



Residenzhotel Lüneburg

BANKETTMAPPE

Herzlich Willkommen

Feiern im Herzen Lüneburgs – direkt am Kurpark

Erleben Sie dieses moderne und stadtnahe Boutique-Hotel mit 44 Zimmern, einem Restaurant, Veranstaltungsräumen, Sauna, Dampfbad, Fitness und ausreichenden Parkplätzen.

Zimmer & Ausstattung

Das Best Western Plus Residenzhotel Lüneburg verfügt über 34 Superior-Doppelzimmer und 10 Komfort-Einzelzimmer. Alle Zimmer sind harmonisch und stilvoll eingerichtet und bieten in ihrer funktionellen Grundausstattung auch Schreibtisch, Telefon, Internetzugang, Satellitenfernsehen, Radio, Safe, Minibar, Nespresso-Kaffeemaschine, Kosmetikspiegel und Haartrockner sowie ebenerdige Dusche im Bad, geschlossene Kleiderschränke, Schubladenschränke, Kofferbock, Ganzkörperspiegel, Steckdosen am Bett, Bettleuchten mit Leselicht, LED-beleuchtetes Bettrückenteil, Garderobe, 3-fach verglaste Fenster, Verdunkelungsgardinen und Stores.

Die Superior Doppelzimmer verfügen neben einem Schreibtisch über einen bequemen Sessel mit Beistelltisch. Die Komfort Einzelzimmer verfügen am Schreibtisch über einen gepolsterten Bürodrehsessel sowie einem Balkon.

Nutzen Sie während Ihres Aufenthalts kostenfrei den Wellness- und Fitnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Relaxliegen und Technogym-Geräten.

Wir bieten außerdem kostenloses WLAN/High Speed Internet und ausreichend Parkplätze sowie einen E-Parkplatz für unsere Gäste an.

Bitte zu Tisch

Kreativ, frisch, regionaltypisch und einfallsreich bereitet die Küchencrew des Restaurants „Die Schnecke“ im Best Western Plus Residenzhotel Lüneburg Gaumenfreuden aller Art zu. Ob rustikal oder gehoben und fein, alle Speisen werden geschmackvoll und gekonnt nach Ihren Wünschen zubereitet. Lassen Sie sich von uns verwöhnen mit perfekter Planung und der liebevollen Ausführung Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns oder schauen Sie vorbei:

Ihr Residenzhotel-Team, Tel.: +49 (0)4131 - 75 99 10, info@residenzhotel.de

Beste Raumauswahl für Ihre Feier

Unseren Gästen stehen 3 Tagungs- und Veranstaltungsräume für bis zu 90 Personen zur Verfügung:

Großer Saal: Lüneburg

Großer, lichtdurchfluteter und moderner Saal für Feiern, Tagungen, Seminare und Veranstaltungen jeglicher Art. Gardinen zum Verdunkeln.

Mögliche Bestuhlungsarten: Kino, Parlamentarisch, U-Form, Stuhlkreis, Block und runde 8er-Tische.




Klimatisierung: Vollklimatisiert, Größe: 100 m²

Nutzen Sie die kostenfreie Technik:

Deckenbeamer und automatische Leinwand (300 x 190 cm), Pinnwände, Flipcharts, Moderatorenkoffer, Telefonkonferenzen

Weitere Veranstaltungsräume:

Ilmenau: 24 m², Kurpark: 39 m², Foyer: 26 m²

Veranstaltungsräume für Feierlichkeiten													
	Höhe (m)	Länge (m)	Breite (m)	Fläche (m ²)	runde Tische mit Buffet	runde Tische ohne Buffet	Tafel/n mit Buffet	Tafel/n ohne Buffet	U-Form mit Buffet	U-Form ohne Buffet	Tageslicht 	Klima 	Verdunkelung 
Lüneburg	2,8	14,6	6,9	100	40	48	50	60	30	36	ja	ja	ja
Ilmenau	2,4	7	3,5	24	-	8	10	10	-	-	ja	nein	nein
Kurpark Salon	2,4	6,6	5,9	39	24	30	12	20	10	20	ja	nein	nein





Großer Saal „Lüneburg“



Veranstaltungsraum „Ilmenau“



Salon „Kurpark“

Zum Empfang etwas Besonderes

Sie möchten zu Ihrem Empfang etwas Anderes als Sekt und Orangensaft?

