

NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base

gültig vom 01.04.2018 – 31.12.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Tagungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Wissenswertes über unser Haus und die damit verbundenen Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung.

Ihnen steht ein erfahrenes Team von Fachkräften zur Verfügung, das Sie gerne unterstützt und ganz nach Ihren Wünschen berät.

Unsere Bankettabteilung erreichen Sie unter folgender Rufnummer:

+49 (0) 9132-74 72 500

Was auch immer Sie sich vorstellen – erwarten Sie von uns einfach nur das Beste!

NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base
Ihr Business-, Sport- und Tagungshotel



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



IHRE ANSPRECHPARTNER

Direktion und Sales

General Manager Karim Martin Tel: 09132- 74 72 0
Asst. General Manager Michael Berlin Tel: 09132- 74 72 502

Tagung und Reservierung

booking@novina-herzogenaurach.de

Fax: 09132- 74 72 522
Conference & Reservation Tel: 09132- 74 72 500
Conference & Reservation Manager Franziska Stöcker Tel: 09132- 74 72 520
Asst. Conference & Reservation Manager Sabrina Löw Tel: 09132- 74 72 531
Conference & Reservation Coordinator Lisa Kuchenmeister Tel: 09132- 74 72 530
Conference & Reservation Coordinator Ana-Marija Crnjak Tel: 09132- 74 72 521

Rezeption

info@novina-herzogenaurach.de

Front Office Manager Anna Bonet Tel: 09132- 74 72 511

Restaurant

restaurant@novina-herzogenaurach.de

Restaurant Manager Armin Geißdörfer Tel: 09132- 74 72 540
Asst. Restaurant Manager Ronny Bremer Tel: 09132- 74 72 540

Küche

Executive Chef Michael Mönck Tel: 09132-74 72 550



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



HOTELINFORMATIONEN

Hoteltyp-/Kategorie

- Designhotel
- Sporthotel
- Businesshotel
- Tagungs- /Kongresshotel
- **** Superior

Hotelausstattung

- Empfangshalle (Lobby)
- Fahrstuhl
- Wireless LAN
- 175 kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel
- Busparkplätze am Hotel verfügbar
- 8 Tagungsräume mit Tagungskapazität bis 300 Personen, KFZ befahrbar
- 150 Nichtraucherzimmer
- 4 behindertengerechte Zimmer
- behindertengerechte Toilette (Empfangshalle)
- 15 Zimmer mit Verbindungstür
- öffentliche Räume barrierefrei
- Restaurant bis 150 Personen
- Bar mit Loungebereich
- Terrasse
- Wellnessbereich (mit Ruheterrasse)
 - * Sauna
 - * Regenwalddusche
 - * Fitness Raum

Entfernungen vom Hotel

- | | | |
|--------------------------|--------|-------|
| • Outlet Factory Stores | 0,3 km | |
| • Stadtzentrum | 2 km | |
| • Atlantis Bad | 4 km | |
| • Nürnberg | 25 km | |
| • Flughafen Nürnberg | | 19 km |
| • Messez. Nürnberg (CCN) | 35 km | |
| • Bahnhof Erlangen | 15 km | |
| • Autobahn | 4 km | |
| • Bushaltestelle | 0,2 km | |

Serviceleistungen im Hotel

- Wäsche-und Reinigungsservice (gegen Gebühr)
- Schuhputzautomat
- Vegetarische-, vegane-, Diabetiker- und Vollwertkost verfügbar
- Zeitungen und Zeitschriften
- Sekretariatsservice

Öffnungszeiten

Rezeption 24 Std. geöffnet

Restaurant

Frühstück Mo-Fr von 06:30 – 10:30
Sa-So von 06:30 – 11:00
Restaurant täglich von 11:30 – 23:00

Bar/Lounge

tgl. von 17:00 – 02:00

Wellnessbereich

tgl. von 06:00 – 23:00

Roomservice

tgl. von 18:00 – 23:30

Zimmerkategorie

- 139 Komfortzimmer, davon 4 behindertengerecht
- 10 Executive Zimmer
- 1 Champion Suite
- 300 Betten

Zimmerausstattung

- Tür mit Sicherheitsschloss & Spion
- Lärm- und Brandschutztüren
- Ruhige Zimmer
- Panoramablick
- Lärmschutzfenster
- Fenster zum Öffnen
- Schreibtisch
- separate Kofferablage
- Ganzkörperspiegel
- alle Zimmer voll klimatisiert (individuell regelbar)
- Minibar in allen Zimmern
- Safe in allen Zimmern (Laptop-Format)
- Telefon am Schreibtisch
- Flat-Screen Fernseher in allen Zimmern
- WLAN / DSL
- Sky Bundesliga
- Radio
- Badezimmer mit Badewanne/WC
- Kosmetikspiegel
- Haartrockner
- Betten mit Überlänge verfügbar



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



ANFAHRTSBESCHREIBUNG

NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base

Anreise mit dem Auto:

I. Aus Richtung Berlin A 9

Autobahnkreuz „**Nürnberg**“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A 3 bis
Ausfahrt „**Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach**“
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch,
nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base
nächste Straße rechts zum **NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base**

II. Aus Richtung München A 9

Autobahndreieck „**Nürnberg**“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A3 bis
Ausfahrt „**Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach**“
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch,
nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base
nächste Straße rechts zum **NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base**

III. Aus Richtung Würzburg/Frankfurt A 3

Ausfahrt „**Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach**“
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch,
nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base
nächste Straße rechts zum **NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base**

IV. Aus Richtung Regensburg/Passau A 3

Ausfahrt „**Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach**“.
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch,
nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base
nächste Straße rechts zum **NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base**

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Zugverbindung nach Erlangen Hbf.

