

**LEONARDO**

*Hotel*

**BANKETTMAPPE**

**Leonardo Hotel  
Wolfsburg**



## Leonardo Wolfsburg City Center

Inhaltsverzeichnis	2
Herzlich Willkommen	3

### Meetings und Events

Veranstaltungsraum Übersicht	4
Getränkepauschalen	5
Buffets	6-7
Menüs	8
Lunchbuffet	9-12
Kuchen & Torten	13

### Ansprechpartner

	14
--	----

So finden Sie uns	15
-------------------	----

Schlusswort	16
-------------	----

# HERZLICH WILLKOMMEN

Das einzige Hotel mit Pool im Wolfsburger Stadtzentrum: Das Team des Leonardo Wolfsburg City Center heißt Sie herzlich in der niedersächsischen Automobil-Metropole willkommen. Das Hotel befindet sich im Stadtzentrum und ist nur wenige Minuten vom Hauptbahnhof, der Volkswagen Zentrale und dem Museum für moderne Kunst gelegen.

Um Ihnen noch mehr Komfort und Veranstaltungsfläche bieten zu können, haben wir uns 2019 um 131 Zimmer erweitert, sodass Sie nun 343 Zimmer in neuem Design mit warmen Farbtönen erwarten. Zusätzlich haben wir unseren Konferenzbereich auf eine Gesamtfläche von über 400 m<sup>2</sup> ausgebaut. Ihnen stehen 92 hoteleigene Parkplätze zur Verfügung. Die neuen Veranstaltungsräume sind nicht nur befahrbar, sondern auch tageslichtdurchflutet und bieten Tagungskapazitäten für bis zu 200 Personen. Das Frühstücks-Restaurant und die einzigartige Open Lobby Hotelbar sorgen im Leonardo Wolfsburg City Center für Ihr leibliches Wohl, Entspannung finden Sie im hoteleigenen Pool- & Saunabereich.

