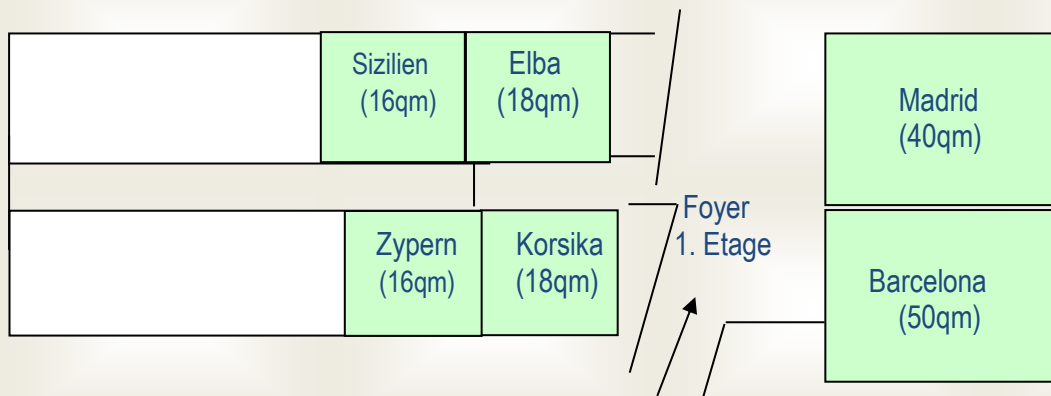
# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Raumplan

Erdgeschoss:



1. Obergeschoss:





# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Unser Haus



**Außenansicht vom Parkplatz**



**Außenansicht vom Garten / Terrasse**



**Hotelbar**



**Biergarten auf der Terrasse**



**Biergarten auf der Terrasse**



**Kegelbahnen**



**Klönkeller**



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius Zimmer



Superior-Zimmer



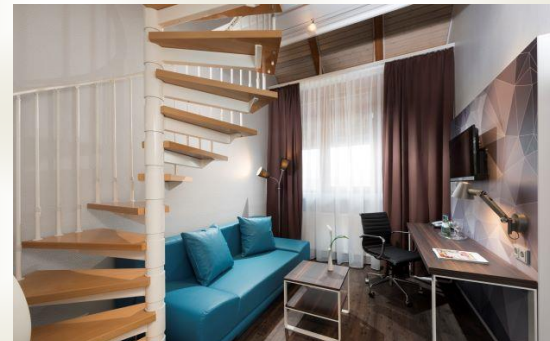
Standard-Zimmer



Bad Standard Zimmer



Studio-Zimmer





# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Wellness / Fitness



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

## Freie Trauung





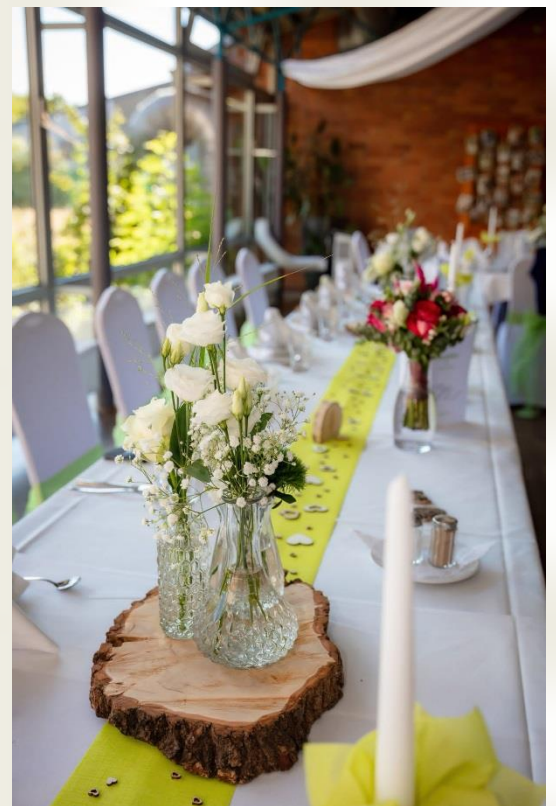
# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

## Impressionen





# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius





# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius





# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Menüvorschläge

### Menü 1

Niedersächsische Hochzeitsuppe  
mit Gemüse, Nudeln und Eierstich

\*\*\*

Geschmorter Schweinenackenbraten  
in Thymianjus, dazu Buttergemüse und Kroketten