Und während Ihrer Feier hätten Sie gern Ihren besonderen Cocktail?

Wie wäre es mit einem von diesen:

- **Ipanema**
Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale
mit Alkohol € 5,00 pro Glas
+ € 2,50 pro Glas
- **Aperol Spritz** € 6,50 pro Glas
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe
- **Rosato Mio** € 6,00 pro Glas
Aperitivo Rosato, Sekt & Basilikumblatt
- **Martini Fiero** € 6,50 pro Glas
Erfrischend fruchtiger Aperitif
mit Blutorange und Zitrusfrüchten
- **Olymp** € 8,50 pro Glas
Griechischer Baumharzlikör, Deutscher Rosé Wermut,
Mediterranes Tonic Water, Orangenschale

Natürlich bereiten wir Ihnen auch Ihren eigenen Lieblingscocktail vor!

Getränkepauschalen bis zu 8 Stunden (ab 20 Personen)

- **Mini Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten)

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

€ 42,00 pro Person

- **Mittlere Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten) und 2 Runden Digestif

€ 47,00 pro Person

- **Große Getränkepauschale:**

Inkl. Hauswein, Bier, Sekt, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten), 3 Sorten Spirituosen für Longdrinks und 2 Sorten Digestif

€ 59,00 pro Person

Alle Pauschalpreise verstehen sich zzgl.
einer Aufwandpauschale ab 0:00 Uhr
von stündlich € 120,00.

Weißweine

Regaleali Bianco DOC, Weingut Tasca d'Almerita € 22,00
Sizilien, Italien, Trocken

Helles Strohgelb mit dezenten, grünlichen Reflexen. Üppiges Bukett mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Pampelmuse. Am Gaumen ausgewogen, weich und reichhaltig. Fruchtaromen im Nachhall.

Grauer Burgunder Kabinett € 19,00
Weingut Winzergenossenschaft Oberbergen, Baden, Trocken

Helles Gelb mit goldenem Schimmer. Eine trockene Spezialität mit Aromen von Citrus und Grapefruit, die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhalten.

Menade Verdejo, Weingut Bodegas Menade € 22,00
D.O. Rueda, Spanien, Trocken

In einem feinen Strohgelb zeigt er sich im Glas und betört mit seinen fruchtigen Noten Limette, Stachelbeere, Maracuja und Mango – einfach eine köstliche Liaison von Fruchtigkeit und Frische.

Dr. Loosen Riesling Trocken € 28,00
Erlesener Riesling aus den Steillagen der Mosel, Trocken

Der gebietstypische Devon-Schiefer verleiht dem rassigen Dr. Loosen Riesling trocken seine feine verspielte Aromatik sowie seine charakteristische Mineralität.

Roséwein

Portugieser Weißherbst € 22,00
Weingut Wachtenburg Winzer, Pfalz, Lieblich

Ein besonders Saftiger Weißherbst, ausschließlich aus der Rotweintraupe Portugieser gekeltert. Sein Aroma nach frischen Kirschen wirkt erfrischend und ist so ein harmonischer Tropfen für gesellige Stunden.

Tasca d'Almerita Regaleali Le Rose Terre Siciliane € 22,00
Sizilien, Italien, Trocken/Fruchtig

Duftet elegant und verführerisch nach reifen, roten Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen würzig-fruchtig, mit einer cremigen Textur.

Rotweine

Regaleali Nero d'Avola, Weingut Tasca d'Almerita € 22,00

Sizilien, Italien, Trocken

Der Nero d'Avola zeigt sich in einer brillanten, intensiv rubinfarbenen Robe. Dem Glas entsteigt ein Bouquet nach Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche und Maulbeere, aber auch Gewürzen wie Vanille, Zimt, Salbei, Minze und Tabak. Am Gaumen präsentiert er sich geschmeidig mit einem kräftigen, frisch-herben Geschmack.

Montepulciano d'Abruzzo € 26,00

Abruzzen, Italien, Trocken

Er ist intensiv rot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex nach reifem Obst, Sauerkirschen, Kakao und dunklen Blumen. Im Nachgeschmack zeigt er Pfeffernoten auf. Dieser komplexe Wein ist weich und besitzt eine gute Struktur mit Noten von reifen Kirschen und Vanille.

Schneider „Ursprung“ € 29,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland, Trocken

Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Dessen Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Der Markus Schneider Ursprung zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.

