



STEIGENBERGER

HOTEL

BAD HOMBURG



RITTER'S  
BAR · RESTAURANT

VIER-JAHRESZEITEN MENÜS



FRÜHLINGS MENÜ

# FRÜHLING - März / April / Mai

## VORSPEISE (VSP)

Frühlingsalat mit karamellisiertem-Ziegenkäse  
Apfeldressing, Weißbrot

- oder -

Tatar vom geräucherten Lachs  
Crème fraîche, marinierte Gurkennudeln  
Forellenkaviar, Wildkräuter, helles Balsamico Dressing

## SUPPE

Süßkartoffelsuppe  
Crème fraîche, Schwarzbrotchip und Petersilienkresse

## HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Filet vom schwarzen Heilbutt  
Kartoffel-Wasabistampf, gebratener Senfkohl  
Fischjus

## HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Geschmortes Ochsenbäckchen  
Wurzelgemüse, konfierte Kartoffeln, Schmorjus

## DESSERT

Apfel-Karamell-Törtchen  
Himbeermark und Limonenkresse

- oder -

Limonentarte  
Vanillecrumble, Himbeersorbet, Zitronenmelisse

## 3 Gänge Menü

44,00 € - SUPPE/HG/DESSERT

## 4 Gänge Menü

52,00 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

## 5 Gänge Menü

59,00 € - VSP/SUPPE OD.  
ZWG/SORBET/HG/DESSERT



SOMMER MENÜ

## SOMMER - Juni / Juli / August

### VORSPEISE (VSP)

Carpaccio vom Rind  
Rucola, frischer Parmesan, Tomatenpesto

- oder -

Büffelmozzarella  
bunte Tomaten, alter Balsamico, Basilikumkresse

### SUPPE

Klare Tomatensuppe  
Grießklößchen, Kräuter

### ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

### HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Zanderfilet  
Erbsenpüree, gebratene Kartoffelwürfel  
Limonen Sauce, rote Beete Sprossen

### HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Roastbeef rosa gebraten  
Kartoffelgratin, Blattspinat, Portweinsauce

### DESSERT

Schokoladen-Karamell Brownie  
Macaron, Vanilleeis, gebrannte Nüsse

- oder -

Vanille Creme Bruleé  
Schokoladencrumble, Erdbeersorbet, Minze

### 3 Gänge Menü

44,00 € - SUPPE/HG/DESSERT

### 4 Gänge Menü

52,00 € - VSP/SUPPE/HG/DESSERT

### 5 Gänge Menü

59,00 € - VSP/SUPPE/ZWG/HG/DESSERT



HERBST MENÜ

# HERBST- September / Oktober / November

## VORSPEISE (VSP)

Lachs-Carpaccio  
Ruccola, Schmandcrème, Sonnenblumenkerne  
Limonendressing

## SUPPE

Pfifferlings Cremesuppe mit Einlage  
Schwarzbrotchip, Entenleber und Petersilienkresse

- oder -

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Kresse

## ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

## HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Lachsforellenfilet  
Kartoffelstampf, Spitzkohl, Limonen-Fischjus

## HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Gebratene Wildmedaillons  
geschmorter Hokkaidokürbis, Semmelknödel  
Preiselbeerjus

- oder -

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Bacon Mantel  
konfierte Kartoffeln, Babymangold, Madeirajus

## DESSERT

helles und dunkles Schokoladenmouse  
eingekochte Feigen, Haselnusscrumble

- oder -

Lauwarmer Apfelstrudel  
Vanillesauce, Schlagsahne

**3 Gänge Menü – 44,00 € SUPPE/HG/DESSERT**

**4 Gänge Menü – 52,00 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT**

**5 Gänge Menü – 59,00 € VSP/SUPPE OD.  
ZWG/SORBET/HG/DESSERT**



# WINTER MENÜ

## WINTER - Dezember / Januar / Februar

### VORSPEISE (VSP)

Winterlicher Salat mit gebratene Geflügelleber  
Granatapfel, Nüsse, Schalotten Dressing

- oder -

Geräucherte Entenbrust  
Wildkräutersalat, Apfel Chutney, Schwarzbrotcroutons  
Balsamico Dressing

### SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kernen , Öl, Petersilienkresse

### ZWISCHENGANG (ZWG)

Blutorangensorbet mit Riesling

### HAUPTGANG – FISCH (HG) oder (ZWG)

Kabeljau unter der Nusskruste  
rote Balsamico-Linsen, Blattspinat, Weißweinsauce

### HAUPTGANG – FLEISCH (HG) oder (ZWG)

Hirsch-Karree  
Sellerie - Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Portweinsauce

- oder -

Konfierte Entenkeule  
Steckrüben, Semmelknödelscheiben, Orangensauce

### DESSERT

Apfel-Tarte  
Orangensorbet, Karamellisierte Walnüsse, Limonenkresse

- oder -

Christstollen-Parfait  
Rotweinpflaumen, Vanillesahne, Butterspekulatius

3 Gänge Menü – 44,00 € SUPPE/HG/DESSERT

4 Gänge Menü – 52,00 € VSP/SUPPE/HG/DESSERT

5 Gänge Menü – 59,00 € VSP/SUPPE OD.  
ZWG/SORBET/HG/DESSERT



VEGANE MENÜS

# VEGANE MENÜS

## MENÜ I

### **AVOCADO CRÉME**

Paprikasalsa, pochierter Flan vom Topinambur, Sternanis

### **GEMÜSEKRAFTBRÜHE**

Spinatknödel und Gemüse

### **TERIYAKI TOFU**

geschmorter Chicorée und Quinoa geröstet  
Karotten und Sesam

### **VEGANES SCHOKOLADENTÖRTCHEN**

Bananen im Tempura, Pfefferminzsorbet

**46,00 €**

## MENÜ II

### **GEGRILLTER BABY MAIS**

Gemüse-Nudeln, Tomatengelee, Basilikum

### **GEROLLTE AUGERGINE UND ZUCCHINI**

Humus, Wildkräutersalat

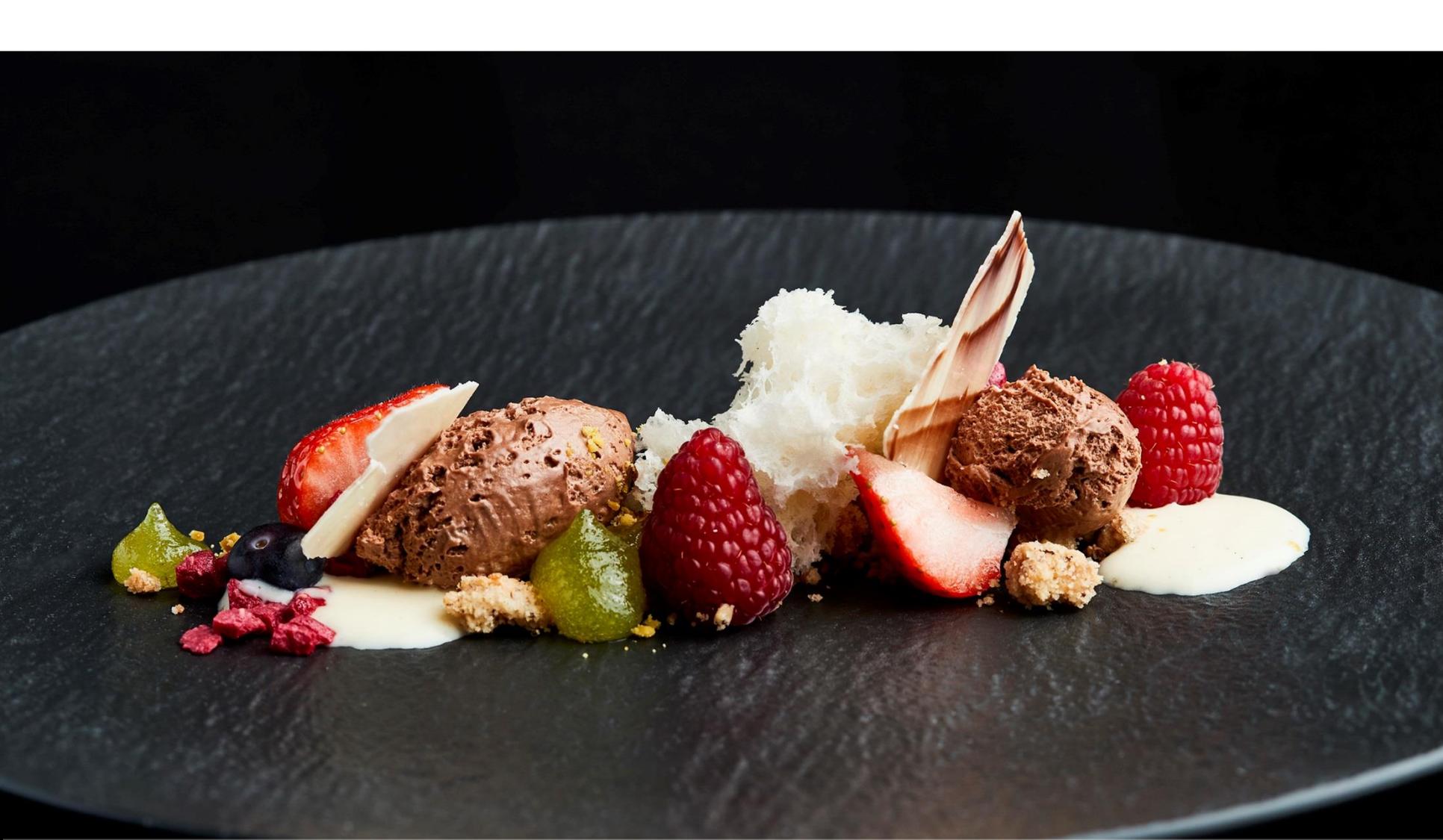
### **VEGANE GEMÜSE FRIKADELLE**

Spinat-Gemüse, Tomaten-Concassé, Gewürzkartoffel-Türmchen

### **GRIESFLAMERIE**

Zimtaroma, Kaffee-Krokant-Chip, Beeren  
mariniert in Limetten-Vanille-Sud

**52,00 €**



WEITERE MENÜS

## Gala Menü

Luftgetrocknete Schweinebacke  
geräucherte gelbe Beete  
Friséesalat, Orangendressing & Schwarzbrotchip

Hausgemachte Antipasti  
von Fenchel, Tomaten, Schalotten, Paprika, Zucchini  
mit geräucherter Entenbrust und Arganöl

