



Tätigkeitsmappe



Vorwort

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem vier Sterne Hotel Am Schloss Aurich. Hier treffen sich Geschichte, Tradition und moderne Ausrichtung.

Gibt es eine Tagung welche Sie gerne ausrichten möchten? Dann finden Sie sicherlich in einem unserer fünf Veranstaltungsräume den richtigen Rahmen.

Unsere fünf individuellen Räumlichkeiten sind für Tagungen von 10 bis 250 Personen geeignet, verfügen allesamt über WLAN, Tageslicht und sind mit moderner Technik ausgestattet.

Das hauseigene Restaurant „Pittoresk“ serviert Ihnen während Ihrer Tagung gehobene, saisonale und regionale deutsche Küche.

Für die Übernachtung Ihrer Gäste verfügt das Hotel über 81 Hotelzimmer davon 41 hochmoderne und komfortable Zimmer in der Schlossresidenz und 40 traditionelle Zimmer im historischen Altbau. Die Hotelzimmer teilen sich in unterschiedliche Kategorien mit insgesamt 150 Betten auf.

In einem modernen und traditionsreichen Ambiente sind Sie bei Menschen zu Gast, die Herzlichkeit leben und es verstehen, Ihnen eine unvergessliche Zeit zu bereiten.

Genießen Sie Ihre Tagung im Hotel Am Schloss Aurich.

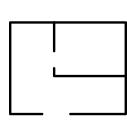
Herzlichst

*Ihre Familien Krüger und Bohlen
& das gesamte Team*

Veranstaltungsräume im Überblick



Kaminzimmer



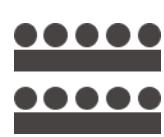
40 m²



14 Personen



16 Personen



12 Personen



20 Personen



16 Personen



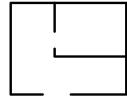
12 Personen

Der Mindestverzehr für die Räumlichkeit liegt zwischen 200 € und 300 €.

Ausstattung:



Tom Brook



60 m²



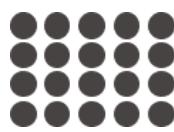
34 Personen



32 Personen



40 Personen



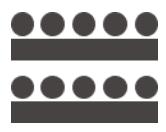
40 Personen



24 Personen



40 Personen



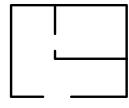
30 Personen

Der Mindestverzehr für den Raum "Tom Brook" liegt zwischen 400 € und 500 €.

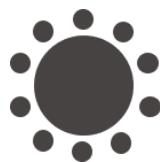
Ausstattung:



360 Grad



140 m²



60 Personen



30 Personen



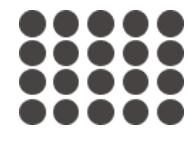
40 Personen



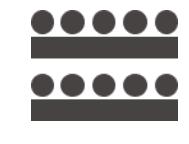
28 Personen



40 Personen



60 Personen



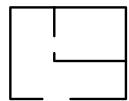
30 Personen

Der Mindestverzehr liegt im 360 Grad zwischen 1.050 € und 2.500 €.

Ausstattung:



Kleiner Saal



90 m²



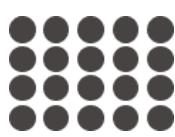
40 Personen



32 Personen



40 Personen



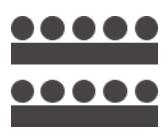
40 Personen



30 Personen



40 Personen



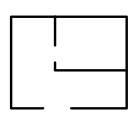
30 Personen

Der Mindestverzehr für den kleinen Saal liegt zwischen 450 € und 550 €.

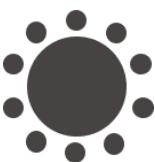
Ausstattung:



Störtebeker Festsaal



240 m²
Raumhöhe 6 m



180 Personen



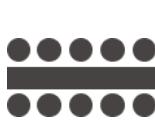
48 Personen



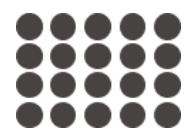
76 Personen



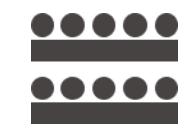
60 Personen



220 Personen



220 Personen



124 Personen

Der Mindestverzehr für unseren Störtebeker Festsaal liegt zwischen 2.000 € und 9.000 €.

