

SPEISEN UND GETRÄNKE

In kulinarischer Hinsicht können wir Ihnen und Ihren Gästen eine Vielzahl an unterschiedlichen Köstlichkeiten bieten!

Kaffeepausen

- Der Begrüßungskaffee vor der Veranstaltung enthält neben Kaffeespezialitäten mit regionalen Milchprodukten und einer Teeauswahl auch saisonales Handobst und regionales Gebäck.
- Die abwechslungsreichen ATLANTIC Breaks bieten Brainfood-Snacks bestehend aus einer herzhaften und einer süßen Komponente, zusätzlich gibt es saisonales Handobst.

Mittagessen

In unseren Tagungspauschalen ist bereits ein Mittagessen enthalten. Je nach Belegung des Hauses wird dieses als Menü oder Buffet mit drei unterschiedlichen vegetarischen und saisonalen Hauptgängen zur Wahl angeboten. Die Auswahl der einzelnen Bestandteile erfolgt durch unseren Küchenchef. Selbstverständlich kreiert unser Küchenteam auf Anfrage und gegen Aufpreis auch Fleisch- und Fischgerichte.

Abendessen

Die Ganztagspauschale ist mit einem zusätzlichen Abendessen buchbar. Je nach Belegung des Hauses wird dieses als Menü oder Buffet mit drei unterschiedlichen saisonalen Hauptgängen zur Wahl angeboten. Die Auswahl der einzelnen Bestandteile erfolgt durch unseren Küchenchef.

Getränke

Wir bieten Ihnen ein umfangreiches Angebot an diversen alkoholfreien Getränken bis hin zur „ATLANTIC Hotels Weinwelt“ an. Zu korrespondierenden Getränken und Weinen je nach Auswahl Ihres Menüs oder Buffets beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Sie haben einen besonderen Wunsch für Ihre Kaffeepause oder haben ein bestimmtes Tagungessen in Form eines Buffets oder Menüs vor Augen? Sie möchten Ihre Gäste vor dem Abendessen mit einem besonderen Aperitif empfangen? Gerne unterbreitet Ihnen unser Küchenteam individuelle Vorschläge nach Ihren Wünschen. Wir sind für Sie da!