



VERANSTALTUNGSANFRAGEN

E-Mail: conventionsales.braunschweig@fourside-hotels.com

Telefon: +49 531 70720686



Gesellschaft für innovative Gastronomiekonzepte mbH



VERANSTALTUNGEN

vom feinsten



INHALT

Eventlocation Rudas Restaurant & Bar	05
Hochzeit	07
Familienbrunch	11
Fingerfood	13
Canapés / Starters	15
Menüs	21
Buffets	25
Mitternachtssnack	27
Getränke	29
Ansprechpartner	37
Anfahrt	39

EVENTLOCATION

RUDAS RESTAURANT & BAR

Sie sind auf der Suche nach einer einmaligen Location für Ihre Firmenfeier, Ihre Hochzeit oder Ihr Familienfest?

Dann bietet Ihnen unser offen gestaltetes Restaurant Rudas mit angrenzender Bar und Loungebereich eine moderne aber gemütliche Atmosphäre für Events und Feste. Feiern Sie mit bis zu 200 Personen exklusiv im Herzen der Löwenstadt.



AUCH FÜR IHRE
**FIRMEN- ODER
WEIHNACHTSFEIER**
BUCHBAR!



BUCHEN SIE UNSER PAKET FEIERN VOM FEINSTEN @ FOURSIDE

- Empfangsgetränk**
- Saisonales **Buffet** nach Wahl der Küche
- Getränkepauschale** 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr mit Weißwein und Rotwein nach Wahl des Hauses, Bier vom Fass, alkoholfreies Bier, alkoholfreien Getränken und einem Digestifgetränk nach Wahl des Hauses
- separater **Veranstaltungsraum** oder im **Rudas Restaurant & Bar** je nach Personenzahl
- Raumdekoration** nach Standard des Hauses (Tischwäsche, Kerzen und Menükarten)
- Hintergrundmusik**

AB **73,00 €** PRO PERSON

Sie wünschen Tanz und musikalische Unterhaltung?
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



HEIRATEN

Vom Rathaus sind es nur ein paar Schritte -
und auch die Kirchen sind in unmittelbarer Nähe.

Warum nicht den schönsten Tag des Lebens im FourSide feiern?

Dieser Ambiente kann man nicht widerstehen:

modern und **stilvoll** eingerichtete Räume begeistern Sie auf den ersten Blick. Unsere **kulinarischen Köstlichkeiten** in Menü- oder Buffetform spätestens beim Probieren. Keine Idee ist für uns zu verrückt, kein Anspruch zu hoch, kein Aufwand zu groß. **Wir machen Ihren großen Tag zu einem besonderen und unvergesslichen Event!**

Sprechen Sie uns einfach an unter 0531 / 70720 - 686.



WEDDING LUNCH

Mittagessen nach der Trauung im Restaurant Rudas

- **Ein Glas Sekt zur Begrüßung**
- **4-Gang-Menü**
- **Getränkebegleitung zum Essen**
inkl. Weißwein und Rotwein nach Wahl des Hauses,
Bier und alkoholfreien Getränken

AB 69,00 € PRO PERSON

Buchbar ab 10 Personen in unserem Restaurant Rudas.

HOCHZEITSPAUSCHALE

- ❑ **Empfang** mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
- ❑ **Hochzeitsessen** festliches 3-Gang-Menü oder Buffet
- ❑ **Getränkepauschale** für 6 Stunden inklusive Bier, Wein, Softgetränken sowie Kaffee/ Tee nach dem Essen
- ❑ **Dekoration** inklusive Tischwäsche, Kerzen und Menükarten (nach Standard des Hauses)
- ❑ **Mitternachtsimbiss** als herzhafte Stärkung zu später Stunde
- ❑ Bereitstellung des **Festsaals**
- ❑ **Tanzfläche** kann gegen einen Aufpreis dazu gebucht werden

AB **99,00 €** PRO PERSON

(buchbar ab dem 01.01.2020 ab 50 Personen im Restaurant Rudas oder einem separaten Veranstaltungsraum)





FAMILIENBRUNCH

« VON 11:30 - 15:00 UHR »

**AUCH EXKLUSIV FÜR IHRE FEIER BUCHBAR
AB 30 PERSONEN!**

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

mit frisch zubereiteten Eierspeisen, verschiedene Vorspeisen, Suppe, Hauptgerichten und Dessertvariationen und einem extra Kinderbuffet und Kinderspielecke, inklusive Sekt, verschiedenen Heißgetränken und Säften vom Buffet.

