

# AUTOSTADT RESTAURANTS

RESTAURANTANGEBOTE | CATERING  
VERANSTALTUNGEN | AUSSER HAUS



2023

# WIR FREUEN UNS AUF SIE UND IHRE GÄSTE

Machen Sie gemeinsam mit uns einen kulinarischen Ausflug durch unsere Restaurants und entdecken Sie großartigen Geschmack, exzellenten Service und detailverliebtes Design. Ob ein Geschäftsessen, ein Frühstück mit Familie und Freunden oder ein Jubiläum. Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Auch außer Haus sind wir für Sie da! Lassen Sie sich überraschen.



UNSER SERVICE



START  
IN DEN TAG



INTERNATIONALE  
SANDWICH-  
SPEZIALITÄTEN



MACH  
MAL PAUSE



UNSERE  
BISSTRO BOWLS



BROTZEIT



PICKNICK



MENÜ & BUFFET



FINGERFOOD



KOCHSHOW



BESTE CUTS  
VOM GRILL



PIZZA & PASTA



BUNTES  
MARKTPLATZTREIBEN



AUF  
KULT-TOUR



KINDERGEBURTSTAG



BUSINESSLUNCH



BBQ IN DER  
AUTOSTADT



COCKTAILS & SNACKS



KAFFEEKLATSCH



KAFFEETASTING



GETRÄNKE  
PAUSCHALEN



TAGUNGSGETRÄNKE



TAGUNGSPAUSCHALEN

BIO | REGIONAL | SAISONAL | HAUSGEMACHT

- BESTE QUALITÄT BEWUSST GENIESSEN -

# UNSER SERVICE

## UNSERE PRODUKTE

Unsere verwendeten Zutaten für unsere Gerichte sind vorwiegend biologisch, regional und werden dem Wechsel der Jahreszeiten angepasst. Sie werden mit Rücksicht auf das Tierwohl und die Umwelt fair erzeugt und gehandelt. So entsteht gesunder Genuss, der einfach schmeckt. Das ist das ganze Geheimnis.

## HANDWERKSKUNST

In unseren Manufakturen stellen wir aus eigenen Rezepten unsere Produkte egal ob Pasta, Pizza, Kaffee, Brot, Eis und vieles mehr her.

## PLANUNG & ORGANISATION

Sie möchten kulinarisch etwas Besonderes erleben? Unser Ziel ist es für Sie ein unvergessliches Event zu organisieren. Gemeinsam stellen wir mit Ihnen die richtigen Speisen - egal ob vital, vegetarisch, vegan oder glutenarm - und Getränke passend zusammen.

## DETAILS & WÜNSCHE

Individuelle Ideen, Dekoration und Menükarten sind unsere Stärken. Wir setzen gemeinsam mit Ihnen Ihre Ideen um und verleihen jedem Anlass einen persönlichen Charakter.

## KULINARISCHER ONLINESHOP

Reservieren Sie sich schnell und ohne großen Zeitaufwand Ihr persönliches Highlight in den Restaurants. Auch unsere Ausser Haus Angebote für zu Hause sollten Sie sich nicht entgehen unter - [autostadt-restaurants.regiondo.de](https://autostadt-restaurants.regiondo.de) - lassen.

## WIR SIND BIO ZERTIFIZIERT

Die jährliche Kontrolle der EU-Öko-Verordnung wird von der staatlich zugelassenen Kontrollstelle Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH durchgeführt (DE-ÖKO-001). Falls wir einzelne Zutaten nicht aus ökologischer Herkunft beziehen können, sind diese in unseren Karten mit einem \* gekennzeichnet. Zu Allergenen und Zusatzstoffen geben unsere Mitarbeiter gern Auskunft.

**WIR SIND FÜR SIE DA.**

**SIE PLANEN EINEN EVENT? WIR NEHMEN DAS FÜR SIE IN DIE HAND.  
SPRECHEN SIE UNSER VERANSTALTUNGSTEAM AN. WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGEN.**

**TELEFON: 0800-6116600 | E-MAIL: RESTAURANTS@AUTOSTADT.DE**



# START IN DEN TAG

Die Basis für einen erfolgreichen Start in den Tag ist ein gesundes vollwertiges Frühstück. Ob in der Lagune, zu Hause, für Tagungen oder zum Mitnehmen. Steigern Sie Ihre Leistungsfähigkeit mit unserer Frühstücksvielfalt.

## FRÜHSTÜCKSBUFFET IN DER LAGUNE

BRUTTO	NETTO
22,90 €	21,36 €

TÄGLICH VON 8:30-11:00 UHR IN DER LAGUNE

PREIS PRO PERSON, INKL. SEKT, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SÄFTE

Lassen Sie sich bereits morgens verwöhnen und genießen Sie unser Frühstücksbuffet mit frischen, gesunden und regionalen Produkten. Damit jeder unserer Gäste etwas findet, bieten wir eine große Auswahl, die keine Wünsche offen lässt. Egal ob süß, herzhaft oder genüsslich - unser Frühstücksbuffet bietet Ihnen eine große Vielfalt frisch von uns zubereiteten und eigens hergestellten Produkten an.

## LA COLAZIONE IN AMANO – SO FRÜHSTÜCKT MAN IN ITALIEN

22,90 €	21,36 €
---------	---------

JEDEN SAMSTAG & SONNTAG VON 8:30-11:00 UHR IM AMANO

PREIS PRO PERSON, INKL. SEKT, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SÄFTE

Italienische Lebensart und Freude am Genuss italienischer Spezialitäten lernt man in unserem Restaurant AMano kennen.

Genießen Sie in unserem italienische Frühstücksspezialitäten

z.B. verschiedene Schinken- und Salamisorten, Italienische Käseauswahl, Panettone, Cannoli, Panna Cotta, Eierspezialitäten wie Frittata und vieles mehr...

Für Kinder gibt es an unserer Backofenstation süße und herzhaft Pizzen zum selbst belegen.

## BESONDERER ANLASS ZUM FRÜHSTÜCK

PREIS PRO PERSON, INKL. SEKT, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SÄFTE

„HAPPY BIRTHDAY“ AN ALLE GEBURTSTAGSKINDER-  
SIE WERDEN VON UNS AM EHRENTAG  
IN DER LAGUNE GEGEN VORLAGE  
DES AUSWEISES EINGELADEN.

25,90 €	22,88 €
---------	---------

Sie feiern einen besonderen Anlass, dann buchen Sie sich und Ihren Lieben das Frühstücksbuffet in der Lagune und im AMano mit Upgrade, einen festlich dekorierten Frühstückstisch inkl. Geburtstagskuchen.

## FRÜHSTÜCK FÜR KINDER

KINDER 0 – 4 JAHRE | KOSTENFREI

KINDER 5 – 14 JAHRE | 1,00 € PRO LEBENSJAHR



# FRÜHSTÜCKSPAUSEN

## FRÜHSTÜCKSPAUSE „KICKSTART“

AB 4 PERSONEN BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Korn an Korn Sandwich | Hüttenkäse | Apfel | Cashew
- Feine Auswahl an geschnittenem Bio Gemüse - z.B. Karotte | Gurke | Paprika | Kohlrabi und Kräuterquark
- Skyr Joghurt mit Honig und Nüssen

## FRÜHSTÜCKSPAUSE „PS STARK“

AB 4 PERSONEN BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Klappstulle | Fassbutter | Pflücksalat aus eigenem Anbau | Salami | Käse
- Kleines Buttercroissant
- Bircher Müsli

## FRÜHSTÜCKSPAUSE „NATÜRLICH VEGAN“

AB 4 PERSONEN BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- 2 kleine Dinkelseelen
- Hummus & Auberginencreme „Baba Ganoush“
- Feine Auswahl an geschnittenem Bio Gemüse - z.B. Karotte | Gurke | Paprika | Kohlrabi
- Porridge | Fruchtkompott | hausgemachtes Granola

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUR PAUSE

BUCHEN SIE SICH INDIVIDUELL UNSERE HAUSGEMACHTEN GETRÄNKE ZU IHREM PACKAGE DAZU.

AB 4 PERSONEN, PREIS PRO STÜCK

• Frisch gepresster Saft 0,5 l	5,90 €	4,96 €
• Hausgemachter Power Smoothie 0,5 l	6,90 €	5,80 €
• Bio Milch von der Gläsernen Molkerei 0,5 l	1,40 €	1,18 €
• Buttermilch von der Appländer Molkerei 0,5 l	1,50 €	1,18 €
• Hausgemachte Bio Trinkschokolade 0,5l	2,00 €	1,68 €
• Frappuccino	3,50 €	2,94 €
Der eisige Verwandte vom Cappuccino		
• Affogato	3,50 €	2,94 €
Doppelter Espresso   eine Kugel Vanilleeis aus unserer Manufaktur		
• Geeister Chai Latte	3,50 €	2,94 €
Milch   Chaisirup   Zimt		
• Geeister Matcha Latte	3,80 €	3,19 €
Milch   Matcha   Zimt		

BRUTTO

NETTO

11,90 €

11,12 €



11,90 €

11,12 €



10,90 €

8,32 €





# INTERNATIONALE SANDWICHESPEZIALITÄTEN

In unserer Backstube Das Brot. stellen wir täglich eine frisch gebackene Auswahl an Brot und Brötchen aus 7 verschiedenen Sorten Mehl her. Unser Sortiment wird nach hohen Qualitätsmaßstäben aus regionalen, biologischen Zutaten hergestellt.

## SMØRREBRØD

SIE HABEN DIE WAHL: KORN AN KORN, DREINKORN ODER GLUTENARMES BROT.