Ausstattung:



Ausstattungsmöglichkeiten im Überblick

	Kamin-zimmer	Tom Brook	360 Grad	kleiner Saal	Störtebeker Festsaal
	✓	✓		✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓
					✓
			✓		✓
	✓	✓	✓	✓	✓



barrierefrei



Tageslicht



Verdunklung



WLAN



Beamer



Leinwand



Klimaanlage



Bühne



Mikrofon



Musikanlage

Für mehr Impressionen
sowie weitere Details zur Ausstattung
der fünf Veranstaltungsräumlichkeiten
scannen Sie gerne den QR-Code.



Ausstattung & Technik

Unsere technische Ausstattung ist hochwertig und auf dem neusten Stand.

Kostenloser WLAN-Empfang steht überall im Haus für Sie zur Verfügung.

Ausstattung	Preis
Leinwand	kostenfrei
Beamer	30,00 € / Tag
Pinnwand	2,50 € / Tag
Flipchart	5,00 € / Tag
Moderatorenkoffer	25,00 € / Tag
Mikrofon- / Soundanlage	40,00 € / Tag
Headset- / Soundanlage	40,00 € / Tag
Rednerpult	kostenfrei
Schreibblock und Stift	4,00 € / Set
Sound-Techniker	auf Anfrage
LED-Display für Werbezwecke	30,00 € / Tag

Für weitere und individuelle Konferenz- und Tagungstechnik
empfehlen wir das Musikhaus Ahrends.

Erreichbar unter 04943-912939 oder info@musikhaus-ahrens.de

Bestuhlungsvariationen im Überblick

	Kamin-zimmer	Tom Brook	360 Grad	kleiner Saal	Störtebeker Festsaal
	14 Pers.	24 Pers.	30 Pers.	30 Pers.	48 Pers.
		34 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	76 Pers.
	12 Pers.	30 Pers.	30 Pers.	30 Pers.	124 Pers.
		4 x 10 Pers.		40 Pers.	220 Pers.
	16 Pers.	32 Pers.	28 Pers.	32 Pers.	60 Pers.
	16 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	
	20 Pers.	40 Pers.	60 Pers.	40 Pers.	220 Pers.
			60 Pers.		180 Pers.

Tägungspauschalen

I

- Tagungstrränke, diese umfassen Graf Metternich Mineralwasser (0,75l), Saft- und Softgetränke (0,2l) sowie Kannen Kaffee und eine Auswahl an Tees.
- Zum Mittagessen servieren wir Graf Metternich Mineralwasser (0,75l) und Apfelschorle (0,7l).
- Wir servieren Ihnen zu **einer** Kaffeepause verschiedene Kekse
- Wir servieren Ihnen mittags ein Tellergericht nach Art des Küchenchefs.
- Dabei stehen Ihnen drei Gerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Auswahl

Die Tagungspauschale ist ausgelegt auf 4 Stunden

39 € p.P.

II

- Tagungstrränke, diese umfassen Graf Metternich Mineralwasser (0,75l), Saft- und Softgetränke (0,2l) sowie Kannen Kaffee und eine Auswahl an Tees.
- Zum Mittagessen servieren wir Graf Metternich Mineralwasser (0,75l) und Apfelschorle (0,7l).
- Wir servieren Ihnen zu **zwei** Kaffeepausen jeweils verschiedene Kekse und ein Pausenpaket nach Wahl
- Wir servieren Ihnen mittags ein Tellergericht nach Art des Küchenchefs.
- Dabei stehen Ihnen drei Gerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Auswahl

Die Tagungspauschale ist ausgelegt auf 8 Stunden

63,50 € p.P.

III

- Tagungstrränke, diese umfassen Graf Metternich Mineralwasser (0,75l), Saft- und Softgetränke (0,2l) sowie Kannen Kaffee und eine Auswahl an Tees.
- Zum Mittagessen servieren wir Graf Metternich Mineralwasser (0,75l) und Apfelschorle (0,7l).
- Wir servieren Ihnen zu **zwei** Kaffeepausen jeweils ein Pausenpaket nach Wahl
- Wir servieren Ihnen **mittags** ein 2-Gang-Menü (Suppe oder Dessert) nach Art des Küchenchefs.
- Im Hauptgang stehen Ihnen drei Gerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Auswahl

Die Tagungspauschale ist ausgelegt auf 8 Stunden

74 € p.P.

