

Valentins- menü

CHARDONNAY

Amuse-Gueule

Vorspeise

Pilz und Pastinake / Kräuter /
Buchenpilz / Seitlinge /
Champignoncreme / Biskuit

Zwischengang

Sorbet

Hauptgang

Lackierte Brust vom Landhuhn
vom Bauk-Hof

Rote Bete / Möhre / Kartoffel-
gratin / Schalotten

Dessert

Holunderblüten-Quark-Soufflé
Rum-Zwetschge / Streusel /
Haselnuss

86 € für zwei Personen

BEEFCLUB

Vorspeise

Rosen-Gin-Cocktail

Cappuccino von der Roten Bete mit
gebratenen Garnelen, Milchschaum

Hauptgang

Am Tisch tranchierter
Kalbstafelspitz, Rosmarinjus,
Rotweinschalotten, Rosenkohl,
Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladentiramisu

72 € für zwei Personen

PIZZA AMANO

Vorspeise

Rosen-Prosecco

Carpaccio vom Weidekalb
mit Salat und frischer Limette

Hauptgang

Pizza Amore in Herzform mit
Schmandsauce, Mozzarella,
Garnelen, Topinambur, roten
Zwiebeln

Dessert

Zuccotto mit Marsalaschaum

46 € für zwei Personen

LA COCCINELLA

Vorspeise

Mini-Ziegenkäsetarte auf Feldsalat

Hauptgang

Tagliolini Neri mit Safrancreme,
getrockneten Tomaten
und pochiertem Lachsfilet

Dessert

Mousse au chocolat mit Himbeer-
creme und Mandelcrunch

46 € für zwei Personen

TRATTORIA BAROLO

Zur Einstimmung auf den
Valentinstag reichen wir Ihnen
einen Valentinscocktail.

Danach erwarten Sie im gemü-
tlichen Ambiente italienische
Köstlichkeiten von Antipasti bis
zum hausgemachten Risotto
und Tiramisu.

46 € für zwei Personen

„BUFFET IN LOVE“ IN DER LAGUNE

Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren
Liebsten am Tag der Liebenden mit
einem romantischen Abend in ent-
sprechendem Ambiente. Wir begrü-
ßen Sie um 18 Uhr mit einem Cocktail
und eröffnen im Anschluss daran un-
ser Buffet mit vielen ausgesuchten
Köstlichkeiten, wie z. B. Carpaccio
vom Weiderind mit Parmesan und
Rucola, Crevetten-Cocktail, schwarze
Ravioli, gefüllt mit Lachs, und Garne-
len in Chili-Limonenpesto, Roastbeef
am Stück mit Sauce béarnaise, Lachs-
filet in Safransauce und zum Ab-
schluss ein Rendezvous von Schoko-
lade.

46 € für zwei Personen

RESERVIERUNGEN

Die Gutscheine für die Valentins-
angebote sind bis spätestens
20 Tage ab Reservierungsannahme
gegen Zahlung des Gesamt-
betrages in der Lagune erhältlich.

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

FÜNF STERNE SUPERIOR GENIESSEN



Foto: Nils Hendrik Müller

RESTAURANT AQUA

Dienstag – Samstag

18.30 – 20.30 Uhr

Das vom Guide Michelin mit 3 Sternen
ausgezeichnete Restaurant gehört zu
den besten der Welt. Chefkoch Sven
Elverfeld kreiert außergewöhnliche
Gerichte.

Vom 1. bis 8. Januar sowie vom 3. bis 12.
März 2019 befindet sich das Aqua in
Kreativpausen.

CHAMPAGNER-LAUNE

Dienstag – Donnerstag

ab 18.30 Uhr

Küchenchef Sven Elverfeld und sein Team
laden zu kulinarischen Genussmomenten
der Extraklasse ein. Freuen Sie sich auf
kreative und saisonale Gerichte im Über-
raschungsmenü.

**Fünf-Gänge-Überraschungsmenü
inklusive Wasser, Kaffee und einer
Flasche Champagner (0,375 Liter)
für 195 € pro Person.**

**Buchbar auf Anfrage und nach
Verfügbarkeit.**

AQUAX: IM KULINARISCHEN STERNENHIMMEL

11. Januar 2019

Corey Lee (USA)

Zum zehnten Mal in Folge wurde das
Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton,

Wolfsburg, unter der Leitung von Chef-
koch Sven Elverfeld, mit drei Michelin-
Sternen ausgezeichnet – der höchsten
Bewertung, die der renommierte Hotel-
und Restaurantführer vergibt. Aus diesem
Anlass werden internationale Drei-Ster-
ne-Köche ins Aqua kommen, um zusam-
men mit Sven Elverfeld unvergessliche
Menüs zu kreieren. Am 11. Januar ist Corey
Lee aus den USA zu Gast.

Sie sind live dabei, wenn unser Küchen-
chef und sein Team Gerichte aus der
aktuellen Karte kochen. Bei acht kleinen
Gängen beobachten Sie die besondere
Zubereitung unserer Gerichte, stellen
den Köchen Fragen und erfahren Tipps
und Tricks aus erster Hand.