## FISCH

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

	BRUTTO	NETTO
• Matjes -* MSC zertifiziert -   Rote Bete-Aufstrich   Zwiebel   Dill	3,90 €	3,63 €
• Rauchlachs -* MSC zertifiziert-   Kartoffel-Käseaufstrich   Meerrettich	4,90 €	4,56 €
• Lachstatar -* MSC zertifiziert-   Crème Fraîche   Rote Bete   Senfsaat	4,90 €	4,56 €

## FLEISCH

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

• Parmaschinken   Linsen-Aufstrich   Orange	4,90 €	4,56 €
• Prosciutto cotto   Honig-Senf Aufstrich   grober Senf   Gewürzgurke	4,90 €	4,56 €
• Hähnchenbrustfilet   Karotten-Lauch Aufstrich   Kapernäpfel	4,90 €	4,56 €
• Roastbeef   Eiersalat   Lauchzwiebel	4,90 €	4,56 €

## VEGETARISCH & VEGAN

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

• Brie   Walnüsse   Preiselbeere   Birne	4,90 €	4,56 €
• Tomatenpesto   Mozzarella   Basilikum   Cherrytomate	4,90 €	4,56 €
• Linsen-Aufstrich   Rote Bete   Meerrettich   Sprossen	4,90 €	4,56 €
• Hummus   gegrillter Räuchertofu   Granatapfel   Kichererbsen   Kreuzkümmel	4,90 €	4,56 €
• Baba Ganoush   geröstete Cashewkerne   Petersilie   Sesam   Koriander	4,90 €	4,56 €





GERN ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE DIE AUSWAHL UNSERER LIEBLINGSSTÜCKE.  
 WÄHLEN SIE ZWISCHEN EINEM KLEINEN ODER EINEM GROßEN PAKET.  
 GEMISCHT ODER VEGETARISCH, SIE HABEN DIE WAHL.

		BRUTTO	NETTO
GEMISCHT	6 STÜCK	28,90 €	26,87 €
	12 STÜCK	54,90 €	51,06 €
VEGETARISCH	6 STÜCK	24,90 €	23,16 €
	12 STÜCK	45,90 €	42,69 €



## CICCHETTI

AB 4 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

- Eiersalat | Zucchini | Thunfisch
- Avocadotatar | Grillgemüse
- Ricotta | Parmaschinken | Parmesan
- Büffelmozzarella | Tomate | Pesto Genovese

DIE VENEZIANER NENNEN SIE IHRE TAPAS.  
GERÖSTETE, LIEBEVOLL BELEGTE  
BROTSCHEIBEN. DER IDEALE BEGLEITER, UM  
DEN TAG AUSKLINGEN ZU LASSEN.

BRUTTO

NETTO

	1,90 €	1,78 €
	2,50 €	2,33 €
	2,50 €	2,33 €
	2,50 €	2,33 €

GERN ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE DIE AUSWAHL UNSERER LIEBLINGSSTÜCKE.  
GEMISCHT ODER VEGETARISCH, SIE HABEN DIE WAHL.

GIARDINA-VEGETARISCH

6 STÜCK

BRUTTO

10,90 €

NETTO

10,14 €

TUTTI FRUTTI-GEMISCHT

6 STÜCK

12,90 €

12,00 €

# BAGELS

SIE HABEN DIE WAHL: NATUR, DINKELHAFERFLOCKE, MOHN-SESAM ODER PARMESAN.

AB 4 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK



	BRUTTO	NETTO
• FRÜHSTÜCKSBAGEL Frischkäse   Bioland Ei   Bacon   Schnittlauch	6,20 €	5,79 €
• BRIE-PREISELBEER-BAGEL Wildpreiselbeere   Rucola Salat   Brie de Saône   Walnuskerne	6,20 €	5,79 €
•  HUMMUS-TOFU-BAGEL Hummus Aufstrich   Pflücksalat   Räuchertofu   Paprika   Koriander	6,90 €	6,79 €
• CAPRESE BAGEL Frischkäse Natur   Mozzarella   Tomate   Pflücksalat   Aceto Balsamico Crème	6,20 €	5,79 €
• HAWAII Frischkäse   Pflücksalat   Putenbrust   Ananas   Butterkäse	6,20 €	5,79 €
• PASTRAMI BAGEL Honig-Senf Frischkäse   Pflücksalat   Pastrami   Gewürzgurke	6,20 €	5,79 €





## TRAMEZZINI

AB 4 STÜCK BESTELLBAR INKL. GEMÜSECHIPS, PREIS PRO STÜCK

IN TURIN ERFUNDEN –  
GELIEBT IN DER GANZEN WELT.  
TRAMEZZINI 'S ZU JEDER TAGESZEIT.

	BRUTTO	NETTO
• Avocadotatar   Gegrilltes Gemüse	6,90 €	6,45 €
• Büffelmozzarella   Pesto Genovese   Tomate	7,50 €	6,98 €
• Thunfisch * (MSC zertifiziert)   Tomate	8,50 €	7,91 €
• Lachs   Honigsenf-Dill-Sauce   Avocadotatar	8,90 €	8,28 €
• Büffelmozzarella   Tomate   Parmaschinken	9,90 €	9,21 €



## KLAPPSTULLE

SIE HABEN DIE WAHL: KORN AN KORN ODER KRUSTENBROT

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK



	BRUTTO	NETTO
<b>HERZHAFT</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>HALBZEIT</b>                      Hummus   Radieschen   Gurke   Sprossen                 </li> <li> <b>HOCHLEISTUNG</b>                      Lauch-Karotten Frischkäse   Bioland Ei   Landschinken                 </li> <li> <b>ROASTBEEF</b>                      Honig-Senf Frischkäse   Roastbeef   Pflücksalat   Gurke                 </li> </ul>	4,50 € 5,90 € 5,90 €	4,21 € 5,51 € 5,51 €
<b>SÜSS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>APFEL-CASHEW</b>                      Apfel   Hüttenläse   Cashew                 </li> <li> <b>BANANE-ZIMT</b>                      Banane   Speisequark   Chiasamen   Zimt                 </li> <li> <b>ANANAS-CASHEW</b>                      Ananas   Frischkäse   Cashew                 </li> </ul>	3,90 € 3,90 € 3,90 €	3,64 € 3,64 € 3,64 €

# KLEINE BELEGTE BRÖTCHEN - BÜRLIS, ECKEN & CO.

SIE HABEN DIE WAHL: BÜRLI, DINKELECKE, BRÖTCHEN ODER DINKELSEELE

BRUTTO

NETTO

## FISCH

AB 4 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

• Graved Lachs -* MSC zertifiziert -   Honig-Senf-Dillsauce   Pflücksalat aus eigener Ernte	3,50 €	3,26 €
• Matjes -* MSC zertifiziert -  Rote Bete Aufstrich   Apfel   Sprossen aus eigener Ernte	3,50 €	3,26 €
• Geräuchertes Forellenfilet - * MSC zertifiziert -  Preiselbeeren   Gartenkresse	4,90 €	4,56 €

## FLEISCH

AB 4 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

• Geräucherte Putenbrust   Currycremé   Orange	3,90 €	3,63 €
• Pikante Salami   Rauchpaprikacremé   Rucola	3,90 €	3,63 €
• Landschinken   Beefclub Senfbutter   Gewürzgurke	4,90 €	4,56 €
• Bio Pastrami   Rucola Pesto   Radiccio	4,90 €	4,56 €

## VEGETARISCH & VEGAN

AB 4 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

•  Bio Antipastigemüse   Mediterraner Tomatenaufstrich   Rucola Pesto	2,90 €	2,70 €
•  Baba Ganoush   geröstete Cashewkerne   Petersilie   Aubergine	2,90 €	2,70 €
• Harzer Rolle   Preiselbeere   Walnüsse	2,90 €	2,70 €
• Karotten-Lauch-Aufstrich   Räuchertofu   Kürbiskerne   Pflücksalat	3,90 €	3,63 €



# BAUEN SIE SICH IHRE BROSTANGE

IN UNSERER HAUSEIGENEN MANUFAKTUR DAS BROT. WERDEN DIE BROSTANGEN FRISCH FÜR SIE GEFÜLLT.

WÄHLEN SIE IHRE INDIVIDUELLE BROSTANGE UND IHREN BELAG EINZELN ODER GEMISCHT AUS.