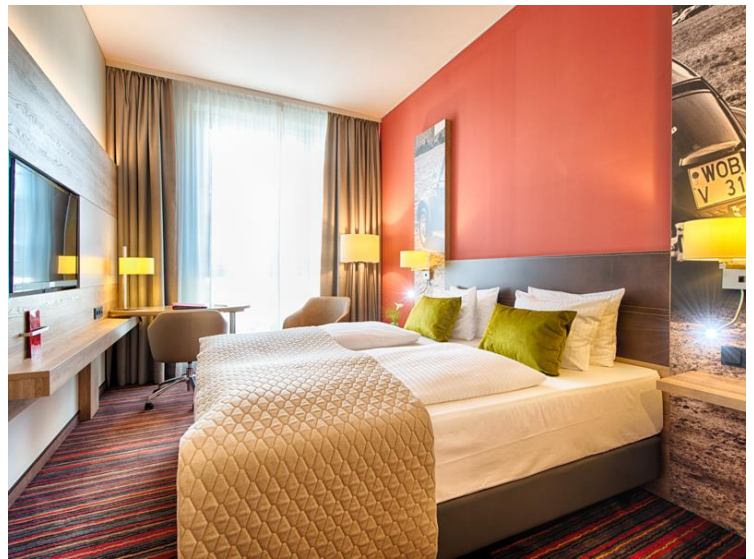


Sabrina Dossow  
Operations Manager





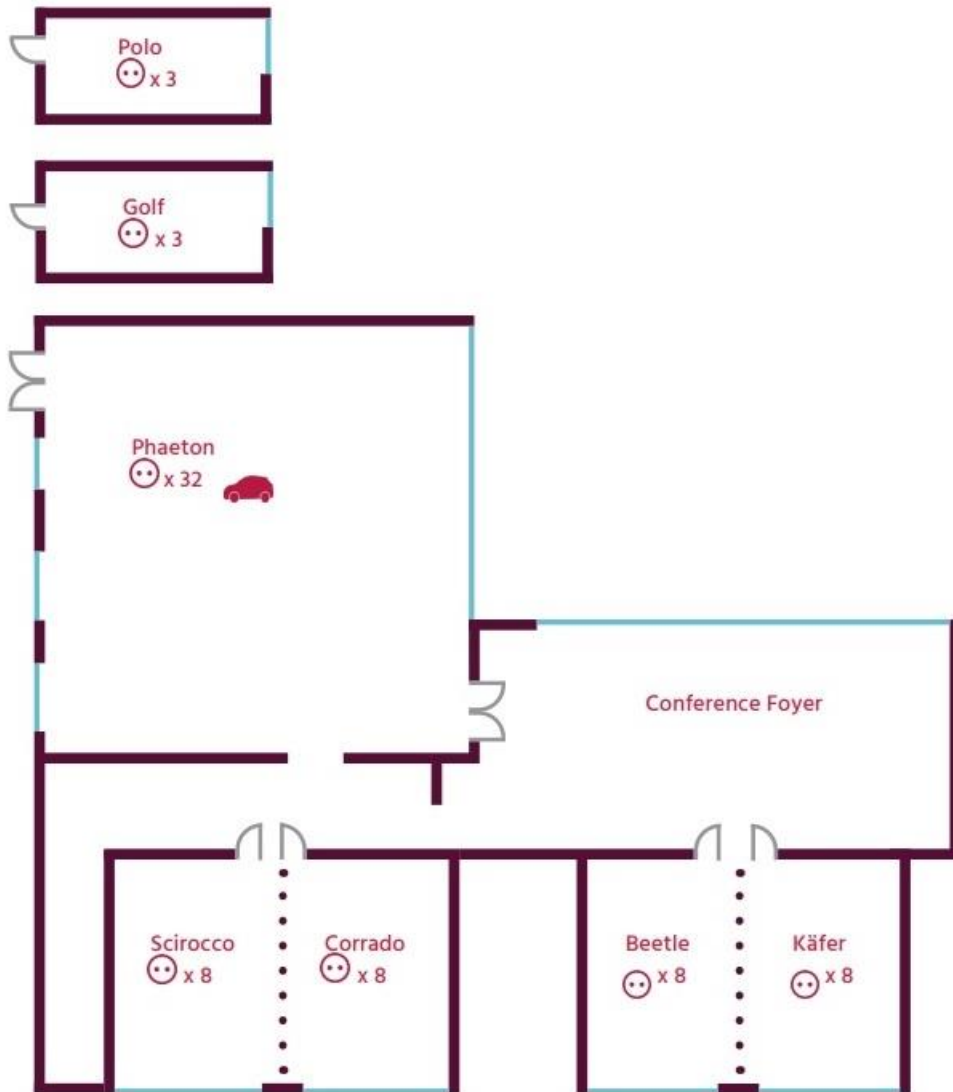








# MEETINGS UND EVENTS



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

Die Getränkepauschalen sind für 3 Stunden ab Beginn der Veranstaltung kalkuliert

## Getränke Pauschale 1

Bier vom Fass,  
Alkoholfreies Bier,  
Weizen (hell, dunkel,  
alkoholfrei)

Weißwein, Rotwein  
(Hauswein)

Softgetränke (Coca Cola,  
Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Säfte (Orangensaft,  
Apfelsaft) Mineralwasser  
(Apollinaris, Apollinaris Vio)

**38,50 Euro p.P.**

## Getränke Pauschale 2

Bier vom Fass Bitburger,  
Alkoholfreies Bier Weizen  
(hell, dunkel, alkoholfrei)

Softgetränke (Coca Cola,  
Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Säfte (Orangensaft,  
Apfelsaft)

Mineralwasser (Apollinaris,  
Apollinaris Vio)

**32,50 Euro p.P.**

## Getränke Pauschale 3

Softgetränke (Coca Cola,  
Fanta, Sprite, Apfelschorle)

Säfte (Orangensaft,  
Apfelsaft)

Mineralwasser (Apollinaris,  
Apollinaris Vio)

**28,00 Euro p.P.**

Jede weitere 1 Stunde  
9,00 Euro pro Person

Jede weitere 1 Stunde  
7,00 Euro pro Person

Jede weitere 1 Stunde  
5,00 Euro pro Person



## Buffet 1

Niedersächsische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Tomate mit Mozzarella & frischem Basilikum Carpaccio

Kleines saisonales Salatbuffet mit verschiedenen  
Dressings, Brotvariation & Butter

\*\*\*

Schweinemedallions auf Bohnenvariation und Salzkartoffeln

Rotbarschfilet mit Rahmspinat an Basmatireis

Pesto Pasta mit Kirschtomaten

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce Obstsalat mit frischer Minze

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

**38,00 Euro p.P.**

## Buffet 2

Tomatenessenz mit Steinpilzraviolie

\*\*\*

Vitello Tonnato

Anti Pasti

Schinkenauswahl an Honigmelone

saisonales Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Brotvariation mit Frischkäse & Butter

