Hotel Sport **forum** • Kopernikusstr. 17 A • 18057 Rostock

EINZIGARTIG: Ein Ort, welcher jede Veranstaltung zu einem Erlebnis macht.

Unsere Eventlocation OLYMP verzaubert unsere Gäste mit dem weitläufigen Blick über die Hansestadt Rostock bis hin zum Ostseebad Warnemünde, den großen Panoramafenstern, der persönlichen Lichtgestaltung im Saal sowie der umlaufenden Terrasse. Der Blick über die angrenzenden Sportanlagen, dem Ostseestadion und dem Barnstorfer Wald ist gerade beim schönen Wetter ein beliebtes Fotomotiv.

PERSÖNLICH: Ein Team, welches jede Veranstaltung individuell gestaltet.

Das beigefügte Angebot ist unverbindlich und wurde von unseren Mitarbeitern der Eventplanung als Vorschlag zusammengestellt; Ergänzungen, Änderungen oder Sonderwünsche sind bei der Planung immer möglich.
Nur so wird aus einer anfänglichen Idee eine persönliche Veranstaltung!

Für die weitere Planung und einer gewünschten Besichtigung der Eventlocation ist uns ein persönlicher Termin besonders wichtig.

Kontakt Team Eventplanung

Telefon: 0381 128 848125
E-Mail: veranstaltungen@hotelsportforum.de



Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Veranstaltungsübersicht

Zeit / Anlass	Raum	Pers.	Bestuhlung	Preis
18:00 – 19:00 Uhr Empfang	Olymp	30-80	Runde Tische	Umsatzgarantie
19:00 – 22:00 Uhr Abendessen	Olymp	30-80	Runde Tische	Umsatzgarantie
00:00 Uhr Mitternachtsüberraschung	Olymp	30-80	Runde Tische	Umsatzgarantie
21:00 – 02:00 Uhr Veranstaltung	Olymp	30-80	Runde Tische	Umsatzgarantie

Personenanzahl:
Eine kostenfreie Anpassung der Personenzahl ist bis 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Änderungen am Veranstaltungstag können wir leider nicht mehr berücksichtigen, da die von Ihnen angegebene Personenzahl als Rechnungsgrundlage dient.

Mindestumsatz:
Der Mindestumsatz beträgt € 2.500,00 am Freitag und € 3.000,00 am Samstag für die Räumlichkeit. Sollte dieser Betrag nicht erreicht werden, wird der restliche Betrag als Raummiete verbucht. Es werden sämtliche Kosten von Speisen und Getränken der Umsatzgarantie angerechnet.

Raummiete:
Am Freitag fällt eine Raummiete von € 400,00 an und Samstag von € 500,00.

Empfang:
Eröffnen Sie Ihre Feier mit einem Empfang auf der Terrasse. Gern stellen wir Ihnen auch Stehtische bereit.

Treffen Sie Ihre Wahl (bitte Auswahl ankreuzen/NICHT Anzahl):

	Mineralwasser
	Orangensaft
	Blanc de Blancs Brut Sekt, Kraemer/Frankreich – trocken
	Demi-Sec, Kraemer/Frankreich Sekt - halbtrocken
	Secco Rosé, Andreas Bender/Pfalz - trocken
	Secco Zero alkoholfrei, Weingut Juliusspital/Franken

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum** ist ein Integrationsbetrieb der „Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Getränke:
Die Getränkepauschale können wir nach Ihren Wünschen anpassen.
Ab 22:00 Uhr werden die Getränke vom Tresen aus angeboten.

Getränkepauschale I
18:00 bis 02:00 Uhr:

- Sektempfang oder Prosecco-Empfang
- Mineralwasser (medium und still)
- Softgetränke (Coca-Cola, Coca-Cola-light, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale)
- Saft (Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft)
- Sekt oder Prosecco während der Veranstaltung
- 2 verschiedene Sorten Weißwein
- 2 verschiedene Sorten Rotwein
- 2 verschiedene Sorten Roséwein
- Bier vom Fass (Lübzer Pils)
- Flaschenbier (Lübzer alkoholfrei, Erdinger Weißbier, Köstritzer)

€ 43,00 pro Person

Sie haben die Möglichkeit folgende Cocktails dazu zubuchen; bitte ankreuzen.
Es fällt ein Aufschlag von € 5,00 pro Person an.