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

**34,50 € pro Person**

### Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Maultäschchen

\*\*\*

Schweinefilet mit Jus  
an Mandelbrokkoli und Herzogin-Kartoffeln

\*\*\*

Tobleronemousse

**40,90 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

## Menü 3

Karotten- Ingwersuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Safranrisotto mit Balsamico-Rosamarin Tomaten

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Heidelbeerfruchtsauce

**41,50 € pro Person**

## Menü 4

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Roastbeef mit Parmesankruste  
an Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Bayerisch creme mit Frucht Topping

**42,50 € pro Person**

Die oben genannten Preise beziehen sich auf reine Tellergerichte. Gern reichen wir Ihnen Fleisch, Saucen, Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen nach. Pro Person berechnen wir 4,50 € zum Menüpreis.



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Buffetvorschläge

### Das Beste vom Grill

#### Vorspeisen

Tomaten-Feta Salat mit Roten Zwiebeln und Kräutern  
Mediterraner Nudelsalat mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan  
Gemischte Antipastiplatte  
Garnelen mit Knoblauchbutter  
Verschiedenen Blattsalate mit Hausdressing

#### Grillfleisch/Fisch

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

#### Grillsoßen

BBQ-Soße  
Knoblauch Creme  
Ketchup und Senf

#### Beilagen

Mediterranes Ofengemüse  
Rosmarin-Kartoffelecken mit Kräuterdip  
Knoblauchbaguette

#### Dessert

Obstplatte  
Mousse au Chocolat

**49,90 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Entspannter Morgen

### Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Gemischte Antipastiplatte

Melone mit Parmaschinken

Gurke, Tomate und Paprika

Aufschnittplatte mit Salami, Roher und gekochter Schinken und

Braunschweiger Mettwurst

Käseauswahl mit Camembert, Frischkäse und Schnittkäse

Räucherlachs dazu Sahne-Meerrettich

Joghurt, Müsli, Nougat-Creme, Honig, Marmelade

Tagesfrische Brötchenauswahl und Croissants

Butter, Margarine

### Warme Speisen

Rührei und knusprig gebratener Speck

Putengeschnetzeltes dazu Gemüsevariation und Butterspätzle

Seelachsfilet auf Fenchelrahmgemüse und Basmatireis

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtsoße

### Getränke

Orangensaft, Multivitaminsaft, Filterkaffee und Tee

**54,50 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Heimisch

### Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Schnitzelplatte mit Petersilie und Zitrone  
Bunter Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und Oliven  
Kasselerbraten auf Waldorfsalat  
Auswahl an frisch gebackenen Brötchen und Butter

### Suppe

Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln

### Hauptgerichte

Schweine – Krustenbraten in Altbiersoße  
Gebratenes Lachssteak in Buttersoße  
Sauerkraut und Rosenkohlgemüse  
Butterreis und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Orangen- Honigcreme  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

### Mitternachtssnack

Schöpf - Currywurst mit Baguettebrot

**48,50 € pro Person**



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Spaziergang durch den Garten

### Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit Hausdressing  
Rote Beete Carpaccio  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern  
Halbe gefüllte Eier  
verschiedene Sorten Brötchen  
Butter und Margarine

### Suppe

Zuckerschotencremesuppe

### Hauptgerichte

Gnocchis in Blauschimmel-Spinatsauce  
Zucchinischiffchen mit Fetakäse und Kräutern  
Gemüselasagne  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Tomatenreis

### Dessert

Kirsch-Tiramisu  
Obstsalat

**50,90 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Reise in den Orient

### Vorspeisen

Tomaten-Couscous Salat mit frischem Gemüse und Blatt Petersilie  
Marinierte Feta Würfel in verschiedenen Kräutern  
Taboulé  
Tsatsiki, Auberginenpaste, Kichererbsen Creme  
Knoblauchöl  
Fladenbrot mit Sesam

### Suppe

Linsensuppe mit frischen Zwiebelwürfeln und Petersilie

### Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule mit Gemüse  
Köfte mit Minz-Joghurt  
Rotbarschfilet in Sesam mit Granatapfelsauce  
Mediterranes Ofengemüse  
Petersilienreis  
Bulgur