Von dort mit dem Bus Linie 201 nach Herzogenaurach/An der Schütt
dort umsteigen in Bus Linie 274 nach Herzo-Base/Münchner Straße, Ausstieg
ca. 250 m vom **NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base** entfernt



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



UNSER RESTAURANT



Unser Restaurant wird Sie nicht nur durch sein modernes Ambiente begeistern – an 150 Sitzplätzen im Innenraum, 40 Sitzplätzen in unserem Wintergarten und 60 Sitzplätzen auf unserer Terrasse erfahren Sie ausgezeichneten Service, der Sie mit kulinarischen Genüssen preisgekrönter Köche verwöhnen wird. Egal ob Empfang, Geschäftsessen, Familienfeier oder stilvoller Galaabend – unser Restaurant bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de

 OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

UNSERE HOTELBAR & LOUNGE



Unsere großzügige Lounge mit der auffällig rot beleuchteten Bar ist ein beliebter Treffpunkt im NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base. Lassen Sie einen produktiven Tag bei verschiedensten Cocktails, Longdrinks und ausgewählten Spirituosen ausklingen. Neben einer Barkarte mit warmen Speisen und kleinen Snacks erwartet Sie auch eine Großbildleinwand, so können Sie alle großen Sportereignisse live miterleben.



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de

 OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

RAUMKAPAZITÄTEN

Raumname Länge x Breite x Höhe	Fläche in m ²	Block- form	Parla- ment	U-Form	Kino	Ban-kett	Stuhl- kreis
Saturn 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	32	36	26	80	48	40
Uranus 11,27 x 7,25 x 3,60 m	82	32	40	28	90	48	40
Jupiter 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	32	36	26	80	48	40
Merkur 11,28 x 7,25 x 3,60 m	82	32	40	28	90	48	40
Raum Saturn-Uranus oder Jupiter-Merkur 22,89 x 7,25 x 3,60 m	166	64	100	58	190	90	80
Raum Saturn-Uranus- Jupiter-Merkur 22,89 x 18,13 x 3,60 m	415	---	200	70	300	150	120
Raum Neptun 7,45 x 5,56 x 3,70 m	41	16	16	12	33	24	20
Raum Pluto 3,61 x 5,56 x 3,70 m	20	10	--	10	10	8	10
Raum Neptun-Pluto 11,39 x 5,56 x 3,70 m	63	28	24	24	61	36	40
Raum Venus 7,45 x 5,54 x 3,70 m	41	16	16	12	33	24	20
Raum Mars 3,60 x 5,54 x 3,70 m	20	10	--	10	10	8	10
Raum Venus-Mars 11,39 x 5,54 x 3,70 m	63	28	24	24	61	36	40
Restaurant 21,00 x 13,00 x 3,70 m	273						
Tagungsfoyer 15,21 x 6,48 x 3,70 m	99						
Bar/Lounge 10,00 x 8,00 m							
Raummieten							
Raum Saturn,Uranus,Jupiter,Merkur	€ 450,00 je Raum						
Raum Saturn-Uranus oder Jupiter-Merkur	€ 900,00 je Raumkombination						
Raum Saturn,Uranus,Jupiter,Merkur	€ 1980,00 für die komplette Kombination						
Raum Neptun-Venus	€ 200,00 pro Raum						
Raum Mars-Pluto	€ 100,00 pro Raum						
Raum Neptun-Pluto oder Mars-Venus	€ 300,00 pro Raumkombination						

