



## TAGEN IM ATLANTIC GRAND HOTEL TRAVEMÜNDE



## HERZLICH WILLKOMMEN AM MEER!

Moderne Veranstaltungsräume mit Blick auf die See sowie auch unser einzigartiger historischer Ballsaal von 1914 schaffen den idealen Rahmen für Ihre individuelle Veranstaltung. Neben der Atmosphäre kommt es auch auf die Feinheiten in der Organisation und Abstimmung an. Mit unserer Flexibilität und Erfahrung sorgen wir dafür, dass Ihre Bedürfnisse und Wünsche erfüllt werden und Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird.

Namentlich der Gedanke, die Luft Travemündes, des Kindheitsparadieses, noch einmal geatmet zu haben, sitzt lächelnd um mein Herz  
– sits smiling to my heart – wie es im Hamlet heißt.

*Thomas Mann*

### Tagungsmappe

Unsere Tagungsmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen.

- Tagungspauschalen
- Kaffeepausen
- Tagungstechnik
- Tagungsmenüs
- Tagungsbuffets
- Imbiss-Buffets
- Fingerfood & Snacks
- Getränke
- Angebote
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Anreise und Parken
- Ansprechpartner

Gerne berät Sie unser Veranstaltungsverkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!

## TAGUNGSPAUSCHALEN

Jede Tagungsanforderung ist individuell. Wir haben uns darauf eingestellt und bieten Ihnen verschiedene Tagungspauschalen an, die Sie nichts vermissen lassen. Unsere erfahrene Veranstaltungsverkaufsleitung und Team beraten Sie gern und stimmen alle Details mit Ihnen individuell ab.

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Bitte beachten: Bei Gruppen unter 10 Personen fällt zusätzlich eine Raummiete an.*

### **Basic Tagungspauschale** (ab 10 Personen)

- Bereitstellung und Raummiete für den Haupt-Tagungsraum der Personenzahl entsprechend
  - Tageslicht und teilweise klimatisiert
  - Schreibmaterial pro Person
- **Nutzung der Standardtechnik**
  - Beamer und Leinwand
  - Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
  - Pinnwand
  - kostenfreie W-LAN Nutzung im Tagungsraum
- **Tagungsgetränke**
  - Mineralwasser unbegrenzt im Tagungsraum
- **Kaffeepause am Vormittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Croissants mit Marmelade
- **Mittagessen** in Form eines 2-Gang-Business-Lunch-Menüs oder Buffets (je nach Buchungslage)  
à la Chef inkl. Mineralwasser unbegrenzt zum Mittagessen
- **Kaffeepause am Nachmittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Obstsalat und Gebäck
- **Persönliche Betreuung** durch einen Ansprechpartner unseres Hauses

€ 69,00 pro Person / Tag als Ganztagespauschale

€ 59,00 pro Person / Tag als Halbtagespauschale\* mit einer Kaffeepause und Mittagessen

\* Raumnutzung bis 12 Uhr oder ab 12 Uhr, jeweils max. 6 Stunden.

**Business Tagungspauschale** (ab 10 Personen)

- **Bereitstellung und Raummiete für den Haupt-Tagungsraum der Personenzahl entsprechend**
  - Tageslicht und teilweise klimatisiert
  - Schreibmaterial pro Person
- **Nutzung der Standardtechnik**
  - Beamer und Leinwand
  - Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
  - Pinnwand
  - Moderatorenkoffer
  - kostenfreie W-LAN Nutzung im Tagungsraum
- **Tagungsgetränke**
  - frisch gebrühter Filterkaffee sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt im Tagungsraum
  - Mineralwasser und Softgetränke unbegrenzt im Tagungsraum
- **Kaffeepause am Vormittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Sandwiches
- **Mittagessen** in Form eines 2-Gang-Business-Lunch-Menüs oder Buffets (je nach Buchungslage) à la Chef inkl. Mineralwasser und Softgetränke unbegrenzt zum Mittagessen
- **Kaffeepause am Nachmittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Kuchen
- **Persönliche Betreuung** durch einen Ansprechpartner unseres Hauses

€ 79,00 pro Person / Tag als Ganztagespauschale

€ 69,00 pro Person / Tag als Halbtagespauschale\* mit einer Kaffeepause und Mittagessen

\* Raumnutzung bis 12 Uhr oder ab 12 Uhr, jeweils max. 6 Stunden.

### **Premium Tagungspauschale** (ab 10 Personen)

- **Bereitstellung und Raummiete für den Haupt-Tagungsraum der Personenzahl entsprechend**
  - Tageslicht und teilweise klimatisiert
  - Schreibmaterial pro Person
- **Nutzung der Standardtechnik**
  - Beamer und Leinwand
  - 3 Flipcharts inkl. Papier und 4 Stiften
  - 3 Pinnwände
  - Moderatorenkoffer
  - kostenfreie W-LAN Nutzung im Tagungsraum
- **Tagungsgetränke**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt im Tagungsraum
  - Mineralwasser und Softgetränke unbegrenzt im Tagungsraum
- **Kaffeepause am Vormittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Mini Wraps
- **Mittagessen** in Form eines 3-Gang-Business-Lunch-Menüs oder Buffets (je nach Buchungslage) à la Chef inkl. Mineralwasser und Softgetränke unbegrenzt zum Mittagessen sowie eine Kaffeespezialität nach dem Mittagessen pro Person
- **Kaffeepause am Nachmittag**
  - frisch gebrühte Kaffeespezialitäten sowie verschiedene Teesorten unbegrenzt
  - Beilagen à la Chef, z.B. Petit Fours
- **Persönliche Betreuung** durch einen Ansprechpartner unseres Hauses

€ 99,00 pro Person / Tag als Ganztagespauschale

€ 89,00 pro Person / Tag als Halbtagespauschale\* mit einer Kaffeepause und Mittagessen

\* Raumnutzung bis 12 Uhr oder ab 12 Uhr, jeweils max. 6 Stunden.

## KAFFEPAUSEN

### ATLANTIC Break – die Kaffeepause im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde

Zur Kaffeepause begrüßen wir Sie in angenehmer Atmosphäre mit frisch gebrühtem Kaffee und Kaffeespezialitäten. Für Teeliebhaber halten wir eine vielfältige Auswahl an ALTHAUS-Teesorten bereit. Unser frischgebrühter Filterkaffee in Thermoskannen und unsere Teespezialitäten sind in allen Kaffeepausen inkludiert.

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Ihren Gaumen während der Kaffeepause mit täglich variierenden Speisen, bestehend aus süßen, herzhaften und saisonalen Leckereien. Auf Wunsch können unsere Kaffeepausen erweitert und individualisiert werden.

Süß, herzhaft und fruchtig – lassen Sie sich von unseren Variationen überraschen, wie zum Beispiel:

- Focaccia mit Frischkäse und Tomaten
- Mini-Laugengebäck mit Käse oder Schinken
- Smoothie
- Gefüllte Crêpes
- Saisonales Obst
- Antipasti-Variationen

Sie erhalten unsere ATLANTIC Break auch außerhalb unserer Tagungspauschalen zum Preis von € 10,50 pro Person.