Cremesuppe von der gelben Paprika  
Rote Meerbarbe und Kerbel

Tranche vom Kalbsrücken rosa gebraten  
gegrillte Riesengarnele  
Babyspinat, dunkle Balsamicosauce  
gebratene Kartoffelwürfel und Limonenkresse

Dry Age Rinderfilet  
Senfkohl, getrocknete Tomaten, Mangowürfel  
frittierte Reismudel und Hoisinjus

Schokoladentrüffel – Törtchen  
Joghurteis, Maracujamark, Minze & Himbeerperlen

**82,00 €**

## Steigenberger „Classic“ Menü

Getrübte Kartoffelsuppe  
Croutons und Kräutersahne

Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce  
gehacktes Ei, Salat und Brot

Schweinefilet im Speckmantel  
Kartoffelgratin, gebratenes Wurzelgemüse und Pilzrahm

- oder -

Flusszanderfilet  
Kartoffelschnee, Blattspinat und Rieslingsauce

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Tafeltrauben  
Schwarz und Weißbrot

**55,00 €**



BUFFETS

## Mediterrane Köstlichkeiten

Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto und Parmesan  
Carpaccio vom Rindersattel mit gehobeltem Parmesan  
gefüllte Weinblätter „Dolmades“

Italienischer Landschinken und Coppa mit Honigmelone  
pochierter Lachs auf Tomatensugo  
Kopfsalat mit Limonendressing, Pinienkernen und  
Croûtons

Rotbarbenfilet in Olivenöl gebraten mit Zucchini Gemüse  
und Puntanella (Nudelreis)  
„Piccata Milanese“ (Schnitzelchen in Käse–Ei–Hülle)  
mit Pasta in fruchtiger Tomatensauce  
kleine Makkaroni in Pestorahm mit Cherrytomaten,  
aus dem Parmesanrad

Orangen Panna Cotta, Erdbeerkonfitüre  
Frisch geschnittene Früchte in der Melone  
Tiramisu mit Amaretto- Sauce  
Honigjoghurt mit frischer Minze

Italienischer Käse mit Ciabatta und Feigensenf

**49,00 €**

## Gala Buffet

Italienische Antipasti von Gemüse und Meeresfrüchten  
(Paprika , Tomaten, kleine Kraken, Schalotten, Pulpo,  
Garnelen und Zucchini)

