



Speisen und Getränke

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Speisen- und Getränkeangebot vorstellen. Werfen Sie auch einen Blick in unsere Mappe „Ergänzende Speisen“, falls Sie bei den Beispielen für unsere Menüs oder Buffets nicht fündig werden. Wir unterbreiten wir Ihnen gerne auch individuelle Vorschläge, passend zu Ihrem Anlass und nach Ihren persönlichen Wünschen. Darüber hinaus bieten wir Ihnen ebenfalls gerne vegane Alternativen an – bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung einen entsprechenden Hinweis. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch die Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Bitte teilen Sie uns diese im Voraus mit.

Bei weiteren Fragen zu unserem gastronomischen Angebot wenden Sie sich an unsere Gastronomie-Direktion unter gastroonomie.ahh@atlantic-hotels.de. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Unser Tipp:

ATLANTIC Hotel Heidelberg Cocktail-Bike

Überraschen Sie Ihre Gäste mit eiskalten Drinks von unserem Cocktail-Bike!

Sprechen Sie uns für Ihr individuelles Angebot gerne an.



MENÜS

Unser Küchenteam geht gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und ist Ihnen bei der Zusammenstellung der Gänge behilflich. Nachfolgend sind drei Beispiele für unsere Menüs aufgeführt. Die Menüs sind ab 10 Personen buchbar.

Menü 1

Römersalatherzen mit Caesar Dressing / marinierte Anchovis /
Pecorino / Knoblauchbrösel

Saisonale Suppe

Maishuhnbrust mit Salbei und Rohschinken gebraten /
Schmorgemüse / Basilikumpesto / Gnocchi

If you like Piña Colada – Ananas, Kokosnuss und Rum

€ 72,00 pro Person

€ 60,50 pro Person ohne Suppe

Menü 2

Carpaccio vom Weiderind mit Senfkörnermarinade /
Ochsenschwanzkrokette / Pfefferschmand / Essigschalotten

Saisonale Suppe

Konfiertes Lachsfilet / Garnelen / Kräuter-Weißweinsauce /
Esterházygemüse / Petersilienkartoffeln

Kaffee Royal – Hausröstung, Dulce de Leche und Kalamansi

€ 83,00 pro Person

€ 71,50 pro Person ohne Suppe

Menü 3

Mousse vom Ziegenfrischkäse mit mediterraner Würze /
Grillgemüse-Kompott / knusprige Brotchips / Chili-Honig / Rucola

* * *

Saisonale Suppe

* * *

Am Stück gebratenes Filet vom Weiderind /
feines Schmorstück in Burgunderessigjus / saisonales Gemüse /
Kartoffel-Selleriepüree

* * *

Variation von der Schokolade –
Schokolade, Salzkaramell und Passionsfrucht

€ 89,00 pro Person

€ 77,50 pro Person ohne Suppe

BUFFETS

Dinnerbuffets sind eine gute Alternative zum klassischen Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die Ihnen unser Küchenteam frisch und kreativ zubereitet. Folgen Sie den beiden Empfehlungen unseres Küchenchefs oder fragen Sie nach Ihrem individuellen Themenbuffet. Ab 25 Personen buchbar.

Buffet

Ofenfrisches Baguette

Saisonale Blatt-, Pflück- und Rohkostsalate

Croûtons, Kerne und Nüsse

Balsamico-Vinaigrette, Honig-Senf-Dressing,
Kräuter-Joghurtdressing

Karottensalat

Gurken-Dill-Salat

feiner italienischer Nudelsalat mit Oliven,
Tomate und Mozzarella

Saisonale Suppe

Gebratene Maishuhnbrust
Geflügelrahmsoße mit Sherry, gebratene Pilze,
saisonales Gemüse, Gnocchi

Rotbarschfilet nach Grenobler Art
mit brauner Butter, Tomaten und Kapern,
gedämpfter Wurzelspinat, Risotto

Lasagne von saisonalen Gemüsen
und zarten Alblinsen, Kräuterpesto

Saisonales Dessertbuffet

€ 71,50 pro Person

Fingerfood-Buffer

Gekühlt:

Lachstartar mit Gurke und Frischkäse

Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Thunfisch-Tataki mit Soja und Avocado

Ziegenfrischkäse-Praline

Warm:

Falafel mit Hummus

Kokos-Garnele mit Kreolischer Soße

Ochsenchwanzkrokette mit Meaux Senf

Gebackene Wachtelpraline mit Zwiebelchutney

€ 42,20 pro Person

Dessertbuffer

Kleine Köstlichkeiten
aus unserer ATLANTIC Pâtisserie

€ 15,50 pro Person

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Black Forest Mineralwasser Still	0,75 l	€ 9,50
Peterstaler Gourmet Mineralwasser Medium	0,75 l	€ 9,50
Afri Cola, Afri Cola sugar free, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,2 l	€ 4,50
Vaihinger Säfte & Nektar		
Apfel klar, Maracuja, Orange, Rhabarber	1,0 l	€ 10,50
Vaihinger Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	€ 4,90

Bier

Beck's Pils	0,3 l	€ 4,80
Beck's Pils	0,4 l	€ 5,60
Waldhaus „ohne Filter“ Naturtrüb	0,3 l	€ 5,20
Waldhaus „ohne Filter“ Naturtrüb	0,4 l	€ 6,00
Franziskaner Hefeweizen, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 l	€ 6,60

Sparkling

ATLANTIC Hotel Haussekt	0,75 l	€ 39,00
Van Nahmen Apfel-Quitte (alkoholfrei)	0,75 l	€ 32,00
Reserve Brut, Weingut von Buhl	0,75 l	€ 65,00
Rosé Brut, Weingut von Buhl	0,75 l	€ 69,00
Laurent-Perrier La Cuvée Brut, Frankreich	0,75 l	€ 89,00
Perrier-Jouet Grand Brut Champagner	0,75 l	€ 95,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut, Frankreich	0,75 l	€ 165,00

Heißgetränke

Espresso	€ 3,50
Espresso doppelt	€ 5,10
Kaffee / Café Crema	€ 4,10
Espresso Macchiato	€ 4,10
Cappuccino	€ 5,10
Latte Macchiato	€ 5,50
Heiße Schokolade	€ 5,90
Tasse Tee	€ 7,50

Weine

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht unserer ATLANTIC Hotels Weinwelt zu.
Bitte beachten Sie, dass bei der Bestellung von Weinen eine gewisse Vorlaufzeit benötigt wird.

Getränkepauschalen

Zum Empfang Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen zwei Varianten an:

- **Sektempfang** mit 1 Glas ATLANTIC Hotel Haussekt € 9,00 pro Person
- **Champagnerempfang** mit 1 Glas Laurent Perrier La Cuvée Brut € 16,00 pro Person

Pauschale „Premium“

- 1 Rot- und 1 Weißwein nach Empfehlung des Hauses
- **Bier vom Fass:** Beck's Pils; **Flaschenbier:** Waldhaus „ohne Filter“ Naturtrüb, Franziskaner Hefeweizen, Franziskaner Alkoholfrei, Beck's Alkoholfrei
- **Softgetränke und Wasser:** Afri Cola, Afri Cola Zero, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Orangen- und Apfelsaft, Peterstaler Mineralwasser Medium, Black Forest Mineralwasser Still
- **Kaffeespezialitäten und Tee**

€ 48,00 pro Person für 4 Stunden

€ 57,00 pro Person für 5 Stunden

Pauschale „Deluxe“

- alle Getränke der o.g. Pauschale „Premium“ und zusätzlich:
- **Softgetränke:** Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Bitter Lemon, Thomas Henry Ginger Ale, Thomas Henry Wild Berry
- **4 Spirituosen** aus folgender Auswahl:
Aperol / Lillet Blanc / Beefeater Gin / Bombay Gin / Absolut Vodka / Havana 3y / Averna / Ramazotti / Jack Daniels / Grappa Julia / Obstbrand / Baileys

€ 66,00 pro Person für 4 Stunden

€ 78,00 pro Person für 5 Stunden

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam Ihre individuelle Veranstaltung zu besprechen und Sie sowohl zu unseren Getränkepauschalen als auch zu unserem weiteren gastronomisches Angebot zu beraten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns, aufgrund der Verfügbarkeit bestimmter Produkte, eine geringfügige Änderung Ihrer Speisenauswahl, auch kurzfristig, vorbehalten.

Preise: Stand November 2024. Bei Preisabweichungen gelten unsere individuell erstellten Angebote.