	Aperol Spritz
	Hugo
	Lillet Wild Berry

Getränkepauschale II
18:00 bis 02:00 Uhr:

- Sektempfang oder Prosecco Empfang
- Mineralwasser (still und medium)
- Softgetränke (Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale)
- Saft (Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft)
- Sekt oder Prosecco während der Veranstaltung.
- 2 verschiedene Sorten Weißwein
- 2 verschiedene Sorten Rotwein
- 2 verschiedene Sorten Roséwein
- Bier vom Fass (Lübzer Pils)
- Flaschenbier (Lübzer alkoholfrei, Erdinger Weißbier, Köstritzer)
- 4 Standardspirituosen
- 3 Absacker

€ 50,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Standard Spirituosen

	Premium Vodka (lokal und nachhaltig produziert 40%) Aroma: neutral, mit leichten Getreidenoten Geschmack: klar und rein, mit einer leichten Süße durch den Mais Abgang: glatt und sauber, ohne Nachgeschmack
	London Dry Gin (lokal und Nachhaltig produziert 40%) Aroma: frisch und botanisch, mit dominanten Wacholdernoten Geschmack: komplex, mit Kräutern, Zitrusfrüchten und Gewürzen Abgang: trocken und aromatisch, mit einem Hauch von Koriander oder Angelikawurzel
	5 Jahre Karibik (Rum 40%) Aroma: süß und fruchtig, mit Noten von Melasse und tropischen Früchten Geschmack: reichhaltig und vollmundig, mit Karamell, Vanille und Gewürzen Abgang: lang und wärmend, mit einem Hauch von Eiche und Gewürzen
	Tom Stone Bourbon (Whiskey 40%) Aroma: vielschichtig, mit Noten von Eiche, Vanille und manchmal Rauch Geschmack: voll und rund, mit Karamell, Honig und Gewürzen Abgang: lang und komplex, oft mit einem Hauch von Torf oder Sherry

Absacker – bitte kreuzen Sie Ihre Auswahl an

	Lehment Doppelkorn
	Lehment Doppelkümmel
	Lehment Rostocker Aquavit
	Jägermeister
	Ramazotti
	Pfefferminzlikör
	Kirschlikör
	Baileys

Sie haben die Möglichkeit folgende Cocktails dazu zubuchen; bitte ankreuzen.
Es fällt ein Aufschlag von € 5,00 pro Person an.

	Aperol Spritz
	Hugo
	Lillet Wild Berry

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Weißwein

Ein Schluck vom Himmel - Weingut Johanninger/Rheinhessen - trocken
Cuvée aus Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Huxelrebe und Riesling, kühl aufgeschnittene Birne, etwas Zitrus und Apfel, dazu grüne Blätter und etwas Tropenfrüchte

Vinho Verde Branco Lagarto Pintado - Casa de Vila Nova - trocken
aromatische Bouquet offenbart frische Noten nach Zitrusfrüchten, reifer Birne und florale Anklänge, insbesondere Limette und Birne stellen sich in den Vordergrund und harmonieren perfekt mit der lebendigen Säurestruktur

Cuvée Marine, Domaine Menard/Gascogne - trocken
Feine Zitrusnoten und exotische Früchte in der Nase, kräuterwürzige Aromen am Gaumen – die Cuvée Marine zeigt sich erfrischend und klar -ein beschwingter Begleiter von Salaten, Fisch oder Meeresfrüchten.

Schlabberwein, Weingut Ellermann-Spiegel/Pfalz – lieblich
an der Nase feine Aromen von Pfirsich, Äpfel, Nuancen von Cassis, mineralische Akzente und blumige Noten, außerordentlich saftige Frucht am Gaumen, mineralisch, zarte würzige Noten, getragen von feiner und zugleich erfrischender Säure, ein harmonischer Weißwein mit leichter Restsüße zum Wegschlabbern gedacht

Roséwein

Ein Schluck vom Himmel, Weingut Johanninger/Rheinhessen – trocken
saftig und aromatisch aus den Rebsorten Spätburgunder, St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Saint Jaques Rosé, Domaine Menard/Gascogne - trocken
in der Nase ein fruchtbetonter Duft nach Erdbeere und Brombeere, sehr angenehm frisch und gleichzeitig auch seidig weich am Gaumen.