Tägungspauschalen

IV

- Tagungsgetränke, diese umfassen Graf Metternich Mineralwasser (0,75l), Saft- und Softgetränke (0,2l) sowie Kannen Kaffee und eine Auswahl an Tees.
- Zum Mittagessen servieren wir Graf Metternich Mineralwasser (0,75l) und Apfelschorle (0,7l).
- Wir servieren Ihnen zu **zwei** Kaffeepausen jeweils ein Pausenpakt nach Wahl
- Wir servieren Ihnen **mittags** ein 2-Gang-Menü (Suppe oder Dessert) nach Art des Küchenchefs.
- Im Hauptgang stehen Ihnen drei Gerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Auswahl
- Wir servieren Ihnen **abends** ein 3-Gang-Menü oder 3-Gang-Buffet nach Art des Küchenchefs.
- Im Hauptgang stehen Ihnen drei Gerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch) zur Auswahl
- Zum Abendessen werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

Die Tagungspauschale ist ausgelegt auf 8 Stunden

106 € p.P.

V

Kaffeepausen-Paket zur Auswahl	
<i>Vital</i> Obst, Joghurt, Müsliriegel	<i>Knackig</i> Gemüsesticks, Laugenstangen, Dip
<i>Herhaft</i> Belegte Brötchen mit Schinken, Käse und Salami	<i>Amerikanisch</i> Belegte Bagel mit Räucherlachs, Pute und Tomate-Mozzarella
<i>Süß</i> Blechkuchen	<i>Verzuckert</i> Süß gefüllte Brezeln

VI

Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung auch individuelle Tagungspauschalen sowie Menü und Buffetvorschläge. Sprechen Sie uns hierfür gerne an.

Menüs

servieren wir Ihnen gerne *ab 10 Personen* einheitlich
und auf Vorbestellung.

I

Spargelcremesuppe*
mit grünem Spargel und Mandelsahne

Deutscher Stangenspargel (200g)

kleines paniertes Schweineschnitzel aus dem Rücken, Schinkenteller mit gekochtem
und rohem Schinken, Sauce Hollandaise, Sauce Choron, Buttersoße,
neuen Kartoffeln und Kartoffelkroketten

Zartschmelzendes Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren* und Schlagrahm

41,50 € p. P.

II

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Gemüsewürfeln

Tranchen von der Putenbrust und panierte Schweinelachsschnitzel
Bratensoße, Rahmchampignons und Sauce Hollandaise
Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten

Panna Cotta auf Himbeermark,
mit Pfirsichspalten und Hippenröllchen

36,90 € p. P.

* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

Menüs

III

Geflügelkraftbrühe
mit Fadennudeln, Hühnerfleisch und Gemüsewürfeln

Gefüllte Rinderrouladen, Schweinelendenbraten
und Putenschnitzel in Mandelpanade
mit Rahmchampignons, Rouladensoße und Sauce Hollandaise,
Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Zartschmelzendes Vanilleeis
mit frischen Früchten oder Erdbeeren* und Schlagrahm

41,50 € p. P.

IV

Spargelcremesuppe*
mit grünem Spargel und Mandelsahne

Bardierte Schweinemedaillons, geschmorter Rinderbraten
und Geflügelbrust mit Pesto Füllung
auf gebratenen Champignons, Rahmsoße, Sauce Hollandaise,
bunte Gemüseauswahl, Mandelbällchen und Bratkartoffeln

Pfirsich - Maracuja Parfait
auf einem Fruchtspiegel und frischen Früchten oder Erdbeeren*

44,50 p. P.

* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

Menüs

V

Honigmelonenschiffchen belegt mit spanischem Serrano - Schinken,
Blattsalatbukett, Butterkugeln und Baguettebrot

Klare Champignonessenz
mit Curry - Sahnehaube überbacken

Schweinemedaillons im Blätterteig und rosa gebratene Entenbrust,
gebratene Waldpilze, Pfefferrahm- und Orangensoße,
Speckbohnenbündchen, Mandelbrokkoli,
Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin

Weiße und dunkle Schokoladen Mousse
auf einem Eierlikör - Vanillespiegel mit frischen Früchten und Hippenröllchen

54,90 € p. P.