35,00 € PRO PERSON

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, ab 6-12 Jahre zum halben Preis.



FINGERFOOD

Fruchtige Strauchtomatensuppe | Crème fraîche
Ofenfrisches Baguette | Butter

Mini Mozzarella | Kirschtomaten | Pesto
Wrapröllchen | Räucherlachs
Honigmelonenwürfel | Serranoschinken
Antipasti Spießchen
Caesar Salad im Gläschen

Gebackene Drillingkartoffeln | Sour Cream
Vegetarische Frühlingsröllchen | Sweet Chilli Sauce
Hähnchen Satee Spieße

Kokos Panna Cotta | Mangocoulis
Rote Beerengrütze | Vanillesoße
Frisch geschnittene Früchte

26,00 € PRO PERSON

Ab 30 Personen buchbar.



CANAPÉS / STARTERS*

Lachstartar Meerrettich Pumpernickel	3,00 €
Gurke Frischkäse Pumpernickel	1,50 €
Chorizo Tomatencreme Weißbrot	3,00 €
Serrano Melone Weißbrot	3,00 €
Guacamole Tomate Mozzarella Weißbrot	3,00 €
Räucherlachs Ei Senf-Dill Weißbrot	3,00 €
Brie Trauben Chutney Weißbrot	2,50 €
Krustenbraten Mixed Pickles Weißbrot	2,50 €
Ziegenkäse Feige Walnus Weißbrot	3,00 €
Verschiedene Mini Quiche	3,00 €
Cónes herzhaft gefüllt	3,00 €
Süße Pralinen-Lollipops	3,00 €

* mindestens ein Stück pro Person / Sorte (ab 10 Personen).



MENÜS

MENÜ 1

Karotten-Orangensuppe | Kokos | Curry Kroepoek

Schweinefilet im Speckmantel | Steinchampignonrahm | Romanobohnen | Gratinkartoffeln

Mousse au chocolat | Himbeeren | Crumble

28,00 € PRO PERSON

Ab 10 Personen buchbar.

MENÜ 2

Kartoffelsüppchen | Kasseler | Speckchip
Braunschweiger Mumme Braten | Spitzkohlgemüse | Schupfnudeln
Warme Apfelbeignets | Vanilleeis | Beerencoulis

30,00 € PRO PERSON

Ab 10 Personen buchbar.

MENÜ 3

Rapunzelsalat | Honig-Senfdressing | Apfel | Ziegenkäse
Fruchtige Strauchtomatensuppe | Basilikum Crème fraîche
Zarte Kalbsbäckchen | Selleriepüree | glasierte Karotten | Reibekuchen
Kokos Panna Cotta | Mango | Himbeersorbet

38,00 € PRO PERSON

Ab 10 Personen buchbar.





MENÜ 4

Sülze vom Kalbstafelspitz | Grüne Soße | Zwiebelchutney

Tomaten Consommé | Geflügel-Pistaziennocken

Zander im Speckmantel | Kräutercreme | Kartoffel-Pastinakenpüree | Grüner Spargel

Tonkabohnen Crème Brûlée | marinierte Beeren

40,00 € PRO PERSON

Ab 10 Personen buchbar.