### ATLANTIC „Add-Ons“

- |   |                    |
|---|--------------------|
| - Zusätzliche Kaffeepause   | € 10,50 pro Person |
| - Saisonaler Obstkorb   | € 30,00 pro Stück  |
| - Begrüßungskaffee mit frisch gebrühtem Filterkaffee und Tee  | € 6,50 pro Person  |
| - Lunchpakete, ab   | € 16,00 pro Person |
| - Candybar  | € 6,00 pro Person  |
| - Feierabendpause mit einem Getränk nach Wahl unseres Barchefs im Hotelgarten oder in unserer Seven C's Bar | € 12,50 pro Person |
| - Abendessen als 3-Gang Menü à la Chef  | € 52,00 pro Person |
| - weiterer Gang zum Mittag- oder Abendessen   | € 12,50 pro Person |

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

## TAGUNGSTECHNIK

Für das Gelingen Ihrer Veranstaltung ist die technische Ausstattung von größter Bedeutung: Sei es die Funktionalität der Flipchart-Stifte oder die korrekte Einstellung aller Beamer und Mikrofone. Wir setzen daher auf modernste Technik und kompetente Betreuung und Einweisung in die Geräte.

### Internet, Telefon und Fax

- Business-Corner in der 1. Etage	kostenfrei
- WLAN Anschluss	kostenfrei
- WLAN Einzelticket	kostenfrei
- Highspeed-DSL-Internetzugang	kostenfrei
- Telefonanschluss	kostenfrei
- Telefonnutzung	€ 0,30 pro Einheit

### Präsentation und Vortrag

- Beschallungsanlage inkl. einem drahtlosen Mikrofon (Hand/Krawatte)	€ 120,00 pro Tag
- Jedes weitere drahtlose Mikrofon (Hand/Krawatte)	€ 80,00 pro Stück / Tag
- Rednerpult	kostenfrei
- Rednerpult-Mikrofon	€ 80,00 pro Stück / Tag
- Beamer 1.800 ANSI-Lumen	€ 120,00 pro Stück / Tag
- Beamer 4.000 ANSI-Lumen	€ 200,00 pro Stück / Tag
- Leinwand (2,00 m x 3,00 m oder 1,80 m x 1,80 m)	€ 120,00 pro Stück / Tag
- Laserpointer	€ 15,00 pro Stück / Tag

### Seminar und Workshop

- Flipchart inklusive Papier und Stiften	€ 28,00 pro Stück / Tag
- Pinnwand beidseitig mit Papierbespannung	€ 28,00 pro Stück / Tag
- Moderatorenkoffer	€ 50,00 pro Stück / Tag

### Vervielfältigung und Drucksachen

- Fotokopie / Ausdruck	
- s/w, bis 100 Stück	€ 0,25 pro Stück
- s/w, ab 100 Stück	€ 0,15 pro Stück
- bunt, bis 100 Stück	€ 0,60 pro Stück
- bunt, ab 100 Stück	€ 0,40 pro Stück
- Folie s/w für o.g. Kopien	€ 0,75 pro Stück
- Folie bunt für o.g. Kopien	€ 1,00 pro Stück

### Seminar und Workshop

- Einrichtung der Standardtechnik und Einweisung	kostenfrei
- Weitere Technikerbetreuung	€ 48,00 pro angefangener Stunde

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten technischen Geräte nur in begrenzter Anzahl im Hotel vorhanden sind.

Weitere Tagungs- und Kommunikationstechnik vermitteln wir gern für Sie über unseren Partner:

- Starlight Showtechnik, Bernsteindreherweg 23, 23556 Lübeck  
Tel. 0451- 88 99 020, post@starlight-luebeck.de

## TAGUNGSMENÜS

In unseren Tagungspauschalen ist bereits ein Mittagessen als 2-Gang-Menü für Ihre Teilnehmer inkludiert. Die Auswahl der einzelnen Bestandteile erfolgt durch unseren Küchenchef. Alternativ kann gegen Aufpreis zur Tagungspauschale auch ein Menü aus unserer Tagungsmappe selbst zusammengestellt werden.

Bleiben Sie auch zum Abendessen und stellen Sie sich aus unseren saisonal wechselnden Vorschlägen Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von unseren saisonalen Empfehlungen inspirieren.

Die Menüs sind ab 6 Personen buchbar.

### Menüs Frühjahr (1.4.-31.5.)

#### Frühjahrs-Menü 1

Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Kräuter-Quarkcrème  
(€ 12,00)

Frikassee vom Dorsch  
mit Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln  
(€ 28,00)

Topfenknödel mit Zweierlei vom Apfel  
(€ 12,00)

ab € 52,00 pro Person

#### Frühjahrs-Menü 2

Vitello Tonnato vom Kalb  
mit Parmesan und gebackenen Kapern  
(€ 18,00)

Entrecôte von der deutschen Färsen  
mit Blattspinat und gebratener Kartoffelterrinen  
(€ 40,00)

Schokoladencube mit Dulce de Leche  
und Karamelleis  
(€ 14,00)

ab € 72,00 pro Person

**Menüs Sommer** (1.6.–15.9.)**Sommer-Menü 1**

Tatar vom geräucherten Kalb mit Pilzen

(€ 18,00)

Filet vom Dorsch

mit Schmorgurke und Dillkartoffeln

(€ 26,00)

Grütze von frischen Beeren mit Vanillerahm-Eis

(€ 14,00)

**ab € 58,00 pro Person**

**Sommer-Menü 2**

Carpaccio vom Wildlachs

mit Kaiserschoten und Rucola

(€ 17,00)

Filet vom Rind mit Zweierlei vom Blumenkohl

und Erbsenstrudel

(€ 40,00)

Panna Cotta mit Aprikosen und Sauerrahm-Eis

(€ 12,00)

**ab € 69,00 pro Person**

**Menüs Herbst** (16.9.–15.11.)**Herbst-Menü 1**

Ceviche von der Meeräsche

mit Tomate und Frühlingslauch

(€ 18,00)

Kalbsbacke mit Steckrübe, Schalotten

und Kartoffelterrinen

(€ 28,00)

Holundersüppchen mit Nougateis

(€ 12,00)

**ab € 58,00 pro Person**

### Herbst-Menü 2

Gebeiztes Roastbeef mit körniger Senf-Vinaigrette,  
grünen Bohnen und Wildkräutern

(€ 18,00)

Sauerbraten vom Reh mit Quitte, Pastinake und Hefeknödel

(€ 32,00)

Apfel Tarte mit Mandelsauce und Marzipaneis

(€ 14,00)

ab € 64,00 pro Person

### Menüs Winter (2.1.–31.3.)

#### Winter-Menü 1

Jakobsmuschel mit Gurke  
und Granité von Buttermilch

(€ 18,00)

Geschmorte Lammschulter mit Karotte,  
Staudensellerie und Gnocchi

(€ 30,00)

Geeistes Sanddorn-Mousse mit Meringue

(€ 14,00)

ab € 62,00 pro Person

#### Winter-Menü 2

Thunfisch a la plancha mit Algen-Reissalat,  
Wasabi-Crème und Soja-Reduktion

(€ 20,00)

Kalbsbrust mit gegrilltem Gemüse  
und Riesling-Zwiebelfond

(€ 28,00)

Vanille-Rumtopf-Parfait mit Trockenfrüchten

(€ 14,00)

ab € 62,00 pro Person

## TAGUNGSBUFFETS

Für Ihr Mittag- und Abendessen im Rahmen unserer Tagungspauschale haben wir Ihnen folgende Buffetbeispiele zusammengestellt.

