Hotel



Ramada Nürnberg Parkhotel

Genießen Sie einen entspannten Aufenthalt zur Tagung oder Ihrem Kongress in Nürnberg







Hotelbeschreibung

NÜRNBERG HOTEL RAMADA ist inmitten der Gartenanlagen des Luitpoldhaines im Südosten Nürnbergs. Trotz seiner zentralen Lage am Rande der Innenstadt, auf halbem Wege zum Messezentrum, liegt das Hotel absolut ruhig in einer gepflegten Parklandschaft. Der sprichwörtlich freundliche Service dient nur einem Ziel: den Gast mit einem kultivierten Aufenthalt zu verwöhnen.

Paket-Nummer: 0030456

Region:	9	90478 Nürnberg
Verfügbarkeit:	-	mehrere
Zimmer gesamt:	• m	187
Klassifizierung:	*	4 Sterne Superior
Typ:	i	Gruppen-Hotel, Seminar/ Training, Stadt, Tagungshotel
Mögliche Sprachen:	()	deutsch
EZ-Preis inkl. MwSt:	Θ	ab 80,00 € p.P.
DZ-Preis inkl. MwSt:	Θ	ab 55,00 € p.P.

Hotel



Ramada Nürnberg Parkhotel

Genießen Sie einen entspannten Aufenthalt zur Tagung oder Ihrem Kongress in Nürnberg

Entfernungen		
Flughafen:	8,0 km	
Messe:	3,0 km	
Stadtzentrum:	2,0 km	
Bahnhof:	2,0 km	
Autobahn:	5,0 km	
Hotelausstattung		
☑ Außen-Gastronomie	☑ Bar	☐ Biergarten
☐ Bierstube	Bistro	☑ Business-Center
☑ Café	☐ Casino/Spielhalle	☐ Concierge
□ Diskothek	✓ Fahrräder	☑ Fahrstuhl
☐ Festsaal	☑ Fitnessraum	☐ Freibad
Friseur	☐ Golfplatz	☑ Hallenbad
☑ Haustiere erlaubt	☐ Hochseilgarten	✓ Hotelsafe
✓ Joggingwege	☐ Kongresszentrum	☑ Massage
☑ Nachtportier	☐ Outdoorgelände	✓ Parkplatz
☑ Restaurant	✓ Sauna	☑ Spa
☑ Solarium	☐ Sporthalle	✓ Tagungsräume
☑ Tiefgarage	✓ Wäscheservice	☐ Weinstube
☐ Catering außer Haus	☐ Sonstiges	
Zimmerausstattung		
Großzügige klimatisierte Zimmer und	d Suiten bieten erholsamen Komfort, de	er keine Wünsche offen lässt.
☑ Badewanne	☑ Balkon/Terrasse	□ DSL-Internetanschluss
☑ Dusche	☑ Föhn	✓ HotSpot
□ISDN	✓ Klimaanlage	☑ Minibar
☐ Modem-Anschluss	☑ Pay-TV	☑ Schreibtisch
☑ Telefon	☑TV	✓ WiFi
☑ Zimmersafe		

Gastronomie

Nach einem wohltuenden Aperitif in Henry's Bar bietet das Restaurant Rôtisserie Médoc dem Kenner eine ausgesuchte feine Küche mit lokalen und französischen Spezialitäten. Bei einem Drink in der Piano-Lounge lässt man die Erlebnisse des Tages noch einmal Rewie passieren oder Pläne für den nächsten Tag entstehen.

einmal Revue passieren oder Pläne für den nächsten Tag entstehen... Bei schönem Wetter genießt der Gast sein Menü oder auch Kaffee und Kuchen auf der angrenzenden Terrasse mit Blick zum Park im Luitpoldhain.





Ramada Nürnberg Parkhotel

Hotel

Genießen Sie einen entspannten Aufenthalt zur Tagung oder Ihrem Kongress in Nürnberg

Tagungs - und Eventausstattung

☑ Beamer	☐ Kfz-befahrbarer Saal	□Bühne
□ Diaprojektor	□ Dolmetscheranlage	□ DSL
☑ Fahrstuhl (Lasten)	☑ Flipchart	☑ Tagungs-Foyer
□ISDN	☐ Klimaanlage	☑ Kopierer
□ Künstlergarderobe	✓ Leinwand	☐ Lichtanlage
☑ Mikrofonanlage	☑ Moderatorenkoffer	Overheadprojektor
☑ Pinnwand	✓ Rednerpult	✓ Welcome-Desk
☐ Separater Eingang	☐ Soundanlage (Musik)	☐ Soundanlage (Sprache)
☑ Starkstrom	☐ Stellwände	☑ Tageslicht im Raum
□Telefon	☐ Traversensystem	□TV
✓ Verdunklung	☐ Video (Abspielen)	☐ Video (Aufnehmen)
□WiFi		