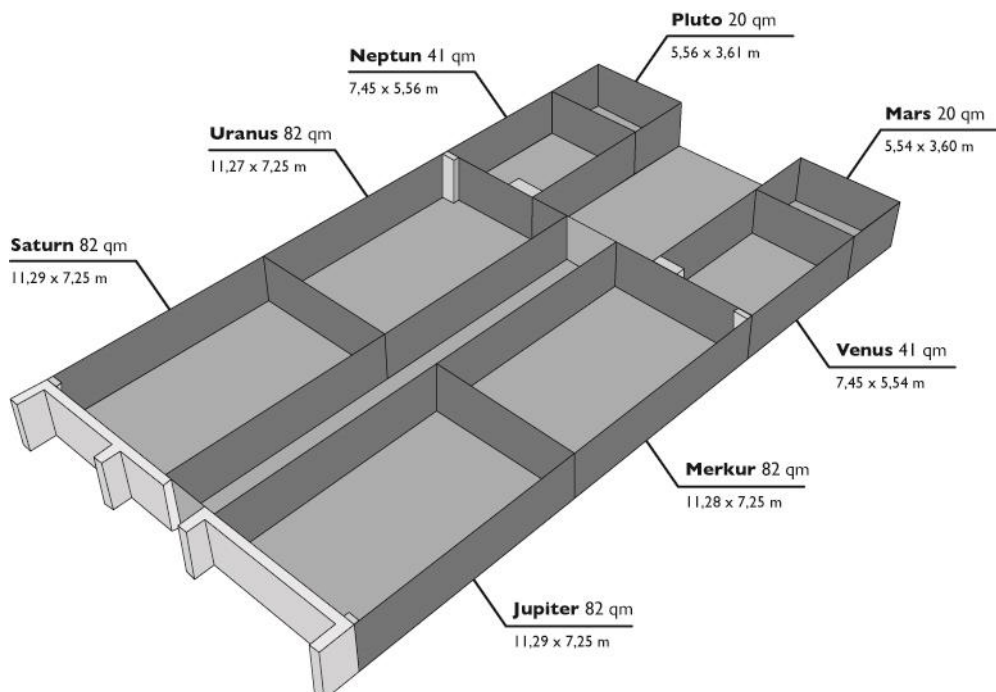
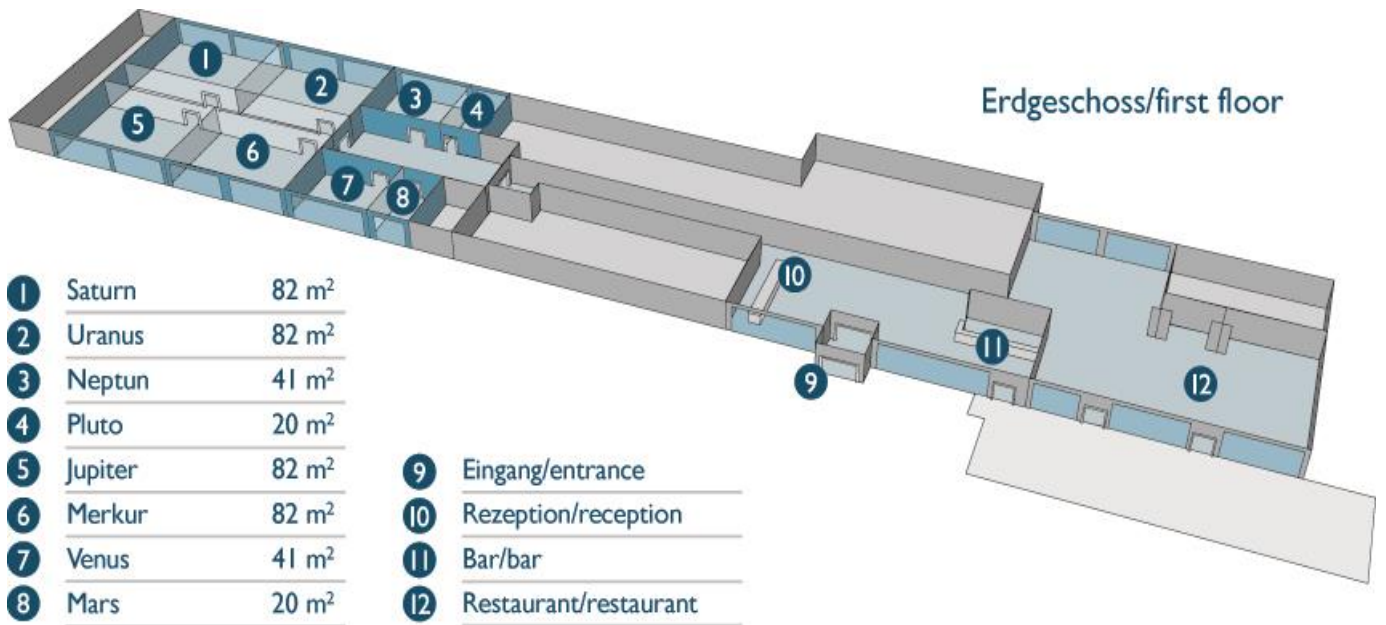


NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



ÜBERSICHT UNSERER RÄUMLICHKEITEN

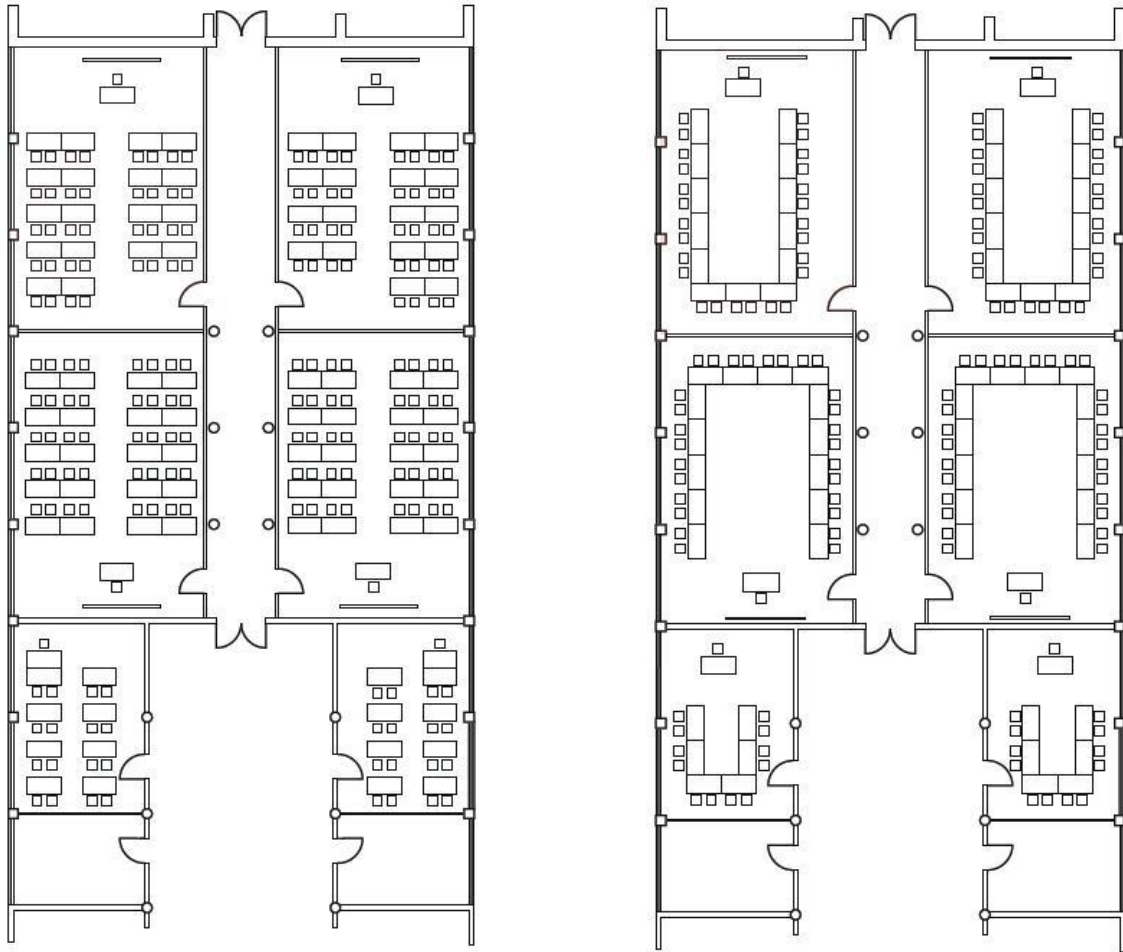


NOVINA HOTEL
 Herzogenaurach Herzo-Base
 Olympiaring 90
 91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
 Telefax +49 (0) 9132 7472-555
 info@novina-herzogenaurach.de
 www.novina-herzogenaurach.de


**OFFIZIELLES
 MANNSCHAFTSHOTEL**

BESTUHLUNGSVARIANTEN



Weitere Bestuhlungsvarianten und Kombinationsmöglichkeiten
senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

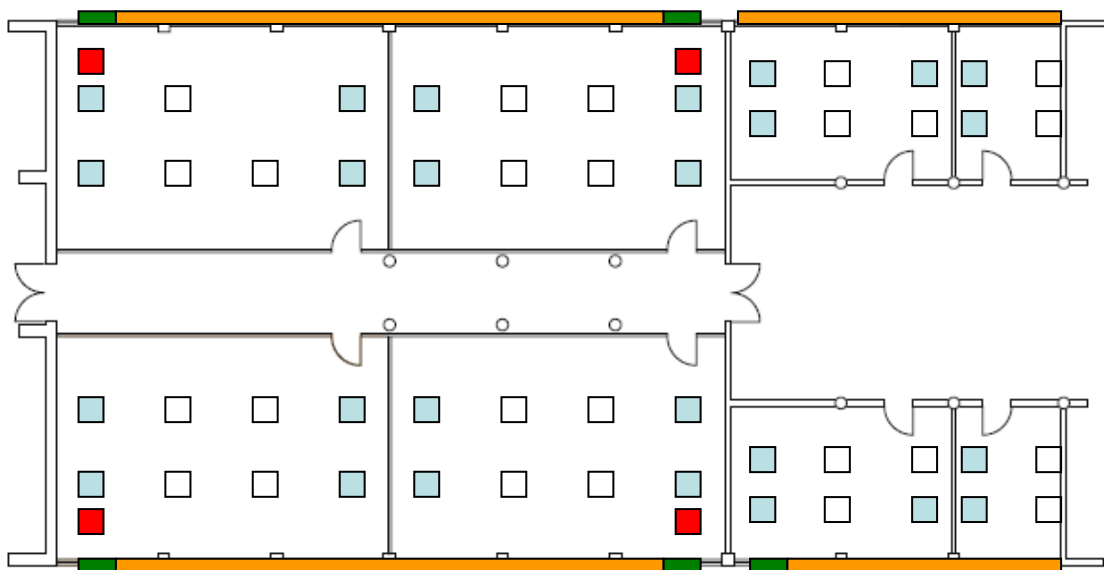







NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de

 OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

STROM- UND INTERNETANSCHLÜSSE



-  Bodenbuchse mit Starkstromanschluss á 380 – 400 V
-  Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V, 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang und einem Telefon- bzw. Faxanschluss
-  Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V und 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang
-  Notausgänge
-  Glasfront

- Unsere Tagungsräume befinden sich alle im Erdgeschoss und sind ebenerdig.
- Materialanlieferungen können direkt vor den Tagungsräumen abgeladen werden, das Hotel kann komplett mit einem LKW umfahren werden.
- Unsere Tagungsräume verfügen alle über Tageslicht, sind komplett abdunkelbar und klimatisiert.
- Für Autos oder Ausstellungsstücke ist der Raum Saturn geeignet, mit einer Flächenlast von 500 kg/m²



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Ihr Event – unsere Herausforderung



Wir machen aus Ihrer Tagung ein unvergessliches Erlebnis.



