

NOVINA[®]

HOTEL

Südwestpark - Nürnberg

Ob Firmen- oder Hochzeitsfeier,
Taufe oder Kommunion,
wir haben das richtige Ambiente
für Ihre Veranstaltung!

Ihre Ansprechpartner:

Eveline Friederichs

tagung@novina-suedwestpark.de

Tel: +49(0)911-929933-247

Torsten Winkler

restaurant@novina-suedwestpark.de

Tel: +49(0)911-6706-983

Die genannten Preise sind gültig bis 31.12.2018.

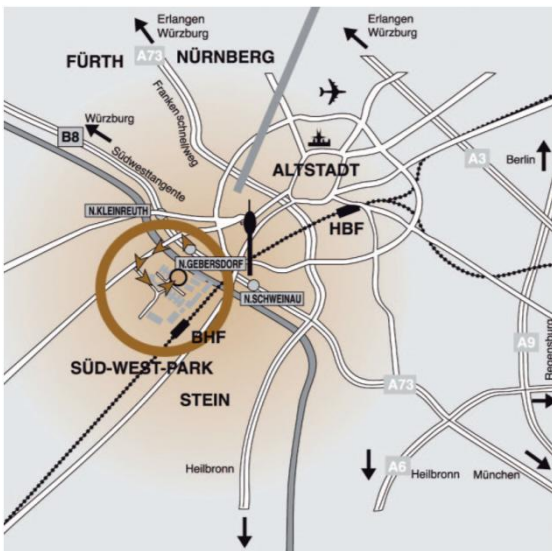
Unsere AGB's entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter www.novina-hotels.com



Location
Allgemeines
Fingerfood
Empfang
Kaffeetafel
Menüs
Büffets
Mitternachtsimbiss
Getränke
Hochzeitszimmer
Checkliste
Ihre Notizen

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Wir haben für Sie im Folgenden eine Auswahl unserer Angebotsvielfalt für Feierlichkeiten und Veranstaltungen aller Art zusammengestellt. Sollten Sie andere Wünsche oder Anregungen haben, können wir selbstverständlich Änderungen vornehmen.



- 252 Zimmer (teilweise klimatisiert und mit Minibar ausgestattet)
- über 800 kostengünstige Parkmöglichkeiten
- ruhige Lage mit vielen Grün- und Wasserflächen
- ideale Verkehrsanbindung mit Auto und öffentlichen Verkehrsmitteln
- Restaurant „L´Orchidée“
- „Caipirinha“ Cocktail Bar
- „Eventroom“ mit Tanzmöglichkeit
- 2 Terrassen



Unsere große Hotelbar eignet sich bestens für Empfänge und ist ein optimaler Treffpunkt um Ihren Tag bei ausgewählten Getränken und Snacks ausklingen zu lassen. Aktuelle Sportereignisse können Sie außerdem an unseren Flachbildfernsehern live miterleben



Unser Eventroom und das Restaurant L'Orchidée bieten Ihnen viele individuelle Bestuhlungsmöglichkeiten für Ihre Feier.



Einen herrlichen Empfang können Sie Ihren Gästen in unseren angenehm gestalteten Räumlichkeiten oder auf der hoteleigenen Terrasse bereiten.

Gerne empfangen wir Ihre Gäste auch im angrenzenden Park, welcher sich nicht nur hervorragend für schöne Erinnerungsphotos eignet.

Fingerfood Vegetarisch

Kalte Speisen

Gefüllte Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse
Gefüllte Ricotta-Tomate
Wraps mit Tofu und Gemüse in Currymayonaise
Pinzemoniogemüse (Gemügesticks) mit frischen
Sprossen und Nüssen
Grüner Spargel im Käsebackteig mit Kräuterquark
Bunte Gemüsespießchen mit Dips
Kichererbsenbuletten mit Wurzelgemüse

Warme Speisen

Tortellini mit Frischkäse gefüllt in Käsesauce
Falafel mit Sesamjoghurt
Käse-Lauch Muffins
Mini Frühlingsröllchen auf Sojagemüse
Gemüsestrudel