VI

Carpaccio von der roten Beete
mit mariniertem Feldsalat und veganem Ciabatta

Vegane Tomatencremesuppe
mit Frühlingslauch und Brotcroûtons

Veganes Currygemüse
Linsen, Paprika und Süßkartoffeln in einer pikanten Curry - Soße,
mit Zuckerschoten und Reis - Timbale

Mango - Sorbet
an Fruchtsoßenspiegel und exotischen Früchten

3-Gang Menü 33,50 p. P. und als 4-Gang Menü 40,50 p. P.

Winter Menüs ab November

servieren wir Ihnen gerne *ab 10 Personen* einheitlich
und auf Vorbestellung.

I

Geflügelkraftbrühe
mit Eierstich, Hühnerfleisch und Gemüsestreifen

Oldenburger Grünkohlteller
geschmort mit Hafergrütze, Kassler, Kochwurst, Pinkel, Bauchspeck,
Salzkartoffeln und Senf

Rote Grütze
mit Vanilleeis

34,90 € p. P.

II

Waldpilzrahmsuppe
mit Kressesahne und Croûtons

Geschmorte Brust und Keule von der „Cherry Valley“ Ente
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Panna Cotta auf Himbeermark
mit Pfirsichspalten und Hippenröllchen

38,90 € p. P.

Winter Menüs ab November

III

Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen, Fleischklößchen und Gemüsewürfeln

Gefüllte Rinderrouladen, Schweinelendenbraten
und Putenschnitzel in Mandelpanade
mit Rahmchampignons, Rouladensoße und Sauce Hollandaise,
Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Zartschmelzendes Vanilleeis
mit heißen Zwetschgen, Kirschen oder Himbeeren,
dazu Schlagrahm

41,50 € p. P.

IV

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl, jungem Lauch und Sahnehaube

Geschmorter Hirschkalbsbraten und bardierte Schweinemedaillons
mit gefüllter Rotweinbirne, Wacholdersoße und Waldpilzrahm
bunter Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Mandelbällchen und Butterspätzle

Apfel van Dyck
gebackene Apfelringe an Vanilleeis, Beerenfrüchten, Puderzucker,
Schlagrahm und Hippenröllchen

44,50 p. P.

Winter-Menüs ab November

V

Wildkraftbrühe vom Hirsch
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen, Gemüsewürfeln und Fleischklößchen

Schweinemedaillons im Blätterteig, Rinderfilet vom Grill
und rosa gebratene Entenbrust
Pfifferlingsrahmsoße, Pfeffersoße und Sauce Hollandaise,
winterliche Gemüseauswahl, Dauphin Kartoffeln und Kartoffelgratin

Amaretto Parfait im Knuspermantel
auf einem Eierlikör - Vanillespiegel, Beerenfrüchten, Schlagrahm und Hippenröllchen

48,90 € p. P.

VI

Gebratene Edelfischfilets
vom Lachs und Zander mit Scampi,
auf Blattsalaten mit Kräuterbutter und Baguette Brot

Klare Champignonessenz
mit einer Curry - Sahnehaube überbacken

Hirschrückenmedaillons und Tranchen von der Wildschweinskeule
gebratene Waldpilze, Wacholderrahmsoße und gefüllte Rotweinbirne,
Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl und Mandelbällchen

Winterliche Dessertkomposition
Lebkuchenmousse, Amaretto Parfait im Knuspermantel
und ein gebackener Apfelring mit Glühweinschaum und Hippenröllchen

58,90 € p. P.

Buffets

servieren wir Ihnen gerne ab 25 erwachsenen Personen
auf Vorbestellung.

I

Hochzeitssuppe, serviert
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsewürfeln und Hühnerfleisch

Räucherfischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Matjes
Sahnemeerrettich und Hausfrauensoße
Melonenschiffchen mit Serrano - Schinken
Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucola
Bauersalat mit Oliven und Hirtenkäse, Kraut-, Möhren-
und Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Gebratene Schweinemedaillons vom Grill
Kabeljaufilet in Eihülle gebraten auf Lauchgemüse
Geflügelrouladen mit Spinatfüllung
Marktgemüse der Saison
Ratatouille, Rahmchampignons, Tomatensoße, Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Kartoffelkroketten

Eisbuffet
mit Fruchtsoßen und Obstsalat

44,50 € p. P.