NOVINA[®]
HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base

TAGUNGSPAUSCHALEN

(ab 10 Personen)

„Standard“

- Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
- Tagungstechnik
(2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet

EUR 47,00 pro Person/Tag

„Standard inklusive Abendessen“

- Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
- Tagungstechnik
(2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

EUR 64,00 pro Person/Tag

„Halbtagespauschale“

- Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
- Tagungstechnik
(2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mittagessen oder Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

EUR 36,00 pro Person/Tag



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



„All inclusive“

- Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
- Tagungstechnik
(2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
inklusive Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l (unbegrenzt im Raum)

EUR 58,00 pro Person/Tag

Gerne bieten wir Ihnen unsere „All inclusive“ Tagungspauschale auch mit Softgetränken in kleinen Flaschen (unbegrenzt im Raum) für einen Aufpreis von € 4,00 pro Person an.

„SPECIAL“

- Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
- Tagungstechnik
(2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
- Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
inklusive Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l zum Mittagessen
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
- Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l (unbegrenzt im Raum)
- Eine Überraschung für Ihre Teilnehmer

EUR 60,00 pro Person/Tag

Wir bieten keine Tagungspauschalen ohne Mittagessen an.

- Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen Spezialarrangements für Ihre Tagung zusammen.



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



ZIMMERPREISE

Preise gültig bis 31.12.2018

Einzelzimmer	€ 85,00 – 225,00
Executive Einzelzimmer	€ 100,00 – 240,00
Doppelzimmer	€ 98,00 – 254,00
Executive Doppelzimmer	€ 113,00 – 269,00
Suite	€ 255,00 – 288,00

Die genannten Preise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstücksbuffet, Internet auf den Zimmern (DSL), Minibar, Service und der gesetzlich festgelegten MwSt.

TAGUNGSTECHNIK

TV	EUR	30,00
Overheadprojektor	EUR	30,00
Videokamera	EUR	52,00
Videokassette (45 min)	EUR	10,00
DVD-Player	EUR	30,00
CD-Player	EUR	30,00
Beamer	EUR	75,00
Weitere Beamer können auf Anfrage kostenpflichtig angemietet werden.		
e-Board	EUR	175,00
Funkmikrofon & Anlage	EUR	50,00
Knopflochmikrofon	EUR	60,00
Headset	EUR	60,00
Fotokopie	EUR	0,08 - 0,25
Farbkopie	EUR	0,30 - 0,35
Folienkopie	EUR	0,85
Laser Pointer	EUR	10,00
Moderatorenkoffer	1x inkl. pro Raum	
	jeder weitere	EUR 25,00
Flipchart	1x inkl. pro Raum	
	jeder weitere	EUR 10,00
Pinwand	2x inkl. pro Raum	
	jede weitere	EUR 3,00
Leinwand entsprechend der Raumgröße	1x inkl. pro Raum	

Weitere Leinwände in diversen Größen Preis auf Anfrage

Rückprojektions-Leinwände diverse Größen Preis auf Anfrage

Weitere Tagungstechnik und Podien/Bühnen auf Anfrage.



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



RAHMENPROGRAMM

Unser Hotel sowie unsere Umgebung bieten viele Möglichkeiten für ein Rahmenprogramm jeglicher Art um Ihre Veranstaltung teambildend und einzigartig zu gestalten. Gerne haben wir unser Angebot für Sie kurz zusammengefasst. Bei der Organisation sind wir natürlich gerne behilflich!

Für Genießer:

- Cocktailkurs im Haus
- Brauereibesichtigung der Kulturbrauerei Kitzmann in Erlangen

Für Sportliche:

- Stadtführung auf dem Rad durch Herzogenaurach
- Bouldern in Dechsendorf
- Kickerturnier im Haus

Für Kreative:

- Lernobjekte für erfahrungsorientiertes Lernen

Wir möchten Sie, Ihre Seminarteilnehmer und Ihre Trainer dabei unterstützen, kreative und motivationsfördernde Ideen zu verwirklichen. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, erlebnisorientierte Lernobjekte in unser Angebot mit aufzunehmen. Dadurch erfährt Teamarbeit eine neue Dimension! Gerne stellen wir Ihnen hier ein Lernobjekt genauer vor:

„Flottes Rohr – Teamgeist ohne Durchhänger“

Im Alltag stoßen viele Teams immer wieder auf Situationen, die nicht lösbar sind, wenn nicht alle Mitglieder sprichwörtlich „an einem Strang ziehen“. Führen Sie also Ihren Teilnehmern mit dem „Flotten Rohr“ ein ums andere Mal wieder vor Augen, welchen Wert Kooperation und Moderation bei gemeinschaftlich orientierten Arbeitsabläufen haben!



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne lassen wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen zu den Lernobjekten zukommen!