**Acht-Gänge-Menü,
inklusive Getränken
150 € pro Person**

KOCHKLASSEN

6. Januar 2019, 5. Mai 2019,

7. Juli 2019, 6. Oktober 2019

11 – 16 Uhr

Sie wollten schon immer einmal in einer
Restaurantküche kochen? Dann haben wir
die ideale Veranstaltung für Sie! Küchen-
chef Oskar Majewski und sein Küchenteam
stehen mit Ihnen gemeinsam am Herd, um
ein saisonales Vier-Gänge-Menü zu kreie-
ren. Stellen Sie Fragen zur Zubereitung,
lernen Sie von unseren Kochprofis und
stellen Sie Ihre Kochkünste unter Beweis.

**Saisonales Vier-Gänge-Menü
inklusive Wein, Wasser, Soft-
getränke und Kaffee sowie einer
Schürze und der Rezeptmappe,
150 € pro Person**

**Kochbegeisterte, die an allen
vier saisonalen Kochkursen
teilnehmen möchten, zahlen
einmalig 500 € pro Person**

WINZERDINNER

28. März 2019

mit Winzerhof Stahl, 18 Uhr

Beim Winzerdinner erleben Sie Wein-
regionen hautnah. Während eines
Vier-Gänge-Menüs erfahren Sie viele
Geheimnisse der Weinbergs- und Keller-
arbeit – humorvolle Anekdoten des Win-
zers inklusive.

**Vier-Gänge-Menü inklusive Wein,
100 € pro Person**



Foto: Schaeuwen Deidel

RESTAURANT TERRA

Montag – Freitag 12 – 14 Uhr

Täglich 18 – 22 Uhr

Saisonale Gerichte und naturbelassene
Produkte aus der Region: Lassen Sie sich
von der kreativen Zubereitung über-
raschen und entdecken Sie die deutsche
Küche neu. Die Jahreszeit bestimmt die
Speisekarte und die Geschichte der
Zutaten ist die Inspiration.

TERRA BUSINESS LUNCH

Montag – Freitag

12 – 14 Uhr

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit über-
raschend natürlichen Gerichten.

Business Lunch

**Ein Softgetränk, eine Kaffeespezia-
lität und Parkservice inklusive
18 € pro Person**

CHEF'S TABLE

4. Februar 2019

18 – 22 Uhr



Foto: Kerstin Müller

DELI

Montag–Freitag 8–12 Uhr
Samstag–Sonntag 8–14 Uhr

Das kleine, feine gastronomische Angebot für alle, die eine schnelle gesunde Mahlzeit zu sich nehmen möchten – alternativ auch zum Mitnehmen.

FRÜHSTÜCK IM DELI

Täglich 8–12 Uhr

Starten Sie den Tag mit einem gemütlichen Frühstück im Deli. Genießen Sie unsere Kaffeespezialitäten, probieren Sie unsere hausgemachte Marmelade oder lassen Sie sich von Eierspeisen überzeugen. Ob französisch oder herzhaft – bei unserem vielfältigen Angebot ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Foto: Kerstin Müller

LOBBY LOUNGE

Täglich 10–24 Uhr

Entspannen Sie sich beim Afternoon Tea im eleganten Ambiente der Lobby Lounge und genießen Sie den imposanten Ausblick auf das denkmalgeschützte Kraftwerk.

AFTERNOON TEA

Tea Time
Täglich 14–17 Uhr

Begleitet vom persönlichen Lieblingstee, serviert das The Ritz-Carlton, Wolfsburg, beim Afternoon Tea in der Lobby Lounge auf liebevoll bestückten Etageren frischgebackene Scones, englische Tee-Sandwiches und Feines aus der Pâtisserie.

Bentley Afternoon Tea
Teereise und ein Glas Champagner
inklusive
45 € pro Person

Royal Afternoon Tea
ein Glas Sekt inklusive
34 € pro Person



Foto: Arne Landwehr

HAFENTERRASSE

KATERFRÜHSTÜCK

1. Januar 2019
12–14:30 Uhr

Starten Sie in das Jahr 2019 mit einem ausgiebigen Katerfrühstück. Zu den klassischen Frühstücksangeboten servieren wir u. a. Rollmops, Herings- und Krabbensalat, Bloody Mary und Power-Smoothies.

Frühstücksbuffet
in der Hafenterrasse
39 € pro Person

CHAMPAGNER- UND JAZZ-BRUNCH

20. Januar 2019, 3. Februar 2019,
17. Februar 2019
12:30–15:30 Uhr

Winzer, Destillateure und Barmanager präsentieren ihre Kreationen und ergänzen die klassisch saisonalen Angebote unserer Küche. Es erwartet Sie unbegrenzter Champagnerausschank, ein erlesenes Brunchbuffet mit Livestationen und eine Austernbar. Das Duo Solid Jazz wird Sie mit den Musikrichtungen Swing, Blues und Soul begeistern.