MENÜ 5

Geflammter Ziegenkäse | Aprikosen | Wildkräuter | Honig

Gelbe Linsensuppe | Riesengarnele | Paprikaschaum

Rosa Rinderfilet | Kräuterkruste | Tomatenpolenta | Kräutersaitlinge | Thymianjus

Schokoladensoufflé | Birnensorbet | Himbeermark

Edle Käseauswahl | Feigensenf | Nüsse | Traubensalat

65,00 € PRO PERSON

Ab 10 Personen buchbar.

BUFFETS

BUFFET BRAUNSCHWEIGER LAND

Kasselersteif | Apfel-Fenchelsalat

Räucherfisch Variation | Honig-Senfsoße | Meerrettich

Rustikale Wurstausswahl | Heideschinken | Käse

Ofenfrisches Baguette | Brot | Butter

Reichhaltiges Salatbuffet | allerlei Blatt- und Rohkostsalate
dazu typische Dressings & Toppings

Braunschweiger Hochzeitssuppe | Fleischklößchen | Spargel | Eierstich | Erbsen

Braunschweiger Mummebraten | Rahmwirsing | Schupfnudeln

Zanderfilet | Kräutertunke | Zucchini Gemüse | bunter Gemüseris

Vegetarischer Kartoffelaufbau | Spinat | Tomaten

Rote Beerengrütze | Vanillesoße

Welfenspeise

Apfel-Rosinen Crumble

Frisch geschnittene Früchte

35,00 € PRO PERSON



BUFFET MEDITERRANO

Tomaten | Mozzarella | Pesto

Rindercarpaccio | Rucola | Grana Padano

Serranoschinken | Honigmelone | Grissini

Butterbohnen | Tomatensugo | Chorizzochips

Ofenfrisches Baguette | Butter

Reichhaltiges Salatbuffet | allerlei Blatt- und Rohkostsalate
typische Dressings & Toppings

Fruchtige Strauchtomatensuppe | Crème fraîche

Gebratene Maishähnchenbrust | Ratatouillegemüse | Rosmarindrillinge

Gebratenes Goldmakrelenfilet | Safrancreme | Wildreismix | Mandelbrokkoli

Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne

Tiramisu

Panna Cotta | Himbeermark

Frisch geschnittene Früchte

40,00 € PRO PERSON

BUFFET CROSS OVER

Rosa Roastbeef | Joghurt-Remoulade

Räucherlachs Tartar | Guacamole

Shrimps Cocktail im Glas

Rote Beete Carpaccio | geflammter Ziegenkäse

Ofenfrisches Baguette | Brot | Butter

Reichhaltiges Salatbuffet | allerlei Blatt- und Rohkostsalate
dazu typische Dressings & Toppings

Karotten-Orangensuppe | Ingwer und Kokos

Rosa Kalbsrücken | Pfefferjus | Speckböhnchen | Drillingkartoffeln

Lachsfilet auf der Haut gebraten | Krabbenrahm | cremiger Blattspinat | Mandelkroketten

Vegetarische Schupfnudelpfanne | Pilze | Kräuterschmand

Mousse au chocolat | Himbeeren

Kokos Panna Cotta | Mangocoulis

Kleine Käseauswahl | Trauben | Feigensenf

Frisch geschnittene Früchte

45,00 € PRO PERSON



BUFFET VOMFEINSTEN

Rindercarpaccio | Rucola | Grana Padano

Thunfisch-Avocado Tartar

Fruchtiger Flusskrebs-Salat | Calvados

Antipasti Spießchen

Mini Mozzarella | Kirschtomaten | Pesto

Ofenfrisches Baguette | Brot | Butter

Reichhaltiges Salatbuffet | allerlei Blatt- und Rohkostsalate
dazu typische Dressings & Toppings

Tomaten Consommé | Geflügel Pistaziennocken

Rosa Rinderfilet in der Brioche-Dijonkruste | Thymianjus | Romanobohnen | Kartoffelgratin

Seeteufel Medaillons an Hummerschaum | Honigkarotten | getrüffeltes Kartoffelpüree