Wildschinken an Rotkohl-Cranberrysalat  
Frische Felsenaustern mit Zitronenecken und Gremolata  
Shrimps mit Cocktailsoße, Eisbergsalat und Orangenfilets  
im Glas

Carpaccio vom Rehrücken mit frischen Kräutern,  
Meersalz und Zwiebelöl

Variation von Räucherfischen mit Dill- Senfsauce  
Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich  
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grüner Sauce  
gehacktem Ei und Wildkräutern

„Cesar Salatbar“

Romanasalat, Cesar Dressing gehobelter Parmesan,  
Croûtons

frittierte Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln

getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Croûtons

rosa gebratene Hochrippe, dunkle Balsamicosauce  
Ragout vom Hirsch mit Preiselbeeren und Kräutern  
Ganzes Spanferkel im Ofen gegart, Biersauce  
Filet von Dorade und Zander, Flusskrebssauce  
Vegetarische Pasta in Basilikumpesto mit Mozzarella und  
geschmolzenen Tomaten

Knopfspätzle, Rosmarinkartoffel, gemischter Reis  
geschmorter Spitzkohl, Gemüseauswahl,

Warme Schokoladen-Tarte  
helles Schokoladenmouse mit Himbeersauce  
Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten  
Tiramisu mit Waldbeerragout  
und weitere Köstlichkeiten von unseren Patissier

**82,00 €**



# GRILL BUFFET

## Grill Buffet I

Tomate – Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico  
Serrano Schinken mit Honigmelone  
Italienische Antipasti vom Zucchini, Tomaten, Paprika  
und Aubergine  
Speckkartoffelsalat mit gerösteten Zwiebeln  
und frischen Kräutern  
Salat von roten, weißen Bohnen und Mais mit Chili  
und Koriander  
Blattsalate mit zweierlei Dressing

### **Vom Grill:**

Rindswurst und Bratwurst  
Hähnchenbrust in Paprikamarinade  
Kleine Rinderhüftsteaks  
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Folie  
Doraden Filet mit Zitronenaromen in der Folie gegart  
Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Buttermaiskolben, Knoblauchkartoffel  
Kräuterbutter und BBQ-Sauce

### Dessert

### Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
helles und dunkles Schokoladenmousse  
Limonentarte mit eingekochten Kirschen

45,00 €

## Grill Buffet II

Carpaccio vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan  
Fleischbällchen mit Erdnussdipp  
Eismeergarnelen in Thousand Island Sauce  
Lachstatar mit frischen Kräutern und Zitrone  
In altem Balsamico und Rosmarin geschwenkte Champignons und  
Silberzwiebeln  
Marinierte Honigmelone mit Parmaschinken, Coppa  
Gegrillte Antipasti

Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressings  
Krautsalat, Gurken-Kartoffelsalat  
Paprikasalat mit roten Zwiebeln und Gurken  
Italienischer Nudelsalat , pikanter Rindfleischsalat

### **Vom Grill:**

Rindersteaks  
Lammkoteletts mit Frankfurter Kräutern mariniert  
Putenbrustspieße mit Paprika und Zwiebeln  
Frankfurter Rindswurst und Thüringer Bratwurst  
Grillfackeln vom Schweinebauch  
Garnelenspieße  
Gemüsespieße  
Ziegenkäse mit Gemüse und Kräutern in der Goldfolie

BBQ-Sauce, Knoblauch Teriyaki Sauce  
Chilisauce, Honig-Senfsauce, Kräuterquark  
Zitronenbutter, Kräuterbutter

gegrillte Maiskolben, Speckbohnen, Mexikanische Gemüsepfanne  
Grilltomaten, Kartoffelspalten, Knoblauchkartoffel

### Dessert

Auswahl aus unserer Patisserie  
mit leckeren süßen Köstlichkeiten

Käseauswahl vom Brett mit bunten Trauben und Grissini

60,00 €



BESONDERE ANLÄSSE & FEIERN

# Wir machen Ihre Feier zum Erlebnis

*Besondere Anlässe  
müssen besonders gefeiert werden.  
Wir freuen uns, Sie bei der Planung  
und Umsetzung Ihres Festes zu begleiten  
und so zu einem besonderen Tag beizutragen.*