FÜR 4 PERSONEN GEEIGNET, PREIS PRO BROT

	BRUTTO	NETTO
VEGETARISCHE AUFSTRICHE	24,90 €	23,16 €
GEMISCHTE AUSWAHL	34,90 €	32,46 €

## HAUSGEMACHTE BROSTANGE

-  Dinkel-Grünkern
-  Haselnuss
-  Kruste
-  Korn an Korn

## HAUSGEMACHTER AUFSTRICH

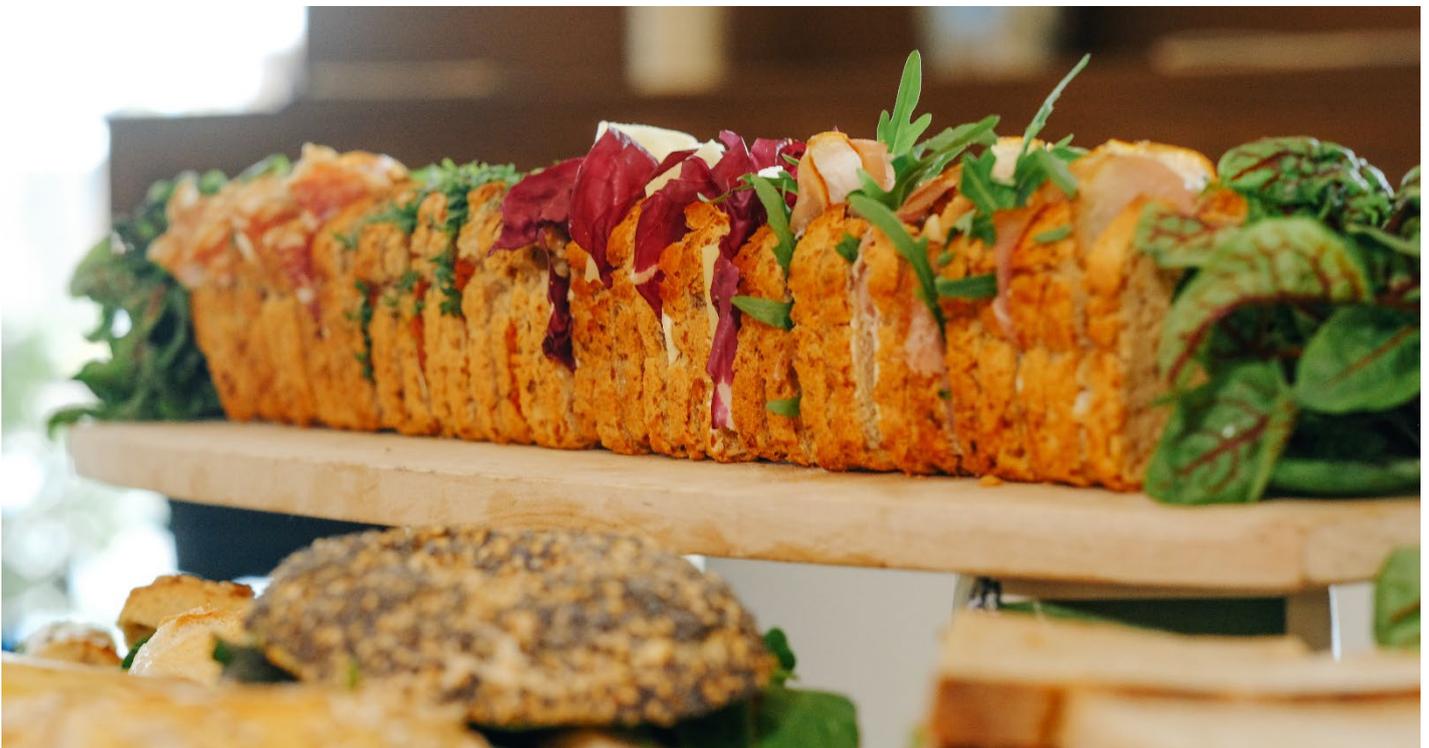
- Karotte-Lauch Frischkäse
- Honig-Senf
-  Hummus
-  Mediterrane Tomate

## BIO KÄSE VIELFALT

- Gouda
- Edamer
- Bergkäse
- Hofkäse

## BIO WURSTSPEZIALITÄTEN

- Prosciutto cotto
- Landschinken
- Mailänder Salami
- Putenbrust



### UNSERE EMPFEHLUNG:

GENIEßEN SIE IHRE INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLTE BROSTANGE MIT BUTTER, PFLÜCKSALATE DER SAISON, DREI AUFSTRICHEN UND DREI BELÄGEN.



# MACH MAL PAUSE

Unsere Snackboxen und Kaffeepausen sind ideal für Tagungen oder zum Mitnehmen geeignet.

## SNACKBOX „ZWISCHENSTOPP“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Beef Ramen Bowl  
Bio Baby-Spinat | Bio Lauchzwiebel | Bio Rote Bete | Shiitake Pilze von der Magdeburger Pilzmanufaktur | Bio Mie Nudeln | Rind | Knoblauch | Ingwer | Chili-Pulver | Meersalz | Gemüsefond | Bio Sprossen
- Zitronenquark mit Beeren



BRUTTO

NETTO

16,90 €

15,79 €



## SNACKBOX „AUFTANKEN“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Tandoori Hähnchen Bowl  
Linsen | marinierte Hähnchenbrust | weißer Rettich | Mango Avocado | Pflücksalat aus eigenem Anbau | Sesam
- Erfrischendes Obstduett

14,90 €

13,93 €



## SNACKBOX „NATÜRLICH VEGAN“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Dinkel Schichtsalat  
Saisonales Bio-Gemüse | Sesam-Soja Crème
- Shikaf - Fruchtiges Obstkompott

13,90 €

12,99 €



# KAFFEEPAUSEN



## KAFFEEPAUSE „NEUER ANTRIEB“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Tramezzini Sandwich mit Kochschinken
- Zitronenquark mit Beeren
- Cannoli gefüllt mit Ricotta

BRUTTO

NETTO

15,90 €

14,86 €



## KAFFEEPAUSE „BATTERIE CHECK“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Brownie | Kirsche | Walnuss | Salted Caramel
- Würzige Barentatze mit Lauch, Ricotta und Parmesan
- Bio Handobst der Saison z.B. Birne, Apfel oder Banane

10,90 €

10,19 €



## KAFFEEPAUSE „NATÜRLICH VEGAN“

AB 4 STÜCK BESTELLBAR, PREIS PRO BOX

- Apfelprassel Küchlein
- Weiße Kaffeecrème mit Orangenfilet
- Nussmischung
- Bio Handobst der Saison z.B. Birne, Apfel oder Banane

11,90 €

10,19 €



# UNSERE BISSTRO BOWLS

**BUNT, LECKER & GESUND – Egal ob Fleischliebhaber, Gemüse-Junkie oder Veganer jeder kommt auf seine Kosten. Ob süß oder herzhaft, jede Bowl beinhaltet vier Schichten und vereint neben Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Vitaminen, eine sättigende Basis mit geschmackvollem Obst oder Gemüse. Holen Sie sich unsere frischen Bowls als Take-away auch mit nach Hause.**

BRUTTO

NETTO

## HERZHAFTE BOWLS

AB 4 PERSONEN, PREIS PRO STÜCK

ZUM MITNEHMEN IN DER REBOWL ZUZÜGLICH 5,00 € PFAND

• <b>PROTEIN POWER BOWL</b> Linsen   Avocado   Spinat   Tomate   Gurke   Sprossen   Kichererbsen   Amarant Popcorn   Seidentofu   Koriander   Flohsamen	10,90 €	10,14 €
• <b>TERIYAKI SALMON BOWL</b> Quinoa   mariniertes Lachs -* MSC zertifiziert -   Zucchini-Spaghetti   Karotten-Spaghetti   Sprossen   Spinat   Avocado   Salatherzen   Gurke   Chiasamen   Hanfsamen	11,90 €	11,07 €
• <b>TANDOORI HÄHNCHEN BOWL</b> Linsen   marinierte Hähnchenbrust   weißer Rettich   Mango   Avocado   Pflücksalat aus eigenem Anbau   Sesam	11,90 €	11,07 €
• <b>BEEF BOWL</b> Brauner Reis   Tomate   Gurke   gebratenes Rindfleisch   Sprossen   Lauchzwiebel   Karottenspaghetti   Daikonkresse   Goji-Beeren	12,90 €	12,00 €

WÄHLEN SIE IHR DRESSING DAZU:

- Thai – nussig
- Hawaii – fruchtig
- Provencale - tomatig

AUF WUNSCH KÖNNEN SIE AUCH DIE KOHLENHYDRATE AUSTAUSCHEN:

- Brauner Reis
- Linsen
- Quinoa





BRUTTO

NETTO

## SUPPEN BOWLS

AB 4 PERSONEN, PREIS PRO STÜCK

ZUM MITNEHMEN IN DER REBOWL ZUZÜGLICH 5,00 € PFAND

- ASIATISCHE NUDELBOWL

8,90 €

8,28 €

Saisonales buntes Gemüse | Shiitake Pilze von der Magdeburger Pilzmanufaktur | Bio Mie Nudeln | Ingwer | Chili-Pulver | Gemüsefond | Bio Sprossen

WÄHLEN SIE WAHLWEISE DAZU:

- mit geräuchertem Tofu
- mit Hähnchen
- mit Rind

10,90 €

10,13 €

11,90 €

11,07 €

13,90 €

12,93 €

BRUTTO

NETTO

## SÜSSE BOWLS

AB 4 PERSONEN, PREIS PRO STÜCK

ZUM MITNEHMEN IN DER REBOWL ZUZÜGLICH 5,00 € PFAND

• SÜDSEE TRAUM Kokos-Milchreis   Mangokompott   Ananas   Kiwi   Kokosflocken   Granatpfelkerne   Granola	6,90 €	6,45 €
• SCHWARZWÄLDER Haferflocken   Mandeldrink   dunkle Schokolade   Kirschen   Kakaonibs   gepuffter Quinoa	7,90 €	7,38 €





# BROTZEIT

Lecker, raffiniert, schnell und einfach – so soll ein kaltes Buffet sein. Unsere köstlichen Häppchen erfüllen all diese Kriterien für Sie und Ihre Gäste, auch für zu Hause!

	BRUTTO	NETTO
<b>WOLFSBURGER BRETT</b>	59,90 €	55,71 €

FÜR 4-6 PERSONEN, PREIS PRO PLATTE EXKLUSIVE GLASPFAND

- Parmaschinken und Pikante Salami
- Hofkäse und CréMeer von der Backensholzer Käsemanufaktur
- Hausgemachte Parmesan cracker
- Gekochtes Bioland Ei vom Klostersgut Dibbesdorf
- Hausgemachter Rucola Aufstrich
- Fassbutter von der Bio Hofmolkerei Dehlwes
- Hausgemachter Dinkel Schichtsalat mit saisonalem Gemüse | Sesamcrème | Kresse
- Gewürzgurken
- Würzige Barentatzen gefüllt mit Ricotta | Parmesan | Lauch
- Gemischter Brotkorb aus dem Das Brot.

ERWEITERN SIE SICH DAS WOLFSBURGER BRETT GERNE MIT FOLGENDEN SPEZIALITÄTEN:

PREIS PRO PORTION

- 4 Mini Kalbsschnitzel nach Wiener Art | Preiselbeerdip
- 4 Mini Frikadellen | Hausgemachte Senf-Honig Mayonnaise

12,90 €	12,00 €
8,90 €	8,28 €

GENUSS UND LEBENSFREUDE, GENIALE  
KLEINE HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN  
AUS DER AUTOSTADT.

