

# AUSGEWÄHLTE GENUSS- HÖHEPUNKTE ZUM JAHRESAUFTAKT

Foto: Julia Nimke

## LAGUNE

### SNITZELSONNTAG

Jeden Sonntag im Januar,  
11:30 bis 15 Uhr

Zart und knusprig gebratenes Schnitzel aus der Kalbsoberschale, serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat, kalt gerührten Preiselbeeren, Zitrone und gebackener Petersilie – ein klassischer Genuss am Sonntag. Zum Dessert empfehlen wir feine Mozartschnitte und Kaffee.

**32 € pro Person**

**40 € mit Mozartschnitte und Kaffee**

## AMANO

### FRISCHE PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Jeden Donnerstag im Februar

Live zubereitet: frische Tagliarini, im Parmesanlaib mit Wintertrüffel, Zitronen-Meersalz und Ölräuke geschwenkt. Auf Wunsch auch mit Parmaschinken erhältlich.

**23 € pro Person**

**28 € mit Parmaschinken**

## ESSZIMMER

### KULINARISCHER WINTERSPAZIERGANG DURCH WALD, WIESE UND FLUR

24. Januar, 18 Uhr

Das Menü beginnt mit einer hausgeräucherten Wachtelbrust, die auf getrüffelt Sellerie, Winterkürbis, Orange und Feldsalat angerichtet wird. Als Hauptgang folgt ein saftiger Hirschrücken unter der Haselnusskruste, begleitet von Pastinaken, Brüsseler Sprossen und Essigpflaumen. Gebackener Grünkohl und Pumpnickel setzen besondere Akzente. Den süßen Abschluss bildet eine winterliche Komposition vom Apfel, verfeinert mit Zimtblüte und Esskastanien.

**59 € pro Person**

## NEWMAN'S BAR

### INTERNATIONAL WOMEN'S DAY

8. März, ab 19 Uhr

Ein Abend im Zeichen der Frauen: Bei stilvoller Musik und außergewöhnlichen Cocktails laden wir dazu ein, auf Freundinnen, Kolleginnen und sich selbst anzustoßen.

## BEEF CLUB

### GIN MEETS BEEF

20. März, 18 Uhr

Den Auftakt machen eine flambierte Gin-Bloody-Mary, Gamba, Staudensellerie und Chili. Es folgt Smoked Skrei, serviert mit Granny Smith, braisiertem Chicorée und Beurre blanc. Als Hauptgang servieren wir ein Rumpsteak mit geröstetem Kohl, Gulaschsaft, Zwiebelgewächsen und Kartoffelcroutons. Zum süßen Abschluss gibt es Pousse-Café von Macadamia, Mango, weißer Schokolade und Passionsfruchtsorbet. Dazu werden drei passende Gin-Varianten serviert.

**99 € pro Person**

## AURA

### CHINESE NEW YEAR'S BRUNCH

22. Februar, ab 12:30 Uhr

Exquisiter Brunch mit stilvoller Musik anlässlich des chinesischen Neujahrsfestes: An Live-Cooking-Stationen und opulenten Büfets erwartet Sie eine Vielfalt asiatisch inspirierter Genüsse – von Dim Sum über Fusion-Gerichte bis hin zu exquisiten Desserts.

**189 € pro Person**

# VALENTINSTAGS- ANGEBOTE



## BEEF CLUB

### VALENTINSMENÜ

14. Februar

Ein Menü zum Verlieben: Den Auftakt bildet aromatisches Teryaki vom Lachs, das durch ein raffiniertes Zusammenspiel von Gurke, Curry und fruchtiger Mango für einen exotisch-frischen Start sorgt. Anschließend wird eine samtige Velouté von Mais und Cajun serviert, die durch knuspriges BBQ-Popcorn und feines Oreganoöl eine überraschende Note erhält. Im Hauptgang gibt es saftiges Rinderfilet, perfekt auf offener Flamme gegrillt. Begleitet wird es von einem frischen Spitzkohl-Coleslaw, würzigem Paprikarelish und wildem Brokkoli. Eine klassische Jackson-Potato komplettiert die Komposition. Für den süßen Abschluss sorgt ein cremiger White-Chocolate-Cheesecake, begleitet von einem Piña-Colada-Shot und erfrischendem Kokossorbet.

