



TAGUNGSMAPPE

- gültig vom 01. Januar 2018 bis 31. Dezember 2018 -

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am
COURTYARD by Marriott Bremen.

Das Courtyard by Marriott Hotel in Bremen befindet sich neben dem Hauptbahnhof in zentraler Lage zur Innenstadt. Erleben Sie die Kombination aus Tradition und Moderne im einzigartigen Ambiente eines traumhaft restaurierten, historischen Baus des Norddeutschen Lloyd aus dem Jahr 1913. Dieses Hotel prägt nicht nur seine hundertjährige Geschichte, sondern auch der perfekte Service von unserem jungen und hochmotivierten Team.

Für Ihr Meeting oder Ihre Konferenz stehen Ihnen 7 teilweise kombinierbare Räume mit einer Gesamtfläche von 380m² und Platz für bis zu 290 Personen zur Verfügung. Alle unsere Räume sind klimatisiert, voll verdunkelbar und verfügen über Tageslicht, sowie modernste Tagungstechnik.

Ihre Abendveranstaltung planen wir ganz Ihren Wünschen entsprechend und stehen Ihnen gerne mit innovativen Ideen und unseren langjährigen Erfahrungen bei Seite.

Im Anschluss an Ihrer Veranstaltung können Sie und Ihre Gäste in einem unserer 152 Zimmer und 3 Suiten den erlebnisreichen Tag beenden.

Gern unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein unverbindliches Angebot. Wir beraten Sie gern!

Mit freundlichen Grüßen aus dem historischen und denkmalgeschützten Lloyd-Gebäude

Ihr Bankettverkaufsteam

Telefon: 0421 69640 700 | Telefax: 0421 69640 633
e-Mail: banquet.bremen@baum-hotels.de



INHALT

Tagungspauschale Economy	03
Tagungspauschale Economy Plus Tagungspauschale Business	04
Tagungspauschale Morning Tagungspauschale Afternoon	05
Tagungspauschale After Work Meet & Dine	05
Herzhaftes zur Kaffeepause Kleinigkeiten aus der Pâtisserie	06
Canapées Fingerfood Gefüllte Quiches	07
Warme Kleinigkeiten Vegetarische Kleinigkeiten Süßes Fingerfood	08
Imbissbuffets	09
Imbissbuffet à la „Marriott“	
Bremer „Alte Heimat“	10
„All American Buffet“	11
„Il Classico Italiano“	12
Veranstaltungsräume	13
Bereitstellungskosten Raummiete	14
Tagungstechnik	15
Veranstaltungsanfrage	16



TAGUNGSPAUSCHALEN

buchbar ab 10 Personen

Für Ihre Tagung, Ihr Meeting oder Ihr Seminar bieten wir Ihnen gern unsere Tagungspauschalen an. Diese beinhalten jeweils folgende Leistungen:

- Tagungsraum ein geeigneter, klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht in der von Ihnen gewünschten Bestuhlungsform
- Tagungstechnik Beamer, Projektionstisch, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer sowie Blöcke und Stifte für die Teilnehmer

Tagungspauschale „Economy“ € 58,50 pro Person und Tag

- Zur Tagung 2 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
- Vormittag Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
- Mittag Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang sowie Mineralwasser zum Mittagessen. Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen
- Nachmittag Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche



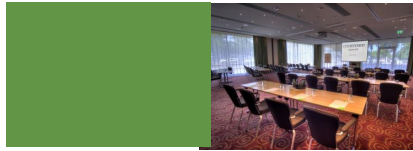
Business Center



Bankett-Foyer



Veranstaltungsraum



Tagungspauschale „Economy Plus“

€ 62,50 pro Person und Tag

Zur Tagung	4 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft) oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang sowie Mineralwasser zum Mittagessen Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche

Tagungspauschale „Business“

€ 69,50 pro Person und Tag

Zur Tagung	Konferenzgetränke unlimitiert (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang inkl. einem alkoholfreien Getränk Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche



Tagungspauschale „morning“

€ 49,50 pro Person und Tag

- Tagungsraum vormittags bis 13.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Vormittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Mittag	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Lunchbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang Jeweils mit marktfrischen und saisonal wechselnden leichten Speisen