\*\*\*

Hähnchen Piccata Milanese auf Ratatouille, dazu Gratin Dauphinoise

Kabeljaufilet auf Paprikagemüse und Pasta

Risotto mit Pilzen

\*\*\*

Schokoladencreme

Tiramisu

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

**42,00 Euro p.P.**

# MENÜ VARIATIONEN

## Menü 1

Brokkolirahmsüppchen  
oder kleiner saisonaler Salat

\*\*\*

Schweinefilet mit Kräuterkruste und  
Portweinjus an Rosmarinkartoffeln, dazu  
mediterranes Gemüse

oder

Dorschfilet auf Schmorgurken  
und Kartoffelgratin

oder

Pasta mit Kirschtomaten, Pesto  
und Rucola

\*\*\*

Zweierlei Parfait von Schokolade  
mit frischen Früchten

**34,00 Euro pro Person**

## Menü 2

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen  
oder

Italienische Anti-Pasti Variation

\*\*\*

Hähnchen Piccata Milanese an Ratatouille  
und Kartoffelgratin

oder

Ganze Dorade mit Rosmarin-Polenta und  
Tomatensalsa

oder

Cannellonie gefüllt mit Ricotta  
und Spinat

\*\*\*

Variation von Beeren

**38,00 Euro pro Person**

## Buffet Auswahlmöglichkeiten

<b>Kategorie 1</b>	<b>36,00 € p.P.</b>
<b>Kategorie 2</b>	<b>42,00 € p.P.</b>
<b>Gemischte Auswahl</b>	<b>39,00 € p.P.</b>

Kinder unter 6 Jahren sind von Haus eingeladen,  
Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren zahlen nur die Hälfte

## Im Angebot sind nach Wahl enthalten:

- Eine Suppe
- Zwei Vorspeisen und zwei Hauptgänge
- Zwei Desserts

Zudem servieren wir:

- Frische & angemachte Salate mit verschiedenen Dressings
- Brotkorb & Butter

# BUFFET AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

## Bitte wählen Sie Ihre Suppe

jede weitere Komponente 4,00 Euro pro Person

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Tomatencremesuppe
- Tomatenessenz mit Steinpilztaschen
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich
- Gulaschsuppe

## Bitte wählen Sie Ihre zwei Vorspeisen

jede weitere Komponente 5,00 Euro pro Person

- Carpaccio
- Schinkenspezialitäten an Honigmelone
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Vitello Tonnato
- Räucherfischvariation mit Lachs und Sahne-Meerrettich



# BUFFET AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

**Bitte wählen Sie Ihre zwei Hauptgänge (zu allen Hauptgängen servieren wir die passende Sauce)**

jede weitere Komponente 6,00 Euro pro Person (Kategorie 1)

jede weitere Komponente 7,00 Euro pro Person (Kategorie 1)

## **Fleisch Kategorie 1**

- Putenrollbraten
- Schweinefilet im Ganzen gebacken
- Schweinenackenbraten
- Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce

## **Fleisch Kategorie 2**

- Roastbeef im ganzen gegart
- Kalbsbäckchen

## **Fisch Kategorie 1**

- Zanderfilet
- Kabeljaufilet

## **Fisch Kategorie 2**

- Lachsfilet
- Doradenfilet

## **Vegetarisch**

- Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Pasta mit Kirschtomaten und Pesto
- Risotto mit Waldpilzen

# BUFFET AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

## Bitte wählen Sie Ihre zwei Sättigungsbeilagen

jede weitere Komponente 3,00 Euro Person

- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln
- Gratin Dauphin Oise
- Tagliatelle
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Basmatireis
- Wildreis
- Semmelknödel

## Bitte wählen Sie Ihre zwei Gemüsebeilagen

jede weitere Komponente 3,00 Euro Person

- Grüne Bohnen
- Wurzelgemüse
- Rahmwirsing\*
- Kaisergemüse
- Broccoli
- Bohnen im Speckmantel
- Blattspinat
- Apfelrotkohl

\*Saisonbedingt

## Bitte wählen Sie Ihre zwei Desserts

jede weitere Komponente 4,00 Euro pro Person

- Frischer Obstsalat
- Mousse von heller und dunkler Schokolade
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Tiramisu
- Creme brûlée
- Bayrisch Creme

# KUCHEN & TORTEN

## **Kuchen\***

pro Stück 3,00 Euro                      12 Stück = 36,00 Euro

(Apfelkuchen, gedeckter Apfelkuchen, Käsekuchen, Käsekuchen mit Aprikosen, gemischter Obstkuchen, Apfelkuchen für Diabetiker, Käsekuchen für Diabetiker)