**3 Gänge: 65 € pro Person**

**4 Gänge: 75 € pro Person**

## ESSZIMMER

### ROMANTIKMENÜ BEI KERZENSCHNITT

14. Februar

Nach einem Aperitif zur Begrüßung startet das Menü mit feinem Tatar vom hausgebeizten Saibling, das von Gartengurke, Dijonsenf und Wachtelei begleitet wird. Darauf folgt eine aromatische Krustentierschaumsuppe mit Curry, gekrönt von einer geflammten Jakobsmuschel. Als Hauptgang servieren wir zartes Kalbsfilet, sanft im Spitzkohlblatt gebraten und kombiniert mit Buchenpilzen, wildem Brokkoli und fruchtigen Pfefferkirschen. Feierlich abgerundet wird das Menü von einer verführerischen Crème-brûlée-Tarte mit Beerengazpacho und Zitronen-Thymian-Eis.

**67 € pro Person**

## NEWMAN'S BAR

### VALENTINE LOVE WEEK

7. bis 14. Februar

Eine ganze Woche im Zeichen der Liebe, des Genusses und der gemeinsamen Glücksmomente – dafür liefert die stilvolle „Newman's Bar“ genau den richtigen Rahmen. Auf der eigens kreierten Karte stehen besondere „Love Cocktails“. Bei der Wahl von zwei dieser Drinks wird das Erlebnis durch eine dritte Kreation des Hauses abgerundet. Dazu reichen wir köstliche Pralinen. Ein Abend für romantische Dates oder im Kreis guter Freunde – und eine Einladung, auf die Liebe in all ihren Facetten anzustoßen.

## AMANO

### VALENTINSTAG „AMORE MIO“

14. Februar, ab 18 Uhr

Ein Menü, das sich wie eine kleine Liebeserklärung liest: Burrata-Cheesecake mit Cantuccini und Tomaten, begleitet von Fenchelsalat und Gamberetti, anschließend in Balsamico geschmorte Rinderbäckchen mit Pfannengemüse und gratinierter Polentaschnitte – und zum Abschluss ein Tiramisu aus roten Früchten mit Minzpesto und weißer Olivenschokolade.

**49 € pro Person**

## TERRA

14. Februar, ab 18 Uhr

Verbringen Sie den romantischsten Abend des Jahres in besonderer Atmosphäre und genießen Sie unser liebevoll zusammengestelltes Fünf-Gänge-Menü. Nach einem prickelnden Aperitif erwarten Sie raffinierte Kreationen, gefolgt von einem Hauptgang, der Genuss und Passion vereint. Gekrönt wird das Menü von einer süßen Verführung. Ob als Beginn einer gemeinsamen Geschichte oder als Feier langjähriger Verbundenheit – dieses Menü verspricht unvergessliche Momente zu zweit.

**95 € pro Person**

# DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GUT ESSEN



Foto: Lennard Kugeler

## LAGUNE

Im Restaurant „Lagune“ setzen wir auf frische und regionale Highlights. Auf unserer Außenterrasse genießen Sie einen grandiosen Blick über die Park- und Lagunenlandschaft.



Reservierungen für die Restaurants „Lagune“, „AMano“ und „BEEF CLUB“ sind auch über das Portal OpenTable möglich: [opentable.de](https://www.opentable.de)

### SCHNITZELSONNTAG

Jeden Sonntag im Januar,  
11:30 bis 15 Uhr

Zart und knusprig gebratenes Schnitzel aus der Kalbsoberschale, serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat, kalt gerührten Preiselbeeren, Zitrone und gebackener Petersilie – ein klassischer Genuss am Sonntag. Zum Dessert empfehlen wir feine Mozartschnitte und Kaffee.

**32 € pro Person**

**40 € mit Mozartschnitte und Kaffee**

### ZIEMLICH BRITISCH: TEA-TIME

11. und 25. Januar, 8. und  
22. Februar, 8. und 22. März

Nach einem Glas Prosecco servieren wir eine liebevoll bestückte Etagerie mit Sandwiches und Petit Fours sowie frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Waldbeermarmelade. Dazu bieten wir eine Auswahl an Heißgetränken. Enjoy your afternoon!

