

NOVINA[®]

HOTEL

Südwestpark - Nürnberg

**OB FIRMIEN- ODER HOCHZEITSFEIER,
TAUFE ODER KOMMUNION,
WIR HABEN DAS RICHTIGE AMBIENTE
FÜR IHRE VERANSTALTUNG!**



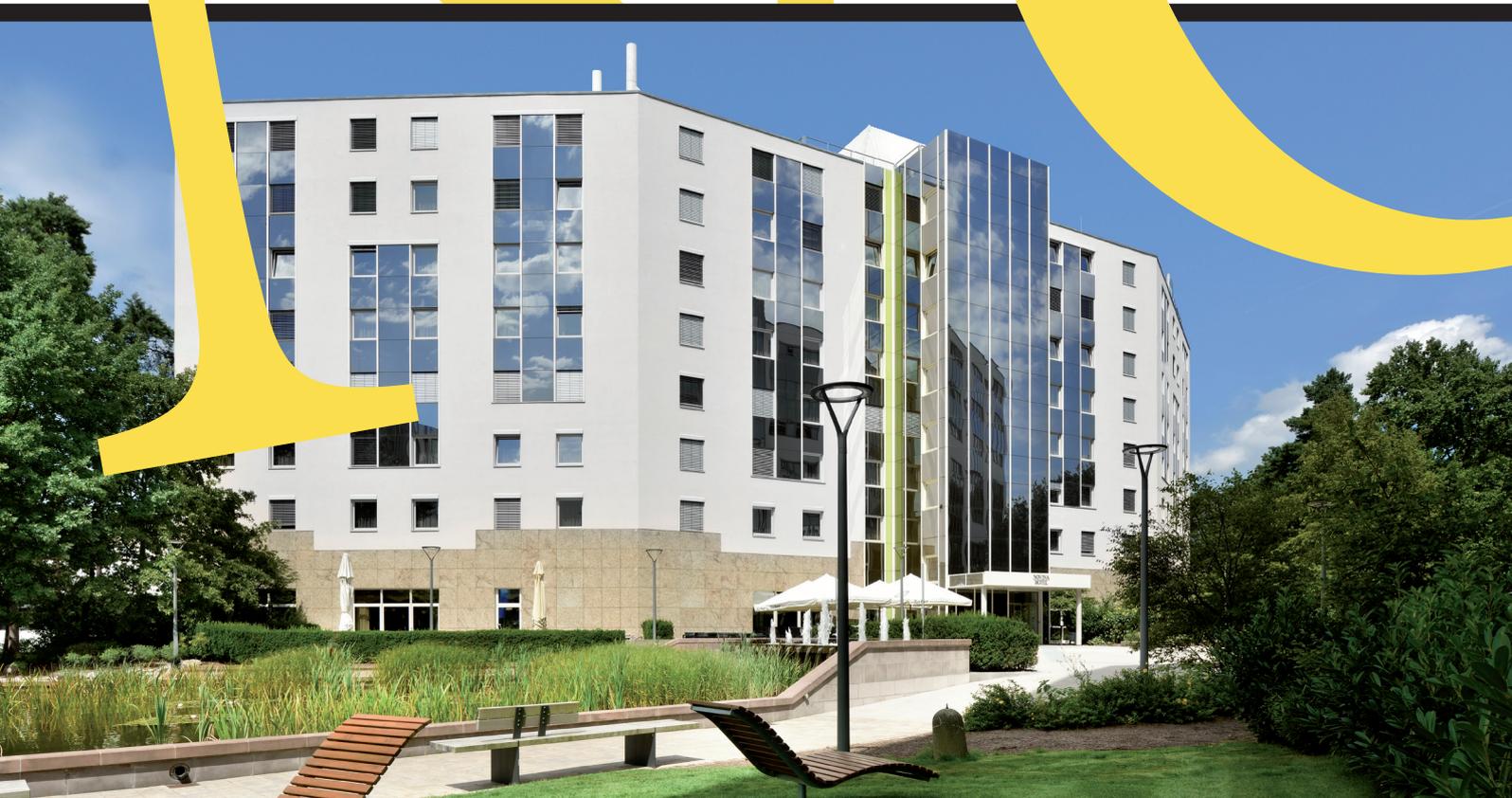
**FÜR IHRE VERANSTALTUNG
ERREICHEN SIE UNS UNTER:**

tagung@novina-suedwestpark.de
Tel: +49 (0)911 92 99 33 247

ODER UNTER:

restaurant@novina-suedwestpark.de
Tel: +49 (0)911 67 06 983

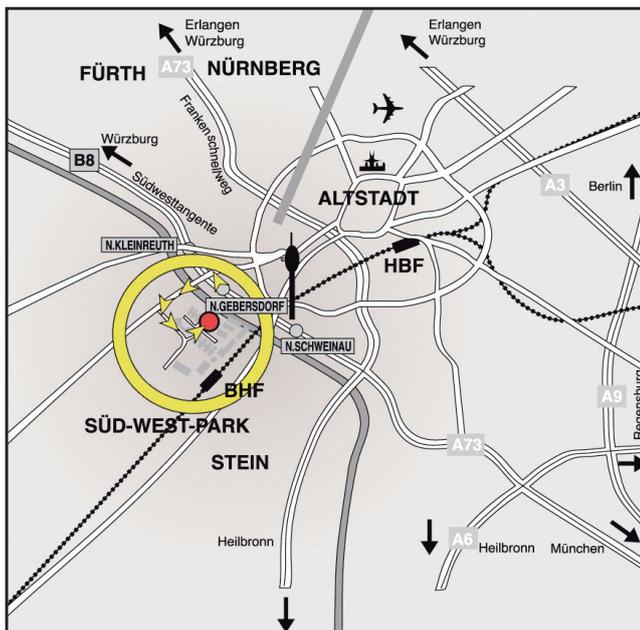
Die genannten Preise sind gültig bis 31.12.2019.
Unsere AGB's entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter www.novina-hotels.com



LOCATION
ALLGEMEINES
FINGERFOOD
EMPFANG
KAFFEETAFEL
BÜFFETS
MITTERNACHTSIMBISS
GETRÄNKE
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**

Tomate Mozzarella Spießchen mit Basilikum Pesto
 Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
 Tomaten-Spinat-Quiche mit Schnittlauchquark
 Gegrillte Aubergine mit pikantem Fetakäse gefüllt
 Antipasti Spießchen mit Rucola Pesto

Warme Speisen

Gebackene Falafel mit Sesamjoghurt
 Gebackene Kartoffel-Frischkäse-Muffins mit frischen Kräutern
 Mit Ricotta gefüllte Cannelloni an fruchtigem Tomaten-Olivenragout
 Mini Frühlingströllchen auf geschwenktem Sojasprossengemüse mit Dips
 Gemüsecurry im Weckglas mit gebackenem Reisbällchen

Dessert

Ananasspießchen mit Minze und braunem Zucker
 Schokomousse im Weckglas mit Beeren garniert
 Helle Kaffeecreme mit Eierlikörschaum

EUR 32,00 pro Person**FINGERFOOD FRÄNKISCH****Kalte Speisen**

Bratwürste im Blätterteigmantel auf Krautsalat
 Bratwurstgehäck, Schnittlauch und Obazda-Brotschnitte
 Sauerteigbrotrolade mit Schmand, Speck und Zwiebeln
 Fleischküchla auf feinem Wirsingsalat mit Senfschaum
 Stadtwurstspießchen mit Musik vom Brunnen

Warme Speisen

Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat mit Remouladensauce
 Schweinefilet in Festbiersauce mit Minikloß
 Saure Zipfl im Weißweinsud mit Zwiebeln und Karotten
 Gebackenes Gemüse Piccata mit konfierter Tomatenmarmelade
 Brezenknödel mit Waldpilzragout
 Zanderfiletraute auf Rahmsauerkraut

