



Residenzhotel Lüneburg

BANKETTMAPPE

Herzlich Willkommen

Feiern im Herzen Lüneburgs – direkt am Kurpark

Erleben Sie dieses moderne und stadtnahe Boutique-Hotel mit 44 Zimmern, einem Restaurant, Veranstaltungsräumen, Sauna, Dampfbad, Fitness und ausreichenden Parkplätzen.

Zimmer & Ausstattung

Das Best Western Plus Residenzhotel Lüneburg verfügt über 34 Superior-Doppelzimmer und 10 Komfort-Einzelzimmer. Alle Zimmer sind harmonisch und stilvoll eingerichtet und bieten in ihrer funktionellen Grundausstattung auch Schreibtisch, Telefon, Internetzugang, Satellitenfernsehen, Radio, Safe, Minibar, Nespresso-Kaffeemaschine, Kosmetikspiegel und Haartrockner sowie ebenerdige Dusche im Bad, geschlossene Kleiderschränke, Schubladenschränke, Kofferbock, Ganzkörperspiegel, Steckdosen am Bett, Bettleuchten mit Leselicht, LED-beleuchtetes Bettrückenteil, Garderobe, 3-fach verglaste Fenster, Verdunkelungsgardinen und Stores.

Die Superior Doppelzimmer verfügen neben einem Schreibtisch über einen bequemen Sessel mit Beistelltisch. Die Komfort Einzelzimmer verfügen am Schreibtisch über einen gepolsterten Bürodrehstuhl sowie einem Balkon.

Nutzen Sie während Ihres Aufenthalts kostenfrei den Wellness- und Fitnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Relaxliegen und Technogym-Geräten.

Wir bieten außerdem kostenloses WLAN/High Speed Internet und ausreichend Parkplätze sowie einen E-Parkplatz für unsere Gäste an.

Bitte zu Tisch

Kreativ, frisch, regionaltypisch und einfallreich bereitet die Küchencrew des Restaurants „Die Schnecke“ im Best Western Plus Residenzhotel Lüneburg Gaumenfreuden aller Art zu. Ob rustikal oder gehoben und fein, alle Speisen werden geschmackvoll und gekonnt nach Ihren Wünschen zubereitet. Lassen Sie sich von uns verwöhnen mit perfekter Planung und der liebevollen Ausführung Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns oder schauen Sie vorbei:

Ihr Residenzhotel-Team, Tel.: +49 (0)4131 - 75 99 10, info@residenzhotel.de

Beste Raumauswahl für Ihre Feier

Unseren Gästen stehen 3 Tagungs- und Veranstaltungsräume für bis zu 90 Personen zur Verfügung:

Großer Saal: Lüneburg

Großer, lichtdurchfluteter und moderner Saal für Feiern, Tagungen, Seminare und Veranstaltungen jeglicher Art. Gardinen zum Verdunkeln.

Mögliche Bestuhlungsarten: Kino, Parlamentarisch, U-Form, Stuhlkreis, Block und runde 8er-Tische.

Klimatisierung: Vollklimatisiert, Größe: 100 m²

Nutzen Sie die kostenfreie Technik:

Deckenbeamer und automatische Leinwand (300 x 190 cm), Pinwände, Flipcharts, Moderatorenkoffer, Telefonkonferenzen

Weitere Veranstaltungsräume:

Ilmenau: 24 m², Kurpark: 39 m², Foyer: 26 m²

Veranstaltungsräume für Feierlichkeiten													
	Höhe (m)	Länge (m)	Breite (m)	Fläche (m ²)	runde Tische mit Buffet	runde Tische ohne Buffet	Tafel/n mit Buffet	Tafel/n ohne Buffet	U-Form mit Buffet	U-Form ohne Buffet	Tageslicht ☀	Klima 🌬	Verdunkelung 🌑
Lüneburg	2,8	14,6	6,9	100	40	48	50	60	30	36	ja	ja	ja
Kurpark Salon	2,4	6,6	5,9	39	-	-	-	26	-	20	ja	nein	nein



Zum Empfang etwas Besonderes

Sie möchten zu Ihrem Empfang etwas Anderes als Sekt und Orangensaft?
Und während Ihrer Feier hätten Sie gern Ihren besonderen Hochzeitscocktail?
Wie wäre es mit einem von diesen:

- **Cucumber Feeling alkoholfrei** € 5,50 pro Glas 0,1l
Gurkensirup, Zitronensaft mit alkoholfreiem Sekt
- **Früchte-Bowle alkoholfrei** € 5,50 pro Glas 0,1l
Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft,
Grapefruitsaft, Apfelsaft und Bitter Lemon
- **Aperol Spritz** € 6,00 pro Glas 0,1l
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe
- **Rosato Mio** € 6,00 pro Glas 0,1l
Aperitivo Rosato, Sekt & Basilikumblatt
- **Bellini** € 6,50 pro Glas 0,1l
Weißes Pfirsichpüree, Prosecco und Pfirsichscheibe

Natürlich bereiten wir Ihnen auch Ihren eigenen Lieblingscocktail vor!