Vinho Verde Rosé Lagarto Pintado - halbtrocken
überzeugt mit einem fruchtig-frischen Bukett, Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Guave vereint, lebendig und frisch mit Aromen von roten Früchten und Zitrus

Rotwein

Ein Schluck vom Himmel, Weingut Johanninger/Rheinhessen - trocken
begeistert mit seiner tiefen, rubinroten Farbe und einem reichen Bouquet von dunklen Beeren, reifen Pflaumen und feinen Gewürznoten; am Gaumen entfaltet sich eine harmonische Komposition aus Frucht, sanften Tanninen und einer eleganten Holznote

Portada Tinto, DFJ Vinhos/Lisboa-Portugal - halbtrocken
Fruchtbetont, vor allem nach Blaubeere, mit schön eingebundener Säure, im Finish leicht schokoladig; in der Nase zeigt sich ein wenig Lavendel

Candidato Tempranillo Tinto, Cosecheros y Criadores/La Mancha-Spanien - trocken
kräftige typische Tempranill-Noten, Geschmack nach dunklen Beeren, harmonisch mit gut eingebundenen Tanninen

Casa Carmela Semi-Dulce, Bodegas Castano/Yecla-Spanien - halbtrocken
ein vollmundiger Rotwein mit lieblichem Charakter, zeigt im Glas eine dunkelrote Farbe, geschmeidig und ausgewogen im Geschmack, im Abgang mit einer angenehmen Würze

Alkoholfreie Weine

Weißwein, Chenin Blanc, Divin-Frankreich
bietet ein raffiniertes sensorisches Erlebnis mit verführerischen Aromen von gelben Früchten, Birne und goldenem Apfel, die subtil an eine frisch gebackene Tarte Tatin erinnern. Am Gaumen ist die Textur saftig, weich und karamellisiert, harmonisch ausgewogen

Roséwein, Divin-Frankreich
in der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bouquet aus saftigen Erdbeeren, reifen Himbeeren und zarten Noten von getrockneten Pflaumen, vereint mit einer erfrischenden Zitrusnote, die an reife Grapefruits erinnert; mit einer feinen Säure, welche die Frucht intensiviert, mit Aromen von Kirschen, Zwetschgen und durch ein subtiles, florales Finish ergänzt

Rotwein, Pinot Noir, Divin-Frankreich
mit den charakteristischen Noten des Pinot Noir des Loire-Tals, die von roten Früchten, Johannisbeeren, Erdbeeren und Kirschen bis hin zu frischeren Noten von Minze und Tomatenblättern reichen, ergänzt durch süßliche Noten von Karamell und Vanille. Am Gaumen finden wir die gleichen aromatischen Noten, der Wein hat eine mittlere Struktur, einen Säuregehalt, der die Frische verleiht, begleitet durch eine lebendige Tannin Struktur.

Kindergetränkepauschale

Kinder von 0-3 Jahre kostenfrei

Kindergetränkepauschale
Kinder von 4 bis 15,9 Jahre
18:00 bis 02:00 Uhr:

- Mineralwasser (still und medium)
- Softgetränke (Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale)
- Saft (Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft, Bananensaft)
- Kakao

€ 20,50 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Abendbuffet
Sie können die Komponenten der einzelnen Buffets auch anders kombinieren.
Aus qualitätstechnischen Gründen wird das Buffet nach 3 Stunden abgebaut.

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick unserer beliebtesten Buffets.

BBQ-Buffet „HotelSportforum“

Bei schönem Wetter grillen wir auf der Terrasse.

Salate von Gurke, Tomate, Paprika und Mais,
verschiedene Hausdressings, Croutons, geröstete Sonnenblumenkerne und Feta-Würfel
Blattsalate mit exklusivem Essig und Öl, Avocado Salat, zweierlei Kartoffelsalat
***
Thüringer Bratwurst, marinierte Schweinenacken- und Hähnchensteaks,
hausgebeizte Spare Ribs, Flammlachs mit frischen Kräutern aromatisiert,
Halloumi (Grillkäse), Feta-Würfel in Kräutermarinade,
Grillgemüse, Maiskolben, gefüllte Zucchini mit Couscous-Salat, Backkartoffeln

Burger Station
Klassischer Rinderhack-Burger, Pulled-Chicken-Burger
Belegen Sie sich Ihren Burger ganz nach Ihrem Geschmack an unserer Station.