Tagungsräume

Tagungsraum	Größe	Höhe	Reihe	Parlament	Bankett
Salon Würzburg	65,00 qm	-	50	24	40
Salon Ansbach	40,00 qm	-	30	20	20
Salon Bamberg	60,00 qm	-	50	36	40
Salon Bayreuth	104,00 qm	-	120	80	80
Bankettsaal	300,00 qm	-	300	150	250
Salon Coburg	16,00 qm	-	-	-	
Salon Kronach	16,00 qm	-	-	-	-

Hotel



Ramada Nürnberg Parkhotel

Genießen Sie einen entspannten Aufenthalt zur Tagung oder Ihrem Kongress in Nürnberg

Tagungsangebote

GEDECK 1

Rinderkraftbrühe Celestine Hähnchenfiletspieße mit Paprika und Zucchini auf Curryreis mit Süß-Sauersauce, Blattsalate Mousse von frischen Früchten

Preis: 23,80 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 3

Kraftbrühe mit Lebernocken Gebratene Poulardenbrust mit Orangen-Pfefferkruste an Portweinsauce, Gemüse der Saison und Kartoffelkrapfen Tartuffo mit weißer Schokolade auf Brombeermark

Preis: 25,30 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 2

Fränkische Festtagssuppe Krustenschäuferle in Weißbiersauce mit zwei kleinen "rohen" Kartoffelklößen und gemischtem Salat Glacierte Apfelküchle mit Walnusseis

Preis: 24,50 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 4

Tomatensuppe mit Kräutercroutons Dialog von Lachs und Zander auf cremigem Blattspinat, dazu reichen wir Würfelkartoffeln Creme Caramel mit Früchtefilets

Preis: 27,50 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 5

Kräuterrahmsuppe mit Crème fraîche Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel an Calvadossahne mit Schupfnudeln und Marktgemüse Schwarzwälder Kirschwasserparfait auf lauwarmer Schokoladensauce

Preis: 29,80 € p.P. inkl. MwSt

• GEDECK 6

Parmaschinken auf Honigmelonenspalte Barbarie Entenbrust mit Himbeer-Balsamicojus, Püree von zweierlei Gemüse und Kartoffelbällchen Mousse vom grünen Apfel mit Hagebuttensorbet

Preis: 33,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 7

Blattsalate der Saison mit Streifen vom gebeizten Lachs Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Karottenstiften und Kräuterspätzle Grießflammerie mit Beerenragout

Preis: 34,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 9

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Limettenbasilikum Klare Lauchsuppe mit Steinpilznocken Kalbsrückensteak "au four" mit feinem Ragout, Grilltomate und Würfelkartoffeln Mousse von schwarzer und weißer Schokolade mit Vanilleeis auf Cassisspiegel, Früchtefilets

Preis: 44,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 8

Scheiben von der Flugentenbrust an Salatbouquet Wildkraftbrühe mit Trüffelklößchen Gefüllte Schweinelendchen im eigenen Saft mit Gemüsen der Jahreszeit und Kartoffelbällchen Mascarpone-Kokosmousse auf Ananascarpaccio

Preis: 42,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 10

Mediterraner Vorspeisenteller mit Antipasti, Pecorino, Mailänder Salami, gegrilltem Scampi, Parma- und Bresaolaschinken Italienische Fischsuppe mit Knoblauchbaguette Lammrücken unter der Tomaten-Olivenkruste mit Rosmarinjus, Ratatouille und La Ratte Kartoffeln Tiramisu auf Fruchtmarkspiegel

Preis: 45,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 11

Dialog von Lachs und Seeteufel an Salatbouquet Tomatenessenz mit Basilikumnocken Hirschrückenfilet auf Preiselbeersahne mit einer Auswahl junger Gemüse und Schupfnudeln Variation von Fruchtsorbets

Preis: 50,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 12

Trilogie von Riesengarnele, Seeteufel und Jakobsmuschel an Salatbouquet Karotten-Apfelsüppchen mit Ingwerschaum Kalbsfilet mit Gänseleberparfait gefüllt auf kräftiger Barolosauce mit buntem Gemüse und kleinen Röstitalern Dessertteller "Sweet Ramada" Preis: 51,00 € p.P. inkl. MwSt

GEDECK 13

Feine Vorspeisen auf erhöhter Glasplatte "Le Gourmet": Hummermedaillons, Riesengarnelen im Teigmantel, Melone mit Parmaschinken, Marinierte Gemüse (Zucchini und Paprika), Graved Lachs mit Senfsauce, Entenbruststreifen auf Rucolasalat, Seeteufelmedaillon mit Zitronenmarinade Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fino Sherry und Chesterstange Seezungenröllchen an Saucendialog mit Trüffelreis Filet vom Mastochsen am Stück gebraten, mit Armagnacsauce, Gemüsevariation und Nußkartoffeln Kleine, glacierte Ananas mit Walnusseis und feiner Pâtisserie

Preis: 71,00 € p.P. inkl. MwSt







Ramada Nürnberg Parkhotel

Genießen Sie einen entspannten Aufenthalt zur Tagung oder Ihrem Kongress in Nürnberg

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0030456





