

HOTEL CRISTAL

Planen Sie eine Konferenz oder einen Workshop in Nürnberg?

Tagen Sie im Hotel Cristal in Nürnberg

In Gehentfernung zum Bahnhof und zur Stadtmitte, bieten wir Ihnen in unserem Hotel Cristal einen harmonischen, stilvollen Rahmen und unterstützen Sie bei der Organisation und Durchführung.

Unser Haus verfügt über drei Veranstaltungsräume, von 2 bis zu 50 Personen. Alle Veranstaltungsräume haben Tageslicht und sind ausgestattet mit zentraler Lichtsteuerung, sowie schnellem Internetzugang, via DSL und WLAN.

Bei aller technischer Funktionalität bieten wir Ihnen auch ein besonders angenehmes Ambiente.

Ob es um die kleinen Erfrischungen für zwischendurch geht oder ein gemeinsames Mittagessen: Für Ihr leibliches Wohl sorgt die ausgezeichnete Küche, Ihrer Gastgeberin Frau Lowig.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Tagungsteilnehmern den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

Wir haben Ihnen einige unserer Pauschalangebote zusammengestellt, diese Sie auf Seite 5 finden. Haben Sie Fragen? Unser Rezeptionsteam steht Ihnen gerne zur Verfügung und bespricht mit Ihnen, eine ganz individuell Variante für Ihren speziellen Anlass.

Die Veranstaltungsabteilung erreichen Sie unter: Telefon: 49- 911 951 19 – 0 oder email: info@hotelcristal.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und Reservierungen. Ihre Familie Lowig & Team Hotel Cristal • Homax Lowig KG • Willibaldstraße 5-7 • 90491 Nürnberg Telefon (0911) 95119 – 0 • Fax (0911) 95119 – 270 • email: info@hotelcristal.de

HOTEL CRISTAL

Firma / Name

Ansprechpartner

Straße / Hausnummer

Stadt

Email

Telefonnummer

Faxnummer

Datum der Veranstaltung

Veranstaltungsart

Beginn / Ende (Uhrzeit)

Anzahl Personen

Schritt 1: Auswahl des Tagungsraums und Ausstattung

Gewünschter Raum:

Raum „Penthaus“ 85m²

Raum „Besprechungszimmer“ 20m²

Raum „Wintergarten“ 32m²

Gewünschte Bestuhlung:

Block U-Form Parlamentarisch Fischgrat Theater Kreis

Tagungstechnik:

Standard (Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Stifte) Beamer (gegen Gebühr)

Overheadprojektor Sonstiges

HOTEL CRISTAL

Schritt 2: Auswahl des Catering

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> keine Verpflegung | <input type="checkbox"/> mit Verpflegung |
| <input type="checkbox"/> Kaffee und Tee Flatrate | 6,50 € Kaffee und Tee Flatrate |
| <input type="checkbox"/> Wasser Flatrate | 6,50 € Staatlich Fachingen
Mineralwasser (Sprudelnd & Still) 0,75l Flaschen im Rau |
| <input type="checkbox"/> All in Getränke heiß & kalt | 14,50 €
Staatlich Fachingen Mineralwasser (Sprudel und Still)
Kaffee und Tee (10 verschiedene Sorten)
Afri Cola, Bluna Orange, Bluna Cola Mix
Adelholzener Bio Apfelschorle |
| <input type="checkbox"/> Welcome drink | 5,00 €
Süße Teilchen und salzige Schnittchen |
| <input type="checkbox"/> Mittagspausenvesper | 9,50 €
Sie können wählen zwischen
Bratwürste mit Kraut
Leberkäse mit Kartoffelsalat
Auflauf, Eintopf
Weißwurst mit Brot |
| <input type="checkbox"/> Vitamine Flatrate | 6,50 €
Obstkorb, Jogurt, Müsli, Fruchtsäfte |
| <input type="checkbox"/> Süße Flatrate | 6,50 €
Mini- Muffin, Plundergebäck |
| <input type="checkbox"/> Buffet | 18,00 €
ab 12 Personen |
| <input type="checkbox"/> Mittagsmenü | 11,00 € – 19,00 €
Sie können wählen zwischen einem 1-, 2- und 3-Gang-Mittagsmenü.
Beim 2-Gang-Mittagsmenü könne Sie sich zusätzlich zum Hauptgang für eine Vorspeise oder ein Dessert entscheiden. |

HOTEL CRISTAL

- Anzahl der Vegetarier
- Anzahl der Veganer
- lactosefrei
- glutenfrei
- Sonstige Wünsche

Gewünschter Ablauf der Veranstaltung:

Beginn..... 1.KP..... Mittagessen..... 2.KP.....

Ende.....

