

LINDGART
HOTEL

TAGUNGEN & EVENTS





Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung im Lindgart Hotel interessieren.

Für all unsere Menüs verwenden wir nach Möglichkeit Zutaten aus der Region mit dem Schwerpunkt auf frischen, natürlichen Erzeugnissen. In dieser Mappe haben wir verschiedene Menü- und Büffetvorschläge für Sie zusammengetragen. Alternativ stellt unser Küchenchef auch gern mit Ihnen gemeinsam Ihr ganz eigenes Menü zusammen, das ein wirklich unvergessliches Erlebnis verspricht.

Wir freuen uns auf Sie und stehen Ihnen bei Ihrer Planung stets zur Seite.

Lage

Das Lindgart Hotel liegt nur fünf Gehminuten vom Stadtzentrum. Den Hauptbahnhof erreichen Sie in 15 Minuten zu Fuß, den Flughafen Hannover in 45 Minuten per Taxi oder Bahn.

Zimmer

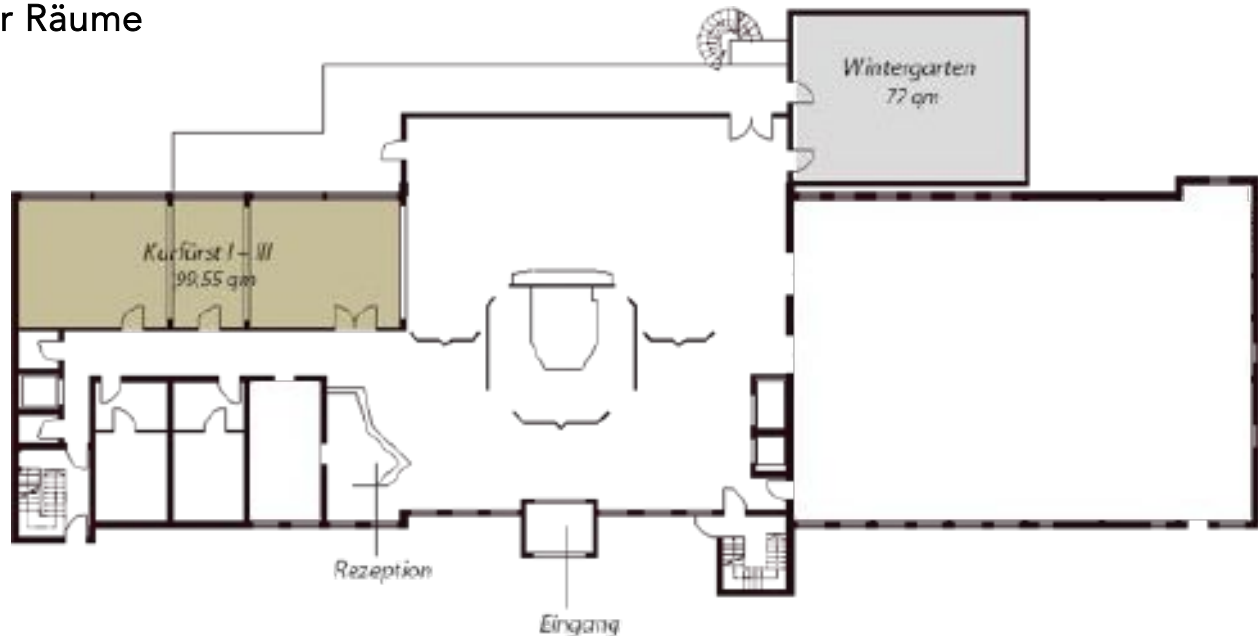
Unsere 101 modernen, lichtdurchfluteten Hotelzimmer mit großen Fenstern und bodentiefen Wandspiegeln bieten wohnlichen Komfort mit Flachbildfernsehern, Wasserkocher und einer Minibar. Am Schreibtisch können Sie bequem mit kostenlosem WLAN arbeiten.

Veranstaltungsräume

Bankett- und Konferenzmöglichkeiten bis 100 Personen für Tagungen, Events oder Familienfeiern Veranstaltungsräume mit Tageslicht und kostenlosem WLAN · Modernste Multi-Media-Tagungstechnik



Kapazitäten unserer Räume



Raumname	Theater	Parlamentarisch	Bankett	Tische im U-Block	Blocktafel	Fläche (m ²)	Länge (m)	Breite (m)
Kurfürst I	40 Pers.	20 Pers.	24 Pers.	17 Pers.	15 Pers.	36,85 m ²	6,7 m	5,5 m
Kurfürst II	20	14	16	12	10	25,85	4,7	5,5
Kurfürst III	40	20	24	17	15	36,85	6,7	5,5
Kurfürst I-II	60	34	40	25	25	62,70	11,4	5,5
Kurfürst II-III	60	34	40	25	25	62,70	11,4	5,5
Kurfürst I-III	100	75	72	32	40	99,55	18,1	5,5
Wintergarten	85	65	40	25	35	77	11	7

