



Bankettmappe

Veranstaltungen mit Stil –
Oberhalb von Kiel

Veranstaltungen mit Meerblick an der Ostsee

Es gibt viele Anlässe im Leben, die es wert sind, gefeiert zu werden. Das ACQUA Strande Yachthotel & Restaurant bietet Ihnen gerne die passende Location dazu. Ob mit Meerblick, mit Tanzfläche, als Flying Dinner oder mit einem Buffet. Wir organisieren nach Ihren Wünschen und agieren im Hintergrund, sodass Sie Ihre Feierlichkeit in vollen Zügen genießen können.

Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten, die Ihrer Veranstaltung den passenden Rahmen bieten sollen.

Sie planen eine Veranstaltung in Kiel oder der Umgebung? Wie wäre es mit einer Location direkt am Strand der Kieler Förde mit Blick auf die Ostsee?



Wir stellen Ihnen unsere Veranstaltungsräume Kiel gerne für jegliche Art von Veranstaltung zur Verfügung.

Wir richten aus:

- Hochzeiten / Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern
- Tagungen / Kongresse / Meetings
- Jubiläen / Firmenfeiern / Stammtische
- private Veranstaltungen wie Taufen, Konfirmationen und Trauerfeiern

Unsere Veranstaltungsräume sind von 2 bis zu 100 Personen buchbar, so dass Sie bei uns für jede Gelegenheit den idealen Rahmen finden.

Diese Bankettmappe soll Ihnen bei der Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit behilflich sein. Bei den Menü- und Buffetvorschlägen handelt es sich lediglich um Empfehlungen unseres Küchenchefs, die wir gerne Ihren persönlichen Vorstellungen anpassen.

Sprechen Sie uns an! Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Unsere Veranstaltungsräume

Das **Yachthafenzimmer** bildet einen Teil des Restaurants und kann mit einer mobilen Wand separiert werden. Bis zu 50 Personen können hier angenehm miteinander Speisen und feiern. Verschiedene Arten der Bestuhlung lassen diesen Raum vielseitig gestalten, sodass er fast für jede Veranstaltung geeignet ist. Hier können Sie auf den Yachthafen blicken und die Kieler Förde sehen.

Das **ACQUA Restaurant** kann exklusiv für Ihre Feier mit bis zu 100 Personen reserviert werden. Besonders beliebt sind Hochzeitsfeiern mit anschließendem Tanz oder Entertainment. Unsere windgeschützte Panorama Terrasse eignet sich hervorragend für einen Getränkeempfang und erweitert die Location für ein vielseitiges Angebot.

Unsere **Weinecke** befindet sich im hinteren Teil des ACQUA Restaurants, separiert von den anderen Tischen, umgeben von rustikalen Holzmöbeln und maritimen Stilelementen. Hier lassen sich Familienfeiern oder Kaffeerunden für bis zu 12 Personen ausrichten.

Das **Kaminzimmer** im hinteren Teil unseres Yachthotels, im Eingangsbereich bei der Rezeption, eignet sich bestens für Tagungen und geschäftliche Meetings oder auch für kleinere Familienfeiern.



Räume und Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum	Bankett (an einzelnen Tafeln)	U-Form	Tafel / Block	Parlamentarisch	Kino
Restaurant komplett	100	-	-	-	-
Restaurant linke Seite	-	25	20	-	-
Terrasse links	20	-	20	-	-
Terrasse rechts	30	-	30	-	-
Yachthafenzimmer	50	30	30	30	60
Kaminzimmer	-	15	24	15	40
Weinecke	-	-	12	-	-

ZUM Empfang

Aperitif „ACQUA Klassik“

30 – 60-minütiger Empfang mit Sekt (brut oder rosé), unserem alkoholfreien Fruchtcocktail, Mineralwasser und Orangensaft

€ 5,50 pro Person inkl. Nachschenken

Aperitif „ACQUA Deluxe“

30 – 60-minütiger Empfang mit Sekt (brut oder rosé), unserem alkoholfreien Fruchtcocktail, Mineralwasser und Orangensaft, dazu Fingerfood