Zimmer

Datum von bis

Anzahl Einzelzimmer

Anzahl Doppelzimmer

Tagungspauschalen

Arrangement Mini, 8,- pro Person

- Standardtechnik
- Kaffee & Tee (10 Sorten) ab Tagungsbeginn
- 1x Kaffeepause mit Kleingebäck
- exklusive Raummiete / weitere Zusatzleistungen buchbar

Arrangement Standard, € 36,- pro Person ab 10 Teilnehmern

- Raummiete
- Standardtechnik
- Mineralwasser (Sprudelnd & Still) 0,75ltr Flaschen im Raum
- Kaffee & Tee (10 Sorten) ab Tagungsbeginn
- Kaffee- / Teepause vormittags mit Kleingebäck
- Warme Mittagsvesper (Bratwürste mit Kraut / Leberkäse mit Kartoffelsalat / Auflauf / Eintopf) plus Salatauswahl & Mineralwasser (Sprudelnd & Still) am Tisch
- Kaffee- / Teepause nachmittags mit Kuchen

HOTEL CRISTAL

Arrangement Medium, € 44,- pro Person ab 6 Teilnehmern

- Raummiete
- Standarttechnik
- Tagungsgetränke (Mineralwasser, Säfte & Limonaden)
- Kaffee & Tee (10 Sorten) ab Tagungsbeginn
- Kaffee- / Teepause vormittags mit Kleingebäck
- 2 Gang Menü Mittagessen inklusive alkoholfreier Getränke
- Kaffee- / Teepause nachmittags mit Kuchen

Arrangement Large, € 53,- pro Person ab 6 Teilnehmern

- Raummiete
- Standardtechnik
- Begrüßung mit Kaffee & Tee (10 Sorten), alkoholfreien Getränken, süße Teilchen und Schnittchen
- Tagungsgetränke (Mineralwasser, Säfte & Limonaden)
- Kaffee- / Teepause vormittags mit Kleingebäck
- 3 Gang Menü Mittagessen inklusive alkoholfreier Getränke
- Kaffee- / Teepause nachmittags mit Kuchen
- Parkplätze für die Dauer der Tagung (nach Verfügbarkeit)

Bei Buchung eines Arrangement mit mehr als 20 Teilnehmern entfällt die Tagungspauschale für einen Seminarleiter.

Zusätzlich zu den Pauschalen können Sie folgende Bausteine buchen:

Kaffee und Tee Pause, 4,00€ pro Person

- Kaffee & Tee (10 Sorten)
- Kuchen / Plunderteilchen

Vitamin Pause, 4,00 € pro Person

- Obstkorb / Obstsalat
- Joghurt natural & Frucht
- Müsli / Körner Riegel

Bayerische Pause, € 9,50 pro Person

- Nürnberger Bratwürste mit Brot & Senf / oder
- Weißwürste mit Brezeln & süßem Senf / oder

HOTEL CRISTAL

Menüauswahl

Für Ihren Menüwunsch haben wir ein paar Vorschläge vorbereitet

Vorspeisen:

- ~ Bunter Salatteller der Saison
- ~ Tomate - Mozzarella mit Pesto
- ~ Bruschetta
- ~ Tomatensuppe
- ~ Gemüsebouillon mit Pfannkuchenstreifen
- ~ Grießnockerlsuppe
- ~ Zwiebelkuchen

Hauptgang:

- ~ Bowl mit Couscous ,Blattsalaten und Lachs
- ~ Paprika gefüllt mit Couscous auf Tomatensoße **vegan**
- ~ Puten Medaillons Hubertus-Sahne-Soße, Reis
- ~ Hähnchen-Brustfilet-Roulade „Bärlauch“
- ~ Schnitzel Wiener Art, mit Kartoffelsalat und Blattsalaten
- ~ Schnitzel Natur mit Rahmchampignons und Rosmarinkartoffeln
- ~ Schnitzel Toscana mit Nudeln und Salat
- ~ Geschnetzeltes von der Pute mit Kokos Curry und Reis
- ~ Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße und Reis
- ~ Rindergulasch mit Nudeln und Salat
- ~ Rinder-Roulade „ Hausfrauen-Art“ mit Semmelknödel-Scheiben
- ~ Lasagne al forno / Lasagne mit Spinat
- ~ Semmelknödel-Scheiben nach böhmischer Art
- ~ Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Ei, oder Putenbruststreifen
- ~ Großer Salatteller mit Ziegenkäse und / oder geräuchertem Schinken
- ~ Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- ~ Pasta mit Gemüse- Rahm- Sauce
- ~ Ravioli Grano Doro Pomodoro **vegan**

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Eis mit frischen Früchten und Sahn
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Tiramisu