Getränkepauschalen bis zu 8 Stunden (ab 30 Personen)

- **Mini Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten)

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

€ 39,50 pro Person

- **Mittlere Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten) und 2 Runden Digestif

€ 45,50 pro Person

- **Große Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten), 3 Sorten Spirituosen für Longdrinks und 2 Sorten Digestif

€ 56,50 pro Person

Alle Pauschalpreise verstehen sich zzgl.
einer Aufwandpauschale ab 0:00 Uhr
von stündlich € 120,00.

Weißweine

Regaleali Bianco DOC, Weingut Tasca d´Almerita € 28,00

Sizilien, Italien, Trocken

Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Pampelmuse. Am Gaumen ausgewogen, weich und reichhaltig. Fruchtaromen im Nachhall.

Grauer Burgunder Kabinett € 25,00

Weingut Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden, Trocken

Helles Gelb mit goldenem Schimmer. Eine trockene Spezialität mit Aromen von Citrus und Grapefruit, die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhalten.

Menade Verdejo, Weingut Bodegas Menade € 26,00

D.O. Rueda, Spanien, Trocken

In einem feinen Strohgelb zeigt er sich im Glas und betört mit seinen fruchtigen Noten Limette, Stachelbeere, Maracuja und Mango – einfach eine köstliche Liaison von Fruchtigkeit und Frische.

Roséwein

Portugieser Weißherbst € 22,00

Weingut Wachtenburg Winzer, Pfalz, Lieblich

Ein besonders Saftiger Weißherbst, ausschließlich aus der Rotweintraupe Portugieser gekeltert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden.

Rotweine

Regaleali Nero d´Avola, Weingut Tasca d´Almerita € 28,00

Sizilien, Italien, Trocken

Der Nero d´Avola zeigt sich in einer brillanten, intensiv rubinfarbenen Robe. Dem Glas entsteigt ein Bouquet nach Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Maulbeere, aber auch Gewürzen wie Vanille, Zimt, Salbei, Minze und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig mit einem kräftigen, frisch-herben Geschmack.

Salice Salentino Riserva DOC, Weingut Leone de Castris € 35,00

Apulien, Italien, Trocken

Der Salice Salentino zeigt sich im intensiven Rubinrot. Fruchtiges Bukett mit Noten von reifen Waldbeeren, Sauerkirsche, Gewürzen, Unterholz und Leder. Am Gaumen körperreich, vollmundig, warm mit süßen Gerbstoffen.

Cannonau di Sardegna Costera, Weingut Argiolas € 42,00

Sardinien, Italien, Trocken

Leuchtendes Rubinrot mit kirschfarbenen Reflexen. Intensiv fruchtig. Noten von Roten und Schwarzen Früchten, Kirschen und etwas Minze. Dazu Lindenblüten und Zimt. Am Gaumen mittelgewichtig, mit ausgewogener Säure-Struktur.

Gravello Val di Neto, Weingut Casa Vinicola Librandi € 55,00

Kalabrien, Italien, Trocken

Sattes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Intensives Bukett mit dezenten Noten von Pflaumen, Honig und Gewürzen. Am Gaumen samtig, konzentriert und vollmundig mit weicher und geschmeidiger Struktur. Langer Abgang mit feiner Kirschnote.

Haus-Menü

Hummersuppe

Zitrusfrüchte

Garnele

Heidschnucke

Saisonbedingte Beilagen

Kartoffel-Kräuter-Mousseline

Mohn-Mousse

Apfel

Rosenwasser

€ 29,00 pro Person

Veranstaltungs-Menüs

Menü 1

Schaumsuppe von der Kartoffel
mit Krabben

Maispoularde mit Kräuterseitling-Risotto
und Thymianschaum

Crème brûlée
mit Zitrusfrüchten

€ 29,00 pro Person

Veranstaltungs-Menüs

Menü 2

Tatar vom Lachs mit
Apfelmayonnaise und Kaviar

Geschmorte Hirschkeule mit Spitzkohl
Jus und Kräuterkartoffelstampf

Mohntopf-Mousse
mit Honig-Kresse

€ 34,00 pro Person

Veranstaltungs-Menüs

Menü 3

Getrüffelte Selleriesuppe
mit Wachtel

Zander an süßem Kraut
Specksauce und Salzkartoffeln

Orangen-Lakritz-Parfait
mit Schokoerde

€ 31,00 pro Person

Veranstaltungs-Menüs

Menü 4

Hummersuppe
Zitrus
Jakobsmuschel

Leipziger-Allerlei

Seezungen-Scampi-Roulade
mit Babyspinat und Safransauce

Mousse von der Weißen-Schokolade
mit Rosen

€ 53,00 pro Person

Pauschalen für Kaffee und Kuchen

Variante 1

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee und Tee unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 16,50 pro Person