**27,90 € pro Person**

### KRAPFENZEIT

12. Februar

Krapfen – ein Klassiker der deutschen Backkunst, dessen Füllungen so vielfältig sind wie seine Namen! Frisch zubereitet, wird jeder Krapfen mit einer köstlichen Füllung nach Wahl live vor Ort vollendet.

**2 € pro Stück**

### FAMILY ROAST

Jeden Sonntag im Februar und März,  
11:30 bis 15 Uhr

Genießen Sie unseren Sonntagsbraten, den wir mal klassisch-traditionell, mal modern interpretieren. Als Vorspeise servieren wir eine Tagessuppe.

**30 € pro Person**

### PASTA SUNDAY CINQUE TERRE

Jeden Sonntag im März

Genießen Sie traditionelle und kreative Pastavariationen mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch, so viel Sie möchten, und bedienen Sie sich am Salatbüfett.

**29,50 € pro Person**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

## AMANO

Benvenuti! Im italienischen Familienrestaurant „AMano“ in der Autostadt wird mediterrane Esskultur großgeschrieben. Genießen Sie knusprige Steinofenpizza, hausgemachte Pasta, frische Salate und himmlische Desserts – wie in Bella Italia!

### ALLES CALZONE

Jeden Donnerstag im Januar

Wählen Sie Ihre Füllung für diesen italienischen Klassiker: Die vegetarische Variante kombiniert Puntarella, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Pesto und cremigen Ricotta. Alternativ können Sie sich für eine herzhaftere Komposition aus Cima di Rapa, würziger Salsiccia und Provolone entscheiden. Zu jeder Calzone servieren wir ein Glas (0,5 Liter) unserer hausgemachten Limonade.

**19,50 € pro Person**

### FRISCHE PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Jeden Donnerstag im Februar

Ein kulinarisches Highlight, live vor den Augen der Gäste zubereitet: Frische Tagliarini werden direkt im großen Parmesanlaib geschwenkt und mit edlem

italienischem Wintertrüffel, Zitronen- Meersalz sowie feiner Ölräuke verfeinert. Auf Wunsch wird die Pasta mit Parmaschinken serviert.

**23 € pro Person**

**28 € mit Parmaschinken**

### PIZZA EINMAL ANDERS – NEAPOLITANISCHE PIZZA-SANDWICHES

Jeden Donnerstag im März

Das Panuozzo Cesare wird gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust, knackigem Romanasalat, Tomaten und einem würzigen Dressing aus Parmesan, Kapern und Sardellen. Als vegetarische Alternative verführt das Panuozzo vegetariano mit einer mediterranen Gemüse-Caponata, frischem Spinat, gerösteten Pinienkernen und cremigem Ricotta.

**15 € pro Person**



Foto: Lennard Kugeler



# ESSZIMMER

Ob Firmenfeier, Familienfest oder ein besonderer Abend mit Freunden – im „Esszimmer“ sind Sie mit 30 bis 100 Gästen genau richtig. Freuen Sie sich auf entspannte Stunden in stilvollem Ambiente.

## KULINARISCHER WINTERSPAZIERGANG DURCH WALD, WIESE UND FLUR

**24. Januar, 18 Uhr**

Das Menü beginnt mit einer hausgeräucherten Wachtelbrust, die auf geröstetem Sellerie, Winterkürbis, Orange und Feldsalat angerichtet wird. Als Hauptgang folgt ein saftiger Hirschrücken unter der Haselnusskruste, begleitet von Pastinaken, Brüsseler Sprossen und Essigpflaumen. Gebackener Grünkohl und Pumpernickel setzen besondere Akzente. Den süßen Abschluss bildet eine winterliche Komposition vom Apfel, verfeinert mit Zimtblüte und Esskastanien.