Unsere Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

### Beispiel Lunchbuffet

Tomaten-Brotsalat mit Roten Zwiebeln und Balsamico

Hausgemachter Heringssalat

Marinierter Rindertafelspitz in Kräuter-Vinaigrette

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

\* \* \*

Rinderkraftbrühe mit geschmolzenen Zwiebeln und Croûtons

\* \* \*

Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce  
mit sautiertem Spitzkohl und gebratener Polenta

Dorschfilet mit Kräuterkruste, Fenchel-Selleriegemüse  
und Nussbutter-Kartoffeln

Exotischer Gemüse-Bulgur mit Kräuter-Joghurt

\* \* \*

Gebrannte Vanillecrème

Brot- und Butter-Pudding mit Vanillesauce

Quarkcrème mit Himbeersauce

Auswahl an frischen Schnittobst

ab € 58,00 pro Person

### Beispiel Abendbuffet

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Melonen-Minze-Salat mit Katenschinken

Räucherfisch-Auswahl mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Sauce

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern

Shrimps-Cocktail

Auswahl von frischen Rohkost- und angemachten Salaten

Frische Blattsalate mit 2 Dressings und verschiedenen Beilagen

Brot-Auswahl mit frischen Dips

\* \* \*

Travemünder Fischsüppchen mit Krabben, Kräutern und Wurzelgemüse

\* \* \*

Rosa geratenes Roastbeef, am Buffet tranchiert  
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Gebratene Maishähnchenbrust mit mediterranem Paprikagemüse  
und Thymian-Polenta

Gebrautes Filet vom Lachs mit Wurzelgemüse aus dem Ofen  
und Röstkartoffeln

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesan und Baby-Spinat

\* \* \*

Himbeer-Joghurt-Crème

Marmoriertes Schokoladenmousse

Beeren-Crumble

Auswahl an frischen Schnittobst

**ab € 89,00 pro Person**

### **Holsteinisches BBQ**

*Wir grillen von Mai bis Ende September – bei „Schietwetter“ servieren wir in Buffetform drinnen und grillen in der Küche.*

Frische Salate vom Feld & Wiesen  
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Variationen vom Hering

Eingelegtes Sauerfleisch

Ziegenfrischkäse mit Lavendel und Pumpernickel

Katenschinken mit Portwein-Melone

\* \* \*

#### *Frisch vom Grill:*

Holsteiner Spanferkel

Scholle | Kabeljau-Filet in der Alufolie gegrillt

Gegrilltes Kikok-Hühnchen und Wildschwein-Bratwurst

#### *Beilagen:*

Frische Bratkartoffeln & Deichkäse-Gratin

Holsteiner Pfannengemüse & Bohne-Birne-Speck-Pfanne

#### *Hausgemachte Saucen & Butter:*

Sanddorn-BBQ Sauce | geräucherter Ketchup | Honig-Senf-Sauce

Meerrettich-Mayonnaise | Apfel-Zwiebel-Chutney

Kräuterbutter | Salzbutter

\* \* \*

Marzipanmousse

Panna Cotta von Eierlikör

Erdbeer-Crumble

Holsteiner Käse mit Trauben

**ab € 69,00 pro Person**

### **American BBQ**

*Wir grillen von Mai bis Ende September – bei „Schietwetter“ servieren wir in Buffetform drinnen und grillen in der Küche.*

Frische Blattsalate von Feld & Wiesen  
sowie eine Auswahl an Dressings und Rohkostsalaten

Pastrami Sandwiches

Tacos mit verschiedenen Dips

Räucherlachs mit Sour Cream

Bohnenpfanne

\* \* \*

#### **Aus dem Smoker:**

Spareribs | Beef Brisket

#### **Frisch vom Grill:**

Buffolo Chicken-Wings | Garnelen-Wels-Spieß | Lachs aus der Feuerschale

#### **Beilagen:**

Ofenkartoffeln | geräucherter Kartoffelstampf

Maiskolben | gegrilltes Pfannengemüse

#### **Saucen & Butter:**

Whiskey BBQ-Sauce | Apfel-Zwiebel-Chutney

Cranberry-Ketchup | Sour Cream | Knoblauch-Käse-Dip

Knoblauch-Butter | Bier-Butter

\* \* \*

Apfelkuchen

Schokoladen-Brownie

Pancakes mit Blaubeeren und Whipped Cream

Obstsalat mit Marshmallows

**ab € 69,00 pro Person**

## FINGERFOOD & SNACKS

Zur individuellen Verfeinerung des gastronomischen Angebots Im Rahmen Ihrer Veranstaltung können Sie Ihre Tagungspauschale um folgende Fingerfood-Bestandteile und Snacks erweitern:

### Fingerfood-Auswahl

- Ziegenfrischkäse-Praline im Sesammantel auf Avocado-Crème	€ 3,20 pro Stück
- Mozzarella-Panna Cotta im Tomatengelee mit Basilikum	€ 3,20 pro Stück
- Heringssalat „Hausfrauen Art“ auf Pumpernickel	€ 3,20 pro Stück
- Rote Bete-Chip mit Curry-Mayonnaise und Krabben	€ 3,90 pro Stück
- Hausgebeizter Wildlachs mit Limetten-Crème und Kaviar	€ 4,50 pro Stück
- Thunfisch „a la plancha“ auf Wakame-Algen und Wasabi	€ 5,50 pro Stück
- Glasierte Entenbrust auf Sellerie-Salat und Preiselbeeren	€ 4,50 pro Person
- Roulade vom Mais-Hähnchen mit Feldsalat und Trüffel-Mayonnaise	€ 4,80 pro Person
- Vitello Tonnato auf gerösteter Focaccia und gebackenen Kapern	€ 5,90 pro Person
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 5,90 pro Person
- Tatar vom Kalb mit Wachtel-Spiegelei und Stör-Kaviar	€ 5,90 pro Person
- Terrine von der Bio-Entenstopfleber mit Trüffel	€ 6,80 pro Person

### Canapé-Auswahl

- Bauernbrot, Griebenschmalz, Radieschen	€ 2,40 pro Stück
- Baguette, Tomate, Mozzarella, Basilikum-Pesto	€ 2,80 pro Stück
- Malz-Brot, Roquefort, Birne	€ 3,50 pro Stück
- Sandwichtoast, Gouda, Tête de Moine, Feigensenf	€ 3,50 pro Stück
- Malz-Brot, Räucherforellen-Tatar, Apfel	€ 4,20 pro Stück
- Malz-Brot, Räucherlachs, Limetten-Schmand	€ 4,50 pro Stück
- Malz-Brot, Matjesfilet-Tatar, Essiggurken	€ 3,80 pro Stück
- Roggenbrot, Schinkencrème, Parmesan, Rucola	€ 3,80 pro Stück
- Bauernbrot, Zwiebel-Chutney, geräucherte Entenbrust	€ 3,80 pro Stück

