



HOTEL · WEINSTUBE · BIERGARTEN

INDIVIDUELL TAGEN

Hotel und Weinstube Zumnorde liegen im Herzen von Erfurt, mitten in der Altstadt. Hinter der historischen Fassade bieten wir Ihnen fünf individuelle Räume für Tagungen für 3 bis zu 80 Personen sowie 54 Hotelzimmer und Suiten.

Nach Absprache können Sie für größere Gruppen einen Teil der gemütlichen Weinstube oder des überdachten Biergartens mit offenem Kamin exklusiv buchen.

Sie bekommen für Ihre Veranstaltung alles aus einer Hand. Wir besprechen mit Ihnen Ihre Wünsche, unterstützen Sie mit unserer langjährigen Erfahrung in der Planung und sorgen für eine perfekte Umsetzung.

**Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter
0361/5680 -182 oder -183**

oder Ihre E-Mail an

veranstaltung@hotel-zumnorde.de

oder

bankett@hotel-zumnorde.de



Gute Atmosphäre



Schöne Pausen



Beste Ausstattung

DAS BESONDERE PRIVATHOTEL. REGIONAL. SAISONAL. GENUSSVOLL.

Hotel Zumnorde · Anger 50–51 (Eingang Webergasse 26) · 99084 Erfurt · Tel. 0361-568 00 · Fax 0361-568 04 00 · info@hotel-zumnorde.de

Weinstube & Biergarten Zumnorde · Grafengasse 2–6 · 99084 Erfurt · Tel. 0361-5680 426 · restaurant@hotel-zumnorde.de

www.hotel-zumnorde.de

INFORMATIONEN ZU UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN

Raumname	Raumgröße						Preis pro Tag in Euro
Bartholomäus Zimmer	90 qm	80	35	30	40	60	600,00
Salon Feiningers	70 qm	55	30	40	48	30	450,00
Kamin Zimmer	25 qm	–	–	–	–	10	200,00
Salon Stadt Münster	45 qm	50	20	24	32	–	350,00
Tagungssuite Osnabrück	30 qm	–	–	9	–	–	180,00

Alle Räume verfügen über Tageslicht und kostenfreies W-LAN.

PROFESSIONELLE AUSSTATTUNG – GUTE ATMOSPHÄRE



Salon Feiningers



Begrünter Dachgarten



Kamin Zimmer



Salon Stadt Münster



Tagungssuite Osnabrück



Bartholomäus Zimmer

DAS BESONDERE PRIVATHOTEL. REGIONAL. SAISONAL. GENUSSVOLL.



HOTEL · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen eine Tagungspauschale individuell zusammen.

· GANZTAGES-PAUSCHALE ·

Bereitstellung des Raumes der
Personenzahl entsprechend.

Tagungstechnik:

kostenfreies WLAN, Leinwand, Flipchart,
Datenbeamer, Pinnwand mit zwei Bögen Papier,
Konferenzblöcke und Stifte für alle Teilnehmer

Tagungsgetränke:

unbegrenzt alkoholfreie Getränke
im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag:

Kaffee und Tee, Obstsalat, Plundergebäck
und belegte Brötchen

Mittagessen:

abgestimmt auf Ihre Personenzahl empfiehlt Ihnen
unser Küchenchef ein regionales Mittagessen
(Gericht zur Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch)
inklusive eines alkoholfreien Getränkes

Kaffeepause am Nachmittag:

Kaffee und Tee, Fruchtejoghurt, Laugengebäck mit
Landbutter und Variationen von Blechkuchen

€ 65,00 pro Tag und Person

· HALBTAGES-PAUSCHALE ·

Bereitstellung des Raumes der
Personenzahl entsprechend.

Tagungstechnik:

kostenfreies WLAN, Leinwand, Flipchart,
Datenbeamer, Pinnwand mit zwei Bögen Papier,
Konferenzblöcke und Stifte für alle Teilnehmer

Tagungsgetränke:

unbegrenzt alkoholfreie Getränke
im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag:

Kaffee und Tee, Obstsalat, Plundergebäck
und belegte Brötchen

Oder

Kaffeepause am Nachmittag:

Kaffee und Tee, Fruchtejoghurt, Laugengebäck mit
Landbutter und Variationen von Blechkuchen

Mittagessen:

abgestimmt auf Ihre Personenzahl empfiehlt Ihnen
unser Küchenchef ein regionales Mittagessen
(Gericht zur Wahl: Fisch, Fleisch oder vegetarisch)
inklusive eines alkoholfreien Getränkes

€ 47,00 pro Tag und Person



HOTEL · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen eine Tagungspauschale individuell zusammen.