**59 € pro Person**

## SHERRY & PORT MEETS CHOCOLATE & CHEESE

**13. März, 18 Uhr**

Genießen Sie unser moderiertes Vier-Gänge-Menü, bei dem jeder Gang von einem passenden Sherry oder Portwein begleitet wird. Den Auftakt bildet ein Allerlei vom friesischen Ochs mit schwarzem Trüffel, Sellerie und Apfel. Darauf folgt Winterkabeljau, serviert mit Aalspeck, Birne und Bohnen. Als Hauptgang wird eine rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Schokolade, Petersilienwurzel, Portweinkirschen, Romanesco und Kartoffelsoufflé serviert. Krönender Abschluss: eine feine Frischkäsemousse mit Kaffeegranité, Feigen und Nougat.

**120 € pro Person**  
**Inklusive Wasser und Kaffee**



## BEEF CLUB

Der „BEEF CLUB Fire & Salt“ ist ein Ort für besondere Genussmomente. Exzellentes Fleisch, fein abgestimmte Aromen und kreative Gerichte garantieren ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.



Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal OpenTable möglich:  
**opentable.de**

## BURGER MONDAY

**Januar**

Der Burger Monday lädt dazu ein, die Woche mit zwei außergewöhnlichen Kreationen zu beginnen: Zur Wahl stehen der Wildburger „Beef Club Style“ mit Taleggio, Walnussmayonnaise, fermentiertem Rotkohl, Preiselbeeren und Süßkartoffel-Pommes oder der Focaccia-Burger „Club Sandwich“ mit gegrillter Hähnchenbrust, Bacon, Dijonnaise, Tomate, gepickelter Gurke, Eisbergsalat, Spiegelei und Pommes.

## GIN MEETS BEEF

**20. März, 18 Uhr**

Den Auftakt machen eine flambierte Gin-Bloody-Mary, Gamba, Staudensellerie und Chili. Es folgt Smoked Skrei, serviert mit Granny Smith, braisiertem Chicorée und Beurre blanc. Als Hauptgang servieren wir ein Rump-

steak mit geröstetem Kohl, Gulaschsaft, Zwiebelgewächsen und Kartoffelcroutons. Zum süßen Abschluss gibt es Pousse-Café von Macadamia, Mango, weißer Schokolade und Passionsfruchtsorbet. Dazu werden drei passende Gin-Varianten serviert.

**99 € pro Person**

## BEEF CLUB MEETS SUPER BOWL

**9. Februar, 18 bis 22 Uhr**

Am Super-Bowl-Abend servieren wir eine BBQ-Platte aus dem Smoker: Pork Ribs und knusprige Chicken Wings, „low and slow“ mit Apfelholz geräuchert. Dazu gibt es Pommes frites, frischen Coleslaw, hausgemachte BBQ-Cranberrys und pikante Peperonata-Sauce. Ein frisch gezapftes Bier oder ein Softgetränk nach Wahl (0,3 Liter) ist inklusive.

**29 € pro Person**





Foto: Lennard Kugeler

## DAS BROT.

Der Duft von ofenfrischem Brot liegt in der Luft: In unserer Hausbäckerei trifft Backkunst auf Leidenschaft. Hier verwöhnen wir Sie täglich mit frischem Brot und knusprigen Brötchen, die wir vor Ort in Handarbeit herstellen und backen. Während Ihres Einkaufs können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern bei der Arbeit zusehen.

### BACKSTUBEN-HIGHLIGHTS

#### JANUAR

##### Möhren-Quinoa-Brötchen

Die feine Süße der Möhre und die nussige Note von Quinoa vereinen sich zu einem besonders saftigen Brötchen. Die goldbraune Kruste und der milde Biss von Quinoa sorgen für ein belebendes Geschmackserlebnis.

#### Netzbrot

Das kräftige Aroma des Roggens und die milde Note des Weizens verbinden sich zu einem ausgewogenen, charaktervollen Brot. Die saftige Krume wird von einer rustikalen, goldbraunen Kruste umhüllt.

#### FEBRUAR

##### Bagelwochen

Im Februar dreht sich bei uns alles um den Bagel. Frisch gebacken und goldbraun, wird der Klassiker in vielfältigen Variationen serviert – von klassisch bis kreativ belegt, herzhaft oder süß. Handgemacht, ofenfrisch und einfach zum Verlieben.