EUR 24,50 pro Person

Fingerfoodbuffet Tapas

Kalte Speisen

Tintenfisch Garnelenspieß mit Ananas und Papaya
Chorizo Gemüsespieß
Gebackener Schafskäse auf Aivarsauce
Mit Reis gefüllte Weinblätter mit Tomatenpesto
Buscetta mit Tomate und Rucola
Melonenkugeln mit Serranoschinken
Artischockenböden gefüllt mit schwarzem Bohnenmus

Warme Speisen

Pikante Fleischbällchen mit Aioli
Gebratene Hühnerflügel auf Tomaten- Olivenragout
Gebackenes Gemüse im Backteig mit Schnittlauch – Joghurt
Gefüllte Mini Teigtaschen mit Olivenfrischkäse
Aprikosen im Speckmantel
Polentaschnitten mit Ratatouillegemüse

Dessert

Crème Catalan
Fruchtspießchen von heimischen und exotischen Früchten

EUR 26,50 pro Person

Fingerfoodbuffet Deftig

Kalte Speisen

Lachsmatjestatar auf Pumpernickel
Fränkischer Zwiebelkuchen
Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert
Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel
Gefüllte Tomatensterne mit Geflügelsalat
Schinken Röllchen mit Waldorfsalat

Warme Speisen

Tortellini mit Sauce Bolognese
Zanderraute unter der Kartoffel – Basilikumkruste in Meerrettichsauce
Dreierlei Meat Balls in verschiedenen Saucen
Kleines Biersteak auf Brezen Servietten

Dessert

Kuchenauswahl aus der Hauseigenen Konditorei
Bayrisch Creme mit Sauerkirschen
Apfelküchle mit Zimt – Zucker

EUR 25,50 pro Person

Fingerfood Asiatisch

Kalte Speisen

Gemüsesushi auf eingelegtem Ingwer mit Wasabidip
Minifrühlingsröllchen auf buntem Asiagemüse
Hühnchenspieße mit Ananas und Sojasauce
Bunter Melonensalat mit gebackener Sesamstange
Dim Sum mit verschiedenen Dips

Warme Speisen

Gebratene Eiernudeln mit Geflügelstreifen und Gemüse
Rote Currysuppe
Gebackene Garnele im Tempurateig mit Chillisauce
Marinierte Rindfleischwürfel in Süß-Sauersauce
Gebackene Reisbällchen auf Teriakigemüse

Dessert

Gebackene Banane
Zitronengraß Panna Cotta

EUR 25,00 pro Person



Empfang

Canapées zu EUR 2,20 pro Stück

Matjestatar oder Lachstatar
Rauchforelle oder Raumlachs
Schwarzer Heilbutt
Gebeizter Lachs
Rosa gebratenes Roastbeef
Parmaschinken mit Melone
Tomate – Mozzarella
Putenbrust mit Früchten
Italienische Salami

Mini Brötchen zu EUR 1,80 pro Stück

Kräuterfrischkäse
Obazda
Südtiroler Brettlspeck
Gekochter Schinken
Sülze
Zwiebelmett

Bruschetta zu EUR 2,00 pro Stück

Tomate und Rucola
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Birne und Gorgonzola
Fetakäse und Rucicola mit Oliven

Selbstverständlich bereiten wir ihnen auch Ihr persönliches Wunschcanapé zu, fragen Sie uns.



Die Kaffeetafel

Unsere Konditoren fertigen Ihnen und Ihren Gästen neben leckeren Kuchen und feinen Torten für Ihre Kaffeetafel auch gerne eine bezaubernde Hochzeitstorte, die selbst bei einer kleinen Hochzeit nicht fehlen sollte.

Sollten Ihre Gäste selbst gerne backen, können Sie Ihr Kaffee-Bufferet auch selbst gestalten.

Für das Mitbringen von Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von EUR 2,50 pro Person.

Kaffeepauschale: EUR 9,90 pro Person für 2 Stunden

In diese Pauschale sind enthalten:

Kaffee, Tee, Milch oder heiße Schokolade, Kuchen- und Tortenauswahl vom Buffet (2 Stück pro Person)

Kaffeesspezialitäten zu den Feierlichkeiten berechnen wir nach Verbrauch.