€ 15,00 pro Person inkl. Nachschenken

Zusätzlich mit Flaschenbier und / oder Hugo, Lillet Wild Berry oder Aperol Sprizz –
+ € 1,00 pro Person



Aperitif „ACQUA Winterzauber“

30 – 60-minütiger Empfang mit Glühwein (auf Wunsch mit Schuss und Rumrosinen), alkoholfreiem Punsch sowie Mineralwasser und Orangensaft

€ 5,50 pro Person inkl. Nachschenken

Gerne kann Ihr Empfang auch am Strand, im Strander „Bermudadreieck“ stattfinden. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von € 100,00.

Bitte beachten Sie, dass aus logistischen Gründen nicht alle Getränke und Snacks für einen Empfang am Strand geeignet sind.

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch gerne Fingerfood und Canapées für Ihren Empfang an:

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Orangen, Joghurt und Kresse	p.P. 4,30 €
Pastinakencreme-Suppe mit gebackener Garnele	4,30 €
Tomatenconsomee mit Frischkäseravioli	5,30 €

Canapées (Vegetarisch, mit Fisch und Fleisch) mit Weißbrot

	pro Stück
Leichter Frischkäse mit Paprikafächer	3,20 €
Gebeizter oder geräucherter Lachs	3,40 €
Italienische Salami	3,40 €
Matjestatar mit Limettenkaviar	3,40 €
Parmaschinken und Melone	3,60 €
Tomate Mozzarella	3,60 €
Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet und Sahnemeerrettich	3,60 €
Roastbeef mit Sahnemeerrettich	4,00 €

mit italienischem Ciabatta

	pro Stück
Romana Salami	4,00 €
Parmaschinken	4,30 €
Pecorino Romana	4,50 €

Fleischeslust

	pro Stück
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,40 €
Vitello Tonnato mit Kapern, getrockneten Tomaten und Thunfischsauce	3,90 €
Kalbsbäckchen auf getrüffelm Pastinakenpüree	6,50 €
Saté-Spießchen auf Erbspüree	3,10 €
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch und Sojasauce	3,50 €
Entenbrust rosa an Ingwer Honig und Karotten-Sellerie Stroh	4,50 €

Fischfang

	pro Stück
Meeresfrüchtesalat mit Honey Cress	4,50 €
Gebackener Garnele mit Chillisauce	6,50 €
Dorsch gebraten an Wakamesalat	4,50 €
Sylter Royal mit Limettenkaviar	3,50 €

Vegan

	pro Stück
Kokos-Safran Risotto	4,50 €
Gemüsecurry	3,50 €
Acai Reis mit Kichererbsencurry	3,50 €

Menü, Buffet oder vielleicht ein BBQ?

Für uns ist „Frischfisch“ nicht nur ein Werbeslogan! Während Sie nachts selig in die zweite Tiefschlafphase fallen, machen sich unsere Fischer bereits auf den Weg hinaus auf die offene See. Wieder im Hafen angekommen, wandert der Fisch direkt in unsere Küche und dann, fein zubereitet mit leckeren, saisonalen und regionalen Beilagen auf Ihren Teller.

Aber auch Fleischliebhaber kommen
im „Acqua“ nicht zu kurz!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Menüvorschläge Frühling

Frühlingsmenü 1.0

Wildkräutersalat mit Roter Zwiebelmarmelade
an Aprikosenragout

Bärlauchcremesuppe mit Garnelenspieß

Sous Vide gegartes Schweinefilet
an Kräutersaitlingen und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Rhabarberragout

Pro Person	€ 39,90
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe	€ 35,50

Frühlingsmenü 2.0

Jakobsmuscheln an Wakame Salat und Limettenkaviar

Cappuccino von der Kirschtomate mit Basilikumespuma

Mit Estragon-Frischkäse gefüllte Maispoulardenbrust
an Wirsing-Karottenstroh und La Ratte Kartoffeln

Trilogie von der Erdbeere
mit rosa Pfeffer, Balsamico und Basilikum

Pro Person	€ 42,50
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise	€ 34,50