#### Emmerbrot

Eine Hommage an das Urgetreide Emmer: Aus diesem traditionsreichen Korn entsteht ein Brot mit einem kräftigen, leicht nussigen Aroma und einer besonderen Kruste.

## ERSTE SAHNE

Im Café „Erste Sahne“ erwarten Sie frisch gerösteter Kaffee, feine Konditoreikreationen und hausgemachtes Bioeis – perfekt für eine genussvolle Auszeit.

#### TÖRTCHEN UND TALK

**Jeden Freitag im Januar, Februar und März, ab 15 Uhr**

Nichts passt besser zu einem guten Gespräch als ein süßes Stück Torte und ein Glas Prosecco. Eine Einladung, die Zeit zu vergessen und den Moment in bester Gesellschaft zu genießen.

**11,90 €**

#### MÄRZ

##### Haferbrötchen

Das volle Aroma des Hafers, eingefangen in einem goldbraun gebackenen, saftigen Brötchen. Handgemacht und ofenfrisch, entfaltet es seinen mild-nussigen Charakter.

#### Möhrenbrot

Die milde Süße fein geriebener Möhren verleiht diesem Brot eine besondere Saftigkeit. Vollendet von einer goldbraunen Kruste, entsteht ein wunderbar frisches und aromatisches Geschmackserlebnis.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Foto: Sebastian Bischof



# THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

5 STERNE SUPERIOR GENIESSEN

Entdecken Sie das The Ritz-Carlton, Wolfsburg und erleben Sie ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit erstklassigem Service, einer Küche, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, und einem außergewöhnlichen Spa-Bereich mit ikonischem Infinitypool.

Foto: Franz Grünewald



Vom 1. bis 11. Januar ist unser Hotel wegen umfangreicher Optimierungsarbeiten geschlossen. Ab 12. Januar sind wir mit allen Services wieder für Sie da.

## AURA

Willkommen an Ihrem Rückzugsort für kulinarische Höhepunkte! Mit einer hochwertigen Lichtinstallation, warmen Farben und der edlen Wandverkleidung aus Travertin haben wir eine behagliche Atmosphäre geschaffen. Ein harmonischer Mix aus Naturmaterialien wie Stein, Kiesel, Holz und Metall verleiht dem Raum eine entspannende Eleganz, während der zentrale Kamin an gemütliche Abende am Lagerfeuer erinnert. Bei der Vielfalt an Sofas, Sitzecken und Tischgrößen finden Sie bestimmt Ihren Lieblingsplatz.

## FRÜHSTÜCK

Wir verwöhnen Sie mit einer neuen Auswahl an regionalen und internationalen Speisen. Genießen Sie unsere erstklassige Küche und starten Sie mit einem Glas Champagner in den Tag. Wohlfühlatmosphäre inklusive.

**50 € pro Person**

**Ein Glas Champagner inklusive  
Kinder (6 bis 11 Jahre): 25 €**

## CHINESE NEW YEAR'S BRUNCH

**22. Februar, ab 12:30 Uhr**

Tradition und Moderne geschmackvoll vereint: Zelebrieren Sie das chinesische Neujahrsfest mit einem Brunch, der kulinarische Höhepunkte und musikalische Eleganz verbindet. Bei wohltuenden Klängen entführen Sie unsere Küchenchefs an Live-Cooking-Stationen und opulenten Büfets in eine Welt asiatisch inspirierter Genüsse. Entdecken Sie eine Vielfalt an raffinierten Spezialitäten – von Dim Sum über Fusion-Gerichte bis hin zu exquisiten Dessertvariationen.

**189 € pro Person**

## FESTE UND FEIERN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum – im „Aura“ bekommt Ihr besonderer Anlass einen passenden Rahmen. Mit viel Liebe zum Detail und einem Gespür für Ihre Wünsche unterstützen wir Sie bei der Planung und Umsetzung Ihrer Feier. Unsere Küchenchefs erstellen individuelle Menü- und Büfettvorschläge, die sich ganz an Ihrem Anlass orientieren. In unserer hauseigenen Patisserie kreieren wir für Sie kunstvoll gestaltete Torten, die nicht nur optisch beeindrucken, sondern auch ge-

schmacklich überzeugen. Gern begleiten wir Ihre Feier auch außerhalb des Hauses – mit derselben Sorgfalt und einem Service auf höchstem Niveau.