Frühlingsmenü (Menü 1)

Rosa gegarte Entenbrust an feinem Ruccolasalat

Zweierlei von der Tomate serviert mit Tomatenbrotsalat und Basilikum Pesto

Mit Sauerampfer Frischkäse gefüllte Maishuhnbrust auf feinem Schwarzwurzelgemüse serviert mit Kräuterjus und bunten Buttertagliatelle

oder

Rosa gegarter Lammrücken mit milder Pfefferkruste auf rahmigen Spargelragout mit Bärlauchkartoffeln

oder

Ofenfrische Bärlauch – Spinatquiche serviert mit bunten Frühlingsalaten dazu Schnittlauchquark und neue Kartoffel

Lauwarme Rhabarber Tarte und Mascarpone Mousse dazu Waldmeistersorbet und Erdbeersalat

32,50 €

Sommermenü (Menü 2)

Gegrillte Rotbarbe an sommerlichen Melonensalat garniert mit Shisokresso und Blüten

Geeistes Beerensüppchen mit Mandel – Prosecco parfümiert

Gegrillte Hähnchenbrustwürfel im Sesammantel serviert mit buntem Sommergemüse dazu Safranrisotto und Kräutersahnesauce

oder

Tournedos vom Rinderfilet überbacken mit einer Brioche - Sommerkräuterkruste serviert mit Kirschsauce und bunten Buttertagliatelle

oder

In Käse – Eihülle gebackenes Gemüse mit fruchtigem Tomatenragout dazu sommerliche Blattsalate und kleine Kartoffeln

Geeistes Tiramisu auf Eierlikörschaum

32,50 €

Herbstmenü (Menü 3)

Gebeiztes Bachsaiblingsfilet an Quitten – Walnussalat mit feinen Herbstsalaten

Duett von Steckrübe und Grünkohlsuppe

Hirsch Sauerbraten mit glasierten Zwetschgen dazu Preiselbeer Blaukraut und hausgemachten Brezen Serviettenknödel

oder

Schweinefilet im Bacon Mantel zart rosa gegart auf Rahmsauerkraut mit Rosmarinkartoffelwürfel und zweierlei Pestos umzogen

oder

Gebackene Kürbistarte auf Wurzelgemüsebeet mit Schnittlauchschaum und bunten Bandnudeln

Lauwarmer Schokoladen - Maronenkuchen mit Glühweinzabaione und Rumtopfrüchte

30,50 €

Wintermenü (Menü 4)

Gegrillte Geflügelleber in kräftiger Balsamicojus mit Feldsalat aus der Rosmarinhippe

Cremiges Kastaniensüppchen mit Ahornsirup verfeinert dazu gebackene Himbeer – Knusperstange

Duett vom Hirsch mit rosa gegarten Hirschrückenmedaillon und kräftigem Hirschragout dazu kaltgerührte Preiselbeeren buntes Herbstgemüse und Nusspätzle

oder

Gebackenes Zanderfilet mit milder Meerrettichkruste auf feinem Kürbis – Lauchgemüse dazu Rauchlachskartoffeln und geschmolzenen Honig Kirschtomaten

oder

Gebackener Kartoffel – Petersilienwurzel Muffin auf Kohlrahimgemüse mit getrüffeltem Pappardelle Nudeln

Krokant und Nougatmousse geschichtet mit Portweifeigen und Pistazieneis

31,50 €



Frankens Spezialitätenbüffet (Büffet 1)

Geräucherte Wurstspezialitäten, Bratwurstgehäck mit Zwiebeln, Zieblerleskäse und Obazda,
Senf und Kren, Rettich und Radieschen
Stadtwurstspieße mit Silberzwiebeln und Musik aus dem Brunnen
Zwiebelkuchen mit Kräuterdip
Brotkorb mit Brezen und Butter
Salatbüffet vom Markt mit Kartoffelsalat und Krautsalat mit zweierlei Dressings