Cannonau di Sardegna Costera € 42,00

Weingut Argiolas, Sardinien, Italien, Trocken

Leuchtendes Rubinrot mit kirschfarbenen Reflexen. Intensiv fruchtig. Noten von Roten und Schwarzen Früchten, Kirschen und etwas Minze. Dazu Lindenblüten und Zimt. Am Gaumen mittelgewichtig, mit ausgewogener Säure-Struktur.

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico Rosso € 59,00

Venetien, Italien, Trocken

Dieser charaktervolle Wein stammt aus dem Valpolicella, nördlich von Verona, aus der hügeligen Landschaft Venetiens. Vinifiziert wird er aus den klassischen, einheimischen roten Traubensorten. Feinwürzige Aromen von Kaffee, Tabak und Vanille, reifen schwarzen Beerenfrüchten, Anklänge von Bitterschokolade machen ihn zu einem klassischen Amarone aus dem Hause Tommasi!

Menübausteine

Vorspeisen

- Avocado, mariniert und Tatar mit Meerrettich-Kressesalat € 12,00
- Römersalat und Crevette mariniert mit Senfdressing, ligurischen Oliven und Parmesanblättchen € 12,00
- Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Rucola-Pesto und Parmesan € 12,00
- Parmaschinken mit Melone und Avocado € 12,00
- Tatar vom Silberlachs mit roten Zwiebeln, kleinem Gurkensalat und Senf-Honig-Dillsauce € 12,00
- Salat von Mango und Chili mit gebratenen Riesengarnelen € 13,50
- Büffelmozzarella, getrüffelt mit Ofentomaten, Basilikum und schwarzem Pfeffer € 14,00

Suppen

- Rinder-Consommé mit Wurzelgemüse und Kräuterpfannkuchen € 6,00
- Essenz von der Rispentomate € 6,00
- Kokos-Curry-Suppe mit Hühnchen-Yakitorispieß € 6,00
- Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto € 6,00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit steirischem Kürbiskern-Öl € 6,00
- Steinpilz-Consommé mit Pilzkonfit und Wachtelei € 7,00
- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsejulienne € 7,50
- Petit Bouillabaisse mit Nordseekabeljau € 8,00
- Cremesuppe vom Hummer mit Nordseekrabben € 11,00

Zwischengerichte

- Passionsfruchtsorbet mit Prosecco € 7,50
- Rosé Champagner mit Pfirsichsorbet € 9,00
- Wachtelbrust in Wasabi-Sesam gebraten, Avocado-creme und grüne Spargelspitzen € 16,00
- Saibling und Salzwassergarnelen auf sautiertem Pak Choi und Zitronengras-Currysauce € 16,00
- Zanderfilet und gebratene Jakobsmuschel an Trüffel Risotto € 17,00

Menübausteine

Hauptgänge

- Medaillons vom Schwein in Gorgonzolasauce
an saisonalen Gemüse und Tagliarini € 21,50
- Getrüffelte Maispouardenbrust mit geschmorten Steinchampignons
und Gemüse vom Vierländer Markt und Gratinkartoffeln € 25,00
- Barbarie-Entenbrust zart rosa gebraten mit Cranberryjus und Bohnen
in Schalotten-Butter und Kartoffel-Sellerie Püree € 25,00
- Loup de Mer Filet, Schaum von Krustentieren mit Sellerie
und gerahmtem Blattspinat, Basmatireis € 25,00
- Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit sautierten Pilzen
in grüner Pfeffersauce, Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln € 29,00
- Lammkarree unter Kräuter-Senf mit ligurischen Oliven und
Bohngemüse dazu Gratinkartoffeln € 32,00
- Medaillon vom Kalbsfilet unter der Kräuterhaube auf Rotwein-Balsamico-
sauce mit buntem Zucchini Gemüse und violetten Kräuterkartoffeln € 33,00
- Filet vom argentinischen Weiderind mit Trüffeljus und
Hamburger Bohnen dazu Kartoffeltörtchen € 39,00