Buffets

II

Suppe serviert nach Wahl

Räucher- und Cherry Matjes mit Hausfrauensoße
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Mini-Frikadellen und kleine Schnitzel vom Schweinerücken
Senf-Mayonnaise Dip und Sweet-Chili-Soße
Schinkenplatte mit Spargelröllchen und gefüllten Eiern
Käsewürfel mit Weintrauben und Salzgebäck
hausgemachter Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat
Brot und Butter

Gepökelter Backschinken mit Kruste und Zwiebel-Senfsoße
Seelachsfilet mit Tomaten und Sauce Hollandaise überbacken
Putenschnitzel in Mandelpanade
Marktgemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

2 Desserts zur Wahl

44,50 € p. P.

Buffets

III

Suppe serviert nach Wahl

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle
Matjesvariation mit Zwiebelringen, Hausfrauensoße und Sahnemeerrettich
Honigmelone mit Serrano-Schinken
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto und Rucola
Bauernsalat mit Fetakäse, Geflügel-, Gurken-, Kraut- und bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Schweinemedaillons mit Rahmchampignons
gebratenes Filet von Lachs und Zander auf gerahmtem Blattspinat
gefüllte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Bratensoße
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken
Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten

2 Desserts zur Wahl

48,90 € p. P.

Buffets

servieren wir Ihnen gerne ab 40 erwachsenen Personen auf Vorbestellung.

IV

Suppe serviert nach Wahl

Antipasti Auswahl, Honigmelone mit Serrano-Schinken
Norwegischer Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill Soße
Matjes Cocktails in kleinen Gläsern
Vitello Tonnato von der Kalbskeule
Mozzarella Caprese und Bruschetta
Shrimps Salat in Dill-Mayonnaise
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse
Französischer Brie und spanischer Manchego Käse
Brot und Butter

Schweinemedaillons im Blätterteigmantel mit Pfeffersoße
Zanderfilet im KartoffelmanTEL und Lachsfilet mit Kräuterkruste überbacken
gefüllte Rinderrouladen, Bratensoße und Apfelrotkohl
Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle und Tomatensoße
Marktgemüse der Saison und Sauce Hollandaise
Ratatouille, grüne Bandnudeln, Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

2 Desserts zur Wahl

52,50 € p. P.

Buffets



Ostfriesisches Buffet* ab November

Suppe serviert nach Wahl

Snirtje Braten* vom Schweinenacken mit Rippchen
frischer Bratwurst und Zwiebelsoße

Oldenburger Grünkohl* mit Kassler, Pinkel, Mettwurst und Bauchspeck
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und grünen Bohnen
Kürbis, Rote Beete, Senfgurken und Senf

2 Desserts zur Wahl

34,90 € p. P.

*saisonale Auswahl

Buffets

VI

Frühlings-Buffet*

Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen und Mandelsahne

Schinkenplatte mit gekochtem und geräuchertem Schinken
Kochschinkenröllchen und gefüllte Eier
Norwegischer Räucherlachs und Nordseekrabben
Spargelsalat mit Frühlingslauch und Erdbeeren
verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Möhren-, Gurken- und Tomatensalat
Brot und Butter

Frischer deutscher Stangenspargel
gebratener grüner Spargel und Spargel Ragout
Spargel überbacken und gebackener Spargel
bardierte Schweinemedaillons mit Rahmchampignons
panierte Putenschnitzel in Mandelpanade
gebratene Schollenfilets in Eihülle
Sauce Hollandaise, Sauce Choron und Buttersoße
neue Kartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

Zartschmelzendes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagrahm und Hippengebäck

55,90 € p. P.

* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

Buffets

VII

Spargel-Buffet*

Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen und Mandelsahne

Schinkenplatte mit gekochtem und geräuchertem Schinken
verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Möhren-, Gurken- und Krautsalat
Brot und Butter

Frischer deutscher Stangenspargel
panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel
Kabeljaumilch in Eihülle gebraten
Sauce Hollandaise, Sauce Choron und Buttersoße
neue Kartoffeln und Kartoffelkroketten

Vanillepudding mit frischen Erdbeeren
Schlagrahm und Hippengebäck

41,50 € p. P.

* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

Buffets

VIII

Winterbuffet*

Vegane Kürbiscremesuppe
mit Nordseekrabben, Frühlingslauch und Kürbiskernöl

Crêpes gefüllt mit Räucherlachs und Kresse – Limonen Creme
Matjes-, Krabben- und Geflügel-Cocktails
Gefüllte Roastbeef Röllchen mit Tomate und Gewürzgurke
Schweinemedaillons mit Leberwurstfarce
Bauernsalat mit Fetakäse, Thunfischsalat
Feldsalat in Kartoffel – Speckdressing
Datteln im Speckmantel und einer Anti-Pasti-Auswahl
Rote Beete Bruschetta
Schmalzbrote und verschiedene Brotsorten
Butterteller

Entenbraten, Orangensoße, Apfelsrotkohl und Kartoffelklöße,
Hirschkalbsbraten in Waldpilzsoße mit Rotweinbirne
Winter – Kabeljaufilet auf Kürbisgemüse
Maishähnchenbrust auf Ratatouillegemüse und Gnocchi
Speckbohnen und Mandelbrokkoli
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Mandelkroketten

Winterliche Eissorten, Grießpudding mit Zwetschgenkompott
dazu gebackene Apfelringe mit Puderzucker

51,40 € p.P.

*saisonale Auswahl

Buffets

IX

Fingerfood Buffet

Suppe serviert nach Wahl

Canapés belegt mit Räucherlachs, Matjes, Brie, Geflügelbrust, Schweinemedaillon

Heublumen-Schinken und Mozzarella Caprese

Mini-Frikadellen mit Senf-Mayonnaise Dip

Putenmedaillons in Mandelpanade mit Frischkäse und Früchten garniert

Frühlingsrollen und Mozzarella Sticks mit Sweet-Chili-Soße

Im Weckglas angerichtete Salate:

Hähnchenbrustsalat mit Früchten und Curry

Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen

2 Desserts zur Wahl

33,50 € p. P.

Suppen- und Dessertauswahl

Suppenauswahl

- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Klößen und Gemüsewürfel
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Mandelsahne
- Klare Tomatenconsommé mit Grießnockerl und Basilikum
- Lauchcremesuppe mit Kresse-Sahne und Croûtons
- Champignoncremesuppe mit Kräuter-Sahne und Croûtons
- Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Gemüsewürfel und Hühnerfleisch
- Vegane Tomatensuppe mit Frühlingslauch und Croûtons
- Pikante Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen
- Pikante Geflügelcremesuppe mit Curry
- Vegane Kürbiscremesuppe mit Frühlingslauch und Kürbiskernöl
- Wildkraftbrühe mit Pilzen und Gemüsestreifen

Dessertauswahl

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu
- Creme Brûlée
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Schokoladenmousse
- Bayrisch Creme
- Zitronencreme
- Grießflammeri mit glasierten Kirschen
- Ostfriesischer Apfeltraum
- Ostfriesische Welfenspeise
- Vanille- oder Schokoladenpudding
- Gebackene Apfelringe

Imbiss

Currywurst mit Baguette	7,50 € p. P.
Hot-Dog Station	9,90 € p. P.
Wurst- und Käseplatte, Brot und Butter	10,90 € p. P.
Gulasch- und Käse-Lauchsuppe mit Baguette	10,90 € p. P.



Mindestverzehr

15. April bis 15. Oktober

Freitags ab 18:00 Uhr, samstags und sonntags ganztags

Kaminzimmer	300,00 €
Tom Brook	500,00 €
Kleiner Saal	550,00 €
360 Grad	2.500,00 €
Störtebeker Festsaal	9.000,00 €

16. Oktober bis 14. April

Freitags ab 18:00 Uhr, samstags und sonntags ganztags

Kaminzimmer	250,00 €
Tom Brook	450,00 €
Kleiner Saal	500,00 €
360 Grad	2.000,00 €
Störtebeker Festsaal	6.000,00 €

Ganzjährig

Montag bis Donnerstag ganztags und freitags bis 18:00 Uhr

Kaminzimmer	200,00 €
Tom Brook	400,00 €
Kleiner Saal	450,00 €
360 Grad	1.050,00 €
Störtebeker Festsaal	2.000,00 €

In den Mindestumsatz fließen alle Preise für die Getränke und Speisen ein.

Sollte der Betrag nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag
als Raummiete berechnet.

Organisationspunkte

Abstimmungstermine

Bei uns sind zwei Abstimmungsgespräche à 1 Stunde inkludiert.
Weiteren Zeitaufwand werden wir Ihnen mit 65,00 €/Std. berechnen.