Legiertes Schaumsüppchen vom Frankenwein mit Zimtroutons

Ofenfrische Schäufelra mit Bayrischkraut und Kellerbiersauce
Gegrillte Maishuhnbrüste mit Zieblerlaskäse gefüllt auf Karotten-Lauchgemüse
dazu Majoranrahmsauce
Filet von Zander im Meerrettich Knusperteig auf Apfel-Sellerierahmgemüse
Vegetarische Krautwicklerla mit Kartoffel und Gemüse gefüllt in milder Meerrettichsauce

dazu reichen wir:

Geschmolzene Kartoffelklöße, Hausgemachte Kartoffelbaggers, Gemüse vom Markt (Saisonal)

Buntes Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten dazu Nüsse und Trauben
Feuerspatzen mit Vanillesauce
Marmorierte Bayrisch Creme mit Fränkischen Herzkirschen
Kirschmännlna mit Vanillesahne

ab 20 Personen ab 28,50 Euro



Mediterranes Büffet (Büffet 2)

Zweierlei Tomatenmousse im Weckglas serviert mit Basilikumschmand und Parmesanhippe
Feta und Mozzarellakäse mit Tomaten und Gurken mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl
Mit Kräutern und Zitrusfrüchten marinierte Garnelenspieße mit Rucola und Pinienkerne
Melonenschiffchen mit Italienischem Landschinken
Meeresfrühtesalat mit Tintenfisch, Shrimps und Muschelfleisch
verfeinert mit erlesenen Essig und Ölen in der Muschel serviert
Salatbüffet erlesenen Essig und Ölen
Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Tomatencremesuppe mit Basilikumquarkklösschen

Saltimbocca vom Kalb in Madeirasauce mit ZucchiniGemüse
Schaschlik Spieße vom Lamm mit buntem Gemüse und Thymiansauce
Gegrillter Tintenfisch in Tomaten – Olivenragout mit Zitronenzeste und frischen Kräutern
Gefüllte Riesenchampignons mit Ratatouillegemüse und Parmesan gratiniert in Gorgonzolasauce

dazu servieren wir:

Mediterranes Kartoffelgemüse, Gebratene Gnocchi, Nudelmosaik
Gemüseauswahl vom Markt

Bunte Obstplatte mit Früchten aus dem Mittelmeerraum
Creme Katalan
Zitrusfrüchteragout mit gebackenen Quarkbällchen
Stracciatella - Parfait im Pistazien - Krokantmantel, Orangensauce
Italienische Käseauswahl mit Oliven und Trauben

ab 20 Personen ab 33,50 €

Amerikanischs Grillbüffet (Büffet 3)



Buntes Grillgemüse verschieden mariniert
Tomate Mozzarella mit gerösteten Kernen
Blattsalatbowl, mit zweierlei Dressings
dazu reichen wir:

Sprossen, Nüsse und Schinken-Käsestreifen und eingelegte Oliven,
French Dressing, Thousand Island Dressing, erlesene Essig und Öle
Brotkorb mit Ciabatta, frischem Baguette, Laugengebäck und Butter

Amerikanische Maissuppe mit gebratenen Baconstreifen

Hausgemachte Beef Burger vom Grill mit Bacon, Käse und verschiedene Saucen
Verschiedene Steaks wie Putenbrust, Rinderhüftsteaks, Lammrücken
Garnelenspieße mit buntem Gemüse, mariniert mit Zitrone und Knoblauch
Grilltomate mit Schafskäse gefüllt
Grillsaucen, Senf, BBQ Sauce und Hausgemachte Kräuterbutter

dazu servieren wir:

Ofenkartoffel mit Sourcream, Wedgeskartoffel,
Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter
Grillgemüse, wie Tomaten, Zucchini und Aubergine nach Marktangebot

Verschiedene Cremes und Mousse im Weck Glas serviert
Gemischte Eisplatte mit Waffeln und Früchten
Frisches Heimisches und Exotisches Obst mit verschiedenen Fruchtsaucen

ab 20 Personen ab 36,50 €

Galabüffet (Büffet 4)

