

Veranstaltungen direkt am Strander Strand



Es gibt viele Anlässe im Leben, die es wert sind, gefeiert zu werden. Ob mit Meerblick, mit Tanzfläche, als individuelles Menü 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 können.

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 gerne für jegliche Art von Veranstaltung zur Verfügung.

Wir richten aus:

- Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern
- Tagungen / Meetings
- Jubiläen / Firmenfeiern
- Taufen, Konfirmationen und Trauerfeiern

Unsere Veranstaltungsräume sind mit bis zu 100 Personen buchbar, sodass 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



Yachthafenzimmer
bis 50 Personen



ACQUA Relax
bis 12 Personen

g



Wintergarten
bis 25 Personen



Kaminzimmer
bis 20 Personen

Empfang

Für Ihren Empfang planen wir bei uns ca. „45 Minuten“ ein, in denen wir Ihnen gerne Ihre Getränkeauswahl servieren.

„ACQUA “

Rüdesheimer Winzer Sekt, Bier vom Fass – 1 Sorte, alkoholfreier Fruchtcocktail „Solero“, Orangensaft,
€ 10,50 pro Person inkl. Nachschenken

„ACQUA Deluxe“

Rüdesheimer Winzer Sekt, alkoholfreier Fruchtcocktail „Solero“, Orangensaft
dazu eine Auswahl an Fingerfood
€ 19,50 pro Person inkl. Nachschenken

„ACQUAs Winterzauber“

Glühwein (auf Wunsch mit Schuss und Rumrosinen), alkoholfreier Punsch und Orangensaft
€ 9,50 pro Person inkl. Nachschenken

Zu Ihrem Empfang bieten wir Ihnen gerne folgende Aperitifs zusätzlich an:

Mit Alkohol	Alkoholfrei
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry	Ipanema Ginger Ale, Brauner Zucker, Limette
Aperol Spritz Aperol, Secco, Mineralwasser	Pink Tonic Cocktail Grapefruit, Rosmarin, Tonic Water
Mango-Maracuja Spritz Mango- Maracuja Saft, Secco, Lillet	Summer Kiss Orangensaft, Mandelsirup, Sahne
Hugo Holundersirup, Secco, Minze	
Gerd, der Kumpel von Hugo Basilikum, Erdbeere, Limettensirup und Secco	
jeweils pro Gast 2,90€ zusätzlich	jeweils pro Gast 2,50€ zusätzlich

Unsere Getränkepauschalen à 7 Stunden

Getränkepauschale Basic

vorab definierte Weine (weiß, rosé und rot),
verschiedene Biere vom Fass, Pils alkoholfrei, Hefeweizen auch alkoholfrei, Sekt,
Mineralwasser, Softgetränke, Säfte und Schorlen, Kaffee-/Spezialitäten, sowie Tee und ein
Digestif nach dem Essen (drei Sorten nach vorheriger Absprache)

ab € 68,00 pro Person



Getränkepauschale Deluxe

vorab definierte Weine (weiß, rosé und rot), ,
verschieden Biere vom Fass, Pils alkoholfrei, Hefeweizen auch alkoholfrei, Sekt,
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry, Mineralwasser, Softgetränke, Säfte und Schorlen,
Kaffee-/Spezialitäten
sowie Tee, ein Digestif nach dem Essen (3 Sorten zur Auswahl nach vorheriger Absprache)
Zusätzlich Longdrinks wie Gin Tonic, Cuba Libre und Caipirinha, Mojito

ab € 78,00 pro Person

Menü, Buffet oder vielleicht ein BBQ?