## NEWMAN'S BAR

**Sonntag bis Donnerstag, 19 bis 0 Uhr  
Freitag und Samstag, 19 bis 1 Uhr**

Wer das Besondere sucht, ist in der „Newman's Bar“ genau richtig. Täglich geöffnet, treten die Gäste direkt in die Welt der 1920er-Jahre ein – inspiriert von den geheimen Flüsterkneipen der USA, wo Hochprozentiges diskret aus Teetassen genossen wurde. In stilvoll-intimer Atmosphäre zelebrieren unsere Gin-Sommeliers die Vielfalt des Klassikers: ob als Signature-Drink, eleganter Longdrink oder pur – ganz nach Ihrem Geschmack. Auch der Martini feiert bei uns sein Comeback: Erleben Sie den zeitlosen Klassiker in seinen faszinierendsten Varianten, von uns perfekt inszeniert und mit einem Hauch Nostalgie serviert.

## INTERNATIONAL WOMEN'S DAY

**8. März, ab 19 Uhr**

Ein Abend, der den Frauen gewidmet ist: Feiern Sie den Internationalen Frauentag in stilvoller Atmosphäre. Unser Barteam kreiert feine Cocktails – von zeitlosen Klassikern bis hin zu innovativen Signature-Drinks. Begleitet von stilvoller Musik, wird dieser Abend zu Ihrer persönlichen Auszeit. Stoßen Sie an: auf Freundinnen, Kolleginnen und sich selbst!

## AQUA

Chefkoch Sven Elverfeld ist bekannt für seine ganz eigene Küche. Seine Kochkunst offenbart er in wechselnden Menüs.

## „MEINE VERBUNDENHEIT“

Sven Elverfeld präsentiert persönliche Gerichte aus 25 Jahren Restaurantgeschichte. Geprägt sind sie von seiner Heimat und seinen Reisen ins Ausland.

**265 € pro Person**

## „NEUES ENTDECKEN“

Regionale und saisonale Produkte einmal ganz neu erleben: Sven Elverfeld schafft aus bekannten Zutaten überraschende Gerichte.

**265 € pro Person**

**Mittwoch bis Samstag, ab 18 Uhr, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, Reservierung unter 05361 606056**

## TERRA

**Montag bis Sonntag, 18 bis 21:30 Uhr**

„Geschmackvolle Gerichte, die Spaß machen“ – so beschreibt Küchenchef Fabian Schröter seine deutsche Küche im „Terra“. Für die Gerichte werden Klassiker zeitgemäß und modern interpretiert, die verarbeiteten Produkte haben einen lokalen Bezug. Zum Beispiel beziehen wir Wild aus dem Gräflichen Forst von der Schulenburg. Die Zubereitung der Gerichte ist klar und auf das Wesentliche reduziert – Geschmack und saisonale Akzente stehen im Mittelpunkt. Die besondere Wohlfühlatmosphäre im „Terra“ entsteht durch persönliche Interaktion von Service und Küche mit den Gästen. Locker, unkompliziert und herzlich nimmt Sie das Serviceteam mit auf eine kulinarische Reise.



Foto: Franz Grünewald

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN





Foto: Rui Camilo

## LOBBY LOUNGE

### Montag bis Sonntag, 12 bis 21 Uhr

Ein prasselndes Kaminfeuer, gemütliche Loungemöbel und ein Ausblick auf das Hafenbecken: Genießen Sie in ungezwungen eleganter Atmosphäre Klassiker wie Clubsandwich, Caesar Salad und Currywurst. Darf es dazu eine Kaffeespezialität oder ein Glas Champagner sein?

### CLUBSANDWICH AROUND THE WORLD

Jedes Quartal präsentieren wir Ihnen drei Clubsandwiches aus verschiedenen Ländern. International inspirierte Geschmackserlebnisse rund um die berühmten drei Toastscheiben erwarten Sie.

