



HOTEL DES  NORDENS

Veranstaltungen

Feste • Feiern • Tagungen • Events

Unser Angebot im Überblick.

Hotel des Nordens

Alte Zollstr. 44
24955 Harrislee
www.hotel-des-nordens.com

Bankett Manager
Merle Hill
Email: fle02-conf@hotel-des-nordens.com
Tel: +49 (0) 461 702 430

Wir freuen uns, Sie herzlich



- willkommen zu heißen!

Grenzenlose Gastfreundschaft

ANKOMMEN. ENTSPANNEN. GENIESSEN.

Umringt von schönen Wäldern, nur **1,5 km vom Strand Wassersleben** entfernt, finden sie unser schönes Hotel - nur einen Steinwurf von der deutsch / dänischen Grenze entfernt.

Unser Hotel hat **127 schöne Doppelzimmer, Komfortzimmer und Suiten.**

Zudem verfügt unser Haus über eine großzügige Wellnessabteilung mit einem großen Außenpool, Saunen, Whirlpool, Ruheraum, Infrarotkabine und einem Fitnessraum.

Für Ihr Fest, das **Geschäftstreffen und Ihre Konferenzen**, sowie allen weiteren Formen von **Veranstaltungen**, bieten wir den idealen Rahmen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere **Festarrangements, Menüs, Buffets und Tagungspauschalen.**

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein **individuelles Angebot**, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen.

UNSERE KLEINEN GÄSTE

Auch Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Gerne bereiten wir ein Kindermenü zu oder berechnen für Menüs und Buffets 50 % des regulären Preises für Kinder im Alter von 4 bis 13 Jahren. Kinder bis zum vollendeten 3. Lebensjahr genießen unsere Angebote kostenfrei.



Wir freuen uns, Sie herzlich



- willkommen zu heißen!

Tagungen



UNSERE SÄLE

Vereinbaren Sie gern einen Termin mit uns und besichtigen Sie unsere Räumlichkeiten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

LOKALE	BREITE	LÄNGE	HÖHE	FLÄCHE CA.
Karen Blixen	5,30 m	8,90 m	3,00 m	47 m ²
Theodor Storm	9,80 m	13,00 m	3,60 m	127 m ²
Siegfried Lenz	9,70 m	16,00 m	2,80 m	155 m ²
H.C. Andersen	22,00 m	23,00 m	3,30 m	506 m ²



CONFERENCE POINT

Im Conference Point im Haus am Wald befinden sich **drei moderne Meetingräume** – Tove Ditlevsen, Niels Bohr und Tycho Brahe (jeweils für 10 Personen) – sowie eine einladende Lobby. Alle drei Räume sind durch Verbindungstüren miteinander verbunden und können sowohl einzeln als auch gemeinsam genutzt werden. Sie eignen sich hervorragend für Workshops, Gruppen- und Teamarbeit.

Die Lobby kann als gemeinschaftlicher Aufenthaltsbereich genutzt werden und bietet Raum für Kaffeepausen, Snacks und informellen Austausch. Abseits des Hoteltrubels genießen Sie hier eine ruhige abgeschlossene Atmosphäre, ideal für konzentriertes Arbeiten und entspannte Pausen.

Unsere Tagungspauschalen



Tagungspauschale „MINI“

MAX. 5 STUNDEN

Tagungsraum inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart

Schreibblock und Kugelschreiber für jeden Teilnehmer

Kaffee, Tee und Mineralwasser während des gesamten Meetings

Vormittagspause mit kleinen Snacks oder Nachmittagspause mit Kuchen

Mittagspause mit 2-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs inkl. Mineralwasser

WLAN im gesamten Hotel

Parkplatz

52,- EUR

PRO PERSON



Tagungspauschale „CLASSIC“

MAX. 9 STUNDEN

Tagungsraum inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart

Schreibblock und Kugelschreiber für jeden Teilnehmer

Kaffee, Tee und Mineralwasser während des gesamten Meetings

Vormittagspause mit kleinen Snacks

Mittagspause mit 2-Gang Menü oder Buffet nach Wahl des Küchenchefs inkl. Mineralwasser