Tagungspauschale „afternoon“

€ 49,50 pro Person und Tag

- Tagungsraum nachmittags ab 14.00 Uhr -

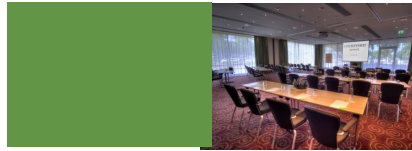
Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Nachmittag	Kaffeepause mit Kaffee und Ronnefeldt-Teebuffet sowie einem Snack aus unserer Küche
Abend	Je nach Buchungslage: Teilnahme an unserem reichhaltigen Dinnerbuffet oder 3-Gänge-Menü mit Wahlmöglichkeit im Hauptgang

Tagungspauschale „After Work“

€ 40,50 pro Person und Tag

- Tagungsraum abends ab 19.00 Uhr -

Zur Tagung	2 Konferenzgetränke 0,2 l (Apollinaris, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)
Imbiss	Snack bzw. Fingerfoodbuffet laut Küchenchef

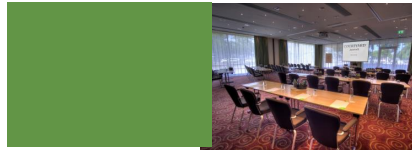


HERZHAFTES ZUR KAFFEEPAUSE

Obstkorb für 10 Personen	€ 25,00 pro Stück
Obstkorb für 25 Personen	€ 40,00 pro Stück
Obstkorb für 50 Personen	€ 90,00 pro Stück
1/2 belegtes Brötchen mit: Gouda mit Weintrauben Salami mit Cornichons Geräucherter Putenbrust Gekochtem Schinken mit Kirschtomaten	€ 2,50 pro Stück
1/2 belegtes Brötchen mit: Graved Lachs mit Senf Dillsauce Geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettich Roastbeef mit Remoulade Camembert mit Weintrauben	€ 3,00 pro Stück
Käse – Schinkencroissant	€ 2,50 pro Stück
Butterbrezeln	€ 2,30 pro Stück
Belegte Baguettestangen	€ 3,00 pro Stück

KLEINIGKEITEN AUS DER PÂTISSERIE

Mini Schokoladencroissant	€ 2,50 pro Stück
Amerikanische Muffins	€ 2,50 pro Stück
Kekse	€ 2,50 pro Stück
Mini Berliner	€ 1,50 pro Stück
Mini Amerikaner	€ 2,50 pro Stück
Mini Eclairs mit Vanille und Schokocreame	€ 1,50 pro Stück



CANAPÉES

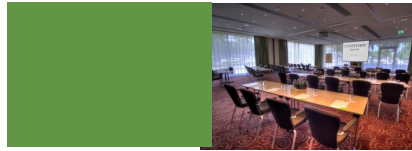
Salami, Schinken, Putenbrust, Kassler oder Französischer Brie	€ 2,60 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet mit Dillcrème	€ 3,50 pro Stück
Räucher- oder Gravedlachs mit Meerrettich	€ 3,50 pro Stück
Serrano-Schinken	€ 3,30 pro Stück
Geräucherte Barbarie Entenbrust und Preiselbeeren	€ 3,50 pro Stück

FINGERFOOD

Bruschetta	€ 1,90 pro Stück
Caesarsalat im Glas	€ 2,90 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 3,00 pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet	€ 3,00 pro Stück
Viertel von unserem Lloyds Burger	€ 3,50 pro Stück
Halber Lloyds Hot Dog	€ 2,80 pro Stück
Marinierte Entenbrust auf Glasnudelsalat	€ 3,50 pro Stück

GEFÜLLTE QUICHES, PIZZA UND LAUGENKONFEKT

Mini Quiches	€ 2,30 pro Stück
Quiche Lorraine	€ 2,90 pro Stück
Mini Pizzen	€ 2,50 pro Stück
Mini Laugenkonfekt	€ 0,80 pro Stück



WARME KLEINIGKEITEN

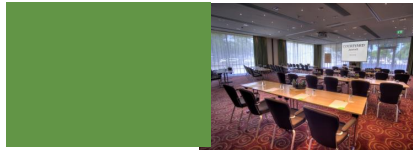
Tiger Prawns in Tempura gebacken mit Sojasauce	€ 3,60 pro Stück
Mini-Samosa mit süß-saurer Sauce	€ 2,30 pro Stück
Chicken Wings mit Barbecuesauce	€ 2,50 pro Stück
Satespieße mit Erdnusssauce	€ 2,50 pro Stück

VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

Kräuterfrischkäse auf Pumpnickeltaler	€ 2,50 pro Stück
2 Mini Gemüse Frühlingsrolle mit Teriyakisauce	€ 2,40 pro Stück
Sweet Hot Chilipoppers	€ 2,30 pro Stück
Gebackene Mozzarella Sticks mit Guacamole	€ 2,00 pro Stück
Gebackene Champignonköpfe mit Aioli	€ 2,00 pro Stück

SÜSSES FINGERFOOD

Panna cotta mit Mangopüree	€ 2,50 pro Stück
Früchte im Schokoladenmantel	€ 2,50 pro Stück
Mousse au Chocolat im Glas	€ 2,50 pro Stück
Gefüllte Mini Schoko-Windbeutel	€ 1,50 pro Stück
Pétite Fours	€ 3,80 pro Stück



IMBISSBUFFET A LA „MARRIOTT“

€ 19,50 pro Person
[ab 15 Gästen]

Vorspeisen

„Satte Roum Mit“
Geflügelspieße mit Erdnussauce

„Bruschetta“
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten überbacken
Caesarsalat im Glas mit frisch gehobeltem Parmesan
und Brotcroûtons

Suppe

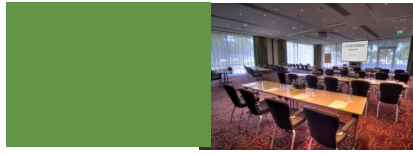
Weißer Kartoffelsuppe mit
Fleischklößchen und frischem Schnittlauch

Warme Gerichte

Lloyds Burgerecken
mit unserer hauseigenen Sauce, Tomaten und eingelegten Gurken
Mit Gemüse und Käse überbackene Ofenkartoffel,
dazu Schnittlauchsauce

Desserts

Mousse au Chocolat im Glas
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstspieße
Spanischer Mandelkuchen



BREMER „ALTE HEIMAT“

€ 23,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

Bremer Tellerfleisch
Kassler und Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce
Verschiedene hausgemachte Matjesmarinaden
Räucherfischplatte mit Senf- Meerrettichschmand und
Kräuter-Currysauce
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und angemachten Salaten,
dazu diverse Dressings
Brot, verschiedene Dips und Butter

Suppe

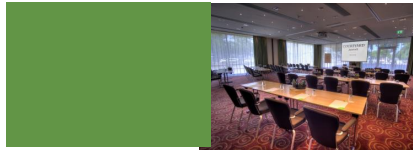
„Bremer Festtagssuppe“
Hühnerbrühe mit reichlich Einlage

Warme Gerichte

„Oma`s Pannfisch“
Gebratene Edelfische an einer Senfkörnersauce
„Bremer Kükenragout“
Hähnchenfleisch, Spargel und Champignons in einer Hummersauce
Schmorgemüse, Lauch
Reis und Petersilienkartoffeln

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce
Milchreis mit eingelegten Kirschen
Waldmeistergelee
Apfelkuchen



„ALL AMERICAN“

€ 32,00 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

„Caesars Salad“

Knackiger Römersalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan

„Wraps“

Verschieden gefüllte Weizentortillas

„Manhattan Crab Cakes“

Garnelenbällchen mit Avocadodip

„Kalifornische Salatbar“

Mit Coleslaw-, Farmer-, Schafskäse- und Blattsalaten, dazu verschiedene Dressings

Suppe

Steaksuppe „Baton Rouge“

Rinderbrühe mit Steakfleisch, Gemüsestreifen und Okra

Warme Gerichte

„Cajun Chicken“

Hähnchenbruststreifen mit Paprika, Zwiebeln, Kidneybohnen und
Mais in einer pikanten Cajunsauce

„Louisiana Road Kill“

Rinderhüftmedallions mit geschmolzenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Gravy

„Kreolischer Reis“

Pikant gebratener Reis mit Gemüse und Cajun

Ofenkartoffel mit Sour Cream

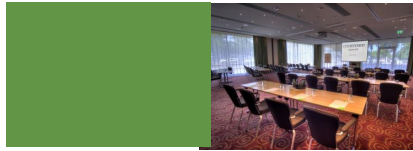
Desserts

Warmer Apfelaufbau mit Brot und Puderzucker dazu Vanillesauce

Cranberry Mousse

Walnusscreme

Muffins und Donuts



IL CLASSICO ITALIANO"

€ 26,50 pro Person
[ab 20 Gästen]