89 € pro Person



Foto: Detlef von Schaeffer

NEWMAN'S BAR

Sonntag–Donnerstag 19–1 Uhr
Freitag–Samstag 19–2 Uhr

Individuell zugeschnittene Cocktails und Longdrinks sind die Besonderheit in dieser Bar. Unser Team berät Sie bei Ihrer Getränkeauswahl und geht auf Ihre Wünsche ein.

MONDAY BLUES

18. Februar 2019, 18. März 2019
19–22 Uhr

Lassen Sie den Abend bei entspannter Musik ausklingen. Mit einem Longdrink in der Hand und einer Etagere mit gegrillten Antipasti und leckeren Canapés tauchen Sie ein in die Welt des Jazz.

Jazz-Musik, Begrüßungsdrink
Gin Tonic oder Champagner
sowie Etagere mit Canapés
35 € pro Person

GIN EXPERIENCE

Neu auf der Cocktailkarte
und jederzeit während der
Öffnungszeiten möglich

Lassen Sie sich von unseren Gin-Sommeliers beraten und lernen Sie Besonderheiten des Longdrinks kennen. Wählen Sie zwischen verschiedenen Gins, probieren Sie verschiedene Premium Tonics und lassen Sie sich von außergewöhnlichen Garnituren überraschen.



Foto: Matthias Letzke

CATERING TO GO

Sie planen eine Familienfeier, einen runden Geburtstag oder einfach nur ein nettes Beisammensein mit Freunden?

Sehen Sie Ihrer Veranstaltung unbekümmert entgegen und lassen Sie uns die Arbeit übernehmen. Wir liefern Ihre Speisen direkt zu Ihnen nach Hause – bereits ab zwei und bis zu 35 Personen. Wählen können Sie aus vielen verschiedenen Menü- und Buffetangeboten.

Menüs
45–70 €

Buffets
40–55 €

Sandwiches, Canapés & Fingerfood
3,50–6,50 € je Stück

Frühstück
26–34 €

Deli-Burger & Sandwiches
14–16 €

TERRA Business Lunch
18 €

VALENTINSTAG IM THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

CANDLELIGHT DINNER IM TERRA

Am 14. Februar 2019
um 18 Uhr

Das Team empfängt Paare am Valentinstag mit zwei besonderen Fünf-Gänge-Menüs: Vegetarisch oder für Fleischliebhaber. Beide Menüs sind mit viel Liebe aus besten regionalen Zutaten zubereitet.

Fünf-Gänge-Menü
65 € pro Person

VALENTINSTAG IM AQUA

Am 14. Februar 2019
ab 18 Uhr

Genießen Sie den Valentinstag mit allen Sinnen, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Außergewöhnliche Kochkunst, ein perfekter Service und eine korrespondierende Weinbegleitung erwarten Sie. Lassen Sie sich zum Valentinstag von Sven Elverfeld und seinem Team mit einem exklusiven Menü verwöhnen.

Fünf-Gänge-Menü, inklusive
Champagner-Aperitif, Weinreise,
Kaffee, Wasser und Digestif
560 € für zwei Personen

Die Preise gelten pro Person und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lieferung bzw. Abholung: Liefer- und Abholzeiten nach Angebot bzw. Absprache. Lieferungen im Stadtgebiet Wolfsburg 25 € pro Anfahrt und Fahrzeug; außerhalb des Stadtgebietes 1,30 € pro gefahrenem Kilometer und Fahrzeug. Bei Equipmentanmietung erfolgt eine separate Anlieferung, die je nach Ausmaß zusätzlich berechnet wird.

Bestellzeiten: Sie können Ihre Bestellung bis drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, aufgeben.

VALENTINSTAGS-AFTERNOON TEA IN DER LOBBY LOUNGE

Am 14. Februar 2019
14 Uhr–17 Uhr

Der gemeinsame Nachmittag beginnt mit einem Glas Sekt aus dem Hause Sieglösch. Begleitet von einer Auswahl an erlesenen Tees, serviert das Team der Lobby Lounge frischgebackene Scones, englische Tee-Sandwiches und Feines aus der Pâtisserie.

Ein Glas Sekt inklusive
34 € pro Person

AFTER-WORK SINGLE-PARTY IN DER NEWMAN'S BAR

Am 14. Februar 2019
ab 17:30 Uhr

Alle Dating-Apps können einpacken: Für Menschen auf der Suche nach der großen Liebe öffnet die Newman's Bar ihre Türen am Valentinstag. Mit Message-Wand und klassischen Nummern-Nachrichten lernt man neue interessante Menschen kennen. Wir sind nicht Amor, sorgen jedoch mit Cocktails und den Sounds von DJ HXL für die richtige Stimmung.

RESERVIERUNGEN

THE RITZ CARLTON,
WOLFSBURG
Tel. 05361 607 091 oder unter
ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com

AQUA
Tel. 05361 606 056 oder unter
info@restaurant-aqua.com