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



KONFERENZPAUSEN

Standard-Kaffeepause inkl. der Tagungspauschalen mit Kaffee, Tee, Saft und Obstkorb dazu

Vormittags: Obstsalat, Joghurt und herzhafte Überraschung aus der Küche

Nachmittags: Candybar und süße Überraschung aus der Küche

Keine Lust auf Überraschung? Gerne können Sie auch folgende Kaffeepausen wählen

Aufpreis Amerikanische Kaffeepause 1,30 € pro Person

Vormittags: Bagels verschieden belegt
Farmer Kartoffeln mit Sour Creme

Nachmittags: Donuts

Aufpreis Asiatische Kaffeepause 1,50 € pro Person

Vormittags: Mini Frühlingsrollen
Sateé Spieße

Nachmittags: Gebackene Bananen

Aufpreis Italienische Kaffeepause 2,20 € pro Person

Vormittags: Anti-Pasti Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße

Nachmittags: Panna Cotta mit Fruchtmark

Aufpreis Fitness Kaffeepause 1,80 € pro Person

Vormittags: Früchtequark
Fruchtshake

Nachmittags: Obstspieße



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



FINGERFOOD

ab 10 Personen

Business Fingerfood

Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Ricotta-Spinattortellini mit Tomatensalsa
Rauchlachstatar mit Avocado und Limette
Hähnchennuggets mit Süß-Sauer-Sauce

Dessert

Käsekuchen
Schokoladenmousse

€ 19,00 pro Person

Fränkisches Fingerfood

Leberkäse auf Kartoffelsalat
Nürnberger Blaue Zipfel mit Schwarzbrot
Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsauce
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß
Fränkischer Zwiebelkuchen

Dessert

Apfelkühle mit Zimt-Zucker
Bayrisch Creme mit Birnenragout

€ 21,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

Italienisches Fingerfood

Bruschetta mit Aubergine und Tomate
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Kräutern
Parmaschinken mit Honigmelone und Oliven
Antipastispieße mit verschiedenen Pestos
Penne Arrabiatta mit Parmesankäse
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt

Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Himbeer-Mascarpone Trifle

€ 23,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de

 OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

FINGERFOOD INDIVIDUELL

Nachstehend bieten wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen
Fingerfood-Komponenten an.
Für Ihre Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hier können Sie Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammenstellen
Alle Preise sind pro Stück

Fisch

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß gebraten	€ 3,80
Reibeküchle mit gebeiztem Fjordlachs	€ 2,50
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Ruccola	€ 2,20
Gebratener Zander mit Ruccolapesto gratiniert	€ 2,40
Büsumer Krabbencocktail mit Avocadostückchen	€ 3,00
Lachs-Matjes-Tatar auf Gurkencarpaccio	€ 2,20

Fleisch

Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel	€ 1,80
Hausgemachte Kalbfleischküchle auf Kartoffel-Lauch-Ragout	€ 2,30
Putenbrustwürfel auf einem Rosmarinzweig gebraten	€ 2,50
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt	€ 3,20
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß	€ 2,90
Leberkäse auf Kartoffelsalat	€ 2,00

Vegetarisch

Gemüseschiffchen mit Frischkäse gefüllt	€ 1,90
Ricotta-Spinattortellini mit Kräutersauce im Glas	€ 2,20
Tagliatelle mit Waldpilzragout im Glas	€ 2,20
Fränkischer Zwiebel-Lauchkuchen	€ 1,80
Spinat-Quiche mit gerösteten Pinienkernen	€ 2,00
Penne Arrabiatta mit Parmesankäse	€ 2,00



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle	€ 3,50
Deftige Gulaschsuppe	€ 3,90
Gemüsecrèmesuppe mit Schwarzbrotcroutons	€ 3,00
Krustentiersuppe mit Cognacsahne	€ 4,50
Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Mandelsplittern	€ 3,80
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella	€ 3,60

Dessert

Windbeutel mit Vanillecreme	€ 1,80
Himbeer-Mascarpone Trifle	€ 2,20
Panna Cotta mit Fruchtsaucen	€ 2,00
Apfelküchle mit Zimt-Zucker	€ 1,80
Bayerisch Crème mit Himbeermark	€ 1,80
Käsekuchen	€ 1,80

CANAPÉES

Für Ihre Canapées stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl:
Französisches Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta
oder Pumpernickel

Geräucherter Schinken mit Melone	€ 2,00
Parmaschinken mit Weintrauben	€ 2,30
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich	€ 2,20
Beizlachs mit Senf-Dillsauce	€ 2,40
Italienische Salami mit Orangenfilets	€ 2,10
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	€ 2,30
Putenbrustschinken mit Früchten	€ 2,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	€ 1,70
Kräuterfrischkäse mit Walnüssen	€ 1,70
Shrimpscocktail mit Avocado	€ 2,10



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



MENÜVORSCHLÄGE

Standard Menü

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsauce,
Spätzle und buntem Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 21,00 pro Person

Fränkisches Menü

Fränkische Festtagssuppe mit
Grieß- & Leberknödel, dazu Pfannkuchenstreifen

Bachsaiblingsfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln,
dazu Blattsalate