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

## GETRÄNKE

### Aperitif

Martini Bianco, Rosso, extra dry	5 cl	€ 6,50
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	5 cl	€ 6,50
Sandeman Sherry dry, medium, medium sweet	5 cl	€ 6,50
Sandemann White Port, Ruby Port	5 cl	€ 6,50
Campari <sup>1</sup>	5 cl	€ 6,50
Traubensecco vom Weingut Lergenmüller (alkoholfrei)	0,1 l	€ 7,50
Alkoholfreier Hugo (Tonic Water, Holunderblütensirup, Limette, Minze)	0,2 l	€ 9,50

### Sekt, Prosecco, Cider & Champagner

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,1 l	€ 8,50
Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg	0,75 l	€ 49,00
Vino Spumante „Mille Bolle“ Extra Dry	0,1 l	€ 8,50
Cantina Saccetto, Venetien	0,75 l	€ 49,00
Jaanihanso Cider, Brut	0,75 l	€ 44,00
Weingut Jaanihanso, Estland		
Champagner Taittinger Brut	0,1 l	€ 21,00
	0,375 l	€ 75,00
	0,75 l	€ 139,00
Champagner Taittinger Rosé	0,1 l	€ 23,00
	0,375 l	€ 79,00
	0,75 l	€ 155,00
Champagner Taittinger Brut Millésimé 2012	0,75 l	€ 195,00

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig / 4 = taurinhaltig / 5 = mit Antioxidationsmittel /  
6 = enthält eine Phenylalaninquelle / 7 = Sellerie / 8 = glutenhaltiges Getreide (Gerste) /  
9 = glutenhaltiges Getreide (Weizen) / 10 = Laktose

## Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,25 l	€ 3,90
Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,75 l	€ 8,50
Coca Cola <sup>1/2</sup> , Coca Cola Zero <sup>1/2/5/6</sup> ,	0,2 l	€ 4,00
Coca Cola Light <sup>1/2/5/6</sup> , Fanta <sup>1/5</sup> , Sprite <sup>5</sup>	0,4 l	€ 6,90
Vaihinger Fruchtsäfte	0,2 l	€ 4,40
Tomate <sup>7</sup> , Apfel, Orange, Traube rot, Johannisbeernektar, Bananennektar <sup>5</sup> , Maracujanektar <sup>5</sup> , Kirschnektar		
Vaihinger Fruchtsäfte als Schorle	0,2 l	€ 4,00
	0,4 l	€ 5,90
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>3/5</sup> , Soda, Tonic Water <sup>3</sup> , Spicy Ginger Beer <sup>1</sup> , Wild Berry <sup>1</sup>	0,2 l	€ 5,50
Vitamalz	Flasche 0,33 l	€ 4,90

## Kaffee- & Teespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>2</sup>		€ 3,70
Kännchen Kaffee <sup>2</sup>		€ 6,50
Espresso <sup>2</sup>		€ 3,50
Doppelter Espresso <sup>2</sup>		€ 5,20
Latte Macchiato <sup>2/10</sup>		€ 4,90
Milchkaffee <sup>2/10</sup>		€ 4,90
Cappuccino <sup>2/10</sup>		€ 4,40
Tasse Kakao <sup>10</sup>		€ 4,60
Tasse Kakao mit Sahne <sup>10</sup>		€ 4,90
Kännchen Tee		€ 6,50

## Biere

Beck's Pilsener <sup>8</sup> vom Fass	0,3 l	€ 4,80
	0,4 l	€ 5,60
Alsterwasser <sup>8</sup>	0,3 l	€ 4,80
	0,4 l	€ 5,60
Beck's Gold <sup>8</sup> , Green Lemon <sup>1/5/8</sup>	Flasche 0,33 l	€ 4,80
Beck's Blue alkoholfrei <sup>8</sup>	Flasche 0,33 l	€ 4,80
Franziskaner Hefe Weißbier <sup>8/9</sup> naturtrüb, dunkel	Flasche 0,5 l	€ 6,50
Franziskaner Weißbier <sup>8/9</sup> , kristallklar	Flasche 0,5 l	€ 6,50
Franziskaner <sup>8/9</sup> , alkoholfrei	Flasche 0,5 l	€ 6,50



Mit der Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Häusern der ATLANTIC Hotels Gruppe eine feine Auswahl an Weiß-, Rosé- und Rotweinen aus Europa. Bei der Zusammenstellung dieser großen Bandbreite an erstklassigen Weinen ist das Thema Nachhaltigkeit ein zentrales Auswahlkriterium.

## Weißweine

### Deutschland

<p>Weißburgunder Kalkgestein, trocken Friedrich Becker, Pfalz – 100 % Weißburgunder voll, rund, mineralisch</p>	0,75l € 52,00
<p>Grauburgunder, trocken Dönnhoff, Nahe – 100 % Grauburgunder kraftvoll, charakterstark, frisch</p>	0,75l € 43,00
<p>Riesling Vom Schiefer, feinherb Ansgar Glüsserath, Mosel Saar Ruwer – 100 % Riesling mineralisch, leicht, frisch</p>	0,75l € 39,00
<p>Riesling Just Gutswein, trocken, <b>nachhaltig + vegan</b> Gut Hermannsberg, Nahe – 100 % Riesling frische Säure, leicht, frisch</p>	0,75l € 39,00
<p>Grohsartig, trocken, <b>vegan</b> Groh, Rheinhessen – Weißburgunder / Chardonnay harmonisch, unkompliziert, volle Aromen</p>	0,75l € 33,00
<p>Weißburgunder, trocken, <b>nachhaltig + vegan</b> Karl Pfaffmann, Pfalz (Nußdorfer Bischofskreuz) – 100 % Weißburgunder feinfruchtig, floral, nussig</p>	0,75l € 32,00

Trend

Weißer Burgunder Element, trocken 0,75l € 31,00  
Alois Kiefer, Pfalz – 100 % Weißburgunder  
fruchtbetont, voll, rund

### Österreich

Kamptal Grüner Veltliner, trocken, **bio** 0,75l € 40,00  
Weingut Loimer, Kamptal – 100 % Grüner Veltliner  
zart aromatisch, präzise, saftig-frisch

### Italien

Jermann Pinot Grigio, trocken 0,75l € 56,00  
Silvio Jermann, Friaul – Pinot Grigio  
exotisch, aromatisch, niedrige Säure

Chardonnay Trentino DOC, trocken 0,75l € 33,00  
Cantina Lavis, Trentino-Südtirol – 100 % Chardonnay  
vollmundig, harmonisch, elegant

### Frankreich

Le Tournebride Sancerre, ausgewogen trocken, **bio** 0,75l € 61,00  
Vincent Gaudry, Loire, Sancerre und Centre-Val de Loire –  
100 % Sauvignon Blanc  
klar, knackig, saftig

### Roséweine

#### Deutschland

Pinot Noir Rosé Element, trocken 0,75l € 31,00  
Alois Kiefer, Pfalz – 100 % Spätburgunder  
leicht, frisch, fruchtbetont