Dessert

Windbeutelchen mit saisonaler Füllung
 Bayrisch Creme marmoriert mit Beerenfrüchten
 Apfelstrudel mit Rahmkirschen

EUR 36,50 pro Person**FINGERFOOD MEDITERRAN****Kalte Speisen**

Gebackener Schafskäse mit hausgemachter gelber Mojosauce
 Gemüsespießchen mit Chorizo und Oliven
 Gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse dazu Ajoli
 Bruschetta verschieden belegt

Warme Speisen

Tomatencremesuppe unter der Blätterteighaube
 Gegrillter Cevapcici im Baconmantel mit hausgemachtem Ajvar
 Gegrilltes Lammbällchen auf feinem Ratatouillegemüse
 Gebackenes Gemüse Piccata mit konfierter Tomatenmarmelade
 Saltimbocca vom Schweinefilet mit italienischem Landschicken und Salbei mit Gnocchi und Rahmsauce
 Lachstranchen im Kräutermantel auf mariniertem Zucchinistroh und gelber Paprikabutter

Dessert

Tiramisu Schnitte mit Moccasauce
 Gebrannte Creme-Catalana mit Zitrusfrüchteragout
 Schoko-Minzmousse im Kokosmantel

EUR 37,00 pro Person



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 3,00 pro Person.

Kaffeepauschale: EUR 10,90 pro Person für 2 Stunden

In dieser 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.

EMPFANG

Canapées zu EUR 2,70 pro Stück

- Lachs- Matjestatar mit Apfel und Schnittlauch
- Rauchforelle mit Sahnemeerrettich
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Parmaschinken mit Melone
- Tomate – Mozzarella mit Pesto mariniert
- Putenbrust mit Farmersalat und Früchten garniert
- Mild geräucherte Entenbrust mit Zwiebelmarmelade

Mini Brötchen zu EUR 2,20 pro Stück

- Kräuterfrischkäse
- Obazda mit Zwiebeln und Schnittlauch
- Roher Schinken mit Mix Pickles
- Zwiebelmett
- Brie mit Preiselbeeren
- Grobe Leberwurst

Bruschetta zu EUR 2,20 pro Stück

- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Birne und Gorgonzola
- Fetakäse und Ruccola mit Oliven
- Hummus mit Minze und Petersilie

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



FRANKENS SPEZIALITÄTENBÜFFET (BÜFFET 1)

Geräucherte Wurstspezialitäten,
Bratwurstgehäck mit Zwiebeln, Zieblerkäse und Obazda,
Senf und Kren, Rettich und Radieschen

Gegrillte Hähnchenbrust mit Obazda
gefüllt auf Pesto-Kartoffelsalat

Gebackener Zwiebelkuchen mit Kräuterdip

Brotkorb mit Brezen und Butter

Salatbuffet vom Markt mit Kartoffelsalat und Krautsalat
mit zweierlei Dressings

„Fränkische Brezensuppe“
Rinderkraftbrühe mit gerösteten Brezenwürfel,
Zwiebelschmelze und Brätstrudel

Ofenfrische Schäufelra mit Bayrischkraut und Kellerbiersauce

Gegrillte Maishuhnbrüste mit Zieblerkäse,
gefüllt auf Karotten-Lauchgemüse, dazu Schnittlauchrahmsauce

Gebackene Zanderstreifen im Meerrettich Knuspermantel mit
Kartoffelmayonaise und glasierten Gurken-Karottenstreifen

Hausgemachte Röstis mit Gemüsefrischkäse und
frischen Tomaten belegt, dazu Basilikumsauce

dazu reichen wir:

Geschmolzene Kartoffelklöße, Butterspätzle,
lauwarmer Kartoffelsalat, Gemüse vom Markt (Saisonal)

Buntes Käse Brett mit verschiedenen Käsespezialitäten
dazu Nüsse und Trauben

Hausgemachte Apfelschlüpfer mit Zimtzucker und Vanilleeis

Marmorierte Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten garniert

Kirschmännla mit Vanillesahne

ab 20 Personen ab EUR 32,50

**MEDITERRANES BÜFFET (BÜFFET 2)**

Mit Blütenhonig gebackener Ziegenkäse auf
geschmortem Orangen-Chicoree

Feta und Mozzarellakäse mit Tomaten und Gurken
mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