Dessert

- Beerengrütze mit Bourbon Vanilleeis € 8,00
- Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren € 8,00
- Eisbombe mit konfierten Beeren € 9,00
- Himbeerparfait auf Amarettini und konfierten Himbeeren € 9,00
- Tiramisu Törtchen mit Sauvignontrauben und Pistazieneis € 9,00
- Dreierlei geöltes cremiges Vanilleeis € 9,00
- Dreierlei von der Mango mit Parfait und Mousse € 10,00
- Helles Schokoladenmousse mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren € 10,00
- Schokoladensoufflé mit beschwipster Sahne € 10,00
- Rohmilchkäse mit Trauben und Fruchtebrot € 12,00

“Residenz Menü“

Zweierlei von der Gänseleber

mit Rhabarber und kleinem Wildkräutersalat,
dazu Brioche á part

€ 16,50

Schaumsüppchen von Krustentieren

mit gebratener Garnele und Gnocchi Sarde

€ 9,50

Getrüffeltes Nudelgangerl

mit Parmesan

€ 12,00

Dry-Aged Rinderfilet rosa gegart

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse
und Schalottensauce

€ 35,00

Valrhona Schokoladen Ganage

mit geröstetem Macadamiabisquit
und hausgemachten Safraneis

€ 10,00

„Jubilee-Büffet“ ab 20 Personen

- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Ratsherrensülze mit Remouladensoße
- Marinierte Ochsenbrust in Kartoffeldressing
- Galia Melone mit Heideschinken
- Kalbspastete mit Preiselbeeren
- Lachstartar mit Buchweizenplätzchen und Gurken Schmand
- Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln
- Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
- Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings dazu geschnittene Paprika, Salatgurke, Tomate, Karotte und Mais

- Rinderconsommé mit Kräuterklößchen und Gemüse

- Gebratenes Steinbeißerfilet auf Lauchgemüse und Dillkartoffeln
- Geschmorte Heidschnuckenkeule
- Brokkoli in Mandelbutter und Kartoffelkroketten
- Spanferkelschulter mit Dunkelbiersoße und Erbsenpüree

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Quarkmousse mit frischen Erdbeeren
- Schokoladenmousse mit Mandelsplittern
- Grießflammerie mit Kirschkompott
- Obstsalat mit Grand Marnier mariniert

€ 40,00 pro Person

„Italienisches Büffet“ ab 20 Personen

- Römische Salatherzen mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- Sonnengereifte San Marzano Tomaten mit Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum
- „Antipasta alla Romana“
(Gegrillte Zucchini, gebratener grüner Spargel und gratinierte Aubergine)
- Bolitto vom Kalb, Rind und Huhn nach Piemonter Art mit Salsa verde
- Wildlachsfilet mit Rucolaspitzen und Limonen Öl
- Bergschinken mit süß-saurem Gemüse und Ciabatta-Chips

- Italienische Gemüsesuppe mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto

- Doraden Filet vom Grill mit jungem Blattspinat, Kapern und Zitronenbutter
- Involtini (Putenbruströllchen mit Weißwein und Paprika geschmort)
- Panzerotti mit Ricotta und ligurischen Oliven
- Kräuterkartoffeln

- Frisch geschnittene Früchte
- Mascarpone-Amaretto-Schnitte mit Amarenakirschen
- Crema Catalan mit Orangen
- Schokoladen Panna Cotta

€ 44,00 pro Person

„Festtags-Büffet“ ab 20 Personen

- Garnierter Lachs Bellevue
- Räucherfischplatte mit Forellenfilets, geräuchertem und gebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße
- Galia Melone mit Heideschinken
- Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Caesar Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und geriebenem Parmesan
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

- Curry-Kokos Süppchen mit Geflügelbruststreifen

- Poelliertes Poulardenbrustfilet an Sherryrahmsoße
- Garnelenspieße in leichter Knoblauchsoße
- Pochiertes Steinbeißer Filet auf Blattspinat & Krebschaumsauce
- Gratinierte Heidekartoffeln
- Safranisierter Basmatireis
- Saisonale Gemüseauswahl mit Blumenkohl und Zuckerschoten

- Mousse von dunkler und weißer Schokolade
- Tiramisu
- Erdbeerlasagne

€ 45,00 pro Person

„Gala Büffet“ ab 20 Personen

- Krabbencocktail mit Dill
- Italienische Wurstausswahl mit Coppa und Parmaschinken
- Ganzer pochierter Lachs mit seinen Medaillons
- Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs
- Galia Melonenschiffchen mit italienischem Landschinken
- Terrine und Pastete von der Pute
- Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Rucolapesto
- Glacierte Schalotten mit Koriander
- Gratinierte Zucchini mit Tomaten
- Pikant gebratene Tomaten mit Frischkäse
- Salate der Saison mit Balsamicodressing, Frenchdressing, hausgemachte Vinaigrette und große Brotauswahl mit Butter