#### Frankreich

Aix Rosé, trocken 0,75l € 44,00  
Maison Saint Aix, Provence – Grenache / Syrah / Cinsault  
beerig, exotisch, fruchtig

## Rotweine

### Deutschland

<b>Spätburgunder, trocken</b> Friedrich Becker, Pfalz – 100 % Spätburgunder frische Säure, seidig, aromatisch	0,75l	€ 51,00
<b>Cuvée No. 1, trocken, bio</b> Klumpp, Baden – Cabernet Sauvignon / Lemberger / Spätburgunder / St. Laurent komplex, elegant, würzig	0,75l	€ 38,00
<b>Spätburgunder Q.b.A., trocken, vegan</b> Karl Pfaffmann, Pfalz (Nußdorfer Bischofskreuz) – 100 % Spätburgunder beerig, fruchtig, würzig	0,75l	€ 32,00

### Österreich

<b>Domaene Kamptal Zweigelt, trocken, nachhaltig</b> Schloss Gobelsburg, Kamptal, 100 % Zweigelt fruchtbetont, saftig	0,75l	€ 36,00
---	-------	---------

### Italien

<b>Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco, trocken, nachhaltig</b> Tedeschi, Venetien – Corvina / Corvinone / Rondinella fruchtbetont, saftig, voluminös, kräftig	0,75l	€ 43,00
<b>Chianti Colli Senesi Farnetella, trocken</b> Felsina, Toscana, Chianti und Vino Nobile – 92 % Sangiovese / 8 % Merlot frische Säure, strukturiert	0,75l	€ 39,00
<b>Primitivo Orus, trocken</b> Vinosia, Apulien – 100 % Primitivo seidig, aromatisch, fruchtbetont	0,75l	€ 35,00

**Frankreich**

<b>Saint Émilion Grand Cru, trocken</b>	0,75l	€ 68,00
Château Valade, Bordeaux (Saint Émilion) – 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc seidig, aromatisch, pikant, würzig, saftig		
<b>Château Les Rosiers, trocken</b>	0,75l	€ 31,00
Les Rosiers, Bordeaux (AC Bordeaux) – 85 % Merlot / 15 % Cabernet Sauvignon fruchtbetont, strukturiert		

**Spanien**

<b>Lindes de Remelluri – Vinedos de San Vicente, trocken</b>	0,75l	€ 49,00
Bodegas Remelluri by Telmo Rodriguez, Rioja und Navarra – 95 % Tempranillo / 5 % Garnacha würzig, seidig, saftig		
<b>Finca Athus Rioja Crianza, trocken</b>	0,75l	€ 33,00
Vinos de la Familia Monteabellón, La Rioja – 90 % Tempranillo / 10 % Mazuelo sanft, fruchtig, saftig		

**Sekt****Deutschland**

<b>ATLANTIC Sekt Extra, trocken</b>	0,75l	€ 49,00
Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg – Riesling / Chardonnay / Macabeo kompakt, rund, lebendig		

## ANGEBOTE

### ATLANTIC BBQ-Buffer



Für einen tollen Start in den Abend kreiert Ihnen unser Küchenteam ein individuelles Barbecue. Sie genießen gegrillte Fleisch-, Fisch- und vegetarische Spezialitäten von unserem Smoker Grill. Dazu reichen wir verschiedene kleine Vorspeisen, ein Salatbuffet, herzhaft Hauptgerichte und süße Nachspeisen. Loungemöbel und einzelne Sitzgelegenheiten auf der Terrasse laden Sie zum Relaxen mit wunderschönem Blick auf die Lübecker Bucht ein.

€ 59,00 pro Person

(von Mai bis September – ab 20 Teilnehmer buchbar)

### ATLANTIC Fondue mit Ostseeblick



Bei herrlichem Ausblick auf die Ostsee servieren wir Ihnen ein 3-Gang Menü bestehend aus einer Suppe, als Hauptgang ein köstliches Fleischfondue und abschließend wahlweise eines unserer Desserts oder einen Schokoladenbrunnen, mit dem Sie Ihren eigenen Nachtisch kreieren können.

Genießen Sie den Abend mit Ihren Kollegen in unserem Wintergarten „Baltic View“.

€ 52,00 pro Person

(von Oktober bis April – bis maximal 20 Personen)

### Gin-/Rum-/Whiskey-Tasting



In unserer SEVEN C'S Bar oder ihrem Veranstaltungsraum arrangieren wir mit unseren Bar-Profis der Deutschen Barkeeper Union gerne ein für Sie passendes Spirituosen-Tasting. Der Preis richtet sich nach Qualität und Anzahl der Spirituosen, zum Beispiel 3 Flights à 3 Shots ab € 75,00 pro Person.

Buchbar ab 10 Personen.

## DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

**Erfolgreich ankommen –**  
mit dem Veranstaltungsticket der Bahn zum Festpreis reisen.



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 55,90 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Ihr Veranstaltungsticket\* zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 55,90
- für die 1. Klasse € 89,90  
(inkl. Sitzplatzreservierung)

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 77,90
- für die 1. Klasse € 112,90  
(inkl. Sitzplatzreservierung)

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster, Essen und Heidelberg, in den Severin\*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München.

**City-Ticket inklusive:** Der ÖPNV kann in über 130 Städten zur An- und Abreise am Abfahrts- und Zielbahnhof genutzt werden (bei Reisedistanzen über 100 km).

Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=4673> \*\*  
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

**Die ATLANTIC Hotels  
wünschen Ihnen eine gute Reise  
mit der Deutschen Bahn!**



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

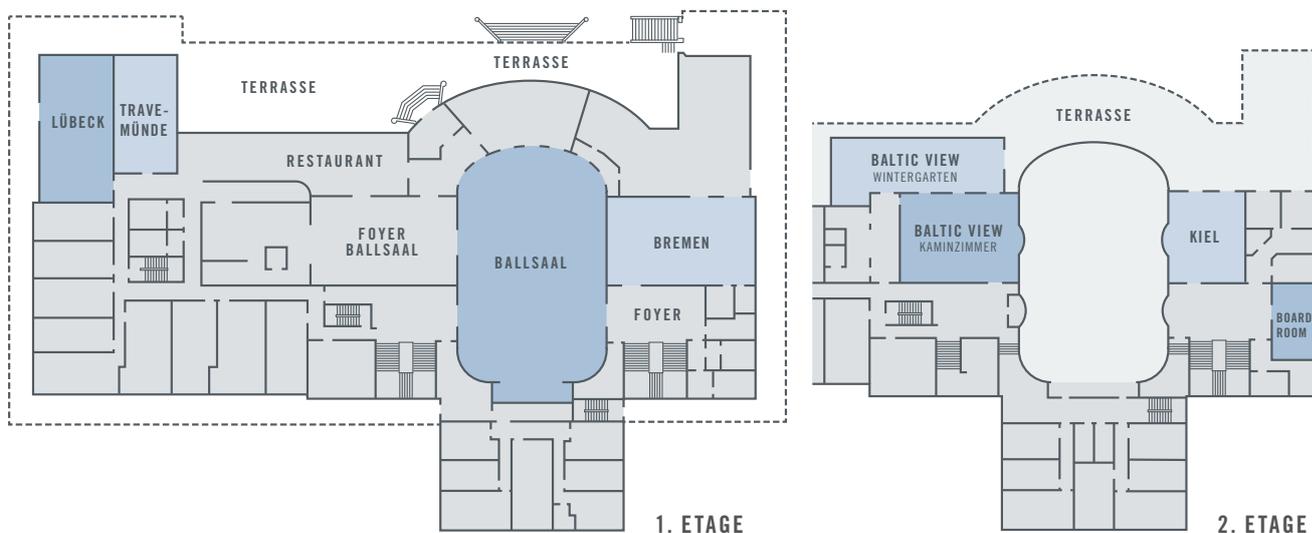
\* Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist ein Umtausch oder eine Erstattung ausgeschlossen. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Das Veranstaltungsticket gilt nur in Verbindung mit einem Teilnahmenachweis zur Veranstaltung z.B. Eintrittskarte oder Einladung.