Ganzer Fjordlachs bunt garniert, pochierte Lachs Medaillons im Norialgenblatt dazu Safrangelee und Ketakaviar
Krustentierpyramide mit Garnelen, Flusskrebse und Kaisergranat umlegt mit garnierten Hummern Wachteileer und Algensalat
Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse auf Trauben - Nusssalat
Nordseekrabbenörtchen mit Rote Beete und geräuchertem Apfelchutney
Putenterrine mit Geflügelleberkern im Pfeffermantel auf Brunnenkressensalat

Salatbüffet verschieden Angemachte und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

Fasanenconsommé mit Trüffel-Grießklößchen und bunten Gemüsestreifen

Rosa gegarte Lammkronen am Büffet tranchiert mit kräftiger Barolosauce
Gebratene Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffelrischkäse auf Steinpilz-Wurzelgemüseragout
In Orangen-Vanilleöl gegartes Rotbarbenfilet auf tomatisiertem Pak Choigemüse mit weißer Tomatenbutter
Bunt gefüllte Blätterteigpastetchen mit Schnittlauchsaucen *

dazu servieren wir:

Gebackene Kartoffelsäckchen, Nudelmosaik, Bunter Wildreis
Gemüsekörbchen und Grillgemüse

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter
Dessertbüffet nach Wahl des Zuckerbäckers mit verschieden Cremes und Mousses
Eisplatte mit Exotischen Früchten garniert dazu verschieden Fruchtsaucen

ab 30 Personen ab 44,50 €

Mitternachtsimbiss

mit 2 Komponenten Ihrer Wahl:

Butterbrezen oder belegte Käsebrezen
Gulaschsuppe mit Baguette
Weißwürste mit süßem Senf sowie ofenwarme Brezen
Stadtwurst mit Musik mit Essig und Öl mariniert
Chili con Carne mit Baguette
Mini Pizza verschieden belegt
Frischkäse, Obazda, Zwiebelmett zum selber streichen mit kleinem Gebäck

oder Käsebrett:

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Oliven und Früchten garniert mit Brotauswahl und Butter

zu EUR 9,00 pro Person



		Euro
<u>Alkoholfreie Getränke</u>		
Selters Classic, Leicht oder Naturell	0,25 l	2,40
Selters Classic, Leicht oder Naturell	0,75 l	5,80
Pepsi, Mirinda, 7up, Selters Apfelsaftschorle		
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20 l	2,60
<u>Granini Säfte</u>		
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,20 l	2,70
<u>Heissgetränke</u>		
Tasse Kaffee	Tasse	2,40
Espresso	Tasse	2,20
Cappuccino	Tasse	2,80
Milchkaffee, Latte Macchiato	Tasse/Glas	3,40
Schokolade (ohne Sahne)	Tasse	2,90
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,20
<u>Unsere Biere vom Fass</u>		
Tucher Pils	0,30 l	2,90
Tucher hell	0,40 l	3,20
Tucher Hefeweizen	0,30 l	2,90
Tucher Hefeweizen	0,50 l	3,90
<u>Biere aus der Flasche</u>		
Zirndorfer Landbier	0,50 l	3,90
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,00
<u>Sekt und Champagner (Flasche)</u>		
„Völker Privat“ Sekt, Franken	0,75 l	24,50
Piper-Heidsieck oder Veuve Cliquot	0,75 l	ab 60,00
<u>Aperitif</u>		
Kir Royal	0,1l	9,00
Campari Soda oder Orange	0,2l	6,40
Sandemann Medium Dry	5cl	4,30
<u>Digestif</u>		
Remy Martin VSOP	4cl	6,60
Metaxa*****	4cl	4,10
LinieAquavit	4cl	4,90
Underberg	2cl	2,20
Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca	4cl	4,60
Molinari Sambuca (Italien)	4cl	4,60
Bailey´s	4cl	4,50
Sandemann Rich Golden Cream	5cl	4,30
Obstbrände von Brennerei Zeiß in Igensdorf	2cl	ab 3,10
	4cl	ab 5,40

