

Tagungsspecials

Winterzeit

- Konferenzraum entsprechend der Teilnehmerzahl, inkl. Nutzung der Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen mit leckeren Snacks
- Mittagessen als 3-Gang-Menü oder als Buffet
- 2x kleine Tagungsgetränke
- 1x winterliches Empfangsgetränk

€ 49,50 pro Person/Tag (buchbar für Dezember)

Frühjahr & Sommer in Lüneburg

- Konferenzraum entsprechend der Teilnehmerzahl, inkl. Nutzung der Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen mit leckeren Snacks
- Mittagessen als 3-Gang-Menü oder als Buffet inkl. 1x Softdrink 0,3l
- unlimitierte Tagungsgetränke im Raum
- Abendessen „Sommerliebe“ als 3-Gang-Menü od. Buffet

€ 78,00 pro Person/Tag (buchbar für März - Juli)

Heidezeit bis Herbst

- Konferenzraum entsprechend der Teilnehmerzahl, inkl. Nutzung der Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen mit Obst oder Gebäck
- Mittagsimbiss als Stehimbiss oder als Tellergericht
- 2x kleine Tagungsgetränke

€ 43,00 pro Person/Tag (buchbar für August - September)



Tagungs-Dauerbrenner

- Konferenzraum entsprechend der Teilnehmerzahl, inkl. Nutzung der Tagungstechnik
- 2 Kaffeepausen mit leckeren Snacks
- Mittagessen als 3-Gang-Menü oder als Buffet
- unlimitierte Tagungsgetränke im Raum
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Buffet
- 1x Cocktailempfehlung „Olymp“ (Griechischer Baumharzlikör, Deutscher Rosé Wermut, Mediterranes Tonic Water, Orangenschale, Eis)

€ 81,00 pro Person/Tag

Tagungsräume

	Höhe (m)	Länge (m)	Breite (m)	Fläche (m ²)	Etage	Parli	U-Form	Kino	Stuhlkreis	Tageslicht	Klima	Verdunkelung
Lüneburg	2,8	14,6	6,9	100	EG	64	40	90	40	ja	ja	ja
Ilmenau	2,4	7	3,5	24	EG	12	10	20	10	ja	nein	ja
Kurpark Salon	2,4	6,6	5,9	39	EG	25	15	32	15	ja	nein	nein
Foyer	2,5	7,4	3,5	26	EG	12	10	10	10	nein	ja	



MEETING & EVENTS – SAISONALE ANGEBOTE



Weihnachtsfeier im Residenzhotel

Sie sind noch auf der Suche nach einer passenden Location für Ihre Weihnachtsfeier?

Bei uns im Residenzhotel finden Sie immer genau das richtige Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier.

Unser Restaurant „Die Schnecke“ lädt Sie zu einem wunderbar weihnachtlichen Menü oder Büffet ein. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre ein gemütliches Beisammensein und lassen Sie Ihren Gaumen von den Köstlichkeiten verzaubern.

Kulinarischer Restaurant-Kalender

„WINTERABENDE“

JANUAR: Deftiges für kühle Tage (Grünkohl, Wild)

FEBRUAR: Stint und Co. sind zurück

„FRÜHLINGSERWACHEN“

MÄRZ: Frische Kräuterküche (Bärlauch, Rote Bete, Kresse, St. Jacob Muscheln)

APRIL: Es grünt so grün (Kerbel, Sauerampfer, Vongole, Salate, Rhabarber, Aal)

MAI: Beliebte Klassiker (Spargel, Erdbeeren, Waldmeister)

„SOMMERLIEBE“

JUNI: Leichte Sommerküche (Matjes, Spargel, Artischocken, Hummer)

JULI: Bunt & Frisch (Pfefferlinge, Mais, Hummer)

AUGUST: Im Wald & auf der Heide (Pilze, Wildschwein, Reh)

„HERBSTSONNE“

SEPTEMBER: Milde Herbststürme (Muscheln, Fasan, Hirsch)

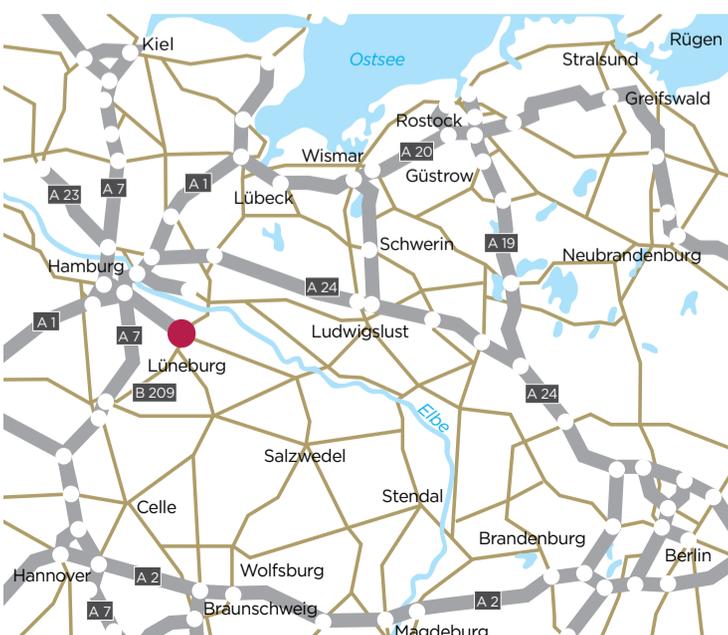
OKTOBER: Herbstliche Wildereien (Süddoldenburger Ente, Kürbis, Wild)

NOVEMBER: Brust oder Keule? (Heidegans und Co.)

„WINTERABENDE“

DEZEMBER: Winterspezialitäten im Norden

Die Schnecke Regionale & saisonale Küche



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/Stadtmitte 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.

Residenz HOTEL 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