Nachmittagspause mit Kuchen

WLAN im gesamten Hotel

Parkplatz

64,- EUR

PRO PERSON

ZUSATZLEISTUNGEN:

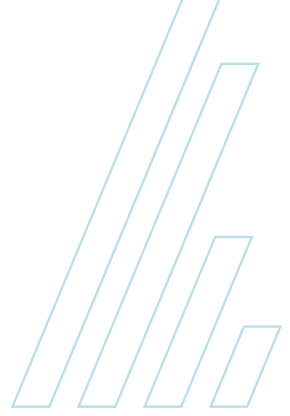
15,- EUR pro Person

Softgetränkepauschale für Tagungspauschale Classic

10,- EUR pro Person

Softgetränkepauschale für Tagungspauschale Mini

Unsere Festarrangements



FESTARRANGEMENT 1

(ab 20 Personen)

- ✓ Festsaal mit Tischdekoration aus weißen Tischdecken, Servietten, Kerzen
- ✓ Empfangsgetränk zur Begrüßung Ihrer Gäste
- ✓ Kalt- Warmes Buffet
- ✓ Kaffee nach dem Essen

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit frischen Kräutern
Caprese
Melone mit Schinken
Auswahl von Salaten mit zwei Dressings
Brot mit Hummus und Butter

HAUPTGÄNGE

Hähnchenbrust mit Gemüse der Saison und Kräutersauce
Gebratenes Seelachsfilet auf Spinat mit Dijonsenf Sauce und Salzkartoffeln
Vegetarische Sellerie-Käse-Schnitzel

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Früchten
Panna Cotta auf Himbeerspiegel

60,- EUR

PRO PERSON

Unsere Festarrangements



FESTARRANGEMENT 2

(ab 20 Personen)

- ✓ Festsaal mit Tischdekoration aus weißen Tischdecken, Servietten, Kerzen
- ✓ Empfangsgetränk zur Begrüßung Ihrer Gäste
- ✓ Kalt- Warmes Buffet
- ✓ Kaffee nach dem Essen

VORSPEISEN

Suppe der Saison
Tomate-Mozzarella mit roten Zwiebeln und Basilikum
Marinierte Aubergine mit Tahin und Oregano
Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Cocktail von Grönlandshrimps mit Paprika und Dill
Brotstation mit Hummus und Butter
Garnelen mit Knoblauch und Chili

HAUPTGÄNGE

Roastbeef im Ganzen gegart mit Champignon-Zwiebel-Gemüse, Jus und Kartoffelgratin
Gebratenes Lachsfilet mit Wok Gemüse in Sojasauce und Basmatireis
Kartoffel-Gnocchi in Rahmspinat und Cherry-Tomaten

DESSERTS

Vanilla Panna Cotta mit Himbeersauce
Karamell-Creme
Süße Kuchenschnitten vom Blech
Käseplatte mit Feigensenf und Nüssen

75,- EUR
PRO PERSON

Menü- vorschläge

Hier können Sie sich Ihr Menü zusammenstellen. Gern sind wir bei der Auswahl behilflich.

Bitte beachten Sie, dass eine einheitliche Speisenfolge für alle Gäste vorgesehen ist.

Selbstverständlich berücksichtigen wir etwaige Unverträglichkeiten.