Hähnchen Saltimbocca | Pfannengemüse | Salbei-Gnocchi

Vegetarische Ricotta-Spinat Tortellini | junger Spinat | Tomaten | Parmesancreme

Opera Schnitte

Chocolate Brownie | Tonkabohnencreme

Geflammte Crème Brûlée

Kleine Käseauswahl | Trauben | Feigensenf

Frisch geschnittene Exotische Fruchtauswahl

59,00 € PRO PERSON



MITTERNACHTSSNACK

Würzige Gulaschsuppe | Paprika | Kartoffel
ofenfrisches Brot | Baguette

5,00 €

Original VW Currywurst
hauseigener Ketchup | dreierlei Curry,
ofenfrisches Baguette

6,00 €

Ofenfrische Brezeln | Kräuterdip

3,00 €

GETRÄNKE



APERITIF

MARACUJA-BLUTORANGE SCHORLE	0,3l	4,50 €
APFELSECCO (ALKOHOLFREI)	0,75l	26,00 €
RIESLINGSEKT VOM FEINSTEN	0,75l	29,00 €
PROSECCO FRIZZANTE	0,75l	29,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	0,75l	99,00 €

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO 0,75l 25,00 €

IGT trocken
Ponte - Venetien

Klassischer Pinot Grigio, elegant, frisch und fruchtig am Gaumen, idealer Speisebegleiter

BERMONT BLANC 0,75l 28,00 €

Vin de Pays halbtrocken
Les Vignerons Reunis - Languedoc-Roussillon

Fruchtiger Weißwein aus Südfrankreich mit dezenter Fruchtsüße und angenehmer Frische

ROSÉWEIN

BERMONT ROSÉ 0,75l 28,00 €

Vin de Pays halbtrocken
Les Vignerons Reunis - Languedoc-Roussillon

Feiner Rosé mit dezenter Fruchtsüße und feiner Frische am Gaumen

ROTWEIN

MERLOT 0,75l 25,00 €

IGT trocken
Ponte - Venetien

Würzig, fruchtig klassischer Merlot aus dem Veneto. Intensive Fruchtnoten nach Sauerkirsche und dunklen Beeren

BERMONT ROUGE 0,75l 28,00 €

Vin de Pays halbtrocken
Les Vignerons Reunis - Languedoc-Roussillon

Fruchtig vollmundiger Wein mit leichter Fruchtsüße mit fruchtigem Nachhall



WASSER

CAROLINEN BRUNNEN	0,25l	2,70 €
medium oder naturelle		
CAROLINEN BRUNNEN	0,75l	6,50 €
medium oder naturelle		

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA	0,20l	2,80 €
FANTA	0,20l	2,80 €
SPRITE	0,20l	2,80 €
SCHWEPPE TONIC WATER	0,20l	3,60 €

SÄFTE

NIEHOFF VAIHINGER FRUCHTSÄFTE	0,20l	3,80 €
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Tomate, Grapefruit, Cranberry, Orange, Ananas		
NIEHOFF VAIHINGER ORANGENSAFT	1,00l	14,00 €
NIEHOFF VAIHINGER APFELSAFT NATURTRÜB	1,00l	14,00 €



BIER

WOLTERS	0,30l	3,70 €
	0,50l	5,30 €
WARSTEINER	0,25l	3,50 €
	0,40l	4,90 €
WARSTEINER FLASCHE	0,33l	3,70 €
WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33l	3,70 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	0,50l	5,30 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,50l	5,30 €

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CREMA	Tasse	2,50 €
CAPPUCCINO	Tasse	3,30 €
CAFÉ LATTE	Tasse	3,40 €
ESPRESSO	Tasse	2,30 €
ESPRESSO DOPPELT	Tasse	3,60 €
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse	2,90 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	Tasse	3,30 €
TEE, DIVERSE SORTEN	Tasse	2,60 €
FILTERKAFFEE	1,00 l	8,00 €
TEEWASSER	1,00 l	7,50 €