## Arrangement „Feste Feiern“

Aperitif mit Sekt

Wahlweise:

Buffet Reise durch Deutschland /

Mediterranes Buffet

oder

4-Gang saisonales Menü /

4-Gang Classic Steigenberger Menü

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke  
für 5 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

**109,00 €**

## Arrangement „Feste Feiern Deluxe“

Aperitif mit Champagner

Fingerfood zum Empfang

Wahlweise:

Galamenü

oder

Galabuffet

Weine, Bier, alkoholfreie und heiße Getränke  
für 6 Stunden

Festliche Tischdekoration und Menükarten

Bereitstellung der Räumlichkeit

Nachtzuschläge bis 1 Uhr

**149,00 €**



# FINGERFOOD & CANAPÉS

## SÜSSES UND HERZHAFTES FINGERFOOD

### Fingerfood - 3,00 €

- Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse
- Mini Cheeseburger vom Rind mit Cheddar-Käse
- Garnele im Kartoffelnest
- Kartoffelsalat mit Gurken und kleine Frikadellen
- Aprikosen und Datteln im Speckmantel
- „Handkäs mit Musik“  
(Sauermilchkäse mit Zwiebeln, Essig und Öl)
- Spieß von Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Bruscetta (kleine Weißbrotscheiben mit angemachten Tomaten)
- Spieß von eingelegtem und gegrilltem Gemüse
- Blätterteigtörtchen Mix mit Gemüse, Käse Lachs und Frischkäse

### Canapés - 4,50 €

Kleine gebutterte Weißbrotscheiben belegt mit:

- Lachs, Sahnemeerrettich und Oliven
- Geräucherter Forelle mit Senf-Dill-Sauce
- Spanischer Landschinken mit Melone
- Kräuter-Kochschinken mit Sauerrahm
- Gegrilltem Gemüse
- Tomate – Mozzarella und Basilikum
- Entenleber mit Cumberland sauce

## KUCHEN & SNACKS

### Kaffee und Kuchen

Blechkuchen nach Angebot und Saison  
(2 Sorten)

**Pro Person 4,50 €**

Blechkuchen nach Angebot und Saison  
(2 Sorten)

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
**Pro Person 7,50 €**

Kaffee- und Teespezialitäten für 1,5 Stunden  
und Blechkuchen nach Angebot und Saison  
(3 Sorten)

**Pro Person 16,50 €**

### Süße Kleinigkeiten - 3,00 €

- Sushi Süß (Kokos Ananas, Schokolade-Himbeere, Erdbeer- Kiwi, Banane Schokolade)
- Tropéziennes Butter-Brioche mit Mousseline-Creme gefüllt
- Mini Tonkabohnen Mousse
- Kleine Zitronentarte oder Schokoladentarte
- Mini Butterstreusel Küchlein mit Apfel
- Bunte Macarons
- Weißbier-Tiramisu mit kandierter Zitronenscheibe



# MEETINGS & EVENTS

# Tagungspauschalen

## Green Meeting

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik bestehend aus:
  - einem LCD Projektor mit 2000 Ansilumen
  - einer Leinwand
  - einer Pinnwand
  - einem Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
  - einem Moderationskoffer
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Unlimitiert frisch gefiltertes Trinkwasser aus unseren Steigenberger Mehrweg-Glasflaschen
- Fair Trade Meeting-Snacks aus eigener Produktion unseres Partners Ecoterra
- 2 Tagungspausen mit Kaffee, Tee und einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- 3-Gang Menü oder Buffet aus frischen saisonalen und regionalen Speisen nach Küchenchefs Wahl  
Entscheidung obliegt dem Hotel je nach Auslastung
- Event Consultant vor Ort

**84,00 € pro Person / Tag (2 Kaffeepausen)**

**79,00 € pro Person / halbtags (1 Kaffeepause)**

## Green Meeting preferred

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik bestehend aus:
  - einem LCD Projektor mit 2000 Ansilumen
  - einer Leinwand
  - einer Pinnwand
  - einem Flipchart mit recyceltem Papier und Stiften
  - einem Moderationskoffer
- Schreibutensilien aus recyceltem Material
- Unlimitiert frisch gefiltertes Trinkwasser aus unseren Steigenberger Mehrweg-Glasflaschen sowie Tagungs- und Heißgetränke
- Fairtrade Meeting-Snacks aus eigener Produktion unseres Partners Ecoterra
- 2 Tagungspausen mit Kaffee, Tee und einer Auswahl an regionalen und saisonalen Produkten
- 3-Gang Menü oder Buffet aus frischen saisonalen und regionalen Speisen nach Küchenchefs Wahl  
Entscheidung obliegt dem Hotel je nach Auslastung
- Event Consultant vor Ort