## AUTOSTADT TAPAS

69,90 €	65,01 €
---------	---------

FÜR 4-6 PERSONEN, PREIS PRO PLATTE EXKLUSIVE GLASPFAND

- Gegrillte VW Currywurst\* | Original Sauce aus dem VW Werk\*
- Chorizo\*- Garnelen\* - MSC zertifiziert - Spieß | Hausgemachter Knoblauchdip
- Beefclub Tatar vom hausgeräucherten Bio Lachs - MSC zertifiziert -
- Bio Handkäse mit Musik
- Hausgerollte Ziegenkäsepraline | Preiselbeere
- Kleine Quiche Lorraine aus unserer Manufaktur
- Beef Roll | Meerrettich | Gurke
- Herzhafte Wolfsburger Brotkugel – Tomate & Olive aus dem Das Brot.
- AMano Pizza Pane - Pizzabrot mit Olivenöl | Rosmarin | Knoblauch | Parmesan



ECHTE UNIKATE AUS HANDARBEIT  
VON DER BACKENSCHOLZER HOFKÄSEREI

BRUTTO

NETTO

49,90 €

46,41 €

## NORDDEUTSCHES KÄSEBRETT

FÜR 4 -6 PERSONEN, PREIS PRO PLATTE EXKLUSIVE GLASPFAND

- Deichkäse | Hofkäse | CréMeer | Husumer | Kleine Ziege | Blaue Stunde
- Nüsse | Feigen | Trauben
- Feigensenf | Preiselbeerdip | Apfelchutney
- Fassbutter | Hausgemachter Rucola-Frischkäse Aufstrich
-  BEEFCLUB Haselnussbrot



## ITALIENISCHE ANTIPASTI

49,90 €

46,41 €

KLEINE HAUSGEMACHTE SNACKS ZUM AUFTAKT VOR DEM MENÜ.

HOLEN SIE SICH UNSERE SPEZIALITÄTEN AUS DEM AMANO AUCH ZU SICH NACH HAUSE.

FÜR 4 -6 PERSONEN, PREIS PRO PLATTE EXKLUSIVE PFAND

-  BIO GEMÜSE VIELFALT  
Antipastiauswahl - z.B. Paprika | Champignons | Zucchini | Aubergine  
Oliven grün und schwarz  
Getrocknete Tomaten
- ITALIENISCHE WURST & KÄSESPEZIALITÄTEN  
Salami Calabrese | Prosciutto cotto | Frutti di Mare -\* MSC zertifiziert - | Parmesan | Pecorino
- DIP & ÖL  
Tomate- und Basilikum Pesto aus dem AMano  
Oliventapenade
- HAUSGEBACKENE SNACKS  
AMano Pizza Pane - Pizzabrot mit Olivenöl | Rosmarin | Knoblauch | Parmesan  
Bärentatzen gefüllt mit Ricotta | Parmesan | Lauch



# PICKNICK

Raus ins Grüne und die Decke ausgebreitet:

Zu den schönsten Dingen des Sommers gehören die Picknicks im Freien, bei feinstem Wetter, mit Freunden oder der Familie. Holen Sie sich unsere Picknickangebote und entspannen unter freiem Himmel.

## PICKNICKORB „FAMILIE“

FÜR 2 ERWACHSENE & 2 KINDER

INKLUSIVE KOMPOSTIERBAREM BESTECK

PAKETPREIS, PICKNICKORB & RECUF ZUZÜGLICH 60,00 PFAND

WIR FÜLLEN IHREN PICKNICKORB MIT  
LECKEREN SNACKS UND SCHON KANN  
DER FAMILIENPASS STARTEN.

BRUTTO

NETTO

69,00 €

62,42 €

- 2 Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischten Pflücksalaten
- 2 Kinderpizzen zum Abholen im Pizza AMano  
Sie erhalten die Pizzen gegen Vorlage eines Chips, der im Korb bereit liegt
- 2 Zimtschnecken
- 2 Cupcakes
- Hausgemachte Kräuter-Brotchips
- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- wahlweise 1 Flasche 0,75l - Prosecco, Spätburgunder oder Weissburgunder
- 2 Flaschen Apfelschorle 0,5 l
- 1 Flasche Wasser 0,5 l



# PICKNICKBOX

IN UNSEREN PRAKTISCHEN PICKNICKBOXEN INKLUSIVE KOMPOSTIERBAREM BESTECK ZUM MITNEHMEN.

UNSERE ORIGINELLEN SNACKS -  
EIN MUST-HAVES FÜR  
EIN PERFEKTES PICKNICK.

## KLASSIK

FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO BOX EXKLUSIVE GLASPFAND

- Hausgemachte Frikadellen
- Mozzarella Gemüsespiess
- Feine Auswahl an Bio Gemüsen z.B. Karotte | Gurke | Paprika | Kohlrabi
- Bioland Eier gekocht
- Brie de Saone | Edamer | Gouda
- Parmaschinken | Pikante Salami
- Dinkelseele | Rucola Frischkäse aus unserer Manufaktur Das Brot.
- Bärentatzen - Ricotta | Lauch | Parmesan
- Hausgemachte Kräuter-Brotchips | Parmesancracker
- Nussmischung
- Landparkwasser still



BRUTTO	NETTO
49,90 €	46,35 €

## LEVANTE

FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO BOX EXKLUSIVE GLASPFAND

- Falafel
- Couscous Salat
- Linsensalat mit Orange und Fenchel
- Hummus-Harissa | Baba Ghanoush
- Eingelegte Oliven grün | schwarz
- Feine Auswahl an geschnittenem Bio Gemüse z.B. Karotte | Gurke | Paprika | Kohlrabi
- Joghurt Minz Dip
- Wolfsburger Brotkugeln - Tomate | Olive
- Nussmischung
- Shikaf – Fruchtiges Obstkompott
- Landpark Wasser still



29,90 €	27,66 €
---------	---------

## SÜSS & FRUCHTIG

FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO BOX EXKLUSIVE GLASPFAND

- Klappstulle Vollkorn Banane-Zimt
- Wolfsburger Schoko
- Cupcakes - Schwarzwälder | Lemoncurd
- Zitronen Quark mit Beeren
- Fruchtiger hausgemachter Dip
- Obst der Saison
- Hausgemachtes Gebäck  
z.B. Hafercookies | Biscotti al Limone | Heidesand
- Landpark Wasser still



25,90 €	23,92 €
---------	---------



# MENÜ UND BUFFET

Anlässe gibt es genug. Das Esszimmer öffnet seine Türen. Feiern, genießen und erleben Sie gemeinsam mit uns unvergessliche Augenblicke. Eigens auf den Anlass angepasst, bieten wir Ihnen die unterschiedlichsten regionalen und saisonalen Möglichkeiten, frisch vor Ort in unserer offenen Live – Küche für Sie zubereitet.

## BRUNCH

BRUTTO	NETTO
49,90 €	45,14 €

FRÜHSTÜCK ODER MITTAGESSEN - SIE MÖCHTEN SICH NICHT ENTSCHEIDEN? BEI UNS ERWARTET SIE EINE VIELFÄLTIGE AUSWAHL AN FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN, EINE GROBE BROTAUSWAHL, WARME GERICHTE SOWIE SÜßE DESSERTS UND GEBÄCK.

AB 30 PERSONEN EXKLUSIV BUCHBAR, PREIS PRO PERSON

INKL. SEKT ZUR BEGRÜßUNG, KAFFEESPEZIALITÄTEN, WEINEMPFEHLUNG, BIER, SÄFTE UND WASSER

### • FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN

🌿 Brot und Brötchen aus unserer hauseigenen Bäckerei  
Wurst | Schinken | Lachs -\* MSC zertifiziert - | Käse | hausgemachter Eier- und Fleischsalat | Aufstriche aus unserer Manufaktur Das Brot.  
Vielfalt an Müslis | Konfitüren | Streich-Schokolade  
Waffeln | Pancakes

### • IN UNSERER LIVE KÜCHE VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

Frisch zubereitete Eierspezialitäten  
z.B. Rührei mit Kräutern | Spiegeleier mit Speck | Omelett mit Champignons  
Gebratene Würstchen | Frühstücksbacon

🌿 Klare Gemüsebrühe | Karotte | Lauch | Knöpfle  
Roastbeef in Kräuterkruste | Schwenkkartoffeln | buntes Gemüse | Thymian-Petersilien-Jus  
Kabeljau -\* MSC zertifiziert - | Röstgemüse | deutscher Quinoa | Minz -Joghurt

🌿 Singapur Curry | Koriander Reis | gegrillter Räuchertofu | Mungobohnensprossen

Hausgemachte Eisauswahl aus unserer Manufaktur

Schoko 🌿 | Vanille | „Unser Monatsspecial“ dazu zur Wahl: Toppings | Saucen



# UNSERE MENÜ ODER BUFFET BAUSTEINE

## MENÜ AM TISCH SERVIERT

SEIEN SIE KREATIV UND SETZEN SIE SICH IHR EIGENES, INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN. HAUSGEMACHTE BROTAUSWAHL AUS UNSERER BÄCKEREI DAS BROT. UND BUTTER GEHÖREN SELBSTVERSTÄNDLICH DAZU.

### MENÜ AB 10 PERSONEN

GERN SIND WIR IHNEN BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG IHRES MENÜS BEHILFLICH.

## BUFFET AUS UNSERER LIVE KÜCHE

WIR STELLEN IHNEN UNSERE LIEBLINGSGERICHTE OB VITAL, VEGAN ODER VEGETARISCH ZUSAMMEN.