Variante 2

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 19,00 pro Person

Variante 3

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Zwei halbe belegte Brote pro Person
- Rinderkraftbrühe
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 29,00 pro Person

Unsere Zimmerpreise für Ihre Gäste

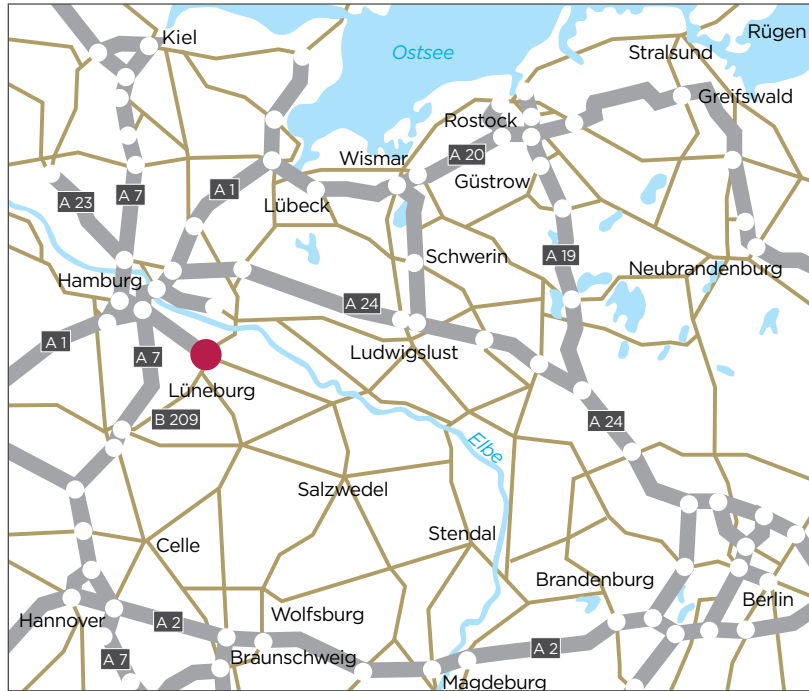
- 1 Übernachtung im Komfort Einzelzimmer inklusive Frühstück
ab € 119,00* pro Nacht/Zimmer
- 1 Übernachtung im Superior Doppelzimmer inklusive Frühstück
ab € 149,00* pro Nacht/Zimmer
- 1 Übernachtung im Superior Doppelzimmer inklusive Frühstück
und Aufbettung (3-Bett-Zimmer)
ab € 189,00* pro Nacht/Zimmer

Wir reservieren Ihnen die Zimmer gern als Abrufkontingent bis 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung auf Ihren Namen. Nicht abgerufene Zimmer gehen nach diesem Termin kostenfrei zurück in den Verkauf.

Die Frühbucherrate ist bis 21 Tage vor Anreise buchbar und nicht mehr stornierbar. Es ist eine volle Vorauszahlung bei Buchung notwendig.

*zzgl. Bettensteuer





Aus Norden u. Süden über die A1 bzw. aus Norden über die A7 kommend:

Wechseln Sie am Maschener Kreuz auf die A39 Richtung Lüneburg. Nehmen Sie die Abfahrt Lüneburg Häcklingen/Stadtmittle und folgen Sie der Straße bis Sie links auf Munstermannskamp abbiegen.

Von der A7 aus Hannover kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt Soltau Ost und folgen Sie der B209 Richtung Lüneburg. Folgen Sie der B209 bis Abfahrt Embsen/Rettmer. Links abbiegen und der K17 folgen bis Munstermannskamp.

Von der A24 aus Richtung Berlin kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt „Hornbek“ und folgen Sie der Beschilderung Richtung Lauenburg. In Lauenburg biegen Sie auf die B209 Richtung Lüneburg ein. Folgen Sie der B209 in Richtung Lüneburg. Fahren Sie über die Bockelmannstr. nach Lüneburg hinein und folgen der Willy-Brandt-Str. bis Sie rechts auf Munstermannskamp abbiegen.



Residenzhotel Lüneburg

Munstermannskamp 10 · 21335 Lüneburg
 Telefon: +49 (0) 4131 75 99 10 · Telefax: +49 (0)4131 75 99 175
 info@residenzhotel.de · www.residenzhotel.de
 Drege GmbH & Co. KG · Geschäftsführer: Rainer Adank