**94,00 € pro Person / Tag (2 Kaffeepausen)**

**89,00 € pro Person / halbtags (1 Kaffeepause)**



TAGUNGSPAUSEN

# Tagungspausen Upgrades

**Begrüßungskaffee & Tee** 6,00 €

Ohne Speisen

**Begrüßungskaffee** 8,00 €

Ein Croissant, Kaffee und Tee

**Französisches Frühstück** 15,00 €

Ein Croissant mit Butter und Marmelade  
ein Glas frischer Orangensaft, Kaffee und Tee

Wir servieren zu Ihrem Frühstücksbuffet frisch gebrühten Kaffee (auch entkoffeiniert) und unsere Auswahl an „Ronnefeldt“ Teesorten.



GETRÄNKE

# Getränke

## Mineralwasser & alkoholfreie Getränke

<b>Vio Still / Apollinaris</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,00 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Softdrinks</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,00 €</b>
Red Bull	<b>0,25 l</b>	<b>5,00 €</b>
Säfte	<b>0,2 l</b>	<b>3,70 €</b>
Bio Zisch	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>

## Warme Getränke

Café Crème Darboven	<b>3,50 €</b>
Espresso	<b>2,80 €</b>
Doppelter Espresso	<b>5,00 €</b>
Kaffeespezialität	<b>4,20 €</b>
Kännchen Tee	<b>6,00 €</b>

# Getränkepauschalen

## Pauschale I:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke  
Pils vom Fass  
je eine Sorte Weiß - und Rotwein gemäß unserer Auswahl  
Kaffee - und Teespezialitäten

### Preise pro Person

Pauschale I für 2 h: **25,00 €**

## Pauschale II:

Apollinaris Selection, Vio stilles Wasser, Softgetränke  
Pils vom Fass  
je eine Sorte Weiß – und Rotwein gemäß unserer Auswahl  
drei verschiedene Longdrinks oder Cocktails nach Wahl  
Kaffee- und Teespezialitäten

### Preise pro Person

Pauschale II für 2 h: **35,00 €**

Jede weitere Stunde wird mit **13,00 € pro Person** berechnet.

Bei der Buchung der Getränke **Pauschale II** wird je nach Personenanzahl mindestens ein Barkeeper mit **42,00 € pro Stunde** in Rechnung gestellt.

# Longdrinks und Cocktails

## Longdrinks 12,00 €

### **GIN**

Gordons

### **WHISKY**

Jim Beam

### **RUM**

Bacardi

**mit Tonic/Softdrink** + 3,50 €

## Cocktails

**Planters Punch** 13,00 €

Myer's, Grenadine, Zitronensaft,  
Agostura bitter, Orangensaft

**Moscow Mule** 12,00 €

Vodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke

**Caipirinha** 11,00 €

Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker

**Aperol Spritz** 10,50 €

Aperol, Prosecco, Soda

**Hugo** 10,50 €

Holunderblütensirup, Sekt, Soda

## Cocktail Alkoholfrei

**Bambini** 9,00 €

Blutorangensirup, Lime juice, Zitronensaft, Orangensaft, bitter Lemon

## Cocktail – Pauschale

- Gin & Tonic
- Caipirinha
- Whisky / Rum & Cola

## **Preise pro Person**

für 2 h: 15,00 €

Für 3 h: 22,00 €



# CATERING

## FEIERN AUßER HAUS

*Unser Team vom Steigenberger Hotel Bad Homburg blickt auf eine langjährige Erfahrung im Catering-Bereich zurück. Ob Firmen- oder Privatevent, ob kleiner Mittagsimbiss oder große Galaveranstaltung - unsere Mitarbeiter sind immer professionell und voller Hingabe für Sie da.*

*Zu unseren Kunden gehören namenhafte nationale und internationale Firmen, die uns als zuverlässige Profis an ihrer Seite zu schätzen wissen.*