ALLE BUFFETEMPFEHLUNGEN BEINHALTEN ZUSÄTZLICH:

- DREI HAUSGEMACHTE ANGEMACHTE SALATE
- EINE KÄSEPLATTE
- BROTAUSWAHL AUS UNSERER BÄCKEREI DAS BROT. UND BUTTER
- EISAUSWAHL AUS UNSERER MANUFAKTUR DAZU TOPPINGS UND SAUCEN

### BUFFET AB 30 PERSONEN

	BRUTTO	NETTO
2 VORSPEISEN   2 HAUPTGÄNGE   2 DESSERTS	38,90 €	36,17 €
3 VORSPEISEN   3 HAUPTGÄNGE   3 DESSERTS	45,90 €	42,69 €

## VORSPEISEN

•  <b>KNACKIGER SALAT</b> Pflücksalate   buntes Gemüse   knuspriger Bacon   gekochtes Bioland Ei   Krustenbrot Croûtons   Senfdressing   Sprossen	8,90 €	8,28 €
•  <b>KLEINES GEMÜSE ANTIPASTI</b> Gegrilltes buntes Gemüse   Olivenöl   Rosmarin	8,90 €	8,28 €
• <b>PASTASALAT</b> Hausgemachte Pasta   buntes Gemüse   getrocknete Tomaten   Rauchlachs   Pesto   Sonnenblumenkerne	10,90 €	10,14 €
• <b>AVOCADO TATAR</b> Avocado   buntes Gemüse   Brotchip	10,90 €	10,14 €
• <b>CARPACCIO VOM RIND</b> Rinderfilet   Olivenöl   Parmesan   Rucola   Zitrone	13,90 €	12,93 €

## SUPPEN

•  <b>SÜSSKARTOFFEL-INGWERSUPPE</b> Kokosmilch   Kräuteröl   geröstete Kokosflocken	6,90 €	6,42 €
• <b>KLARE RINDERKRAFTBRÜHE</b> Gemüseeinlage   hausgemachte Flädle	6,90 €	6,42 €
•  <b>KLARE GEMÜSEBRÜHE</b> Gemüseeinlage   hausgemachte Knöpfe	6,90 €	6,42 €

# HAUPTGANG

BRUTTO

NETTO

## FISCH



- KABELJAU -\* MSC zertifiziert - 18,90 € 17,66 €  
Röstgemüse | deutscher Quinoa | Minzjoghurt
- LACHSSPIESS -\* MSC zertifiziert - 19,90 € 18,60 €  
Gemüse-Couscous | Blattspinat
- GARNELEN -\* MSC zertifiziert - 21,90 € 20,47 €  
Limetten-Koriander-Püree | glasierte Karotten | Thai Curry

## FLEISCH



- RAGOUT VOM KALB 19,90 € 18,51 €  
Kartoffelgratin | Bohnen | grober Senf
- GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST 23,90 € 22,23 €  
Safran Risotto | Pilzgemüse
- ROASTBEEF IN KRÄUTERKRUSTE 27,90 € 25,95 €  
Schwenkkartoffeln | buntes Gemüse | Thymian-Petersilien-Jus

## VEGETARISCH & VEGAN

- SINGAPUR CURRY 14,90 € 13,86 €  
Koriander Reis | gegrillter Räuchertofu | Mungobohnensprossen
- BLUMENKOHLSTEAK IM T-BONE CUT 14,90 € 13,86 €  
Grillgemüse | Schmorzwiebeln | Chimichurri
- HAUSGEMACHTE PASTA 16,90 € 15,72 €  
Trüffelsauce | Blattspinat | Trüffel | Parmesan

## DESSERT



- HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN 5,90 € 5,49 €  
mit Himbeer Sosse
-  MANDEL PANNA COTTA 5,90 € 5,49 €  
Beeren Coullis | Mandelcrunch
- Chocolate Lava Cake 6,90 € 6,42 €  
mit Vanille Eis | Rum Früchten

UNSERE EMPFEHLUNG:

BUCHEN SIE SICH EINE UNSERER GETRÄNKEPAUSCHALEN ZU IHREM EVENT DAZU. - [SEITE 47](#) -





# FINGERFOOD

Fingerfood gehört beinahe zu jedem Anlass dazu. Ob als kleiner Appetitanreger vor einem Menü oder als perfekter Begleiter zum Sektempfang.

BRUTTO

NETTO

FÜR IHRE FINGERFOOD  
ZUSAMMENSTELLUNG EMPFEHLEN WIR  
5 TEILE PRO PERSON - 3 HERZHAFT | 2 SÜSS -

## FEINESALATE

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| • Kleiner Pastasalat mit buntem Gemüse und Sonnenblumenkerne           | 2,50 € | 2,33 € |
| • Garnele -* MSC zertifiziert - mit Fenchel, Orange, Sesamöl und Chili | 3,90 € | 3,62 € |
| • Beefsalat mit Lauch, Paprika und Sesam                               | 5,50 € | 5,11 € |

## KLEINE SUPPE

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| •  Süßkartoffel-Ingwersüppchen                   | 2,90 € | 2,70 € |
| • Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle   | 2,90 € | 2,70 € |
| •  Klare Gemüsebrühe mit hausgemachten Knöpfle | 2,90 € | 2,70 € |

## WARME APPEITTHAPPEN

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| •  Gemüsecurry auf deutschem Quinoa | 2,90 € | 2,70 € |
| • Kleine Quiche Lorraine   | 2,90 € | 2,70 € |
| • Das Originalteil - VW Currywurst mit der Originalsauce aus dem VW Werk   | 3,90 € | 3,62 € |
| • Gegrillte Hähnchenbrust auf Safran Risotto und Pilzgemüse  | 4,90 € | 4,56 € |
| • Lachsspieß auf Gemüse-Couscous und Blattspinat   | 5,90 € | 5,49 € |

## KLEINES DESSERT

AB 5 STÜCK PRO SORTE BESTELLBAR, PREIS PRO STÜCK

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| • Cupcake in der Espressotasse   | 2,90 € | 2,70 € |
| •  Geeister Smoothie mit Beeren         | 2,90 € | 2,70 € |
| • Cannoli gefüllt mit Ricotta  | 0,90 € | 0,84 € |
| •  Weiße Kaffee crème mit Orangen-Filet | 2,90 € | 2,70 € |

### KLEINER TIPP:

UNSERE TRAMEZZINIS, CICCHETTI UND SMØRREBRØDS EIGENEN SICH AUCH BESONDERS GUT ALS FINGERFOOD.

AB - [SEITE 9](#) -





Kocher, Catering, Events

Unser  
Tranchierwagen

# KOCHKURS

Genießen Sie einen besonderen Abend im ESSZIMMER. Begeben Sie sich mit uns auf eine Führung durch die fantasievolle Welt der Kulinarik. Unsere Köche und Konditoren zeigen Ihnen Ihre Lieblingsrezepte für zu Hause. Während Sie Ihre Kreationen gemeinsam zubereiten, beantworten Sie Ihnen Ihre Fragen und geben Tipps zu den verarbeiteten Zutaten. Die Rezepte werden Ihnen zum Nachkochen für Daheim am Ende des Abends überreicht.

BRUTTO

NETTO

## DIE 4 JAHRESZEITEN

3-GANG MENÜ UND KLEINER GRUß AUS DER KÜCHE

INKL. GETRÄNKEPAKET – APERITIF, WEINEMPFEHLUNG, BEEFCLUB CRAFTBEER UND SOFTGETRÄNKE

AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

### FRÜHLINGSERWACHEN

99,00 €

89,70 €

- Wir kreieren gemeinsam Ihren Aperitif – Karotten Gin Tonic
- Gruß aus der Küche - Gemüse Pommes mit Joghurt-Minz-Dip
- Hausgeräucherter Lachs -\* MSC zertifiziert - an Frühlingsalat
- Lammrücken an gedämpften Bärlauch-Karotten mit Sesam-Quinoa
- Joghurtmousse mit Wildblüten Crumble und Holunder-Espuma

### VEGANER SOMMER

99,00 €

89,70 €

- Wir kreieren gemeinsam Ihren Aperitif - Limoncello Spritz
- Gruß aus der Küche – Reisrolle mit Tofu und geröstetem Sesam
- Gemüsetempura auf Blattspinat mit asiatischem Dressing
- Ravioli mit Gemüsefüllung und Basilikumschaum
- Pina Colada Crème mit Ananas-Chili und Kokosflocken

### ERNTEDANK

99,00 €

89,70 €

- Wir kreieren gemeinsam Ihren Aperitif - Pumpkin Gin Sour
- Gruß aus der Küche - Flammkuchen mit Kräutercreme, Ziegenkäse, Lardo und Lauchzwiebeln
- Tatar vom Erdgemüse und gebratener Jakobsmuschel
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Safranrisotto, Ginzwiebeln, Gremolata und Brokkoli
- Lauwarmer Zwetschgenröster mit Vanilleeis und Zimtcrumble

### WINTERZAUBER

99,00 €

89,70 €

- Wir kreieren gemeinsam Ihren Aperitif – Mandarinen Gin-Tonic
- Gruß aus der Küche - Focaccia verschieden belegt
- Maiscremesuppe mit frischem Mais, Grünkohl, einer Spur Chillisalz und Milchschaumchen
- Rehrücken mit Zwiebelconfit, Vanille-Steckrüben und Walnussrisotto
- Mohnpolenta mit Orangenkompott



# BESTE CUTS VOM GRILL

Erstklassige Steaks, Fisch oder Meeresfrüchte und neue Gerichte vom Grill: Im BEEFCLUB genießen Sie in moderner Atmosphäre gegrillte Spezialitäten vom Metzgerblock, aus erstklassigen Zutaten – mit oder ohne Fleisch – und lassen Sie dabei den Blick entspannt über den Mittellandkanal schweifen.