Apfelküchle auf warmen Zwetschgenröster

€ 25,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

Mediterranes Menü

Tomatensuppe mit Mozzarella

Involtini á la Saltimbocca mit Paprikaragout
und gebratenen Gnoccis

Panna Cotta mit Beeren

€ 26,00 pro Person

Vegetarisches Menü

Salat von frischen Kräutern und Blüten
mit Limonenvinaigrette und ofenfrischem Baguette

Kresseschaumsüppchen

Variation von der Kartoffel
Kartoffelstrudel, Süßkartoffelpüree, Lila Kartoffelchips

Zitronentarte mit Schokoladeneis

€ 26,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Herzo-Base Menü

Zupfsalate mit Sherry-Walnussdressing,
dazu Crepes-Roulade mit Lachs und Frischkäse

Curry-Cocos-Cremesuppe

Rosa Kalbsfilet im Kräutermantel
mit getrüffelten Tagliatelle und Fingermöhren

Crème Brûlée und Zitrusfruchtragout

€ 34,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



BUFFETVORSCHLÄGE

Steigerwald Buffet

ab 20 Personen

Geflügelsalat mit Gemüse und Kräutern
Lauwarmer Zwiebelkuchen
Steigerwälder Schinkenplatte mit Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Geräucherte Bratwürste und Pfefferbeißer mit Rettichsalat

Salatbuffet mit Dressingauswahl
Erlesene Landbrotspzialitäten

Kartoffelsuppe

Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Schweinefilet im Speckmantel auf Pilzragout
Zanderfilet pochiert mit Dill-Rieslingsauce

dazu reichen wir:

Klöße, Spätzle, Bratkartoffeln
saisonale Gemüseauswahl

Auswahl fränkischer Rohmilchkäsesorten

Käsekuchen mit Preiselbeeren
Frankenweincrème mit Kirschmarmelade
Rote Grütze mit Sauerrahm
Apfelküchle mit Zwetschgenröster

ab 20 Personen € 31,00 pro Person
ab 30 Personen € 29,00 pro Person
ab 40 Personen € 27,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Rustikales Buffet

ab 20 Personen

Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Dreierlei Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln
Rosa Roastbeef mit Lebercreme, Früchten und Sauce Tatar

Salatbuffet mit Krautsalat, Selleriesalat und Kartoffelsalat
verschiedene Blattsalate und Dressingauswahl

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Erbsencremesuppe mit Speckcroutons

Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rotweinsauce
Spanferkelkotelett mit Majoranjus
Wallerfilet gedünstet mit Zwiebel-Senfkruste
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

dazu reichen wir:

Kartoffelklöße, Kroketten, Limonen-Pilawreis
saisonale Gemüseauswahl

Käse vom Brett mit Rettich und Radieschen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkbällchen mit Zimt-Zucker
Himbeer-Sauerrahmmouse mit Mangokompott
Grießflammerie mit Waldbeerengrütze

ab 20 Personen € 33,00 pro Person

ab 30 Personen € 31,00 pro Person

ab 40 Personen € 29,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln und Gemüse
Spaghetti-Olivensalat mit gebratenen Garnelen und getrockneten Tomaten
Rindercarpaccio mit Parmesan und Oliven
Vitello Tonnato mit Ruccola, Sardellen und Kapern

Marktfrisches Salatbuffet mit Dressingauswahl
Essig- und Ölauswahl

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Tomatensuppe

Piccata Milanese
Geschmorte Lammhaxe mit Kräutersauce
Paella mit Garnelen, Muscheln, Gemüse und Hähnchenbrust
Gnocci al Forno mit Ruccolapesto

dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln, Cremige Thymian-Polenta, Tomatenspaghetti
südländische Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Mousse au Chocolat mit Chili aromatisiert
Fruchtplatte mit Maraschino
Tiramisu, Aprikosentarte mit Zitronen-Cremefraiche
Verschiedene Panna Cotta

ab 20 Personen € 37,00 pro Person
ab 30 Personen € 35,00 pro Person
ab 40 Personen € 33,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

ab 25 Personen

Variante 1

**besteht aus 3 Vorspeisen, Salatbuffet, Brot und Butter,
1 Suppe, 3 Hauptgängen und 4 Desserts**

Wählbare Vorspeisen

Fetakäsewraps
Mediterraner Gemüse-Brotsalat
Schweizer Wurstsalat
Tonnato vom Schweinerücken
Pfeffermakrelenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Wählbare Suppen

Selleriecremesuppe
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
Fränkische Festtagsuppe mit Grieß- & Leberknödeln dazu Pfannkuchenstreifen

Wählbare Hauptgerichte

Rinderbraten mit Rotweinsauce, Klöße und Blaukraut
Kalbsbraten in Rahmsauce mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut
Maispoulardenbrust mit Kräuterrahmsauce, Reis und Ratatouillegemüse
Schweinefiletmedallions mit Rahmsauce, Spätzle und Gemüse
Gedünstetes Welsfilet im Wurzelsud, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
Gegrillter Buntbarsch mit Dijon-Senfsauce, gebackene Kartoffeln und Lauchgemüse
Kartoffel-Paprikagulasch