## **Sahnetorten\***

pro Stück 3,50 Euro                      16 Stück = 56,00 Euro

(Ananas-Joghurt-Torte, Eierlikörtorte, Erdbeer-Sahne-Torte, Himbeer-Käse-Sahne-Torte, Käse-Sahne-Torte, Mandarinen- Käse-Sahne-Torte, Maracujatorte, Marzipan-Creme-Torte, Nuss-Sahne-Torte, Schoko-Royal-Torte, Schwarzwälder-Kirsch-Torte)

## **Trocken- und Blechkuchen\***

pro Stück 2,70 Euro                      12 Stück = 32,40 Euro

Nuss-Schoko-Kuchen, Marmor-Napfkuchen

pro Stück 2,50 Euro                      30 Stück = 75,00 Euro

Streuselkuchen, Mandelblechkuchen, Butterapfel

## **Spezialtorten\***

pro Stück 4,00 Euro                      14 Stück = 56,00 Euro

Rüblitorte, Sachertorte

pro Stück 3,50 Euro                      18 Stück = 63,00 Euro

Frankfurter Kranz, Mokkafranz

## **Diabetiker Tortenmix\***

pro Stück 4,00 Euro                      16 Stück = 64,00 Euro

(Stracciatella, Pfirsich-Melba, Nuss-Sahne, Johannisbeere-Käse-Sahne)

## **Kuchen von frischen Früchten nach Jahreszeit\***

pro Stück 3,00 Euro                      12 Stück = 36,00 Euro

(Blaubeerkuchen, Erdbeerkuchen, Kirschkuchen, Pflaumenkuchen)

\*Verfügbarkeit auf Anfrage





## Anreise mit den Nah- & Fernverkehrsmitteln

### Bahn

Reisen Sie per Bahn, bringt Sie ab dem Hauptbahnhof der Bus 203 vom Wolfsburger ZOB in 5 Minuten zur Station »Wolfsburg Kunstmuseum«, und von dort aus sind nur noch 500 m zum Hotel zu laufen. Natürlich können Sie sich auch bequem ein Taxi am Hauptbahnhof nehmen, dieses benötigt nicht mehr als 10 Minuten zu uns.

## Anreise mit dem PKW

### Von Hannover über die A2

Von der A2 auf die A39 Richtung A39, dann Ausfahrt 5 bis Braunschweiger Str. in Wolfsburg nehmen, auf A39 Ausfahrt 5 nehmen, Braunschweiger Str. bis Rathausstraße folgen

### Von Berlin über die A2

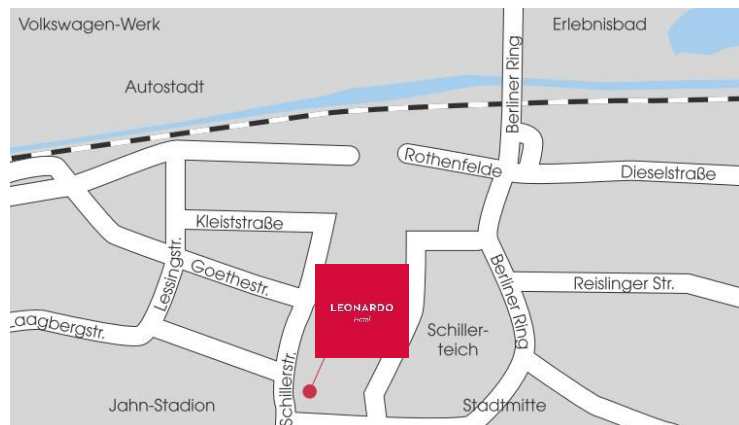
Von B2/B5 A 100 nehmen, A115/E51 und A2 bis Braunschweiger Str. in Wolfsburg nehmen, auf A39 Ausfahrt 5 nehmen, Braunschweiger Str. bis Rathausstraße folgen


### Von Hamburg über A7 und A2

Von der A7 und A2 bis Braunschweiger Str. in Wolfsburg nehmen, auf A39 Ausfahrt 5 nehmen, Braunschweiger Str. bis Rathausstraße folgen

### Von Nürnberg über A7 und A9

Von der Rothenburger Str und Frankenschneidweg folgen, A9, A14 und A2 bis Braunschweiger Str in Wolfsburg nehmen, auf A39 Ausfahrt 5 nehmen und Braunschweiger Str. bis Rathausstraße folgen





Bei uns ist Ihre Veranstaltung  
in den besten Händen. Wir sind täglich von  
Montag bis Freitag 08:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
für Sie erreichbar!