## DAS BESTE VOM BEEF CLUB

BRUTTO NETTO

48,00 € 44,64 €

AUF DEM METZGERBLOCK IN DER MITTE DES TISCHES SERVIERT, ZUM GEMEINSAMEN GENIEßEN.

AB 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON



### • UNSERE BESTEN VORSPEISEN

Beef Tatar, Avocado\* Tatar und Mozzarella mit gegrilltem Pfirsich serviert mit geröstetem Hausbrot und Butter

### • UNSERE BESTEN CUTS VOM GRILL AUS DEM BBQ SMOKER

Der Beef Club Cut\* | Rinderfilet | Flat Iron\* | Hähnchensteak

Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen\* | Pommes Frites | gemischter Salat

## AUS DEM BBQ SMOKER

PREIS PRO PORTION



### • NORTH CAROLINA BBQ PLATTE

Pork Ribs vom schwäbisch Hällischen Landschwein, zart und saftig, handgemachte Rinderwurst vom Drömlingsrind\*, Pulled Beef, Hähnchensteak serviert mit Baked Beans, Maisbiskuit und Pommes Frites, sowie BBQ- Cranberry Sauce\*

27,90 € 25,95 €

## DER BEEF CLUB CUT

PREIS PRO PORTION

### • SPEZIALCUT VOM ANGUS OCHSEN

über Stunden «low and slow» perfekt medium gegart. Danach am Stück über offenem Holzfeuer gegrillt, geschnitten serviert mit einem gemischten Salat, Grillsauce\* und Pommes Frites

200 g 20,00 € 18,60 €

Gern können wir Ihnen auf Anfrage die Gewichte der Cuts anpassen.

BRUTTO

NETTO

## BURGER, RIBS & CO

PREIS PRO PERSON

- |   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>STEAKHOUSE CHILI CHEESEBURGER</b><br/>           Serviert im hausgemachten Burger-Brötchen mit 180 g frisch gewolftem Rindfleisch vom Drömlings Rind, Chili-Käse Sauce, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat und Pommes Frites</li> </ul> | <p>19,00 €</p> | <p>17,67 €</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>THE BEEF CLUB VEGI BURGER "PULLED AUSTERNPILZ"</b><br/>           Serviert im hausgemachten Burger Brötchen, mit gezupften, gebratenen Austernpilzen, BBQ Sauce*, Avocado*, Grillgemüse, unserer geheimen Burgersauce, Tomate, Salat, Pommes Frites</li> </ul>                  | <p>16,00 €</p> |                |



NEU: UNSER SPECIAL CUT JETZT AUCH  
ALS LECKERES STEAKSANDWICH.

- |  |                |                |
|--|----------------|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>STEAK-CUT SANDWICH</b><br/>           Spezial-Cut vom Angus Ochsen* über Stunden low und slow perfekt medium gegart mit Ofenzwiebel, Chili-Käsesauce, Pimientos de Padrón und Pommes Frites</li> </ul> | <p>18,00 €</p> | <p>16,74 €</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>KLASSISCHE SPARE RIBS</b><br/>           Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, über 10 Stunden zart und saftig geräuchert mit Cole Slaw und Pommes Frites</li> </ul>                                  | <p>20,00 €</p> | <p>18,60 €</p> |



# PIZZA & PASTA – HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE VIELFALT

In unserem italienischen Familienrestaurant Amano ist der Name Programm. Es erwarten Sie handgefertigte Pizzen aus dem Steinofen und hausgemachte Pasta, Focaccia, Salate sowie leckere Desserts. Der Clou: Kinder kneten und belegen bei uns die Pizza selbst.

## VORSPEISEN

PREIS PRO STÜCK

	BRUTTO	NETTO
• BRUSCHETTA Tomatenwürfel   Knoblauch   Zwiebeln   Basilikum	4,90 €	4,56 €
• VITELLO TONATO Kalbstafelspitz   Thunfischsauce mit Kapernbeeren   Zitrone   Rucola	11,90 €	11,07 €
• CAPRESE Tomatenscheiben   Mozzarella   Basilikumpesto   Rucola	6,90 €	6,42 €
• HANDGEMACHTE ANTIPASTI – FATTO A MANO Italienische Salami   Prosciutto cotto   Parmesan   Pecorino   Gemüse der Saison   Melone	8,90 €	8,28 €

## PASTA

PREIS PRO STÜCK

ZUM MITNEHMEN IN DER REBOWL ZUZÜGLICH 5,00 € PFAND



BIO-QUALITÄT TÄGLICH FRISCH HAUSGENUEDELT:  
UNSEREN PASTATEIG BEREITEN  
WIR AUS ITALIENISCHEM SEMOLA-MEHL,  
FRISCHEN EIERN UND WASSER ZU.

• SPAGHETTI ALL' ARRABIATA Pikanter Tomatensugo   Speck   Zwiebeln	8,90 €	8,28 €
• MACCHERONI TRAPANESE Tomatenwürfel   Knoblauch   Zwiebeln   Basilikum   Parmesan	10,90 €	10,14 €
• MACCHERONI BOLOGNESE Rindfleisch   Möhren   Sellerie	11,90 €	11,07 €
• SPAGHETTI ALL GAMBERI Riesengarnelen* (MSC-Zertifiziert)   Pikanter Tomatensugo   Frühlingszwiebeln   Rucola	15,90 €	14,79 €
• LASAGNE BOLOGNESE Rindfleisch   Möhren   Mozzarella*   Sellerie	12,90 €	12,00 €

## PIZZA

PREIS PRO STÜCK

ZUM MITNEHMEN IM PIZZA KARTON

	BRUTTO	NETTO
• PIZZA MARGHERITA Tomatensauce   Mozzarella*	8,90 €	8,28 €
• PIZZA SALAMI Tomatensauce   Mozzarella*   Champignons   Salami	10,90 €	10,14 €
• PIZZA PROSCIUTTO Tomatensauce   Mozzarella*   Champignons   Schinken	11,90 €	11,07 €
• PIZZA TONNO Tomatensauce   Mozzarella*   Thunfisch (MSC-zertifiziert)*   Zwiebeln	12,90 €	12,00 €
• PIZZA BURRATA Tomatensauce   Mozzarella*   Tomatenwürfel   Rucola   Pesto alla Genovese   Burrata   Basilikum	15,90 €	14,79 €
• PIZZA PARMA Tomatensauce   Mozzarella*   Parmaschinken   Rucola   Parmesan	16,90 €	15,72 €

PSST! DAS GEHEIMNIS UNSERER  
KÖSTLICHEN PIZZEN. WIR BEZIEHEN BESTES  
BIO MEHL VON DER MERANER MÜHLE.  
600 JAHRE TRADITION & LEIDENSCHAFT.

### *KLEINER TIPP:*

GANZ KLAR, IN EINER GROßEN  
FAMILIE GIBT ES VIELE  
VERSCHIEDENE GESCHMÄCKER.  
WIR EMPFEHLEN EINE VORSPEISEN-  
PLATTE Z.B. WARME ANTIPASTI,  
PIZZABROT UND UNSERE PIZZEN- &  
PASTAAUSWAHL ZUM TEILEN IN  
DER MITTE DES TISCHES  
EINGEDECKT.



## DESSERT

*Preis pro Stück*

• HAUSGEMACHTES SOFTEIS aus der Maschine	3,50 €	3,26 €
• ERDBEER PANNA COTTA	4,50 €	4,19 €
• TIRAMISU NACH ORIGINALREZEPT	4,90 €	4,56 €



# BUNTES MARKTPLATZTREIBEN

Lassen Sie sich im Restaurant Lagune begeistern: Alles, was das Veggie-Herz begehrt. Ob gegart, eingelegt oder mariniert – wir bereiten Gemüse liebevoll von Hand zu. Probieren Sie unsere Hülsenfrüchte, knackfrischen Salat, hausgemachte Aufläufe und Gratins! Unsere Gemüsevielfalt beziehen wir von lokalen BIO-Bauern. Das schmeckt einfach gut!

BRUTTO

NETTO

## SALAT & GEMÜSEBUFFET

SO GEHT'S: SIE BESTELLEN EINEN TELLER UND BEDIENEN SICH NACH HERZENSLUST AN UNSEREM BUFFET.

DIE ABRECHNUNG ERFOLGT NACH GEWICHT.



- Veggie Teller 100 g

2,30 €

2,14 €

WÄHLEN SIE DAZU:

- Fisch -\* MSC zertifiziert- oder Fleischbeilage

7,50 €

6,98 €

## HAUSGEMACHTES EIS VOM KALTEN STEIN

STELLEN SIE SICH IHR INDIVIDUELLES EIS VOM KALTEN STEIN AUS ÜBER 40 ZUTATEN SELBST ZUSAMMEN.



PORTION CA. 150 G

3,90 €

3,63 €

PORTION CA. 250 G

5,20 €

4,84 €

PORTION SCHLAGSAHNE

1,00 €

0,93 €

- VANILLEEIS  
Sahne | Milch | Butter
- JOGHURTEIS  
Milch | Sahne | Joghurt
- DAZU WÄHLEN SIE DREI ZUTATEN NACH WAHL  
z.B. Kakaopulver, Honigpops, Erdbeersauce, Walnüsse,  
Eierlikör und vieles mehr...



# AUF KULT - TOUR

Auf die originale werkseigene Currybockwurst müssen Sie auch in der Autostadt nicht verzichten. Sie ist ähnlich legendär wie der VW-Käfer. Seit rund 40 Jahren wird sie in der eigenen Fleischerei auf dem Werksgelände in Wolfsburg produziert und ist der Liebling in den Werkskantinen. Sie möchten das „Volkswagen Originalteil“ probieren, dann kommen Sie zu uns in die Lagune oder ins Tachometer.