Kalte Gerichte

„Antipasti“

Verschiedene mediterran eingelegte Gemüsesorten

„Salat Caprese“

Tomate und Mozzarella mit altem Balsamico

Luftgetrockneter Schinken an einer saftigen Honigmelone

Salat von Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten

Suppe

„Minestrone“

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudeln

Warme Gerichte

„Saltimbocca con Pollo“

Kleine Geflügelschnitzel mit Schinken und Salbei in Rotweinsauce

„Piccata con Pesce“

Fischfilet in einer Parmesan Eihülle gebraten dazu Tomatensauce

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Butternudeln und Ratatouillegemüse

Desserts

Panna Cotta mit Erdbeersauce

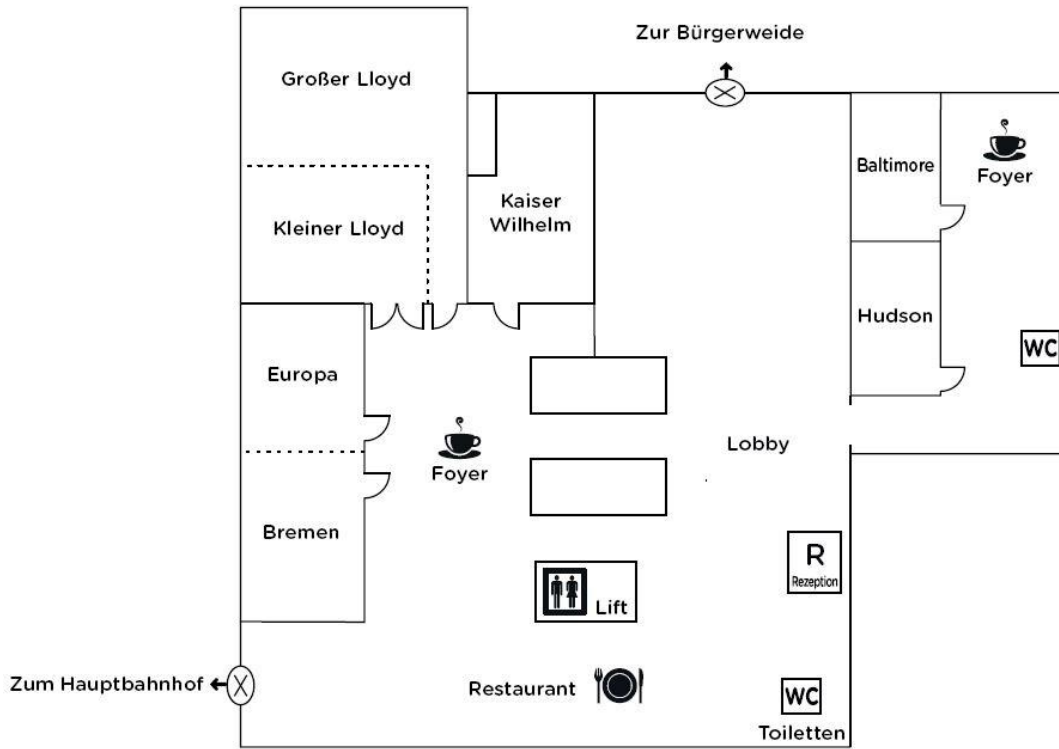
Hausgemachtes Tiramisu

Obstplatte

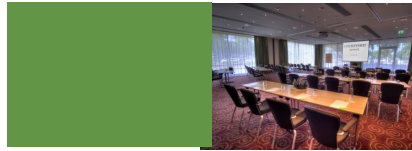
Mandelkuchen



VERANSTALTUNGSRÄUME



Raum	Größe	parlament.	Stuhldreihen	U-Form	Bankett	Block
Bremen	50 qm	15	35	16	20	18
Europa	44 qm	15	30	13	20	14
Kleiner Lloyd	60 qm	24	60	20	40	19
Großer Lloyd	87 qm	28	64	24	60	19
Kaiser Wilhelm	59 qm	24	40	20	30	19
Hudson	32 qm	-	-	-	-	10
Baltimore	33 qm	10	16	-	-	10
Bremen + Europa	94 qm	35	75	40	50	40
Kleiner + Großer Lloyd	159 qm	90	150	40	100	30



RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

Raum	Größe	Ganztags	Halbtags*	Ausstellung
Bremen	50 qm	€ 395,00	€ 198,00	€ 600,00
Europa	44 qm	€ 385,00	€ 193,00	€ 580,00
Bremen + Europa	94 qm	€ 775,00	€ 388,00	€ 1.000,00
Kleiner Lloyd	60 qm	€ 445,00	€ 223,00	€ 650,00
Großer Lloyd	87 qm	€ 680,00	€ 340,00	€ 900,00
Kleiner + Großer Lloyd	159 qm	€ 1.200,00	€ 600,00	€ 1.500,00
Kaiser Wilhelm	59 qm	€ 445,00	€ 223,00	€ 650,00
Hudson	32 qm	€ 350,00	€ 175,00	-
Baltimore	33 qm	€ 300,00	€ 150,00	-

* bis 13.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr

Die vorgenannten Raumbereitstellungskosten entfallen, wenn der nachfolgende jeweilige Mindestumsatz (auf Gesamtrechnung) pro Tag erreicht wird:

Raum	Ganztags	Halbtags*
Bremen	€ 1.600,00	€ 800,00
Europa	€ 1.500,00	€ 750,00
Bremen + Europa	€ 3.100,00	€ 1.550,00
Kleiner Lloyd	€ 1.900,00	€ 950,00
Großer Lloyd	€ 2.800,00	€ 1.400,00
Kleiner + Großer Lloyd	€ 4.800,00	€ 2.400,00
Kaiser Wilhelm	€ 1.900,00	€ 950,00
Hudson	€ 1.000,00	€ 500,00
Baltimore	€ 1.000,00	€ 500,00

Sollte die Verzehrgarantie nicht erreicht werden, wird die Differenz als Raumbereitstellungskosten berechnet.

Die Veranstaltungsräume Bremen und Europa sowie die Veranstaltungsräume kleiner Lloyd und großer Lloyd können miteinander verbunden werden.

Alle unsere Veranstaltungsräume sind klimatisiert und verfügen über Tageslicht



TAGUNGSTECHNIK

Daten-Beamer	€ 90,00	pro Stück / Tag
Overhead-Projektor	€ 30,00	pro Stück / Tag
Leinwand	€ 19,00	pro Stück / Tag
Laserpointer	€ 12,00	pro Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und Stiften	€ 19,00	pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 19,00	pro Stück / Tag
Moderationskoffer	€ 45,00	pro Stück / Tag
DVD Player	€ 40,00	pro Stück / Tag
DVD-Recorder	€ 32,00	pro Stück / Tag
Medienwagen inkl. LCD-Display+DVD-Player	€ 130,00	pro Stück / Tag
Mikrophananlage inkl. einem Mikrophon	€ 140,00	pro Stück / Tag
Zusätzliches Mikrophon, drahtlos	€ 95,00	pro Stück / Tag
Zusätzliches Clipmikrofon drahtlos	€ 95,00	pro Stück / Tag
Zusätzliches Nackenbügelmikrofon drahtlos	€ 95,00	pro Stück / Tag
Rednerpult	€ 55,00	pro Stück / Tag
Podest-, Bühnenelement, 2x1m	€ 14,00	pro Stück / Tag
Tanzfläche, 5x5m	€ 80,00	pro Tag (Aufbau)
Techniker	€ 50,00	pro Stunde
W-LAN 1 Stunde	€ 6,95	pro Zugang
W-LAN 24 Stunden	€ 19,95	pro Zugang / Tag
Kopierservice: Bis 20 Seiten kostenfrei / danach:		
Kopie schwarz / weiß	€ 0,02	pro Seite
Kopie Farbe	€ 0,25	pro Seite

Gern organisieren wir weitere Tagungstechnik über unseren technischen Dienstleister.



Veranstaltungsanfrage per Telefax an: 0049-421 69640 633

Vielen Dank für Ihr Interesse am **COURTYARD by Marriott Bremen** hinsichtlich einer Veranstaltung. Um Ihnen ein Angebot erstellen zu können, bitten wir Sie, uns dieses Formular ausgefüllt zurück zu senden.

Erstellen Sie uns bitte ein Angebot für folgende Veranstaltung. Diese Daten sind uns bereits bekannt:

Termin _____

Veranstaltungsart _____
(z.B. Tagung / Ausstellung / Ball / private Feier)

Personen _____

Bestuhlung _____
(Parlamentarisch, Stuhlreihen, Blocktafel, etc.)

Bewirtung _____
(Tagungspauschale oder andere Wünsche)

Beginn _____ Uhr Ende: _____ Uhr

Wir benötigen folgende Zimmer: ___ EZ ___ DZ vom _____ bis _____

Wir benötigen Menü- bzw. Buffetvorschläge

Wir möchten einen Besuchstermin vereinbaren

Absender:

Firma _____

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail: _____