\*\* Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58 60 20 901. Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

## RÄUME

Einmalig exponierte Lage direkt am feinsandigen Ostseestrand, stilvolles Ambiente und ausgesuchte Herzlichkeit prägen den Charme dieses geschichtsträchtigen Domizils.

Bieten Sie Ihren Businesspartnern etwas wirklich Besonderes, bezaubern Sie Ihre Gäste mit traumhafter Kulisse und einmaligem Flair. Ihre Profis im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde erwarten Sie mit individuellen Konzepten für Ihren ganz persönlichen Eventerfolg.



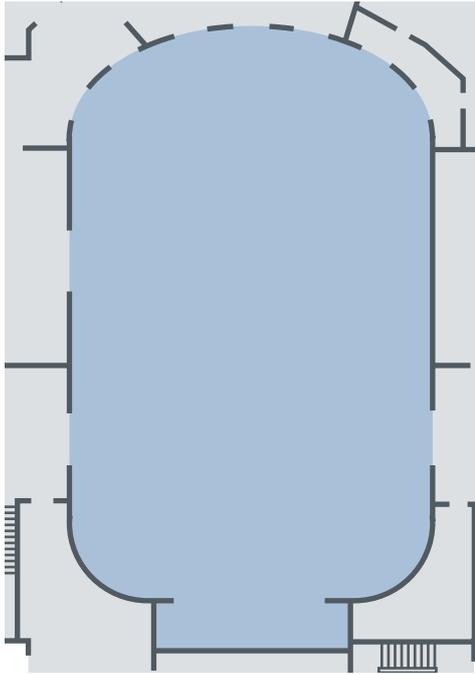
## Kapazitäten

	m <sup>2</sup>	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Ballsaal	420	400	200	68	250	84	400	26,00	16,00	9,00
Lübeck	115	60	50	32	50	40	60	15,50	7,50	3,60
Travemünde	85	40	30	24	40	30	40	13,00	6,60	3,60
Lübeck-Travemünde	200	120	80	40	90	60	120	15,50	14,10	3,60
Bremen	135	90	60	40	70	48	90	15,00	9,00	4,50
Kiel*	70	36	20	18	30	22	70	9,40	7,60	4,00
Boardroom*	37	–	–	–	–	10	–	8,20	4,60	4,00
Baltic View Wintergarten	110	–	–	–	50	24	–	18,40	5,90	3,60

\* nicht barrierefrei

## Ballsaal

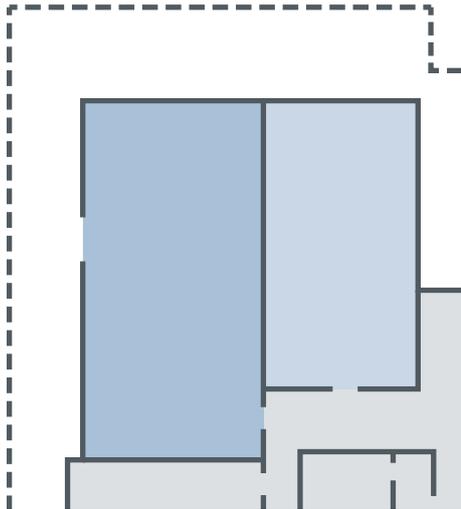
Unser historischer Ballsaal von 1914 bietet Platz auf ca. 420 m<sup>2</sup>. Der Saal liegt auf der ersten Etage, ist fast neun Meter hoch und besticht durch seine historische Architektur, die reiche Stuckverzierung, zwei große Kronleuchter und seine transparente Anmutung.



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	15x 230V (16A) / 1x 400V (16A) / 1x 400V (32A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. Etage
Besonderheiten	historische Stuckverzierung

## Lübeck & Travemünde

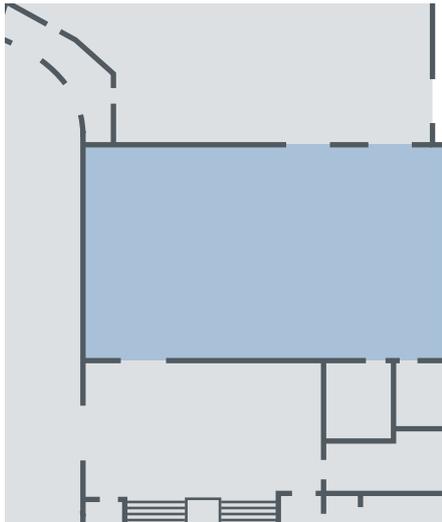
Die beiden klimatisierten Räume Lübeck (ca. 115 m<sup>2</sup>) und Travemünde (ca. 85 m<sup>2</sup>) liegen auf der ersten Etage, sind jeweils nach zwei Seiten panoramaverglast und offerieren einen wunderschönen Blick auf die Lübecker Bucht. Zusätzlich verfügt der Raum Lübeck über einen Ausgang zur umlaufenden Terrasse.



	Lübeck	Travemünde
Tageslicht	x	x
Klimatisiert	x	x
Verdunkelbar	x	x
Kfz-befahrbar	–	–
Internetzugang	WLAN	WLAN
Stromanschlüsse	12x 230V (16A) / 1x 400V (16A) / 1x 400V (32A)	9x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert	nicht integriert
TV-Anschluss	–	x
Audio-Anlage	–	–
Bodenbelag	Teppich	Teppich
Lage im Hotel	1. Etage	1. Etage
Besonderheiten	Panoramaverglasung, Terrassenzugang	Panoramaverglasung

## Bremen

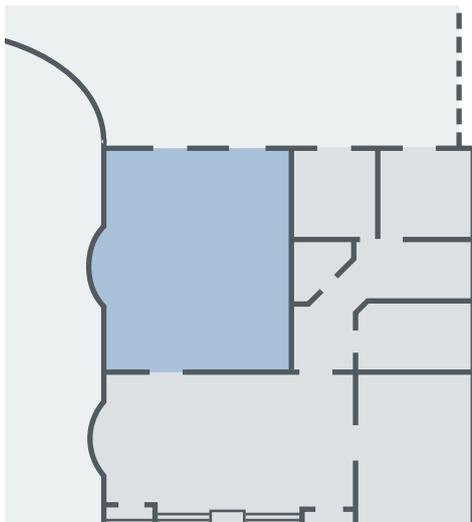
Der Raum Bremen mit seinen ca. 147 m<sup>2</sup> liegt auf der ersten Etage im historischen Südflügel. Aus den mit Stuck verzierten Fenstern haben Sie einen weitläufigen Blick auf den Brügmanngarten.