Raumvorbereitung

Unsere Servicekräfte bereiten nach den Absprachen die Räumlichkeiten vor.
Zudem reinigt unser Housekeeping die entsprechende Räumlichkeit vor
und nach Ihrer Veranstaltung.

Dekoration

Alle Tische in den Veranstaltungsräumen werden bei uns jeweils
mit Tischwäsche, Papierserviette und Kerzen bzw. LED-Lampe ausgestattet.

Dekorative weiße Stuhlhussen sowie weiße Stoffservietten bieten wir als
Gesamtpaket für 7,50 € pro Person an.

Gerne beziehen wir für Sie farblich abgestimmte Blumengestecke von
unserem Floristen. Wir berechnen je nach Bouquet 24,50 €/Stk. Alternativ
stehen unsere Hausblumen für 2,50 € /Stk. zur Verfügung.

Menükarten

In der Größe DIN A5 fertigen wir Ihnen auf Anfrage unsere Haus-Menükarten.
Pro Menükarte berechnen wir Ihnen 2,50 €

Frühstück

Frühstück im Restaurant vom Hotelbuffet
Montag bis Freitags: 06:30 bis 10:00 Uhr
Samstags bis Sonntags: 07:00 bis 10:30 Uhr
 Hotelgäste: kostenfrei
 Externe Gäste: 22,90 € pro Person

Separates Frühstücksbuffet in einer eigenen Räumlichkeit
 von 10:00 bis 12:00 Uhr
 (Ab 25 Personen möglich)
 Hotelgäste: + 8,00 € pro Person
 Externe Gäste: 27,90 € pro Person

Organisationspunkte

Vegetarier & Veganer

Teilen Sie uns bitte mit, wie viele Vegetarier und Veganer bei Ihrer Veranstaltung anwesend sind, so können wir z.B. eine alternative Suppe anbieten.

Allergien

Teilen Sie uns bitte mit, ob und welche Allergien Sie oder Ihre Gäste haben, die wir beachten sollten.



Hotelzimmer im Haupthaus



Einzelzimmer Standard

01.01.2024 - 24.03.2024	85,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	93,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	85,00 €



Doppelzimmer Standard

01.01.2024 - 24.03.2024	145,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	155,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	145,00 €



Suite

01.01.2024 - 24.03.2024	185,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	190,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	185,00 €

Hotelzimmer in der Schlossresidenz



Einzelzimmer Superior mit Balkon

01.01.2024 - 24.03.2024	130,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	140,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	130,00 €



Doppelzimmer Superior

01.01.2024 - 24.03.2024	185,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	190,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	185,00 €



Suite Deluxe

01.01.2024 - 24.03.2024	225,00 €
24.03.2024 - 13.10.2024	245,00 €
14.10.2024 - 13.04.2025	225,00 €

Anfahrt

Anreise mit dem Auto



Hotel Am Schloss Aurich
Bahnhofstraße 1
26603 Aurich

Parkplätze



Eine begrenzte Anzahl kostenfreier Parkplätze stehen Ihnen am Haupthaus zur Verfügung. Zusätzlich können Sie auch den gegenüberliegenden beschränkten Parkplatz an der Schlossresidenz für 9,00 € / Tag nutzen.



Gerne steht Ihnen als Hotelgast auch unsere Tiefgarage unter der Schlossresidenz für 9,00 € / Tag zur Verfügung.

Anreise mit dem Zug & Bus



Leer Bahnhof (39 km), ab Leer bis Aurich ZOB mit dem Bus (Linie 460)
Emden Bahnhof (26 km), ab Emden bis Aurich Gymnasium mit dem Bus (Linie 450)

Für ein individuelles Angebot Sprechen Sie uns gerne an!

Allgemeine Kontaktdaten



04941 | 95 52 0



04941 | 95 52 68



info@hotel-am-schloss-aurich.de



www.hotel-am-schloss-aurich.de
www.pittoresk.de

Veranstaltungsmanagerin: Andrea Rüst



ruest@hotel-am-schloss-aurich.de

Stellvertretender Hoteldirektor: Sören Stührenberg



stuehrenberg@hotel-am-schloss-aurich.de

Hoteldirektorin: Alina Krüger



direktion@hotel-am-schloss-aurich.de