Zu allen Grillspezialitäten stehen Ihnen verschiedene hausgemachte BBQ-,
Knoblauch- und Burgersoßen sowie Chutneys zur Verfügung.
***
Kräuterbutter, Baguette und Brot
***
regionale Käseauswahl
***
Panna cotta
Creme Brûlée
Mundobst

€ 38,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Ostdeutsches Buffet „70 er“

gemischter Blattsalat mit Ananas, gebratener Hähnchenbrust,
„verlorenen“ Eiern, Hausdressing
„Schopska-Salat“ mit Tomate, Gurke, Paprika, Feta und Zwiebeln,
Würzfleisch mit Zitrone und Worcestersoße
gemischte Bratenplatte mit Rinderzunge, Roastbeef, Schinkenröllchen,
Schweinemedaillons, Mettigel und gefüllte Eier
Ungarische Salami mit Gewürzgurke
***
Soljanka
***
Steak „au four“ mit Pommes frites
gebratenes Filet vom Ostseedorsch auf Schmorgurken und Dillkartoffeln
„Goldbroiler“ mit Krautsalat
Bauernfrühstück mit Schinken und Gewürzgurke garniert
***
Zitronencreme
Rote Grütze Griess mit Vanillesoße
***
Käsespieße
(Käse und Weintrauben auf einem Kohlkopf gespießt)

€ 38,00 pro Person

Buffet „Frühjahr / Sommer“

Gurken-Orangen-Salat
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und gezupfter Petersilie
Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurt
Matjesfilet mit cremigem Apfel-Zwiebel-Tartar
gebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit Honig–Senfsauce
Rostocker Rauchmakrele auf cremigen Lauchsalat und Apfel
***
Artischocken Cremesuppe
***
im Kräutermantel geschmorrter Kalbsbraten an Thymiansauce
leicht geräuchertes Lachsfilet an Senf-Dillsauce mit geschmolzenen Tomaten
Beilagen: Petersilienkartoffeln, Kartoffel-Brokkoli-Gratin,
glasierte Rübchen und Zucchinimelange
***
Melonen–Minze-Salat
weißes Schokoladenmousse
***
regionaler Käse mit Trauben, Brotauswahl mit Butter

€ 43,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Buffet „Herbst/ Winter“

Wildkräutersalat mit Mango-Dressing
Tomaten-Brotsalat
Mecklenburger Karreeschinken mit Melone
herzhafte Quiche mit Lachs und Lauch
Räucherfischauswahl mit Meerrettichdip
***
Kürbiscremesuppe mit Kernöl
***
Schweinebraten nach „Mecklenburger Art“ mit Dörrobstsauce
gebratener Seebarsch mit Pilzen und Schoten
Beilagen: Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Apfel–Rotkohl
***
Rostocker Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse
***
regionaler Käse mit Trauben, Brotauswahl mit Butter

€ 43,00 pro Person

Basis-Buffet

Rucola–Mango-Salat mit Mandeln
Blattsalate mit Sprossen
Römersalat mit Parmesan und Dörrtomaten, gebackene Kapern
Toppings: Croûtons, Kürbiskerne, Hähnchenstreifen, Fetakäse-Würfel,
Pesto Mozzarella-Kugeln, Balsamico-Dressing, French-Dressing
***
Festtagsquiche mit Lauch, Katenschinken und Sauerrahmdip
„Salmon Belle vue“ im Ganzen geräucherter Lachs mit verschiedenen Saucen
Tomate Mozzarella mit Pesto
***
Rostocker Hochzeitssuppe mit Crêpestreifen, Gemüse und Fleischklößchen
***
Zwiebelrostbraten mit buntem Bohnengemüse
Maispoulardenbrust mit Dörrtomaten–Zucchinigemüse
Beilagen: Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und Gemüsereis
***
Beerencocktail mit Vanillesauce
Sanddorn-Brûlée
***
regionaler Käse vom Brett mit Trauben, Brotauswahl mit Butter