DIGESTIVE

AQUAVIT

LINE AQUAVIT	4cl	5,50 €
	0,70l	80,00 €

JUBILÄUMS AQUAVIT	4cl	5,00 €
	0,70l	75,00 €

KRÄUTERLIKÖR

RAMMAZOTTI	4cl	5,50 €
	0,70l	80,00 €

AVERNA	4cl	5,50 €
	0,70l	80,00 €

JÄGERMEISTER	4cl	4,50 €
	0,70l	70,00 €

OBSTBRAND

LANTENHAMMER WILLIAMS	4cl	6,50 €
	0,70l	85,00 €

LANTENHAMMER HASELNUSS	4cl	6,50 €
	0,70l	85,00 €

LANTENHAMMER HIMBEERE	4cl	6,50 €
	0,70l	85,00 €

GRAPPA

GRAPPA LO CHARDONNAY	4cl	9,00 €
	0,70l	100,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALE

Inklusive:

- Mineralwasser naturelle / medium
- Apfel- und Orangensaft
- Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- Bier vom Fass und alkoholfreies Bier
- Weißwein und Rotwein nach Wahl des Hauses

36,00 € PRO PERSON

(für 4 Stunden, ab 10 Personen)

Jede weitere Stunde wird mit 10,00 € pro anwesender Person berechnet.



ANSPRECHPARTNER

RUFEN SIE UNS GERNE AN ODER SCHREIBEN SIE UNS EINE E-MAIL:

Tel.: 0531 / 70720 - 686

E-Mail: conventionsales.braunschweig@fourside-hotels.com

Konditionen

Alle Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung einer neuen Preisliste und auf Anfrage und nach Verfügbarkeit im Rahmen begrenzter Kapazitäten. Maßgebend ist der schriftlich vereinbarte Vertrag. Preise von Pauschalen verstehen sich pro Person und pro Tag. Regionale oder kommunale Sonderabgaben oder Steuern (Mehrwertsteuer, Bettensteuer, Kurtaxe, etc.) werden, wenn diese bis zum Erfüllungszeitraum des Vertrages eingeführt oder angehoben werden, ergänzend in Rechnung gestellt. Weiterhin gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der FourSide Hotels .