## SIE HABEN DEN ANLASS - UM ALLES ANDERE KÜMMERN WIR UNS!

*Vom 1. Kennenlernen bis zum Veranstaltungsende sind wir mit Ihrem persönlichen Ansprechpartner, Kompetenz und Engagement für Sie da.*

### CATERING-PAUSCHAL-ANGEBOT

- Aperitif
- Buffet oder 3-Gang-Menü
- Passende Weine nach Wahl des Hotels
- Wasser, Bier, alkoholfreie und Heißgetränke
- Tische, Stühle und Tischwäsche
- Menükarten und passende Dekoration
- Betreuung durch unsere fachkundigen Mitarbeiter
- Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment
- Auf- und Abbau des Equipments

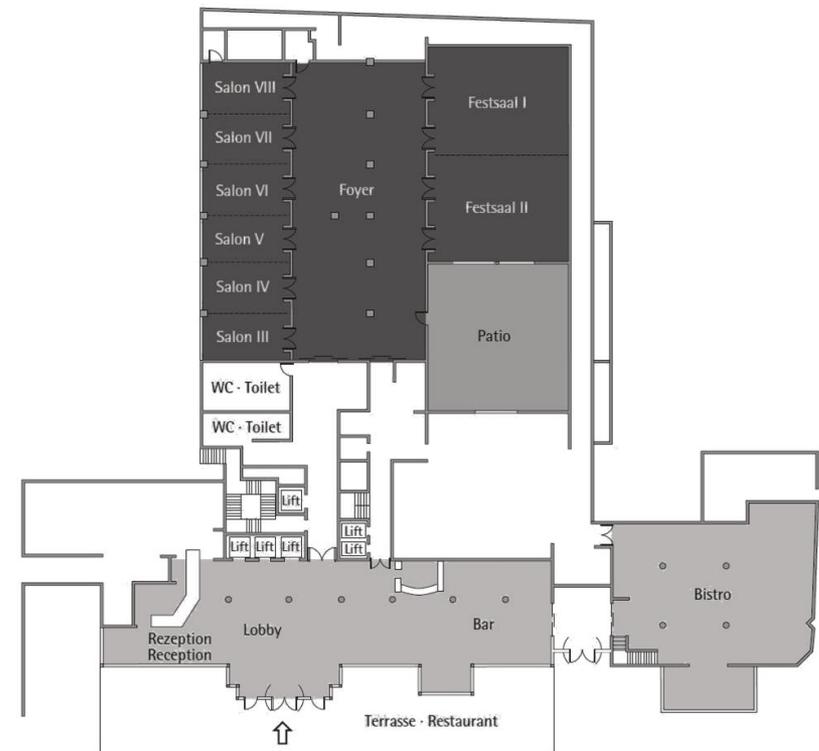
**ab 114,00 € zzgl. MwSt.**  
(20 bis 500 Personen für bis zu 5 Stunden)



ALLES AUF EINEN BLICK

# STEIGENBERGER

HOTEL  
BAD HOMBURG



## VERANSTALTUNGSRÄUME

### FUNCTION ROOMS

MEETING ROOM	Fläche/m² Width/m²	Breite/m Width/m	Länge/m Length/m	Höhe/m Height/m	Tageslicht Daylight	Klimaanlage Air-conditioned	Parlament Classroom (Pers)	Stuhlkreis Theatre (Pers)	Empfang Reception (Pers)	Bankett Banquet (Pers)	U-Form U-shape (Pers)
1 Salon	32	7,20	4,40	3,00	-	-	12	20	15	10	
2 Salons	65	7,20	8,95	3,00	-	-	30	50	40	40	20
3 Salons	98	7,20	13,50	3,00	-	-	50	90	70	60	30
4 Salons	131	7,20	18,55	3,00	-	-	60	120	90	80	40
5 Salons	164	7,20	22,60	3,00	-	-	80	150	120	110	45
6 Salons	197	7,20	27,15	3,00	-	-	100	180	150	130	50
Foyer	340	28,40	12,00			-			300	160	
Festsaal 1	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 2	123	12,30	10,00	2,65	-	-	50	120	150	80	35
Festsaal 1+2	248	12,30	20,15	2,65	-	-	180	300	300	180	50



**WIR FREUEN UNS  
AUF IHREN BESUCH!**