€ 45,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Buffet „Mediterran“

Große Antipasti-Auswahl mit Zucchini, Auberginen, Paprika,
gefüllten Peperoni, Oliven und Dörrtomaten
Tomate und Mozzarella
Carpaccio-Teller mit Parmesan und Olivenöl
italienischer Landschinken und Melone
***
Dörrtomatencremesuppe
***
Saltimbocca von der Hühnchenbrust mit Salbei und Schinken
Barschfilet mit Schrimps auf geschmorten Thymian – Kirschtomaten
***
Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräuterspaghetti, mediterranes Ofengemüse
***
Tiramisu
Mangokompott mit Crema Catalana
mediterraner Käse mit Trauben
***
Brotauswahl mit Ciabatta, Baguette und Butter

€ 45,00 pro Person

Buffet „High End“

Rucola - Mangosalat mit Mandeln
Blattsalate mit Sprossen
Römersalat mit Parmesan und Dörrtomaten
Toppings: Croûtons, Kürbiskerne, Hähnchenstreifen, Fetakäse-Würfel,
Mozzarella-Kugeln, Balsamico-Dressing, French-Dressing
Festtagsquiche mit Lauch, Katenschinken und Sauerrahmdip
Tomate Mozzarella mit Pesto
Garnelencocktail mit Orangen und Dillcreme
Lachsvariation mit ganzem pochierten Lachs, gebeiztem und geräuchertem Lachs
sowie verschiedenen Saucen
***
Thailändisches Curry Süppchen mit Hühnchen
***
Kalbsrückentranchen an Rahmsauce mit Brokkoli-Mandelgemüse
Geschmorte Lammkeule auf buntem Schmorgemüse
Meerwolf-Filet an Champagnersauce
Beilagen: Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Pasta
***
Erdbeer–Orangen–Salat mit Baiserhaube
Bayrische Creme mit Birnen Kompott
Crème brûlée
***
internationaler Käse vom Brett mit Trauben, Brotauswahl mit Butter

€ 50,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Buffet „Mediterran vegan“

Korsika-Salat mit Gurken, Paprika und Oliven
Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Paprika und getrockneten Tomaten
Kichererbsensalat
vegane Gemüse-Quiche mit Pinienkernen
***
Kokos-Ingwer-Suppe
***
Gemüsepizza mit Brokkoli und Dörrtomaten
Kürbisgratin
gebackene Kartoffeln mit Sojaquarkcreme und Kräutern
vegane Pasta mit Pesto Genovese
***
Beerencocktail
Kokosnusscreme mit Erdbeeren
***
vegane Brotauswahl und Dip

€ 35,00 pro Person

Buffet „Asiatisch vegan“

Thailändischer Gemüsesalat mit Bambus, Lauch und Koriander
veganes Sushi mit "Maki Avocado" und "Nigiri Paprika"
Sprossensalat mit geräuchertem Tofu
gefüllte Gemüse Wan Tan mit Sojasaucendip
***
Asiatische Gemüsesuppe
***
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Duftreis
geschmorter Mangold mit Mandeln und Champignons
gebackene Gemüsesticks mit süß-saurem Dip
Frühlingsröllchen mit geschmorten Sojasprossen
***
Ananas-Minze-Salat
Mangokompott mit Reisflakes
***
vegane Brotauswahl und Dip

€ 35,00 pro Person

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Unsere Spezialitäten

Spanferkel im Ganzen; 18-20 kg ***für 30-40 Personen***
serviert mit Sauerkraut und Mecklenburger Krustenbrot
€ 265,00

Wildschwein im Ganzen; 18-20 kg ***für 30-40 Personen***
serviert mit Sauerkraut und Mecklenburger Krustenbrot
€ 399,00

Kinderregelung:

Teilnahme am regulären Buffet

Kinder 0-3 Jahre	kostenfrei
Kinder 4-13 Jahre	€17,50

ODER

Buffet „Für unsere Kleinen“

Gemüsesticks mit Dip
***
Pommes frites mit Chicken Nuggets
oder
Nudeln mit Tomatensoße
oder
Eierpfannkuchen mit Apfelmus
***
Wackelpudding mit Vanillesauce
Mundobst

€ 17,50 pro Kind

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Mitternachtsüberraschung

Soljanka „Ostdeutsche Art“
mit Mecklenburger Krustenbrot

€ 6,50 pro Person

„Die Rostocker" Currywurst
mit hausgemachter Currysauce und Mecklenburger Krustenbrot

Portion (75g pp Snacksize) € 5,50 pro Person

Eisbombe
Sie erhalten 2 Kugeln pro Person
Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere

€ 6,00 pro Person



Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren“ WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

Bestuhlung
Gern bereiten wir festlich eingedeckte runde Tische vor.
Sie können 8-10 Gäste an dem Tisch platzieren.
Weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten, Besteck, Gläser, Buffet und Getränkekarten sowie Kerzen sind im Preis enthalten.