## VW CURRYWURST TELLERGERICHT

BRUTTO

NETTO

8,90 €

8,32 €

PREIS PRO PERSON

- ORIGINAL VW CURRYWURST  
wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und der Originalsauce aus dem VW Werk



## VW CURRYWURST IM MENÜ

19,90 €

17,37 €

PREIS PRO PERSON, INKL. APFELSCHORLE & WASSER

AB 10 PERSONEN

- Pflücksalat | buntes Gemüse | Sprossen | Hausgemachtes Dressing | Hausgemachtes Brot und Butter
- Original VW Currywurst wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Originalsauce aus dem VW Werk
- Hausgemachtes Eis aus unserer Manufaktur – je eine Kugel Schoko | Vanille | Topping | Sauce

*UNSERE EMPFEHLUNG:*

GERN KÖNNEN SIE SICH AUCH DIE CURRYWURST IM PAKET MIT NACH HAUSE NEHMEN:

5 VW CURRYWÜRSTE, 500 ML VW KETCHUP & EINE CURRY GEWÜRZMISCHUNG FÜR 15,50 € EXKLUSIVE PFAND



# KINDERGEBURTSTAG

Zur Geburtstagsfeier soll es nicht nur leuchtende Augen beim Geburtstagskind geben. Lehnen Sie sich zurück und überlassen Sie uns die Vorbereitung der lustig und bunt eingedeckten Geburtstagstafel. Der Clou - Das Geburtstagskind wird von uns am Ehrentag eingeladen.

## RESTAURANT AMANO

PREIS PRO PERSON, INKL. HAUSGEMACHTE LIMONADE ODER APFELSCHORLE

- Kinderpizza zum selbst Belegen oder hausgemachte Pasta
- Geburtstagüberraschung

## RESTAURANT LAGUNE

- Nudeln mit Tomatensauce oder
- Geflügelbällchen mit Tomatensauce und Reis oder
- VW Currywurst mit Pommes Frites und fruchtiger Tomatensauce
- Geburtstagüberraschung

BRUTTO NETTO

7,90 € 7,19 €



## GEBURTSTAGSKUCHEN

PREIS PRO STÜCK, INKLUSIVE FONTÄNE UND WIDMUNG

- Brownietarte mit Gummibärchen, Schokolinsen und Zuckerstreusel

BUCHEN SIE SICH UNSEREN  
HAUSGEMachten GEBURTSTAGSKUCHEN  
FÜR GEBURTSTAGSKINDER GLEICH DAZU.

14,90 €

13,93 €



# BUSINESSLUNCH

Schnelles kleines Mittagsbuffet oder Menü. Perfekt für Tagungen oder Gruppen mit festem Tagesprogramm.

## BUFFET IM ESSZIMMER

BRUTTO

NETTO

24,90 €

22,81 €

PREIS PRO PERSON, INKL. WASSER UND APFELSCHORLE

- 🌿 Pflücksalate | buntes Gemüse | Sprossen | Dressing
- Hausgemachte angemachte Salate
- Brot aus unserer Manufaktur Das Brot. 🌿 und Fassbutter
  
- Ragout vom Kalb | Kartoffelgratin | Bohnen | grober Senf
- Lachsspiess -\* MSC zertifiziert- | Gemüse-Couscous | Blattspinat
- Singapur Curry | Koriander Reis | gegrillter Räuchertofu | Mungobohnensprossen
  
- Hausgemachte Eisauswahl aus unserer Manufaktur  
Schoko 🌿, Vanille, „Unser Monatsspecial“ dazu zur Wahl Toppings & Saucen



## DAS BESTE AUS DEM AMANO

24,90 €

22,81 €

PREIS PRO PERSON, INKL. WASSER UND APFELSCHORLE

- Vorspeisenplatte z.B. warme Antipasti und Pizzabrot
- Unsere Pizzen- & Pastauswahl werden zum Teilen in der Mitte des Tisches eingedeckt  
z.B. Pizza Margherita | Pizza Verdure | Pizza Prosciutto | Lasagne
- Softeis mit Topping



## BUSINESSLUNCH IM BEEF CLUB

PREIS PRO PERSON, INKL. WASSER UND APFELSCHORLE

BRUTTO	NETTO
24,90 €	22,81 €

- Unsere Lieblingsgerichte vom Grill oder aus dem Smoker

Täglich wechselnd. Selbstverständlich auch vegetarisch.



## BUFFET IN DER LAGUNE - VON ALLEM EIN BISSCHEN

PREIS PRO PERSON, INKL. WASSER UND APFELSCHORLE

24,90 €	22,81 €
---------	---------

- Stellen Sie sich Ihren individuellen Teller mit Fisch oder Fleischbeilage vom unserem Buffet selbst zusammen. Zum der Dessert gibt es zwei Kugeln hausgemachtes Schöpfeis mit Topping nach Wahl.



# BBQ IN DER AUTOSTADT

Läuten Sie gemeinsam mit uns die Grillsaison ein. Ob Firmen- oder Familienfeier oder einfach nur purer Grillspaß für Sie und Ihre Freunde. Lassen Sie sich mit unseren Highlights vom Rost verwöhnen.

## GRILLBUFFET

BRUTTO

NETTO

45,90 €

42,90

AB 30 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

VERSCHIEDENE INDIVIDUELLE LOCATIONS MÖGLICH,  
SCHLECHTWEETTER VARIANTE SITZPLÄTZE IM INNENBEREICH



- **GRILLGUT**  
VW Currywurst  
Käse Krainer\*  
Marinierte Schweinenacken-Steaks vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein  
Hüftsteak vom Pommerschen Weiderind  
Zitronen Hähnchen  
Halloumikäse  
 Gemüse – Spieße  
 Gegrillte Maiskolben
- **SALATE & BEILAGEN**  
Kartoffel- und Nudelsalat  
Hausgemachte angemachte Vollwertsalate z.B. Couscous, Tomaten-, Weisskrautsalat  
Verschiedene Pflücksalate der Saison  
 Gebackene Ofenkartoffel  
 Brotauswahl aus unserer Manufaktur Das Brot.
- **SAUCEN & DIPS**  
Einbecker Senf, Bio Ketchup und Beef Club Grillsaucen  
Hausgemachte Beefclub Butter  
Kräuterquark  
Vielfalt an hausgemachten Salat-Dressings
- **SÜSSES**  
Flammierte Früchte vom Grill z.B. Apfel, Ananas, Melone oder Banane  
Hausgemachte Eisauswahl aus unserer Manufaktur  
Schoko , Vanille und „Unser Monatsspecial dazu zur Wahl: Toppings und Saucen

### UNSERE EMPFEHLUNG:

BUCHEN SIE SICH EINE UNSERER GETRÄNKEPAUSCHALEN ZU IHREM EVENT DAZU AB - [SEITE 47](#) - .  
GEBEBENENFALLS FALLEN ZUSÄTZLICHE KOSTEN FÜR MITARBEITER UND MATERIAL AN.



# COCKTAILS & SNACKS AM MITTELLANDKANAL

Erleben Sie Lifestyle pur in ungezwungener Atmosphäre in der Bar Mondo Italiano - Spaß und Unterhaltung garantiert.



BRUTTO

NETTO

## SNACK- & GETRÄNKEPACKAGES

MONTAG ODER DIENSTAG AB 18:00 UHR  
EXKLUSIV AB 25-40 PERSONEN  
GILT FÜR 4 STUNDEN, PREIS PRO PERSON

75,00 €

65,86 €

Mit unseren hausgemachten Cicchettis, Tramezzinis, Spuntinis und Dolvi auf der Etagere serviert.

inkl. einer Auswahl an Cocktails, Longdrinks, Sprizz, Wein, Bier & Softgetränke  
und musikalischer Untermalung

Musikpaket: DJ oder Liveangebote auf Anfrage





# KAFFEEKLATSCH

Bei uns ist Gutes nicht nur handgemacht, sondern sorgsam ausgewählt und wenn immer möglich aus ökologischer Landwirtschaft. Bestellen Sie sich unsere Kuchen & Torten auch über unseren Online Shop für zu Hause

BRUTTO

NETTO

## TORTENGLÜCK

JEDES STÜCK VERSPRICHT PURES GLÜCK. PROBIEREN SIE UNSERE LIEBLINGSTORTEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN MANUFAKTUR UND ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBEN MIT EINER INDIVIDUELLEN PERSÖNLICHEN WIDMUNG.

DURCHMESSER 18CM | 6-8 KUCHENSTÜCKE, PREIS PRO TORTE

• Rüblitorte	31,20 €	29,16 €
• Himbeer-Torte	24,00 €	22,43 €
• Schwarzwälder-Kirsch-Torte	31,20 €	29,16 €
• 🌿 Nuss-Nougat-Torte Schokoladen	28,00 €	26,17 €
• 🌿 Brownie-Torte	31,20 €	29,16 €
• Apfelprassel Kuchen	19,80 €	18,50 €
• Käsekuchen	29,60 €	27,53 €
• Mohn-Schmand Kuchen	28,00 €	27,70 €
• Gugelhupf	20,00 €	18,69 €
• Beerentorte	24,00 €	22,43 €

FEINE KLEINE KÜCHLEIN, DIE PERFEKT AUF DEN  
KAFFEETISCH ODER  
ALS DESSERT ZU JEDEM ANLASS PASSEN.