<u>Weißweine 0,75l</u>	Euro
2016 Kitzinger Hofrat Bacchus, halbtrocken Bernhard Völker, Franken	24,50
2016 Volkacher Kirchberg Silvaner, trocken Bernhard Völker, Franken	24,50
2014 Sur Sur, Grillo, Sicilia DOC, trocken, Donnafugata	22,50
2016 Alto Adige, Pinot Grigio, trocken, Kellerei Bozen	20,50
2017 ZEE Chardonnay, West Coast	28,50

Roséweine 0,75l

2015 Lumera, Syrah, Pinot Nero, trocken, Donnafugata	26,50
--	-------

Rotweine 0,75l

2016 Rote Wonne Cuvée, QbA, trocken Weingut am Stein, Würzburg	24,50
2016 Paranoia, Spätburgunder, trocken Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	26,50
2015 Merlot Trentino DOC, trocken, Concilio	16,50
2014 Château Lafitte, Côtes de Bordeaux	26,50
2015 Veranza Tinto, Cabernet Sauvignon / Tempranillo, trocken	17,50
2015 Rioja La Mal-Dita, Garnacha	20,50

Gerne können Sie auch Ihren Lieblingswein oder Digestif mitbringen.
Wir berechnen Ihnen lediglich ein Korkgeld pro mitgebrachter Flasche.

Getränkepauschalen

Pauschale 1 - für einen Zeitraum von maximal 4 Stunden
Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

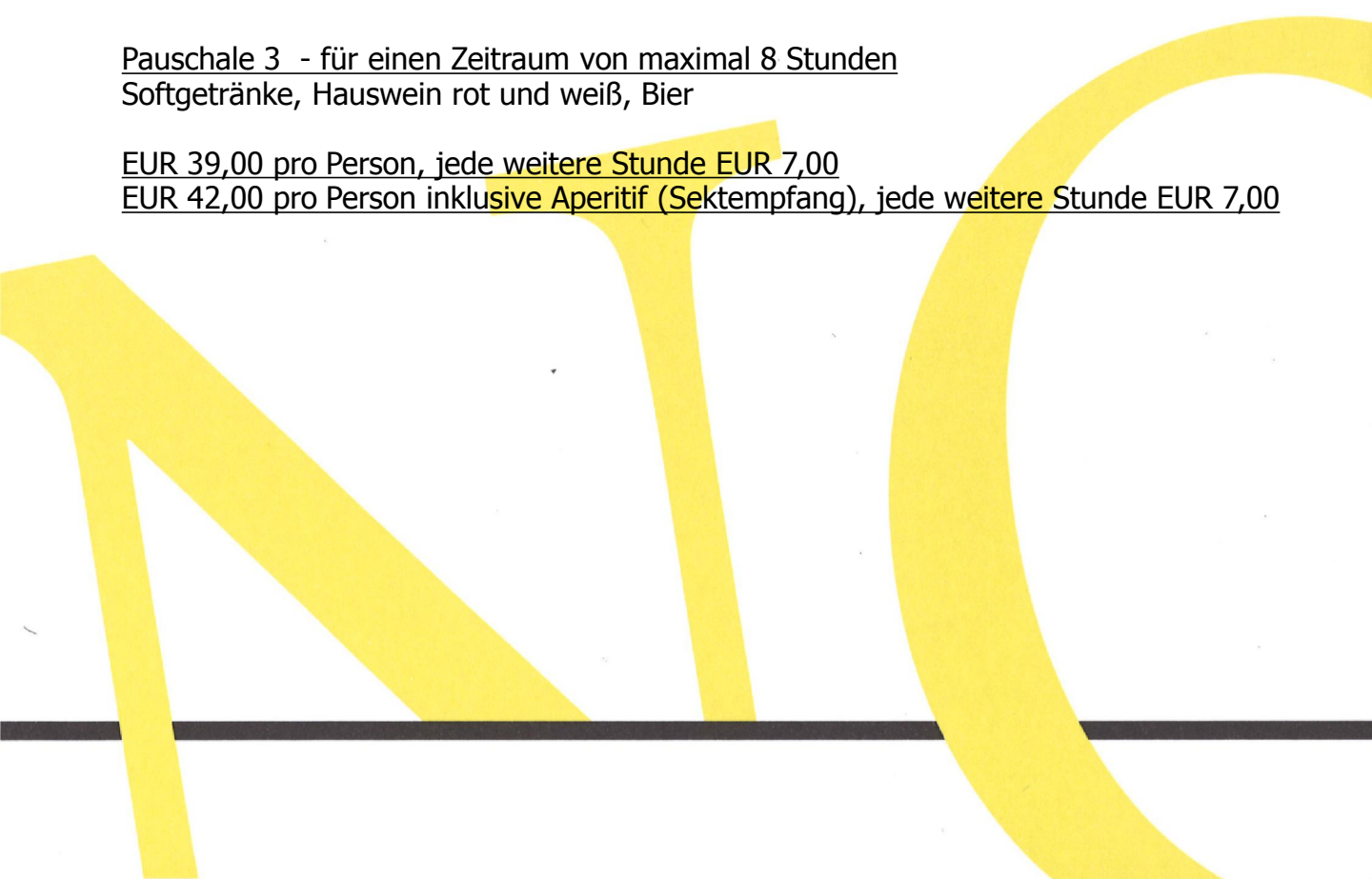
EUR 23,50 pro Person, jede weitere Stunde EUR 7,00
EUR 26,00 pro Person inklusive Aperitif (Sektempfang), jede weitere Stunde EUR 7,00