Tageslicht	x
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	8x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. Etage, Südflügel
Besonderheiten	historische Stuckverzierung

## Kiel

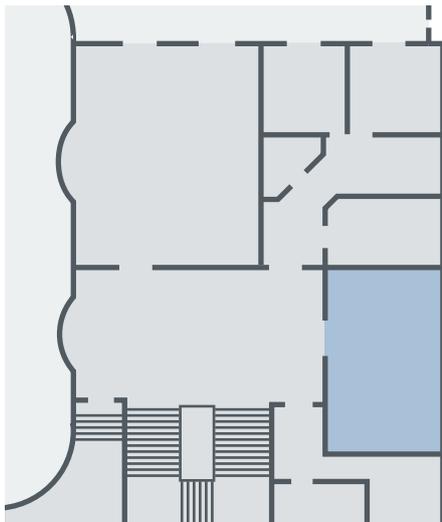
Unser Raum Kiel mit ca. 70 m<sup>2</sup> befindet sich ebenfalls im historischen Südflügel. Aus dem mit Stuck verzierten Raum haben Sie einen direkten Zugang zu einer Terrasse und einen herrlichen Blick auf die Lübecker Bucht.



Tageslicht	x
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	7x 230V (16 A) / 1x 400V (32A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage, Südflügel
Besonderheiten	Terrassenzugang, nicht barrierefrei

## Boardroom

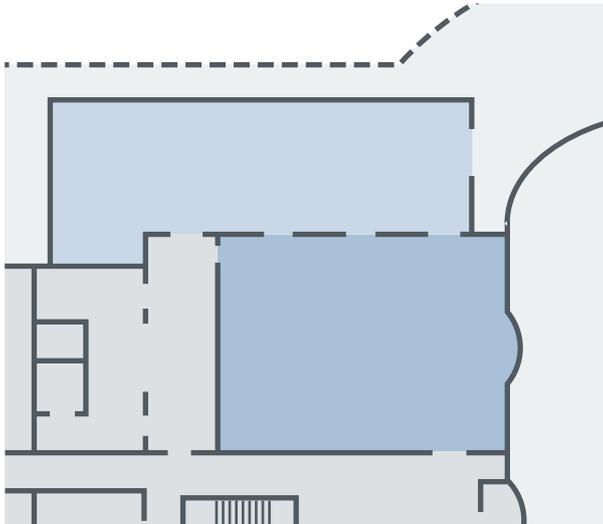
In unserem Boardroom mit einer Größe von 37 m<sup>2</sup> in der zweiten Etage trifft Eleganz auf Hightech: Modernste Tagungstechnik, perfekt gesetztes Licht, bequeme Stühle u.v.m. garantieren den idealen Rahmen für Ihre erfolgreiche Veranstaltung.



Tageslicht	x
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	5x 230V (16A)
Beamer	integriert
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage, Südflügel
Besonderheiten	historische Stuckverzierung, nicht barrierefrei

## Baltic View

Unser klimatisierter Wintergarten des Raumes Baltic View und sein gemütliches Kaminzimmer mit einer Größe von ca. 110 m<sup>2</sup> befindet sich auf der zweiten Etage. Der elegante Raum und die angrenzende Dachterrasse bieten einen atemberaubenden Blick auf die Lübecker Bucht und auf die ein- und auslaufenden Schiffe.



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN
Stromanschlüsse	11x 230V (16A)
Beamer	nicht integriert
TV-Anschluss	-
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. Etage
Besonderheiten	Panoramaverglasung , Terrassenzugang

## RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen bei den ATLANTIC Hotels. Sofern keine Tagungspauschale mit inkludierter Raummiete gebucht wurde, stellen wir Ihnen unsere Räume zu folgenden Kosten zur Verfügung:

	Raumgröße in m <sup>2</sup>	Raummiete in EUR
Ballsaal	420	5.000,00
Lübeck	115	350,00
Travemünde	85	300,00
Lübeck-Travemünde	200	550,00
Bremen	135	500,00
Kiel	70	300,00
Boardroom	37	250,00
Baltic View Wintergarten	110	750,00

## RAHMENPROGRAMME

### Rundgang durch Travemünde



Ob auf den Spuren der Fischer bei einer Entdeckungstour durch den alten Fischereihafen und der Altstadt Travemündes oder eine Nachtwanderung mit dem Nachtwächter oder Leuchtturmwärter – bei diesen Rundgängen sehen und erleben Sie die Highlights von Travemünde, Lübecks schönster Tochter.

- ab ca. 10 Personen, auf Anfrage
- ca. 2 Stunden / ab € 7,00 pro Person

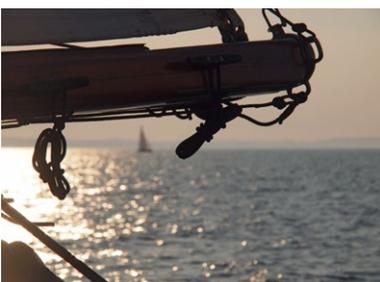
### Charterfahrt nach Lübeck



Von den zentralen Anlegern in der Travemünder Vorderreihe startet die abwechslungsreiche Fahrt in der „schönsten Tochter Lübecks“ Richtung Hansestadt. Durch die Herrenbrücke geht es entlang am Naturschutzgebiet „Dummersdorfer Ufer“. Dem Verlauf der Trave folgend werden das historische Fischerdorf Gothmund, das Vogelschutzgebiet „Schellbruch“ und die Stadthäfen passiert. Nach rund 2 Stunden sichten Sie dann das historische Lübeck in seiner vollen Pracht.

- ca. 2 Stunden / ab € 900,00 pauschal

### Segeltörn „Hart am Wind“ auf der Ostsee



Faszination Segeln – nur Wind und Wellen – und sonst nichts. Frische Seeluft, gesetzte Segel und immer eine Hand breit Wasser unterm Kiel. Erleben Sie unvergessliche Stunden an Deck einer Windjammer, eines Lotsenkutters oder eines Feuerschiffs. Direkt von Travemünde aus stechen Sie in See. Jeder, der ein bisschen mit „anpacken“ möchte, kann dies tun und mitmachen, wenn es heißt „Alles klar zur Wende!“

- ab 10 Personen
- ca. 3–4 Stunden / ab € 80,00 pro Person

### Kletterwald Travemünde



Auf über 450 Metern Gesamtlänge und mit insgesamt 5 Parcours warten spannende Abenteuer auf Sie. Über luftige Seilbahnen und liebevoll aus Holz gefertigte Hindernisse führt Sie der Weg zum spektakulären Base Jump in 11 Metern Höhe. Ein Kletterereignis für Groß und Klein!