## SAHNEHÄUBCHEN AUS DER ERSTEN SAHNE

PREIS PRO TÖRTCHEN

• Tiramisu-Schnitte	4,30 €	4,02 €
• Eierlikörkuppel	4,30 €	4,02 €
• Himbeerkuppel	4,30 €	4,02 €
• Schwarzwälder	4,30 €	4,02 €

## SOMMERROLLS

PREIS PRO SOMMERSOLL



### Süsse Teilchen

• Kirsch Roll	3,50 €	3,26 €
• Cookie Dough Roll	3,50 €	3,26 €
• Schoko-Bananen Roll	3,90 €	3,63 €
• Apfel Roll	3,50 €	3,26 €

### Herzhafte Teilchen

• Prosciutto Roll	4,20 €	3,91 €
• Tomate Mozzarella Roll	4,20 €	3,91 €

BRUTTO

NETTO

## KAFFEEKLATSCH - ZU JEDEM ANLASS PASSEND

15,90 €

14,31 €

AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

DAS ANGEBOT GILT FÜR EINE DAUER VON 2 STUNDEN.

Reservieren Sie sich Ihren Kaffeetisch individuell in unseren Restaurants und stellen Sie sich aus unseren Kaffeeklatsch-Angeboten

- 2 Torten
- 5 Sommerrolls
- 5 Sahnehäubchen aus der Ersten Sahne

je nach Geschmack zusammen. Es erwartet Sie ein festlich eingedeckter Tisch mit Ihrer Kuchenauswahl, liebevoll von uns auf Etagern und Tortenplatten angerichtet.

- inklusive Kaffeespezialitäten, Heiße Schokolade & Tee

## KAFFEEKLATSCH - WETTLAUF GEGEN DIE ZEIT

9,90 €

8,87 €

AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

DAS ANGEBOT GILT FÜR EINE DAUER VON EINER 1 STUNDE.

Sie möchten sich in der Autostadt viele Attraktionen anschauen, haben wenig Zeit, wollen aber nicht auf Ihren gewohnten Kaffee am Nachmittag verzichten. Gönnen Sie sich unser schnelles Kaffee & Kuchen Paket und buchen Sie

- 1 Stück Kuchen „Unser Monatsspecial“
- inklusive Kaffee in Thermoskannen, schon auf den Tischen eingedeckt
- Heiße Schokolade & Tee



# KAFFEETASTING

Machen Sie gemeinsam mit unserem geschulten Team eine Reise in die Welt des Kaffees. Wir begrüßen Sie im Café Erste Sahne mit einem Nitro infused Coffee. In unserer Kaffeerösterei starten wir die Reise vom Rohkaffee aus verschiedenen Anbauländern bis hin zum Ziel - der servierten Kaffeespezialität.

## DIE LIEBE ZUM KAFFEE NEU ENTDECKEN

AB 10 BIS MAXIMAL 15 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

NUR MIT AUTOSTADT EINTRITTSKARTE MÖGLICH

DAUER 2 STUNDEN, TERMINE AUF ANFRAGE

BRUTTO

NETTO

49,00 €

41,93 €

- Workshop im Detail:

Wissenswertes über die Reise vom Rohkaffee zur gerösteten Kaffeebohne  
Röstung - rösten Sie eine unserer 5 Kaffeesorten selbst  
Kaffee Tasting - Vielfältigkeit des Kaffeegeschmacks  
Diverse Zubereitungsarten des Kaffees im Überblick  
Einführung in die grundlegenden Techniken über die Kunst „Latte Art“, bei welcher Sie mit Milchschaum in den Kaffee malen  
Verkostung unserer Kaffeekreation und neuer Kaffeetrends mit kleinen Küchlein aus unserer Manufaktur  
Der Clou – Nehmen Sie am Ende der Reise Ihre eigene Kaffeeröstung mit nach Hause.



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

Originelle Getränkepauschalen für Ihren Event. Sie möchten Ihren Gästen eine Auswahl an Getränken bieten und dabei den Überblick behalten. Unsere Angebote lassen sich zu unseren gesamten Menü- und Buffetvorschlägen kombinieren. Sie sind in allen Restaurants buchbar.

	BRUTTO	NETTO
PREIS PRO PERSON	20,00 €	16,81 €
DIE ANGBOTE GELTEN FÜR MAXIMAL 5 STUNDEN.		

## ALKOHOLFREI

- Hausgemachte Limonaden – Mango-Maracuja & Melone-Gurke
- Mineralwasser medium & still\*
- Fritz Getränke - Cola\*, Cola Zuckerfrei\*, Apfel, Zitrone und Rhabarberschorle
- Voelkel Orangen- und Apfelsaft
  
- Kaffee & Kaffeespezialitäten von hausgerösteten Bohnen aus dem Café Erste Sahne
- Teeauswahl in Bioqualität



## KLASSIK

35,00 € 29,41 €

- Aperitif: Cranberry Rosmarin Spritz
- Mineralwasser medium und still\*
- Hausgemachte Mango-Maracuja Limonade
- Fritz Getränke - Cola\*, Cola Zuckerfrei\*, Apfel-, Zitrone- und Rhabarberschorle
- Voelkel Orangen- und Apfelsaft
  
- Pils\* oder Wolters alkoholfrei\*
- 🌱 Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Weissburgunder „Haus am Goldberg“, Weingut Helmut Krauß, Rheinhessen
  
- Kaffee & Kaffeespezialitäten von hausgerösteten Bohnen aus dem Café Erste Sahne
- Teeauswahl in Bioqualität

## PREMIUM

45,00 € 37,82 €

- Upgrade zur Getränkepauschale „KLASSIK“:
- Longdrinks z.B. Cuba Libre, Gin Basil Smash, Tequila Sunrise
- Hefeweizen mit und ohne Alkohol



# TAGUNGSGETRÄNKE

Kreieren Sie sich Ihre individuelle Getränkepauschale, die optimal auf die Anforderungen Ihrer Veranstaltung zugeschnitten ist. Als Basis dient unser "Kaffee und Teepaket", das um eine Vielzahl verschiedener Bausteine wie z.B. dem „Großen Softgetränke Paket“ erweitert werden kann.

PREIS PRO PERSON

BRUTTO

NETTO

## KAFFEE & TEE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Hausgerösteter Filterkaffee Nr. 4 aus der Ersten Sahne</li><li>• Teeauswahl in Bioqualität</li></ul>	Ganztag	9,90 €	8,32 €
	Halbtag max. 6 Stunden	5,90 €	4,96 €

## SOFTGETRÄNKE EINFACH

<ul style="list-style-type: none"><li>• Wasser medium und still 0,75l</li><li>• Apfelsaft naturtrüb 1,0l</li></ul>	Ganztag	12,90 €	10,84 €
	Halbtag max. 6 Stunden	8,90 €	7,48 €

## AUSWAHL SOFTGETRÄNKE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Fritz Getränke - Cola*, Cola Zuckerfrei*, Apfel-, Zitrone- und Rhabarberschorle 0,2l</li><li>• Mineralwasser medium und still 0,25L</li><li>• Voelkel Orangen- und Apfelsaft 0,2l</li></ul>	Ganztag	14,90 €	12,52 €
	Halbtag max. 6 Stunden	10,90 €	9,16 €

## INFUSED WATER

<ul style="list-style-type: none"><li>•  Apfel-Zitrone-Karotten</li><li>•  Waldbeere-Minze</li><li>• Mineralwasser medium und still* 0,75l</li></ul>	Ganztag	12,90 €	10,84 €
	Halbtag max. 6 Stunden	8,90 €	7,48 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

<ul style="list-style-type: none"><li>• Mango-Maracuja</li><li>• Melone-Gurke</li><li>• Mineralwasser medium und still* 0,75l</li></ul>	Ganztag	12,90 €	10,84 €
	Halbtag max. 6 Stunden	8,90 €	7,48 €



# TAGUNGSPAUSCHALEN

Wir haben für Sie attraktive und praktische Verpflegungspakete für Ihre Tagung in der Autostadt zusammengestellt, aus denen Sie für Ihre geplante Veranstaltung wählen können. Gern können wir Ihnen auch ein individuelles Angebot oder ein Paket nach Ihren Wünschen anpassen.

PREIS PRO PERSON

BRUTTO

NETTO

## KOMPAKTKLASSE

45,90 €

41,40 €

DIE HALBTAGSPAUSCHALE GILT FÜR MAXIMAL 6 STUNDEN.

- Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Auswahl an Softgetränken im Tagungsraum
- Eine Kaffeepause am Vormittag „Kickstart“ oder am Nachmittag „Batterie Check“
- Mittagslunch 3-Gang oder Buffet inkl. Wasser & Apfelschorle

## MITTELKLASSE

65,90 €

59,14 €

- Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Auswahl an Softgetränken im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag „Kickstart“
- Mittagslunch 3-Gang Menü oder Buffet inkl. Wasser & Apfelschorle
- Kaffeepause am Nachmittag „Batterie Check“

## OBERKLASSE

120,90 €

108,66 €

- Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Auswahl an Softgetränken im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag „Kickstart“
- Mittagslunch 3-Gang Menü oder Buffet inkl. Wasser & Apfelschorle
- Kaffeepause am Nachmittag „Batterie Check“
- Dinner inkl. korrespondierende Getränke in der Eventlocation Esszimmer oder im Beefclub



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern ist uns die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor Durchführung Ihrer Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.
2. Bis zu diesem Zeitpunkt kann das Arrangement kostenfrei storniert werden.
3. Um Unstimmigkeiten zu vermeiden, nehmen wir Änderungen und Stornierungen nur schriftlich entgegen.
4. Eine spätere Reduzierung der Teilnehmerzahl um max. 10% wird bei der Abrechnung anerkannt.
5. Wir weisen Sie daraufhin, dass seit dem 01.08.2007 laut Nichtrauchergesetz des Landes Niedersachsen in den Autostadt Restaurants nicht mehr geraucht werden darf, dies gilt auch für unsere Terrassen.
6. Tischwünsche werden von uns gern nach gegebenen Möglichkeiten berücksichtigt, können aber nicht zugesichert werden.
7. Der Zutritt zu einigen Restaurants in der Autostadt ist bis 18:00 Uhr nur mit einer Eintrittskarte für die Autostadt möglich.