Menüvorschläge Sommer

Sommermenü 1.0

Octopus Carpaccio an Eisperlensalat mit Limettenkaviar

Tomaten-Orangensuppe mit Korianderespuma

Gebratene Entenbrust mit Ingwer Honig glasiert
an Karotten-Selleriegemüse und Rosmarinkartoffeln

Kokos-Chiasamentopf mit Heidelbeerragout

Pro Person	€ 42,50
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise	€ 34,50

Sommermenü 2.0

Eisperlensalat mit Garnelen und Limettenschaum

Zitronengrassuppe mit Hähnchenspieß

Kalbsbäckchen an Süßkartoffelpüree, Rettich und Erbsenkresse

Rhabarbersorbet an Orangenmousse

Pro Person	€ 44,00
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe	€ 38,50

Menüvorschläge Herbst

Herbstmenü 1.0

Feldsalat an Rote Bete-Ragout
und Safran-Balsamico Glace

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbisöl

Rehrücken Sous Vide
an Pastinakenpüree und gegrilltem Hokkaido

Dunkles Schokoladenmousse mit Mangochutney

Pro Person	€ 39,80
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise	€ 32,50

Herbstmenü 2.0

Baby Leaf Salat mit Aprikosenragout und gebratenem Dorsch

Cappuccino von der Marone

Deichlammrücken Sous Vide an Waldpilzrisotto

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Esspressosorbet

Pro Person	€ 39,80
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise	€ 31,50

Menüvorschläge Winter

Wintermenü 1.0

Gefüllte Gänsebrust mit Putenfarce an Wildkräutersalat und Preiselbeerschmand

Waldpilzcreme mit Rehschinken

Roastbeef mit roter Zwiebelmarmelade,
Rosmarinkartoffeln und Karottenragout

Zimt Panna Cotta mit Kumquatragout

Pro Person	€ 39,80
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe	€ 35,50

Wintermenü 2.0

Gebratener Skrei an Wakamesalat und Limettenkaviar

Cremesuppe von der Marone mit Rosmarinemulsion

Kalbsfilet an Romanesco und Kartoffelgratin

Ziegenkäsemousse an Portweifeigen

Pro Person	€ 46,80
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise	€ 38,50

Vegetarische Menüs

Baby Leaf Salat mit Zwiebelmarmelade

Tomaten-Orangencremesuppe

Waldpilzrisotto

Erdbeersorbet mit Orangenragout

Pro Person € 38,50

Bitte achten Sie bei der Auswahl der Menüs auf die Saison!

Buffet Mediterran

Ruccolasalat mit Champignons, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Geschmorte Chicorée mit Serranoschinken

Verschiedene marinierte Gemüse (Antipasti)

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

Carpaccio vom Thunfisch mit Limetten-Vinaigrette

Pollo Tonnato (in Weißwein gegarte Hähnchenbrust) mit Kaperncreme

Variation von Bruschetta

Minestrone

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Fenchel –Safrangemüse

Piccata von der Poulardenbrust mit Paprika-Tomatengemüse

Ragout vom Weidelamm mit buntem Bohnengemüse

Gnocchi in Salbeibutter

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsorten

Reichhaltige Brotauswahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Pro Person € 52,00

Hochzeitsbuffet ACQUA

Holsteiner Hochzeitssuppe

Sommerliche Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum

Pochierter Lachs im Ganzen auf einem Blue Curacao Spiegel

Gebeizter Lammrücken an Zwiebelmarmelade

Meerforelle geräuchert im Ganzen

Involtini von der Maispoularde mit mediterranem

Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tranchen vom Kalbsrücken mit Pfifferlingsragout

und Serviettenknödel

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Champagnerkraut

und Kräuterpüree

Vanillecreme mit Waldbeeren

Creme Brûlée mit Zwetschgenröster

Pro Person

€ 56,00

Grillbuffet OPTI

Variation von Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Cole Slaw Salad

Salat von Mozzarella und Tomaten

Sommerlicher Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Suppe der Saison

Vom Grill:

Marinierte Nackensteaks

Thüringer Bratwürste

Zweierlei marinierte Putensteaks

In Folie gegrilltes Lachsfilet mit Gemüsestreifen

Senf, Ketchup, Barbecuesauce, fruchtiges Chutney

Backkartoffel mit Kräuter- Sauerrahm

Baguette und Brötchenauswahl

Strander Rote Grütze mit Vanillesauce

Topfencreme mit Zwetschgenragout

Pro Person € 41,00

Grillbuffet KORSAR

Verschiedene marinierte Gemüse (Antipasti)

Variation von sommerlichen Salaten mit zweierlei Dressing

Kleine Auswahl an Bruschetta

Gemüse-Couscous Salat

Salat von Tomate, Gurke und Schafskäse

Mediterraner Kartoffelsalat

Pesto-Nudelsalat

Kanarische Kartoffeln

Vom Grill:

Marinierte Spieße von der Poulardenbrust mit pikanter Chilisauce

Lammkoteletts mit Sauce Mojo

Rinderhüftsteak mit BBQ-Sauce

Seehechtfilet mit Gemüse in Folie

Reichhaltige Baguette und Brotauswahl mit Wildkräuterquark

Schokoladenmousse mit Mangocoulis

Panna Cotta mit mazerierten Beeren

Pro Person € 48,50

Grillbuffet TRIAS

Asiatisch gewürzter Glasnudelsalat

Caesar's Salad mit Croûtons

Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette, Champignons, Cherrytomaten und Parmesan

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel-Taboulé

Italienischer Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Kartoffel-Chorizo Suppe

Vom Grill:

Saté von der Poulardenbrust mit Zitronengras-Chilisauce

Gegrillte Scampi mit Basilikum-Tomaten-Vinaigrette

Rinderhüftsteak mit Café de Paris Butter

Salsiccia mit Peperonata

Marinierte Gemüsespieße

Reichhaltige Auswahl an Baguette und Brot mit Kräuter Creme Fraîche

Panna Cotta mit Beerencoulis

Schokoladenmousse mit Crumble

Pro Person € 52,00

Buffet ACQUA international

Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
Ceviche vom Dorsch mit gebratenem Broccolisalat
Asiatisch gewürzter Hähnchensalat mit Sojasprossen
Bulgursalat mit Aubergine und Schafskäse

Hummercremesuppe

Roastbeef rosa gegrillt mit roter Zwiebelmarmelade
Geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen
Zanderfilet auf Champagnerkraut

Duftreis, Rosmarinkartoffeln , Kartoffelpüree
Reichhaltige Brotauswahl

Panna Cotta mit Beeren
Topfenstrudel mit Zwetschgenröster
Schokoladenmousse

Pro Person € 51,50

Holsteiner Buffet

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Wursteinlage

Marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons

Räucherfische aus der Nord- und Ostsee

Melone mit Holsteiner Katenrauchschinken

Verschiedene Saucen

Holsteiner Sauerfleisch mit Mixed Pickles

Party Frikadellen

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

verschiedene frische Salate

Brotauswahl

Geschmorte Deichlammkeule in Kräuterjus

Dorsch- und Lachsfilet auf Gemüse mit Dijon-Senf-Sauce

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Saisongemüse

Reichhaltige Käseauswahl mit Feigensenf

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 39,50

Brunchbuffet

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants,

Wurst- und Käseaufschnitt

Räucherlachs mit Meerrettich

Konfitüren, Honig, Butter

Joghurt, Müsli

Obst, Obstsalat

Warme Eierspeisen

Kalte Vorspeisen wie z.B.

verschiedene Anti Pasti, Tomate-Mozzarella, Blattsalate,

verschiedene Dressings, verschiedene angemachte Salate

Warme Speisen

Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse

und Rosmarinkartoffeln

ACQUAS Pannfisch (verschiedene gebratene Fischfilets)

mit grober Senfsauce und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Mousse au Chocolat

€ 32,50 pro Person

(inkl. Empfangssekt, Orangensaft, Filterkaffee, Kakao und Tee)

Kaffeegedecke

Alle Gedecke inklusive:

-  Filterkaffee / Tee / heiße Schokolade so viel Sie mögen
-  Magnus Imperial feinperlig und/oder still (flaschenweise)
-  Kerzen

	Preise pro Person:
Kaffeegedeck „ACQUA Kuchen“	
 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	€ 11,50
Kaffeegedeck „ACQUA Torte“	
 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	€ 14,00
 1 Stück Torte pro Person	
Kaffeegedeck „ACQUA Imbiss“	
 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	€ 16,50
 Drei halbe belegte Brote (Käse, Salami und Schinken)	
Kaffeegedeck „ACQUA Delikatess“	€ 18,50
 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	
 Drei halbe belegte Brote (Käse, Lachs, Ei, Koch- und Serrano-Schinken)	
Kaffeegedeck „ACQUA Komplette“	€ 20,50
 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	
 Drei halbe belegte Brote (Käse, Salami und Schinken)	
 Teller Suppe (Angebot Jahreszeiten abhängig)	
Belegte Brötchen statt Brote	€ 1,00

Unsere Getränkepauschalen

Genießen Sie mit unseren Getränkepauschalen Ihre „Rundum-Sorglos“ Feier. Ab einer Personenzahl von 45 Erwachsenen bieten unsere Getränkepauschalen Planungssicherheit für Sie und Ihr Budget.

Beide Getränkepauschalen gelten ab Beginn des Abendessens (Aperitif nicht enthalten) bis maximal 05:00 Uhr morgens, oder 8 Stunden.

Getränkepauschale „Basis“

vorab definierte Weine (weiß, rosé und rot), ,
verschieden Biere vom Fass, Pils alkoholfrei, Hefeweizenbier auch alkoholfrei, Sekt, Aperol Spritz, Hugo, Mineralwasser, Softgetränke, Säfte und Schorlen, Kaffee-/Spezialitäten sowie Tee, Digestif nach dem Essen (z.B. Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Ouzo, Jägermeister, Obstler, Williams Birne, Sambuca, Baileys etc.)

ab € 50,00 pro Person



Getränkepauschale „Komplett“

vorab definierte Weine (weiß, rosé und rot), ,
verschieden Biere vom Fass, Pils alkoholfrei, Hefeweizenbier auch alkoholfrei, Sekt, Aperol Spritz, Hugo, Mineralwasser, Softgetränke, Säfte und Schorlen, Kaffee-/Spezialitäten sowie Tee, Digestif nach dem Essen (z.B. Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Ouzo, Jägermeister, Obstler, Williams Birne, Sambuca, Baileys etc.)

Zusätzlich Longdrinks/Cocktails wie Gin Tonic, Cuba Libre und Caipirinha, Mojito

ab € 60,00 pro Person

Hotel

Rauschend feiern – wunderbar träumen!

Um das Rundum-Sorglos-Paket komplett zu machen, übernachten Sie doch einfach nach Ihrer Feier bei uns und bringen Sie auch Ihre Gäste bei uns unter.

Im ACQUA wohnen Sie nicht nur direkt am Meer, Sie können es auch sehen! Unsere 6 verschiedenen Zimmerkategorien bieten Ihnen entweder den direkten Ausblick auf den Hafen, den Strand und die Kieler Förde oder den seitlichen Blick vom Balkon oder von der Terrasse.



Bitte beachten Sie, dass bei Feierlichkeiten, die im Restaurant exklusiv mit Musik und Tanz stattfinden, die 8 an unser Restaurant angrenzenden Zimmer verbindlich für 2 Nächte (Freitag bis Sonntag) durch Sie und Ihre Gäste gebucht werden müssen. Nur so ist gewährleistet, dass sich andere Hotelgäste nicht gestört fühlen und Sie Ihre Feier ohne Umstände bis zum Morgengrauen genießen können.