TAGUNGSPAUSCHALEN

Planen Sie Ihr nächstes Business Meeting

Business Pauschale

Die unkomplizierte Tagungspauschale

Tagungsraum
Tagungstechnik
2 Kaffeepausen
Tagungsgetränke im Raum unbegrenzt
und ein Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü

€ 49 pro Person und Tag

Mit Abendessen

€ 69 € pro Person und Tag

Tagungspauschale halbtags

Ideal, wenn Sie Ihr Business-Meeting ab 17:00
Uhr halten möchten

Tagungsraum
Tagungstechnik
1 Kaffeepause
Tagungsgetränke im Raum unbegrenzt
und verschiedene Fingerfood
nach Art des Hauses

€ 38 pro Person und Tag





Good Night Pauschale

Das All-in-one Paket für Ihre mehrtägige
Tagung

Tagungsraum

Tagungstechnik

2 Kaffeepausen

Tagungsgetränke im Raum unbegrenzt

ein Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü

Übernachtung inkl. Frühstück

€ 149 pro Person und Tag

Mit Abendessen

€ 169 pro Person und Tag

BÜFFETS

Perfekt für Firmenjubiläen und Familienfeiern

Büffet I

Gegrilltes Gemüse mediterran mariniert
mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei

Vitello Tonnato mit Kapern

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

bunte Salatauswahl mit Basilikum-Dressing und Croûtons

Minestrone mit Knusperbrot

–

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

mit Peperonata-Gemüse

Lammgulasch aus der Keule

in kräftiger Kräuter-Tomaten-Jus

buntes Gemüse, Pesto-Gnocchis

marinierte Ofenkartoffeln

Lachs-Spinatlasagne

–

Zitronencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schokoladenpudding mit

gerösteten Mandelsplittern

€ 40 pro Person

Büffet II

Terrine von Edelfischen mit Meerrettich

asiatisch marinierte Geflügel- und

Garnelenspieße mit süß saurer Sauce

Ratatouille-Salat im Glas mit Feta-Käse gratiniert

luftgetrockneter Schinken mit marinierten Linsen

Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Tomatenconsommé

–

Medaillons vom Kalb mit mediterraner Kruste

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten

mit Estragon-Pfeffersauce

Lachsschnitte in Weißwein-Kräutersauce

Zucchini-Gemüse und Schmortomaten

Cannelloni mit Ricotta und Spinat

–

Vanille Crème Brûlée

Exotischer Fruchtsalat

Zitronen-Espuma

Baileys-Schoko-Mousse

Auswahl an Rohmilchkäse mit diversen Brotsorten

Feigen- und Olivensenf

€ 44 pro Person

Büffet III

Auswahl von Pasteten und Terrinen mit Dips und Saucen
Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet mit Früchten garniert

Hähnchen-Curry-Salat

Honigmelone mit Westfälischem Schinken

Mini Frikadellen mit Senf

Verschiedene Salate mit Dressing

Baguette und Butter

–

Westfälische Kartoffelsuppe
mit krossen Buttercroûtons

–

Schweinebraten mit Knusperschwarte
Specksauerkraut und Thymian-Honigsauce

Putengeschnetzeltes in Kräutersauce

Vichykarotten, Brokkoli, Röstkartoffeln

Butterreis und Schupfnudeln

–

Panna Cotta im Glas

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schokocreame mit Mandelsplittern

€ 34 pro Person

Büffet IV

Gebeizte und geräucherte Fischvariation
mit Honig-Senf-Sauce und Meerrettichsahne

gebackene Cherry-Tomaten mit Bacon

saisonale Blattsalate mit Dressing

Auswahl an angemachten Salaten

–

Rinderconsommé mit Eierstich
und Gemüsefäden

–

Zart geschmorte Semerrolle in Rotweinsauce

Loup de Mer in Kräutersauce

Rosmarin-Hähnchenbrust auf Ratatouille

saisonal Gemüseauswahl, gebratene Kartoffeln

hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti

–

Schokoladenmousse mit Obstsalat

Orangen-Panna Cotta mit Fruchtmark

Vanillecreme

€ 38 pro Person

Büffet V

Büffelmozzarella und Kirschtomaten
mit Basilikum

Hausgemachte Antipasti mit Pesto,
Pinienkernen und gratiniertem Schafskäse

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Oliven in Basilikum-Zitronen-Vinaigrette