### Dessert

Orientalisches Tiramisu mit Pistazien  
Dattelmilchreis mit Orangen

**58,00 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Mediterrane Leidenschaft

### Vorspeisen

Mozzarella Kugeln mit Sherry-Tomaten und Basilikum-Pesto  
Gebratene Champignons mit Rosmarin  
eingelegte grüne und schwarze Oliven mit Kräutern  
gegrillte bunte Paprika in Knoblauch  
geschmorte rote Zwiebeln in Balsamico  
gebratene Zucchini mit sonnengetrockneten Tomaten  
Salat von Meeresfrüchten mit Gurken, Tomaten und Oliven  
Serrano Schinken auf Rucola Salat mit Grissini  
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen  
frisch gebackenes Ciabatta

### Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe

### Hauptgerichte

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

### Dessert

Espresso-creme  
Melonen-Minzsalat

### Käse

Käseauswahl mit Feigensenf

**55,50 € pro Person**



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Modernes Denken

### Vorspeisen

Wurzel-Carpaccio mit gestoßenen Walnüssen  
Kartoffel-Radieschen Salat  
Mediterraner Graupensalat  
Saisonaler Fruchtiger Salat mit Chili-Vinaigrette  
Avocado-Apfelsalat mit Frischer Minze  
Brötchenkorb

### Suppe

Kokos-Süßkartoffelsuppe

### Hauptgerichte

Kichererbsen Curry mit Safran  
Gefüllte Aubergine mit Mariniertem Räuchertofu auf Sesamsauce  
Gnocchi mit Gerösteten Pinienkernen und Getrockneten Tomatenpesto  
Röstgemüse  
Thymian Kartoffeln mit Avocado Dip  
Kräuter Couscous

Panna Cotta  
Frucht-Tiramisu

**56,90 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Getränkepauschalen

17:00 Uhr bis 02:00 Uhr

### Getränkepauschale „Light“

#### Sekt & Wein

Hausmarke Sekt

Riesling trocken, Weißer Burgunder trocken, Scheurebe halbtrocken  
Dornfelder trocken und halbtrocken

#### Bier

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

#### Softgetränke

Wasser Still, Sprudel, Medium  
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero  
Orangen & Zitronenlimonade,  
Orangen-, Apfel-, Kirsch- & Bananensaft, weitere Säfte je nach Saison und  
Verfügbarkeit  
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

#### Heiße Getränke

Alfredos Kaffeespezialitäten  
Eilles Teeauswahl

**45,00 € pro Person**

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Getränkepauschale „Premium“

### Sekt & Wein

Hausmarke Sekt

Riesling trocken, Weißer Burgunder trocken, Scheurebe halbtrocken  
Dornfelder trocken und halbtrocken

### Bier

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

### Spirituosen

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, weitere Säfte je nach Saison und  
Verfügbarkeit  
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry

### Heiße Getränke

Alfredos Kaffeespezialitäten  
Eilles Teeauswahl

**60,50 € pro Person**

Unsere Getränkepauschalen können zeitlich je nach Bedarf angepasst werden.

# Best Western Hotel Braunschweig Seminarium

## Anfahrt



### Anfahrt mit dem Auto:

A 2 Hannover- Berlin, Abfahrt Braunschweig- Nord Richtung B4 Gifhorn/ Lüneburg. Sie befinden sich auf der A 391 und fahren die erste Ausfahrt Braunschweig- Wenden ab. Sie halten sich rechts Richtung Wenden und fahren an der Ampelkreuzung geradeaus in den Ortsteil Wenden. Biegen Sie in die erste Straße rechts ein. Nach ca. 100m finden Sie uns auf der rechten Seite.

### Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

Vom Hauptbahnhof Braunschweig fahren Sie mit der Straßenbahn Nr. 1 Bis nach Braunschweig- Wenden Haltestelle Heideblick(Endstation). In Wenden angekommen, erreichen Sie uns in ca. 15 Gehminuten. Sie gehen die Straße Heideblick gen Norden. An der Kreuzung angekommen gehen Sie rechts weiter, die Straße Aschenkamp hinunter bis Sie die Hauptstraße erreichen. Biegen Sie links ab auf die Hauptstraße ein. Nach ca. 500m erreichen Sie das Best Western Hotel Braunschweig Seminarium.



# Best Western Hotel Braunschweig Seminarius

Wir freuen uns auf Eure Veranstaltung



Aufgrund der stark gestiegenen Energiepreise, wird eine Energiekostenpauschale in Höhe von 3,00 EUR pro Gast berechnet