Frühlingsmenü

Wildkräutersalat

mit Roter Zwiebelmarmelade an Aprikosenragout

Bärlauch Cremesuppe

mit Garnelenspieß

Saltimbocca

mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Süßkartoffel-Gnocchi

Creme Brûlée

mit Rharbarberragout

Sommermenü

Gebratene Garnelen und Jakobsmuschel

an Wakamesalat und Limettenkaviar

Gazpacho

mit Kräuteröl

Gebratene Entenbrust

mit Ingwer-Honig mariniert an Karotten-Selleriegemüse, Kartoffelpüree und Jus

Kokos-Chia-Pudding

mit Beeren

Herbstmenü 1

Rote-Beete Carpaccio

mit Fetakäse, Walnüssen, Feldsalat und Balsamico-Honig dressing

Aufgeschlagene Kürbissuppe

mit gerösteten Kernen und Kürbisöl

Gebratener Rehrücken

an Pastinaken-Kartoffelpüree, Grillgemüse, Steinpilzen und Jus

Dunkles Schokoladencremeux

mit Mango Chutney und Himbeercoulis

Herbstmenü 2

Baby Leaf Salat

mit Aprikosenragout

Maronen-Cremesuppe

mit Croutons und Kresse

Gebratenes Lammfilet

an Waldpilzrisotto

Creme Brûlée von der Tonkabohne

mit Eis

Wintermenü

Geräucherte Entenbrust

an Wildkräutersalat und Preiselbeer Creme

Waldpilzcreme

mit Rehschinken

Gebratener Hirschrücken

mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Rote-Beete-Ragout

Panna Cotta

mit Himbeer-Coulis

Vegetarisches Menü

Baby Leaf Salat

mit Zwiebelmarmelade

Tomaten-Orangencremesuppe

Waldpilzrisotto

Erdbeersorbet

mit Orangenragout

Unsere Buffets ab 25 Personen

Buffet Mediterraneo

Mediterraner Rucola Salat
(Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Kichererbsen, gehobelter Parmesan)
Geschmorter Chicorée mit Serranoschinken und Kräuteröl
Caprese Salat mit Mozzarella, Basilikum Pesto und Pinienkernen
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Balsamico

Pollo Tonato mit Kapern-Thunfischcreme
Variation von Bruschetta (Tomaten, Serranoschinken, Oliven, Räucherlachs)
Minestrone oder Gazpacho
Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Fenchel-Safrangemüse
Piccata von der Poularden Brust mit mediterranem Gemüse
Saltimbocca a la romana mit Ratatouille

Gnocchi Salbeibutter
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch
Kartoffelgratin
Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsorten
Brotauswahl

Tiramisuf
Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person: 70€

Mögliche Alternativen oder Extras:

Involtini von der Maispoularde mit mediterranem Gemüse	8,50€
Crème Brûlée mit ErdbeerCoulis	5,00€

Grillbuffet Opti

Caesar Salat mit Croutons
Cole Slaw Salat
Caprese Salat mit Mozzarella, Basilikum Pesto und Pinienkernen
Sommerlicher Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat (getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Oliven und Rucola
Suppe der Saison

Vom Grill
Marinierte Nackensteaks
Thüringer Bratwürste
Zweierlei marinierte Putensteaks
In Folie gegrilltes Lachsfilet mit Gemüsestreifen
Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, fruchtiges Chutney

Backkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm
Baguette und Brötchenauswahl

Strander Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronen-Creme Brûlée

Preis pro Person: 61€

Mögliche Alternativen oder Extras:

Rinderhüftsteaks	4,50€
Rumpsteaks	7,00€
Entrecote	7,00€
Marinierte Gemüsespieße	3,00€
Gegrillte Scampi mit Zitronendressing	5,00€
Rosmarinkartoffeln	2,00€
Halloumi	3,00€
Tofu	2,00€
Fetakäse	6,00€
Chorizo Wurst	3,00€
Kartoffelgratin	3,00€
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat, Walnüssen und Ahorn-Balsamico Dressing oder Preiselbeeren	10,00€

Grillbuffet Korsar

Verschiedenes mariniertes Gemüse (Antipasti)
Variation von sommerlichen Salaten mit Dressing
(Wildkräutersalat mit Feta, Erdbeeren und Limetten)
Blattsalat mit Grillgemüse
Kleine Auswahl an Bruschetta
(Tomate, Avocado, Räucherlachs)
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
Marinierte Lammkoteletts
Rinderhüftsteak mit BBQ-Sauce
Lachsfilet mit Gemüse in Folie
Kräuterbaguette und Brotauswahl mit Wildkräuterquark