1 Muschelzimmer à € 135,00 pro Nacht (inkl. Frühstück für 2 Personen)

1 Strandzimmer Superior à € 155,00 pro Nacht (inkl. Frühstück für 2 Personen)

2 Strandzimmer Premium à € 175,00 pro Nacht und Zimmer (inkl. Frühstück für 2 Personen)

3 Yachthafenzimmer à € 155,00 pro Nacht und Zimmer (inkl. Frühstück für 2 Personen)

1 ACQUA Juniorsuite à € 195,00 pro Nacht (inkl. Frühstück für 2 Personen)

Zusatzinformationen

- was man sonst noch so braucht und wissen muss-

Tischdekoration

Gerne sind wir Ihnen bei der Beratung und Bestellung von Blumenarrangements und weiteren Dekorationselementen behilflich und stellen einen Kontakt zu unseren Partnern in der Umgebung her.

Tischwäsche

Gerne decken wir die Tische und Tafeln kostenfrei ohne Tischwäsche und mit unseren Dunicellservietten ein.

Sollten Sie Stoffservietten wünschen, werden diese mit € 1,50 pro Person berechnet, für Tischdecken berechnen wir ebenfalls € 1,50 pro Person.

Menükarten

Gerne erstellen wir Menükarten mit einem Text Ihrer Wahl für Ihre Feier.

Hier stehen Ihnen als Varianten Menükarten in Form unserer „Flaschenpost“, die auf den Tischen aufgestellt werden zum Preis von € 0,50 pro Menükarte oder auch klassische Menükarten zum Preis von € 1,50 pro Karte zur Auswahl.

DJ

Gerne stellen wir den Kontakt zu uns bekannten DJs für Ihre Feier her, bitte sprechen Sie uns an. Sollten Sie einen DJ in Eigenregie beauftragt haben, bitten wir um vorherige Information und Kontaktaufnahme des DJs, um die nötigen Details abzuklären.

Bitte haben Sie Verständnis, dass auch wir als Hotel und Restaurant an die lokalen Lärmschutzbestimmungen gebunden sind, die Bässe müssen ab 24:00 Uhr reduziert werden und auch die Fenster und Türen zur Terrasse müssen geschlossen bleiben.

Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gerne Kuchen und Torten. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, Ihren selbstgebackenen Kuchen mitzubringen. In diesem Fall berechnen wir € 2,50 Teller geld pro Person

Korkgeld

Wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten, wird ein entsprechendes Korkgeld erhoben. Bitte halten Sie hierzu Rücksprache mit unseren Mitarbeitern.

Weißwein 25,00 € pro Flasche

Rotwein 25,00 € pro Flasche

Sekt 25,00 € pro Flasche

Nachtzuschläge

Ab 01.00 Uhr berechnen wir 35,00 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Preisabweichungen oder Änderungen behalten wir uns vor.

Tagungen und Meetings

Wussten Sie, dass man bei uns im ACQUA nicht nur rauschende Feste feiern, sondern auch wunderbar arbeiten und tagen kann? Genießen Sie die inspirierende Frische der Ostsee und planen Sie Ihr Meeting in unserem „Kaminzimmer“.

Moderne Tagungstechnik, wie Beamer, Leinwand, Flipchart, Metaplanwand und Moderatorenkoffer steht Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.



Unser Kaminzimmer kann für kleine Meetings oder für Veranstaltungen ohne Verpflegung gemietet werden. Die Raummiete beträgt hier ab € 150,00 (je nach Aufwand, Dauer und anderen Rahmenbedingungen). Eventuelle Getränke werden in diesem Fall à la Carte nach Verbrauch berechnet.

Für größere Gruppen eignet sich unser Yachthafenzimmer, dass, wenn es nicht abgetrennt ist, einen Teil unseres Restaurants bildet.
Die Raummiete beträgt hier ab € 450,00.