Stuhlhussen
Wir empfehlen Ihnen unsere weißen Stuhlhussen zu € 5,00 je Husse inklusive Reinigung.

Verpflegungspauschale Künstler
Je Künstler berechnen wir € 20,00 für Speisen und Getränke.

Candy Bar
Gern bereiten wir einen Tisch für Ihre mitgebrachten Süßigkeiten vor.

Besonderheiten Dekorationen
Für das Einsetzen von Konfetti berechnen wir eine Reinigungspauschale von € 150,00.

Unsere Dienstleister Empfehlungen
Folgende Empfehlungen möchten wir gern aussprechen. Sie können sich selbstverständlich Ihren Wunschdienstleister buchen:

Florist:
Hafenblume Rostock by Cindy Mönnich
Warnowufer 61
18057 Rostock
Tel.: 0176 70917990
Internet: www.hafenblume-rostock.de

Fotobox:
Yves Timmermann Fotografie
Lagerstraße 34
18055 Rostock
E-Mail: info@yves-timmermann.de
Internet: www.yves-timmermann.de

Tolle Ballondekoration
Frau Feenstaub – Katja Potschwadek
Stralsunder Str. 44
18182 Bentwisch
Tel.: 01573 0335467
E-Mail: info@frau-feenstaub.de

Feuerwerkempfehlung:
Uli´s Feuerwerke - Uwe Linneck
Kindergartenweg 4
18198 Stäbelow
Tel.: +49 160 93471822
E-Mail: info@uli-feuerwerke.de

DJ- Empfehlung

Aus Rücksicht auf unsere Gäste und die Nachtruhe im Hotel unterliegt die Veranstaltungstechnik bestimmten Richtlinien. Für den Musikbetrieb nach 22:00 Uhr gilt eine maximale Schalldruckpegel von 86 dB(A). Es wird ein geeignetes Messgerät bereitgestellt. Die Einhaltung der Lautstärkebegrenzung ist Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung. Bei Überschreitung dieser Grenze behalten wir uns das Recht vor, die Musik zu unterbrechen.

Herrn
Mario Paap
Tel.: 0174 2600717
E- Mail: mariopaap@web.de

Zimmer
Sie haben die Möglichkeit, bei uns im Hause Zimmer zu buchen. Preise variieren nach Saison.

Parkplätze
Eine Vielzahl von Parkplätzen stehen unseren Gästen zur Verfügung. € 4,00/ Tag

Stornofristen
Die Veranstaltungsräume können bis 16 Wochen vorher kostenfrei storniert werden.
Die Zimmer können bis 8 Wochen vor Anreise storniert werden.
Nach Ablauf dieser Frist gelten folgende Regelungen: siehe Allgemeine Geschäftsbedingungen

Barrierefreiheit / Integration
Jederzeit und überall: Ohne Barrieren!
Für uns bedeutet Barrierefreiheit mehr als nur breite Türen und Rampen.
Unser Ziel ist es, Menschen mit Behinderung ein selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen.
Wir schaffen auf diesem Wege Werte und Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung, welche auf dem normalen Arbeitsmarkt nur geringe Chancen haben.
Mit jedem Auftrag leisten Sie als Kunde somit einen wichtigen sozialen Beitrag.

Kontakt:
HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock
+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de
www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum** ist ein Integrationsbetrieb der „Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS

HOTEL SPORT forum







Kontakt:

HOTEL SPORT **forum**
Kopernikusstr. 17 A
18057 Rostock

+49 381 128848-0
+49 381 128848-122
willkommen@hotelsportforum.de

www.hotel-sportforum.com

Das HOTEL SPORT **forum**
ist ein Integrationsbetrieb der
„Ohne Barrieren" WuS gGmbH
GF: Dr. Christian Knaape

Amtsgericht Rostock HRB 10201
StNr: 079/124/00527
Bank: OSPA Rostock
IBAN: DE 43 1305 0000 0201 0905 70
BIC: NOLADE21ROS