Gegrillte Garnelen mit Zitrus und Kräuteraromen
parfümiert an Melonen-Rucolasalat

Coppa Parma, italienischer Landschinken und
Chorizo mit Oliven

Salatbuffet mit erlesenen Essigen und Oliven

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Tomatencremesuppe mit
gebackener Basilikum-Frischkäsestange

Saltimbocca vom Lachs in Salbei-Buttersauce mit
Kräuterchampignons

Schaschlik Spieße vom Lamm mit
buntem mediterranen Gemüse und Thymiansauce

Spießbraten vom Schwein mit Austernpilzen und Wurzelgemüse
gefüllt in Kräuterjus mit Vanille-Kirschtomaten-Gemüse

Gefüllte Riesenchampignons mit Ratatouillegemüse
und Parmesan gratiniert in Gorgonzolasauce

dazu reichen wir:

Basilikumrisotto, Tomaten-Rucola-Herzoginkartoffeln,
Nudelmosaik, Gemüsewahl vom Markt

Bunte Obstplatte mit Früchten aus dem Mittelmeerraum

Crema Katalana mit Früchten garniert

Tiramisu Schnitte

Stracciatella - Parfait im Schokoladenmantel
dazu Orangensauce

Italienische Käseauswahl mit Oliven und Trauben

ab 20 Personen ab EUR 35,50



GRILLBÜFFET (BÜFFET 3)

Mild geräucherter Mozzarella mit Tomaten und Gurken
mariniert mit Sauerrahmdressing

Pikanter Couscous Salat, Nudelsalat mit Basilikum,
Kartoffel-Gurkensalat, Farmersalat und Krautsalat
sowie Blattsalate mit zweierlei Dressings,
erlesene Essige und Öle

Brotkorb mit Ciabatta, frischem Baguette,
Laugengebäck und Butter

—
Geeistes Beerensüppchen mit
Prosecco und Minze aufgegossen

—
Hausgemachte Beef Burger vom Grill mit Bacon,
Käse und verschiedenen Saucen

Verschiedene Steaks wie Hähnchenbrust, Rinderhüftsteaks,
Lammhüftsteaks und Fetakäse in Folie gegart

Garnelenspieße mit buntem Gemüse,
mariniert mit Zitrone, Kräutern und Knoblauch

Grilltomate mit Schafskäse gefüllt

Grillsaucen, Senf, BBQ Sauce und
hausgemachte Kräuterbutter

dazu reichen wir:

Ofenkartoffel mit Sourcream, Ofenfrisches Kartoffelgratin,
Gegrillte Maiskolben mit Knoblauchbutter

Grillgemüse, wie Tomaten, Zucchini und Aubergine
nach Marktangebot

—
Verschiedene Cremes und Mousse im Weckglas serviert

Gemischte Eisplatte mit Waffeln und Früchten

Frisches Heimisches und Exotisches Obst
mit verschiedenen Fruchtsaucen

ab 20 Personen ab EUR 38,50

**Auf Wunsch erstellen wir Ihnen auch
ein Angebot für ein Menü.**

**Bitte sprechen Sie uns hierzu direkt an,
wir beraten Sie gerne!**



MITTERNACHTSIMBISS

mit zwei Komponenten Ihrer Wahl:

Butterbrezen oder belegte Käsebrezen

Gulaschsuppe mit Baguette

Gehäckrtorte mit Zwiebeln und Essiggurken dazu Senf, Schwarzbrot und Partybrötchen

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 Käse Brett:

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

zu EUR 9,00 pro Person



Alkoholfreie Getränke

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	2,70 €

Granini Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,20 l	1,80 €
--	--------	--------