Luftgetrockneter Schinken auf Canataloupe-
Melonenspießen

–

Lauchcremesuppe mit Garnelen

–

Lachstranche und bardierter Zander in Estragon-Sauce

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
mit Champignonrahmsauce

Maispoulardenbrust auf Strauchtomaten

Gratinkartoffeln, Dauphine-Kartoffeln und Basmatireis

Gemüselasagne

–

Schokoladenmousse

Bayrisch Creme

Mandeltiramisu

€ 36 pro Person



Fingerfood Büffet I

Karottencappuccino

–

Grissini mit Räucherlachs und Zucchini

Schnitzel Wiener Art auf Kartoffel-Gurkensalat

Fruchtiger Garnelensalat mit Chil

Roastbeef rosa auf Kartoffelrösti

–

Mini-Currywurst mit scharfer Sauce

Steinbeißer mit Salbei und Bacon

Kleine Ofenkartoffel mit Büsumer Krabben

Mini Pizza Tomate-Mozzarella

–

Frischer Obstsalat mit Honig und Nüssen

Passionsfruchtcreme im Glas

Tiramisu auf kleinen Tellern

€ 23 pro Person

Fingerfood Büffet II

Erbsen-Kokos Süppchen

–

Lachstartar mit Crème Fraîche

Mini-Hähnchenroulade gefüllt mit Frischkäse

Panna Cotta vom Blauschimmelkäse

–

Zander auf Blattspinat

Hähnchenspieß-Selektion mit Ananas,

Paprika und Oliven an Erdnussmarinade

Piccata vom Schweinefilet auf Tagliatelle

Quiche Lorraine

–

Mousse au Chocolate auf kleinen Tellern serviert

Bayrisch Creme mit Himbeerspiegel im Glas

Orangen-Panna Cotta im Glas

€ 25 pro Person

MENÜS

Exquisite Speisen für Ihr Galadinner

Menü I

Garnelen-Cocktail mit Orangen-Pfeffer-Marinade an
Feldsalat mit Croûtons

–

Geschmorte Rinderschulter
mit glaciertem Gemüse und Kartoffelpüree

–

Bayrisch Creme mit Himbeeren

€ 34 pro Person

Menü II

Auswahl an hausgemachter Antipasti
mit Pinienkernen und Parmaschinken

–

Minestrone mit Oliven-Crostini

–

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten
mit Peperonata-Gemüse
und portugisischen Ofenkartoffeln

–

Tiramisu neu interpretiert

€ 38 pro Person



Menü III

Curry-Kokos-Süppchen
mit gebratener Riesengarnele

–

Saltimbocca vom Kalb
mit Paprika-Zucchini-Gemüse
und Oliven-Stampfkartoffeln

–

Vanille Panna Cotta

€ 36 pro Person

Menü IV

Kräuterschaumsüppchen mit Ciabatta Sticks

–

Gebratenes Zanderfilet auf Mandelspinat
mit Rote Bete Kartoffelpüree

–

Schweinefilet im Speckmantel mit Balsamico Jus
buntem Gemüse und Parmesankartoffeln

–

Orangen-Parfait mit marinierten Beeren

€ 38 € pro Person

Menü V

Geflügelconsommé
mit Pilzklößchen und Kräutern

–

Rinderfilet aus der Soja-Kaffee-Marinade
mit Zuckerschoten-Sprossen-Gemüse
und gebackenen Süßkartoffeln

–

Dessertvariation „Exotic“

€ 36 pro Person

Menü VI

Cremesuppe von roter Paprika mit gegrillter Chorizo

–

Lachsschnittchen mit Krustentier-Cannelloni
auf Wildkräutersalat

–

Lammrücken mit Oliven-Kräuterkruste
mit Zucchini-Tomatengemüse und Parmesan-Polenta

–

Schokoladenbisquit mit Himbeersorbet
und englischer Kaffee-Creme

€ 42 pro Person

Menü VII

Würziger Tatar vom Rinderfilet
mit Knusperbrotchips und Trüffelmayonnaise

–

Cremiges Erbsensüppchen
mit Zitronenmelisse und Shrimps

–

Tranche vom Iberico Schweinerücken mit mariniertem
Ofengemüse und Kräutergnocchis

–

Variation von Baileys, Karamell und Schokolade

€ 44 pro Person

Menü VIII

Gambas "a la pilpil"
mit Blattsalaten in Vinaigrette und Brotchips

–

Essenz von roter Paprika
mit Basilikum-Griesklößchen

–

Tranche vom Kalbsrücken und geschmorte Kalbshaxe
mit glacierten Wurzeln, Madeira-Trüffelsauce und
Kartoffel-Sellerie

–

Große Dessertvariation

€ 48 pro Person