VORSPEISEN

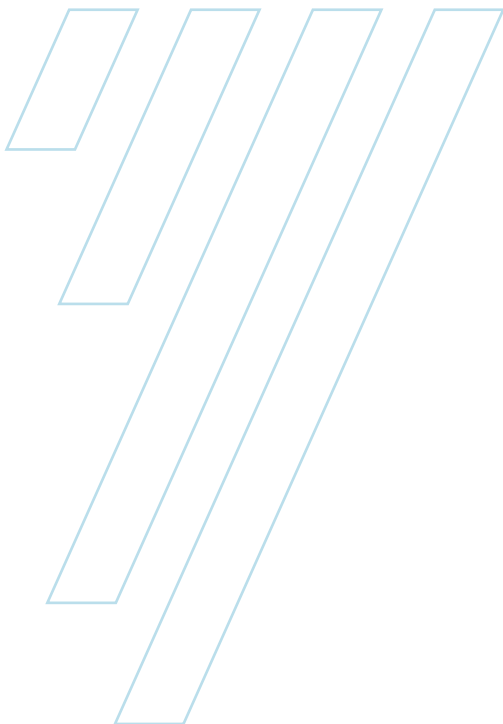
Ziegenkäse mit Kräutersalat, karamellierter Walnuss und Honig-Senf-Dressing	12,- EUR pro Person
Caesar Salat mit getrockneten Tomaten und Knoblauch-Garnelen	14,- EUR pro Person
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch	10,- EUR pro Person
Krabbensuppe mit Krabbeneinlage	14,- EUR pro Person

HAUPTGÄNGE

Tranchen vom Roastbeef mit Speckbohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin	33,- EUR pro Person
Maispoularde mit Ratatouille, Jus und Drillingen	29,- EUR pro Person
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkohlrabi, Beurre Blanc und Herzoginkartoffeln	29,- EUR pro Person
Kabeljau mit Blattspinat, Dijon Senf und Salzkartoffeln	29,- EUR pro Person

DESSERTS

Vanille Crème Brulée mit Zwetschkompott und Erdbeereis	11,- EUR pro Person
Apfelstrudel mit eingelegten Beeren und Vanilleeis	11,- EUR pro Person
Lauwarmes Schokoküchlein mit Rumkirschen und Vanilleeis	11,- EUR pro Person
Nordfriesische Käseplatte als Tischbuffet mit Feigensenf und Weintrauben	13,- EUR pro Person



Brunch

(ab 15 Personen)



✓ Festsaal mit Tischdekoration aus weißen Tischdecken, Servietten, Kerzen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butter und Margarine

Fruchtsäfte, Filterkaffee, Tee und Kakao

Frühstückscerealien, wie Müsli und Cornflakes

Marmelade, Haselnuss-Schoko-Aufstrich und Honig

Naturjoghurt und Fruchtjoghurt, Obst

Verschiedene Käse- und Wurstsorten

Caprese

Graved Lachs mit Sahnemeerettich

WARMESPEISEN

Gekochte Eier und Rührei

Speck und Frikadellen

Quiche

SÜSSES

Streuselkuchen

Pancakes mit Ahornsirup

35,- EUR
PRO PERSON

Kaffeekränzchen

Festsaal inklusive Tischdekoration aus weißen Tischdecken, Kerzen

Filterkaffee Tee „satt“

Torte & Blechkuchen (je 1 Stck. pro Person)

20,- EUR
PRO PERSON

Wir freuen uns, Sie herzlich



- willkommen zu heißen!

Zusatzleistungen



MITTERNACHTSSNACK

Herzhafte Gulaschsuppe mit Steinofenbaguette
Currywurst mit Brot

11,- EUR pro Person
9,- EUR pro Person



CANAPÉS (3 STK. PRO PERSON)

Herzhafte Canapés zur Begrüßung für Ihre Gäste

9,- EUR pro Person



UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN INKL.:

Hauswein rot „Appassimento - Rosso del Puglia / Italien“
Hauswein weiß „Chardonnay - Crystal Bay/ Padthaway Australien“
Hauswein rosé „Shiraz Rosé - Crystal Bay Australien“
Bier: Flensburger Pilsener und Flensburger alkoholfrei
Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser)

3 Stunden	30,- EUR pro Person
5 Stunden	40,- EUR pro Person
7 Stunden	50,- EUR pro Person
*Zusätzlich buchbar bei 7 Stunden: 3 verschiedene Spirituosen	20,- EUR pro Person



Softgetränkepauschale Kinder
pro Stunde (bis 16 Jahre)

5,- Euro pro Person



Digestif (Baileys, Ramazzotti, Aquavit)

4,- Euro pro Person



Willkommensgetränk
Sekt & Orangensaft

6,- Euro pro Person