Wählbares Dessert

Kirschcrumble mit Vanillesauce
Apfelküchle mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Frischer Obstsalat mit Minze und Knusperstange
Haselnuss-Mascarponecreme mit Himbeeren
Frische Obstplatte mit Maraschino
Profiteroles mit Vanille und Schokoladencreme
Schokoladenschnitte mit Apfelgelee

€ 25,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



OFFIZIELLES
MANNSCHAFTSHOTEL

Variante 2
besteht aus 4 Vorspeisen, Salatbuffet, Brot und Butter,
1 Suppe, 4 Hauptgängen und 4 Desserts

Wählbare Vorspeisen

Geräucherte Matjes mit Apfel-Zwiebelschmand
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce
Salat Niçoise
Kalter Rinderrücken rosa mit Essiggemüse und Sauce Tatar
Sülze vom Rindertafelspitz mit Schnittlauchcreme
Carpaccio mit Oliven, Pfeffer, Ruccola und Parmesan
Gemüse- und Garnelen-Tempura mit Joghurdip
Ziegenkäse Creme Bruleé, Anisbrotchip und fruchtiges Ragout

Wählbare Suppen

Kartoffel-Currysuppe mit Krebsen
Rote Linsen-Kokossuppe
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln
Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüseperlen

Wählbare Hauptgerichte

Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce, Semmelknödel und Rahmwirsing
Spanferkelkotelett mit Majoransauce, Röstklöße und Bayrisch Kraut
Maispouardenbrust mit Frischkäsesauce, bunten Nudeln und grünem Gemüse
Kalbsrückenmedallions mit Madeirajus, grünem Spargel und Kartoffelnocken
Soufflierter Lachs mit Senfsauce, Spinat und Wildreis
Gebratener Bachsaibling mit Mandelbutter, Kartoffelschnee und Kaiserschoten
Kartoffelstrudel mit Kräutersaitlingen und Karottensauce
Salbeignoccis mit Roter Peperonata und Ruccolapesto

Wählbares Dessert

Erdbeer-Minzsalat
Zitronengras-Panna-Cotta mit Brombeersauce
Creme Bruleé
Johannesbeer-Sauerrahmmousse
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf
Bimentarte mit Vanillesauce
Eis aus der Truhe
Schokoladenpudding mit Rum

€ 30,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Variante 3
besteht aus 4 Vorspeisen, Salatbuffet, Brot und Butter,
2 Suppen, 4 Hauptgängen und 5 Desserts

Wählbare Vorspeisen

Dreifarbige Paprikamousse mit Ananas-Minzchutney
Verschiedene Tapas
Geräucherte Entenbrust mit Scharlottenmarmelade
Auswahl an hausgemachtem Sushi mit kandiertem Ingwer und Sojasauce
Lauwarmes Kalbsragout mit Steinpilzschaum
Gegrillter Thunfisch auf Gurkensalat und Wasabi
Shrimpscocktail mit geröstetem Tramezzini

Wählbare Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Ravioli
Hummercremesuppe
Apfel-Selleriecremesuppe
Wildkraftbrühe mit Pilzstrudel
Karotten-Ingwerschaumsuppe
Kräuterschaumsuppe mit Garnelen

Wählbare Hauptgerichte

Lammrücken an Rosmarinjus mit Selleriepüree und Speckbohnen
Hirschrücken gebraten mit Wacholderjus, Meerrettichserviettenknödel und Blaukraut
Argentinischer Rinderrücken mit Portweinjus, Gemüsekörbchen und Kräuterstrudel
Glacierter Steinbutt mit Trüffelschaum, Belugalinsen und rote Beete
Dorade im Salzmantel gebacken mit Olivenöl und getrüffeltes Kartoffel-Ofengemüse
Kalbsfilet mit Steinpilzen im Tramezzinimantel, Jus und Kräuterrisotto
Geschmortes Ratatouillegemüse mit gebratenen Kräuter-Polentatalern

Wählbares Dessert

Karamellisierte Orangencrepes, Nougateis
gebrannte Limonentarte mit Mangocoulis
Schokoladensoufflé, pochierte Birnen
Creme Bruleé von der Tonkabohne
Obstspieße mit Schokoladenbrunnen
Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Mousse au Chocolate
Tiramisu

€ 38,00 pro Person



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de



Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen stehen in einer Zusammenfassung in unserem Restaurant für Sie bereit.

Bei Fragen zögern Sie bitte nicht unser Restaurant- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen. Selbstverständlich können wir auf Nachfrage diese Zusammenfassung auch per E-Mail verschicken.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Im Rahmen Ihrer Tagungen oder Feiern bieten wir Ihnen auch individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Buffets oder Menüs an.
Im Sommer können Sie gerne auch Grillbuffets oder Salatbuffets mit Wokstation auf unserer Terrasse buchen
(bei schlechtem Wetter Ausweichmöglichkeit in unser Restaurant)

Passende alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie korrespondierende Weine bieten wir Ihnen gerne zu den von Ihnen ausgewählten Speisen an.

Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes werden die Preise entsprechend angeglichen.
Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise Ihre Gültigkeit.



NOVINA HOTEL
Herzogenaurach Herzo-Base
Olympiaring 90
91074 Herzogenaurach

Telefon +49 (0) 9132 7472-0
Telefax +49 (0) 9132 7472-555
info@novina-herzogenaurach.de
www.novina-herzogenaurach.de