**27 € pro Person**

**Vegetarische Variante: 25 €**

### SAISONALER AFTERNOON-TEA

#### Mittwoch bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr

Unser saisonaler Afternoon-Tea ist die Gelegenheit für eine entspannte Pause am Nachmittag. Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Auswahl an süßen und herzhaften Köstlichkeiten, begleitet von fein abgestimmten Teesorten – stilvoll serviert in angenehmer Atmosphäre.

**50 € pro Person**

**Kids-Afternoon-Tea: 25 €**

## LOBBY BIBLIOTHEK

### BUSINESS-LUNCH

#### Montag bis Freitag, 12 bis 14 Uhr

Wenig Zeit, aber Lust auf gutes Essen? Dann nutzen Sie unser Business-Lunch-Angebot. In entspannter Atmosphäre genießen Sie eine kurze Auszeit vom Arbeitsalltag und stärken sich für den Nachmittag. Wählen Sie einen Hauptgang von unserer Karte – frisch zubereitet und ohne lange Wartezeit. Eine Flasche Mineralwasser (0,25 Liter) sowie das Parken am Hotel sind im Preis enthalten.

**25 € pro Person**

## CLUB LOUNGE

Buchen Sie Ihr persönliches Club-Upgrade und genießen Sie besondere Vorteile in familiärer Atmosphäre – inklusive Frühstück, Snackbuffet und Getränkeauswahl.

**Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für jede Zimmerkategorie zu einem Aufpreis von 75 € pro Person**

## BANKETTBEREICH

Auf über 500 Quadratmetern finden Sie bei uns den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Unser Serviceteam sorgt dafür, dass Ihre Gäste und Sie sich rundum wohlfühlen.

### TAGUNGEN

Freuen Sie sich auf einen spannenden Austausch im attraktiven Ambiente der Autostadt – mit einem breit gefächerten Angebot für Ihre Tagung. Wählen Sie aus unseren Ganz- und Halbtagspauschale oder entscheiden Sie sich für ein individuelles Angebot.

**Halbtagspauschale: 85 €**  
**Ganztagspauschale Deluxe: 100 €**  
**Preise pro Person (ab 10 Personen)**

### FESTE UND FEIERN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Das professionelle Team unserer Veranstaltungsabteilung unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier. Wir unterbreiten Ihnen passende Menü- und Büfettvorschlüsse und kreieren auf Wunsch in unserer haus-eigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass.

**Büfett: ab 65 €**

**Menü: ab 58 €**

**Getränkepauschale: ab 55 €**

**Preise pro Person für 4 Stunden**



Reservierungen für die Restaurants des The Ritz-Carlton, Wolfsburg sind telefonisch unter **05361 607000**, per E-Mail an **wolfsburg.reservation@ritzcarlton.com** oder unter **opentable.de** möglich



Buchungsanfragen für Gruppenveranstaltungen per E-Mail an **ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com** oder telefonisch unter **05361 607000**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

# VORSCHAU

## OSTERSPECIALS

### OSTERMENÜ

#### 3. bis 6. April, ab 18 Uhr

Ein festliches Ostermenü bildet den kulinarischen Höhepunkt der Feiertage. An vier Abenden bietet das „Terra“ exquisite Kompositionen aus saisonalen Köstlichkeiten, wahlweise in drei oder in fünf Gängen. Ob als stilvoller Abschluss des Ostermontags oder als genussvoller Auftakt ins lange Wochenende: Genießen Sie ein harmonisches Zusammenspiel aus raffinierten Aromen und abgestimmter Getränkebegleitung.

**3 Gänge: 75 € pro Person**

**5 Gänge: 95 € pro Person**

### OSTERBRUNCH

#### 5. April, ab 12:30 Uhr

Genießen Sie den Ostersonntag im Restaurant „Aura“ bei einem festlichen Brunch. Es erwartet Sie eine Auswahl feiner Speisen und eine Atmosphäre, die den Feiertag stilvoll begleitet.

**189 € pro Person**



Reservierungen für die Restaurants des The Ritz-Carlton, Wolfsburg sind telefonisch unter **05361 607000**, per E-Mail an **wolfsburg.reservation@ritzcarlton.com** oder unter **opentable.de** möglich



Foto: Lennard Kugeler

Foto: Lennard Kugeler