TAGEN UND ÜBERNACHTEN

Bereitstellung des Raumes der Personenzahl entsprechend.
Die Preise verstehen sich inklusive einer Übernachtung
und der Ganztages-Tagungspauschale.

Kick-off Saison*

(Januar und Februar)

€ 129,00 pro Person und Tag

Nebensaison*

(März, April, Juli, August)

€ 139,00 pro Person und Tag

Hauptsaison*

(Mai, Juni, September bis Dezember)

€ 159,00 pro Person und Tag



* Buchbar nach Verfügbarkeit

4

DAS BESONDERE PRIVATHOTEL. REGIONAL. SAISONAL. GENUSSVOLL.

Hotel Zumnorde · Anger 50–51 (Eingang Webergasse 26) · 99084 Erfurt · Tel. 0361-568 00 · Fax 0361-568 04 00 · info@hotel-zumnorde.de

Weinstube & Biergarten Zumnorde · Grafengasse 2–6 · 99084 Erfurt · Tel. 0361-5680 426 · restaurant@hotel-zumnorde.de

www.hotel-zumnorde.de



HOTEL · WEINSTUBE · BIERGARTEN

UNSERE MENÜ-IDEEN

· VEGETARISCHES MENÜ ·

Mediterrane Gemüseterrine
mit Oliventapenade

Crêpe gefüllt mit Champignons und saisonalem Gemüse
mit Schnittlauchsauce

Waldbeerenragoût mit weißem Schokoladenmousse

Menüpreis pro Person € 31,00

· 3 GANG MENÜ ·

Erfurter Brunnenkresse Crèmesuppe und Croutons

Maispoulardenbrust aus dem Ofen
mit Kräuterjus, jungem Lauch,
Karotten und Kartoffelpüree

Mocca-Creme Brûlée
mit Mangokompott

Menüpreis pro Person € 36,00

· 4 GANG MENÜ ·

Perlhuhnterrine mit Pistazien,
und saisonalem Salat

Capuccino vom Zitronengras mit Scampispieß

Gegrilltes Rinderfilet
mit Madeirajus, jungem Lauch, Rotweinschalotten
und Morchelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Zitrusfruchtkompott

Menüpreis pro Person € 56,00



HOTEL · WEINSTUBE · BIERGARTEN

· BUFFET-VORSCHLÄGE ·

· KULINARISCHE STREIFZÜGE ·
DURCH THÜRINGEN

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Zanderterrine mit Kräutersauce
Heringssalat mit Roter Bete im Glas
Kasslerrücken-Aufschnitt mit Remoulade
Hirschschinken mit eingelegtem Kürbis
Thüringer Rostbratwurst-Salat mit Senfsud

Salatbuffet

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
und hausgemachtem Kartoffelsalat,
Dressing-Auswahl, frische Kräuter,
Sprossen und Kerne

Suppe

Thüringer Kartoffelsuppe mit Majoran
und Rotwurstwürfeln

Hauptgänge

Mutzbraten vom Spieß (am Buffet tranchiert)
Kaninchenkeulen auf wilde Art
Saiblingsfilet aus dem Kräuterdampf

Dazu servieren wir Ihnen:
Rahmkohlrabi, Sauerkraut, Karotten,
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Thüringer Klöße

Auswahl von Brot und Brötchen
dazu Butter und Aufstrich

Dessert & Käse

Thüringer Dessertvariation im Glas
Dessertminiaturen
Thüringer Festtagskuchen von der Kuchenleiter

Thüringer Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Nüssen

€ 42,00 pro Person

· JAHRESZEITEN-BUFFET ·

Vorspeisen

Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Geräuchertes Filet von der Bachforelle
Asiatischer Shrimpsalat im Glas
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräutersauce
Wildschweinschinken mit Preiselbeeren
Mediterraner Geflügelsalat mit Rucola

Salatbuffet

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,
mariniertem Gemüse, Tomate-Mozzarella,
Dressing-Auswahl, frische Kräuter,
Sprossen und Kerne

Suppen

Tomatenessenz mit Ravioli und Kirschtomaten
Waldpilzrahmsuppe mit Schnittlauch

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)
Gedämpfte Seezungenröllchen mit Safransauce
Maishähnchenbrust aus dem Ofen mit Kräuterjus

Dazu servieren wir Ihnen:
Gartengemüse, Bohnenbündchen, Lauchgemüse,
Bratkartoffeln, Kräuterreis und Spätzle

Auswahl von Brot und Brötchen
dazu Butter und Aufstrich

Dessert & Käse

Dessertvariationen im Glas
Weißes Kaffeemousse mit Mangokompott
Petit fours

Französische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Nüssen

€ 46,00 pro Person