Unsere Tagungspauschalen

Tagungspauschale „ACQUA“

- Tagungsraum mit der gewünschten Bestuhlung und Technik
- Schreibblock - und Stift für jeden Tagungsteilnehmer
- Mineralwasser, Apfelsaft sowie frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Tees im Tagungsraum in unlimitierter Menge
- Kreativpause am Vormittag mit frischem Obst der Saison und Joghurt
- Business-Lunch in Form eines 2-Gang Menüs nach Tagesangebot des Küchenchefs mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Kreativpause am Nachmittag mit wechselnden süßen Leckereien
- Buchbar ab 6 Personen

Pro Tagungsgast und Tag € 52,00

Tagungspauschale „ACQUA PLUS“

- Tagungsraum mit der gewünschten Bestuhlung und Technik
- Schreibblock - und Stift für jeden Tagungsteilnehmer
- Mineralwasser, Apfelsaft sowie frisch gebrühter Kaffee und eine Auswahl erlesener Tees im Tagungsraum in unlimitierter Menge
- Kreativpause am Vormittag mit frischem Obst der Saison und Joghurt
- Business-Lunch in Form eines 2-Gang Menüs nach Tagesangebot des Küchenchefs mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Kreativpause am Nachmittag mit wechselnden süßen Leckereien
- Business-Dinner in Form eines 3-Gang Menüs nach Tagesangebot des Küchenchefs mit 3 Hauptgängen zur Wahl
- Buchbar ab 6 Personen

Pro Tagungsgast und Tag € 82,00

Extras für Ihre Tagung

Begrüßungskaffee zu Beginn mit pro Person drei Minicroissants, Butter und Konfitüren	6,00 € pro Person
1/2 belegtes Brötchen	2,50 € pro Stück
Obstkorb für 6 Personen	15,00 € pro Stück
Gebäckteller	5,00 € pro Teller
Frisch gebackene Waffeln mit Schlagsahne und heißen Kirschen	5,00 € pro Person
„Nervennahrung“ Verschiedene Nüsse und Trockenfrüchte für zwischendurch	4,00 € pro Person
Gemüsesticks mit Dips - die gesunde Knabberei aus Rohkost für zwischendurch oder als Ergänzung für Ihre Kreativpause	3,00 € pro Person

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Tagungs- und Übernachtungsangebot und erstellen Ihnen bei Bedarf auch Ideen für ein passendes Rahmenprogramm.

Ihr Weg zu uns

Aus Hamburg kommend auf der A7 Richtung Flensburg – Bordesholmer Dreieck abzweigen auf die A215 in Richtung Kiel. Kurz vor dem Autobahnende Kiel rechts abzuweichen auf die B503 in Richtung Eckernförde/Schilksee über die Holtenauer Hochbrücke – der B503 folgen bis zu der Abfahrt Strande (rechts) – am Kreisverkehr die erste Abfahrt nehmen und dann nach ca. 200m die erste Möglichkeit links in die Strandstraße.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.
5. Einkalkulierte Raummieten für Veranstaltungen bei Abnahme von Speisen, Getränken oder Pauschalen:

Gesamtes Restaurant inkl. vorgelagerter Terrasse:	€ 3500,00
Yachthafenzimmer inkl. vorgelagerter Terrasse:	€ 1500,00
Yachthafenzimmer ohne vorgelagerte Terrasse:	€ 1000,00
Eine unserer Terrassen zur Exklusivnutzung:	€ 500,00
Kaminzimmer:	€ 150,00

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbaren bzw. geltenden Preisen des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.
3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nr. 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern bzw. ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein Rücktritt des Kunden von der mit dem Hotel geschlossenen Vertrag oder Vereinbarung (E-Mail, Fax, Telefonisch) bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels bis spätestens 6 Monaten vor der Veranstaltung. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die Raummiete aus Nummer 2 Absatz 5 sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag/Vereinbarung schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag/Vereinbarung zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum Raummietpreis (Nr. 2 Satz 5), 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt Raummiete und 85% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
7. Ab 15 Personen gilt auch eine A la Carte-Reservierung im Restaurant als Veranstaltung. Eine kostenfreie Stornierung kann bis 24 Stunden vor dem Restaurantbesuch vorgenommen werden. Andernfalls fällt eine Pauschale in Höhe von EUR 10,00 pro Gast an.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Sofern schriftlich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. der Person des Kunden oder des Zwecks seines Aufenthaltes, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Später eingehende Verringerungen können preislich nicht berücksichtigt werden.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungs-einrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.