ANFAHRT

FOURSIDE HOTEL BRAUNSCHWEIG

Jöddenstraße 3
38100 Braunschweig

Tel.: +49 531 707200
Fax: +49 531 70720700

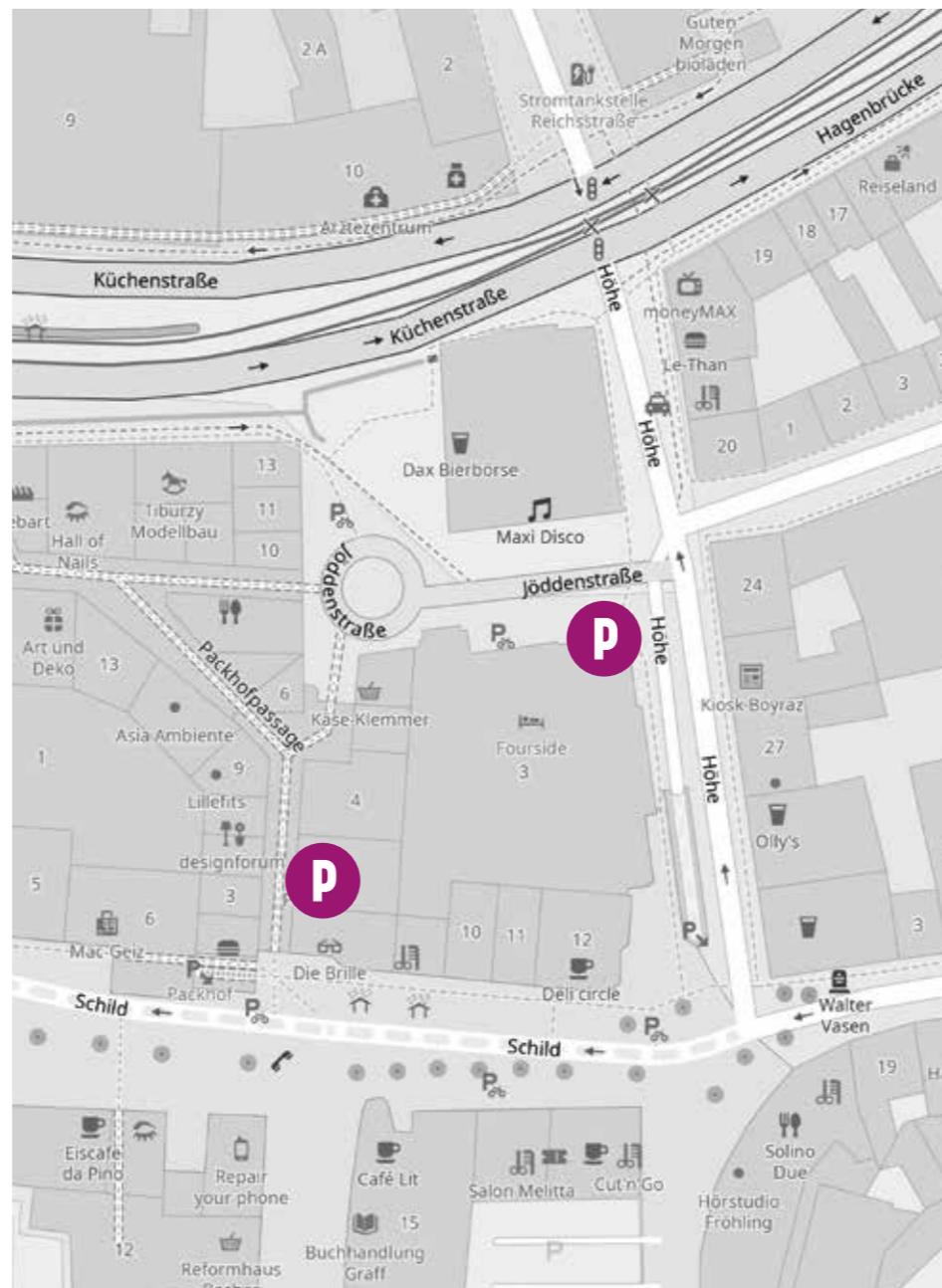
braunschweig@fourside-hotels.com
www.fourside-hotels.com



P PARKHAUS PACKHOF (ÖFFENTLICHES PARKHAUS)

1 Stunde 1,20 € / Tageshöchstsatz 9,60 €

Eingabe Navigation: „Braunschweig, Jöddenstraße“



ANREISE MIT DEM AUTO

Von der Autobahn-Ausfahrt Braunschweig-Zentrum (A392) in Richtung „Celler Straße“ fahren. Die „Celler Straße“ geht über in die „Lange Straße“ und in die „Küchenstraße“. Nach ca. 2,2 Kilometer rechts abbiegen auf die Straße „Höhe“ und dann 50 Meter weiter rechts auf die „Jöddenstraße“. Das öffentliche Parkhaus „Packhof“ befindet sich direkt unter dem Hotel mit Einfahrt auf der rechten Seite. **Eingabe Navigation:** „Braunschweig, Jöddenstraße“

ANREISE MIT DEM ZUG

Das Hotel liegt nur 2 Kilometer vom Braunschweiger Hauptbahnhof entfernt. Von dort aus gelangen Sie mit den Straßenbahnen Nr. 1 und 2 bis zur Haltestelle Rathaus oder zum Hagenmarkt. Ab dort sind es nur noch 500 Meter Fußweg bis zum Hotel.

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

In Hannover gelandet, empfehlen wir Ihnen die Weiterfahrt mit der Bahn zum Braunschweiger Hauptbahnhof (ca. 40 Minuten) und dann weiter wie oben beschrieben mit der Straßenbahn Richtung Hotel.