Heissgetränke

Tasse Kaffee	Tasse	2,50 €
Espresso	Tasse	2,30 €
Cappuccino	Tasse	2,90 €
Milchkaffee, Latte Macchiato	Tasse/Glas	3,40 €
Schokolade (ohne Sahne)	Tasse	2,90 €
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,20 €

Unsere Biere vom Fass

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 €

Biere aus der Flasche

Zirndorfer Landbier	0,50 l	3,90 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

Sekt und Champagner (Flasche)

„Völker Privat“ Sekt, Franken	0,75 l	24,50 €
Piper-Heidsieck oder Moët & Chandon	0,75 l	ab 60,00 €

Aperitif

Kir Royal	0,1l	9,00 €
Campari Soda oder Orange	0,2l	6,90 €
Sandemann Medium Dry	5cl	4,60 €

Digestif

Remy Martin VSOP	4cl	6,90 €
Metaxa *****	4cl	4,60 €
LinieAquavit	4cl	5,10 €
Underberg	2cl	2,40 €
Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca	4cl	4,90 €
Molinari Sambuca (Italien)	4cl	4,90 €
Bailey's	4cl	4,90 €
Sandemann Rich Golden Cream	5cl	4,60 €
Obstbrände von Brennerei Zeiß in Igendorf	2cl	ab 3,30 €
	4cl	ab 5,60 €



Weißweine 0,75l

Kitzinger Hofrat Bacchus, halbtrocken Bernhard Völker, Franken	24,50 €
Volkacher Kirchberg Silvaner, trocken Bernhard Völker, Franken	24,50 €
Riesling, trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	24,50 €
Sauvignon Blanc, trocken Staatlicher Hofkeller Würzburg	24,50 €

Roséweine 0,75l

Ihringer Vulkanfelsen, Spätburgunder Weißherbst, trocken Karl Karle	22,50 €
--	---------

Rotweine 0,75l

Weingut am Vögelein, Schwarzriesling, halbtrocken Eschendorfer Fürstenberg	24,50 €
Weingut am Vögelein, Spätburgunder, trocken Eschendorfer Fürstenberg	24,50 €
Veranza tinto, Cabernet Sauvignon / Tempranillo, trocken Eschendorfer Fürstenberg	19,50 €
Mandarossa, Merlot Rupenera DOC, trocken Sizilien	26,50 €

Für weitere Vorschläge fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte.
Gerne können Sie auch Ihren Lieblingswein oder Digestif mitbringen.
Wir berechnen Ihnen lediglich ein Korkgeld pro mitgebrachter Flasche.



GETRÄNKEPAUSCHALE 1

für einen Zeitraum von maximal 4 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

EUR 24,90 pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

EUR 27,50 pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

für einen Zeitraum von maximal 6 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

EUR 29,90 pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

EUR 32,50 pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00

GETRÄNKEPAUSCHALE 3

für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

EUR 42,00 pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

EUR 45,00 pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00



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)	x	x	x	x
Hausdekoration (Tischwäsche creme, Tischkerzen, Menü-/Buffetkarte, Tisch-Trockengestecke)	x	x	x	x
Zusatzdekoration (Tischläufer, Servietteneinfaltung)		x	x	x
Stuhlhussen & Tischwäsche weiss			x	x
Büffet 1	x	x	x	x
		oder	oder	oder
Büffet 2		x	x	x
			oder	oder
Büffet 3			x	x
Empfang 1 (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser)	x	x	x	
Empfang 2 (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser, Minibrötchen)				x
Kaffeetafel				x
Getränkepauschale A* (6 Std.)	x	x		
Getränkepauschale B** (6 Std. +)			x	x
Mitternachtsimbiss			x	x
	EUR 69,00 pro Person	EUR 76,00 pro Person	EUR 89,00 pro Person	EUR 99,00 pro Person

Getränke ausserhalb der Getränkepauschale werden nach Verbrauch in Rechnung gestellt.

* beinhaltet Softgetränke, Bier, Hauswein rot und weiß

** beinhaltet Softgetränke, Bier, Hauswein rot und weiß, sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten ab dem Dessert

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)