- Mitte März bis Oktober täglich 10:00–20:00 Uhr
- € 27,00 pro Person, Gruppen-Ermäßigungen auf Anfrage
- gesamte Anlage auch als exklusives Teamevent buchbar

## i°Challenge



Wie ein Puzzle legt sich das Spielfeld der i°Challenge über die Gegend. Die aktuelle Position der Gegner immer im Blick, beginnen Sie die Jagd nach den Rästelteilen. Fotografieren, Codes scannen, Geocaches finden oder Fragen beantworten. Das alles gegeneinander und gegen die Zeit. Ständige Kommunikation über einen Chatroom und das Verfolgen der anderen Teams auf der integrierten Map machen das Spiel zu einem interaktiven und spannenden Team-Event.

## PREFERRED PARTNER

Ein starkes Team: unsere Preferred Partner und das Team des ATLANTIC Grand Hotel Travemünde lassen Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg werden. Ob zusätzliche Technik, kreative Blumendekorationen oder ausgefallene Torten – gemeinsam mit unseren Partnern realisieren wir Ihre Wünsche.

### Mietartikel

Party Rent Hamburg  
Bernard & Roes GmbH  
Senefelder Ring 80  
21465 Reinbek  
Tel. 040 / 8908120  
hamburg@partyrent.com



### Fotograf

Foto Krause  
Bärbel Herrmann  
Königstraße 127  
23552 Lübeck  
Tel. 0451 / 74250 und 73575  
mail@foto-krause.com



### Florist

Die florale Werkstatt  
Frau Martina Dummann  
Ratzeburger Allee 53  
23562 Lübeck  
Tel. 0451 / 594876  
info@die-florale-werkstatt.de



### Band

MAX AND FRIENDS  
Grönlandring 60  
23669 Timmendorfer Strand  
Tel. 04503 / 707456  
office@maxandfriends.de



### Feuerwerk

Feuerwerkdepot-Nord  
Zum Winderhitzer 2  
23569 Lübeck-Kücknitz  
Tel. 0451 / 3020050  
info@feuerwerkdepot-nord.de

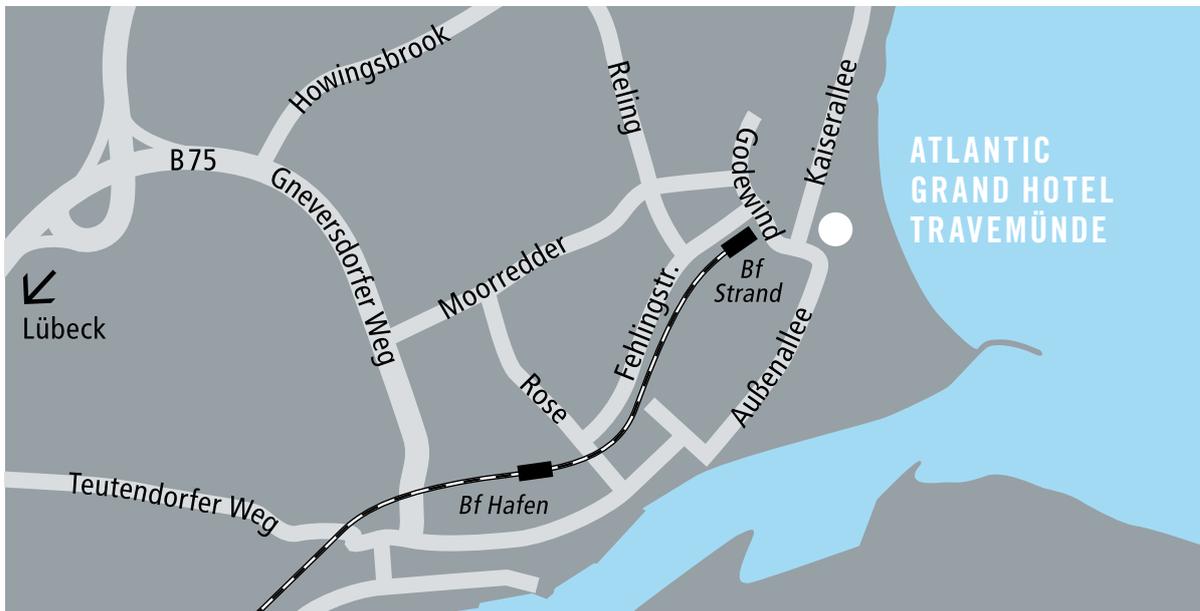


### DJ

Herr Kersten Fahl  
Semperstraße 73  
23303 Hamburg  
Tel. 0172 / 4009969  
booking@djservicehamburg.de



## ANREISE UND PARKEN



### Anreise mit der Bahn

Fahren Sie bis zum Bahnhof Lübeck-Travemünde-Strand. Nach Verlassen des Bahnhofs gehen Sie Richtung Strand und erreichen nach etwa 50 m auf der linken Seite das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde.

### Anreise mit dem Auto

Über die A1 aus Richtung Hamburg-Lübeck oder Puttgarden. Von der A20 kommend bis Kreuz Lübeck und dann auf die A 1 Richtung Puttgarden. Fahren Sie von der A1 ab auf die A226 Richtung Travemünde, diese endet in der B75. Bitte folgen Sie der Beschilderung Richtung Travemünde. Hinter dem Ortseingangsschild biegen Sie an der ersten Ampel links ab in den Moorredder, folgen dem Straßenverlauf bis zum Ende (Godewindpark), dann biegen Sie rechts ab. Dem Straßenverlauf weiter folgend passieren Sie nach etwa 100 m auf der rechten Seite den Bahnhof und erreichen nach weiteren 50 m auf der linken Seite das ATLANTIC Grand Hotel Travemünde.

### Fahrzeiten

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| - Flughafen Lübeck-Blankensee   | ca. 30 Minuten Fahrt                      |
| - Flughafen Hamburg-Fuhlsbüttel | ca. 60 Minuten Fahrt (80 km)              |
| - Autobahn                      | ca. 5 Minuten Fahrt zum Autobahnzubringer |
| - Bahn                          | Bahnhof Travemünde 3 Minuten zu Fuß       |

### Parken

Bei Anreise mit dem PKW steht Ihnen und Ihren Gästen vor dem Hotel eine begrenzte Anzahl an Parkplätzen zur Verfügung:

- bis 3 Stunden € 5,00 pro Pkw
- Tagesticket à € 10,00 pro Pkw
- Übernachtungsticket à € 15,00 pro Pkw
- Übernachtungsticket mit E-Ladestation à € 25,00 pro Pkw

*Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise!*

## ANSPRECHPARTNER

Unser Veranstaltungsverkaufsteam freut sich, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung in unserem Hause zu planen. Kontaktieren Sie uns gern unter [veranstaltung.aht@atlantic-hotels.de](mailto:veranstaltung.aht@atlantic-hotels.de) oder unseren direkten Kontaktdaten:

Tilman Zieglowski  
Bankettverkaufsleiter  
Tel. 04502 / 308-585  
Fax 04502 / 308-501  
[tzieglowski@atlantic-hotels.de](mailto:tzieglowski@atlantic-hotels.de)

*Bis bald im*

ATLANTIC Grand Hotel Travemünde  
Kaiserallee 2 · 23570 Lübeck-Travemünde  
Tel. 04502 / 308-0

[travemuende@atlantic-hotels.de](mailto:travemuende@atlantic-hotels.de)  
[www.atlantic-hotels.de/travemuende](http://www.atlantic-hotels.de/travemuende)