Pauschale 2 - für einen Zeitraum von maximal 6 Stunden
Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

EUR 28,50 pro Person, jede weitere Stunde EUR 7,00
EUR 31,00 pro Person inklusive Aperitif (Sektempfang), jede weitere Stunde EUR 7,00

Pauschale 3 - für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden
Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

EUR 39,00 pro Person, jede weitere Stunde EUR 7,00
EUR 42,00 pro Person inklusive Aperitif (Sektempfang), jede weitere Stunde EUR 7,00



Damit Sie den Überblick über die Kosten behalten, bieten wir Ihnen unterschiedliche Pauschalen für Ihre rundum gelungene Veranstaltung in unserem Hause an!

	Standard	Komfort	All-Inclusive	All-Inclusive +
Raubereitstellung (Tanzfläche, Deckenbeamer, 1 Handmikrofon)	✓	✓	✓	✓
Hausdekoration (Tischwäsche creme, Tischkerzen, Menü-/Büffetkarte, Tisch-Trockengestecke)	✓	✓	✓	✓
Zusatzdekoration (Tischläufer, Servietteneinfaltung)		✓	✓	✓
Stuhlhussen			✓	✓
Menü 1-4 / Büffet 1-2	✓	✓	✓	✓
Büffet 3-4				✓
Empfang 1 (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser)		✓		
Empfang 2 (+Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser, Minibrötchen)			✓	✓
Kaffeetafel		✓	✓	✓
Getränkepauschale 1	✓			
Getränkepauschale 2		✓	✓	
Getränkepauschale 3				✓
Mitternachtsimbiss			✓	✓
	59,00 € pro Person	79,00 € pro Person	89,00 € pro Person	99,00 € pro Person

Getränke ausserhalb der Getränkepauschale werden nach Verbrauch in Rechnung gestellt.

Organisation, Service und Checkliste

Entsprechend Ihren Vorstellungen und abgestimmt auf Ihr Budget erarbeiten wir Ihr ganz persönliches Angebot.

Damit Sie Ihre Feier sowie auch die Vorbereitungen für diese schon im Vorfeld genießen können, übernehmen wir gerne alle Aufgaben und die Organisation.

Damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, sprechen wir – gerne bei einer Tasse Kaffee – über:

- Gästezahl und Anzahl der Kinder (ggf. Kinderstühle)
 - Sitzordnung und Tischplan
 - Tisch- und Menükarten
- Blumenschmuck, Tischwäsche, Kerzen, Dekoration
 - Sektempfang und Bewirtung zum Empfang
 - Weinauswahl bzw. Korkgeld und Spirituosen
 - Hochzeitstorte, Kuchen
 - Mitternachtsimbiss
 - Band / DJ und Entertainment
- Übernachtungen für Sie und die Gäste
 - Speisen (Menü, Büffet)