Schokoladenmousse mit Mango Coulis
Panna Cotta mit Beeren

Preis pro Person: 70€

Mögliche Alternativen oder Extras:

Rumpsteaks	7,00€
Entrecôte	7,00€
Marinierte Gemüsespieße	3,00€
Gegrillte Scampi mit Zitronendressing	5,00€
Rosmarinkartoffeln	2,00€
Halloumi	3,00€
Tofu	2,00€
Fetakäse	6,00€
Chorizo Wurst	3,00€
Kartoffelgratin	3,00€
Salsiccia mit Peperonata	6,00€
Creme Brûlée mit Erdbeere Coulis	5,00€

Brunch Buffet

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Toast, Knäckebrot
Wurst- und Käseaufschnitt
Räucherlachs mit Meerrettich
Konfitüren, Honig, Butter und Margarine
Frischkäse Aufstrich
Joghurt, Cornflakes und Müsli,- Toppings
Kleines Gebäck
Verschieden angemachte Salate – Fleischsalat, Geflügelsalat
Frisches Obst, Obstsalat, Schnibbelgrün (Tomate, Gurke, Paprika)
Warme Eierspeisen - Rührei, gebratener Speck, gekochte Eier

Kalte Vorspeisen z.B.

verschiedene Antipasti, Tomate-Mozzarella, Blattsalate,
verschiedene Dressings

Warme Speisen

Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

ACQUAS Pannfisch (verschiedene gebratene Fischfilets)
mit Dijon Senfsauce und Salzkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanille Sauce
Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 42,50€
(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)	€ 18,50
Kaffeegedeck „ACQUA Torte“	
☉ 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	€ 20,50
☉ 1 Stück Torte pro Person	
Kaffeegedeck „ACQUA Imbiss“	
	€ 21,50
☉ 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	
☉ Drei halbe belegte Brote (Käse, Salami und Schinken)	
Kaffeegedeck „ACQUA Delikatesse“	€ 23,00
☉ 2-3 Sorten Kuchen (Butterkuchen, weitere nach Tagesangebot)	
☉ Drei halbe belegte Brote (Käse, Lachs, Ei, Koch- und Serrano-Schinken)	
Kaffeegedeck „ACQUA Komplette“	
	€ 26,00
☉ 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



Rauschend feiern – wunderbar träumen!

Bei Feierlichkeiten, die in unserem Restaurant mit Musik und Tanz stattfinden, reservieren wir immer unsere 8 an unser Restaurant angrenzenden Zimmer verbindlich für 2 Nächte. Damit gewährleisten wir, dass Sie unbeschwert bis zum Morgengrauen Ihre schöne Feier genießen können.

Diese Zimmer reservieren wir ihnen gerne:

1	Muschelzimmer	bis zu 2 Personen
1	Strandzimmer Superior	bis zu 2 Personen
2	Strandzimmer Premium	bis zu 4 Personen
3	Yachthafenzimmer	bis zu 4 bis 5 Personen
1	ACQUA Juniorsuite	bis zu 4 Personen



-Was man sonst noch so braucht und wissen muss-

Tischdekoration

Auch bei der Beratung und Bestellung von Blumenarrangements und weiteren Dekorationselementen unterstützen wir Sie gern 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 Duni Servietten ein.

Wünschen Sie weiße Tischdecken? Gerne stellen wir die bereit und berechnen hierfür € 2,50 pro Person.

Menükarten

Sie wünschen Menükarten mit einem Text Ihrer Wahl für Ihre Feier?

Hier stehen Ihnen Menükarten in Form unserer „Flaschenpost“, die auf den Tischen aufgestellt werden zum Preis von € 2,50 pro Menükarte.

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 € 4,50 Tellergerichte 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. Flasche 25,00 €

Nachtzuschläge

Ab 01.00 Uhr berechnen wir 55,00 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Preisabweichungen oder Änderungen behalten wir uns vor.