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsejulienne

- Gebratenes Seelachsfilet mit Limonen-Shrimpsbutter
- Medaillons von Rind und Schwein auf Cognacrahmsoße
- Frisches Pfannengemüse der Saison
- Brokkoli-, Blumenkohl- und Romanescogemüse
- Gratinierte Kartoffeln und Heidekartoffeln

- Panna Cotta mit Pfirsichmark
- Mariniertes Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Italienische Käseauswahl mit Trauben

€ 50,00 pro Person

„Mediterranes Büffet“ ab 20 Personen

- Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
- Galia Melone mit Parma Schinken
- Anti Pasti (Dreierlei Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Austernpilze)
- Salami & italienischer Landschinken
- Thunfischsalat
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

- Minestrone mit kleiner Pasta und Parmesan

- Putenpiccata mit Tomatensoße und Bandnudeln
- Lachs in Safransoße mit Reis
- Lasagne al Forno
- Ratatouille und Romanesco

- Panna Cotta
- Tiramisu
- Obstsalat mit Marashino

€ 34,00 pro Person

„Mediterranes Büffet Plus“ ab 20 Personen

- Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto
 - Galia Melone mit Parma Schinken
 - Anti Pasti (Dreierlei Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Austernpilze)
 - Salami, Coppa, Parma Schinken
 - Gebratene Rotbarbenfilets in Gemüsevinaigrette
 - Blattsalate mit verschiedenen Dressings
 - Thunfischsalat
-
- Minestrone mit kleiner Pasta und Parmesan
-
- Putenpiccata mit Tomatensoße und Bandnudeln
 - Gebratene Garnelen in Pesto
 - Lammchops in Rosmarinsoße
 - Lasagne al Forno
 - Kräuterkartoffel
 - Ratatouille und Romanesco
-
- Panna Cotta
 - Tiramisu
 - Creme Caramel
 - Obstsalat mit Marshino
 - Italienische Käseauswahl

€ 38,00 pro Person

„Bayrisches Büffet“ ab 20 Personen

- Bayerischer Wurstsalat
- Radi und Radieschen
- Brezeln & Obatzder
- Brotauswahl mit Schmalz und Butter

- Leberkäse gebraten
- Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf
- Schweinshaxen mit Kümmeljus
- Bayrisch Kraut
- Semmelknödel und Bratkartoffeln

€ 26,50 pro Person

„Rustikales Büffet“ ab 20 Personen

- Braten- und Käseplatte mit Senf und Kren
- Feuriger Rindfleischsalat
- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Salatbar mit verschiedenen Dressings
- Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz
- Kartoffelsuppe mit Speck

- Schinkenbraten mit Bier-Senfsoße
- Knusprige halbe Bauernente auf Orangensoße
- Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße
- Bratkartoffeln und Kartoffelklöße
- Sauerkraut und Rotkohl

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Grießflammerie mit Kirschen

€ 34,00 pro Person

„Spargel-Büffet“ (saisonal) ab 20 Personen

- Angemachter Spargelsalat mit Tomaten und Lauch
- Terrine vom weißen und grünen Spargel
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

- Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

- Frischer Stangenspargel mit Hollandaise und zerlassener Butter
- Mit Parmesan gratinierter grüner Stangenspargel
- Katenschinken vom Brett
- Wiener Kalbsschnitzel
- Gebratene Lachsschnitte
- Neue Kartoffeln

- Frische Erdbeeren mit Vanillesahne
- Mouse au chocolat

€ 31,50 pro Person

„Grünkohl-Büffet“ (saisonal) ab 20 Personen

- Kräftige Grünkohlsuppe mit Kasselerstreifen

- Grünkohl
- Gepökelte Schweinebacke
- Kasselerbraten
- Bregenwurst
- Röstkartoffeln
- Karamellisierte Kartoffeln

€ 24,50 pro Person

Pauschalen für Kaffee und Kuchen

Variante 1

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee und Tee unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 18,50 pro Person

Variante 2

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 21,00 pro Person

Variante 3

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen pro Person (Streusel-, Butter- oder Gedeckter Apfelkuchen)
- Zwei halbe belegte Brote pro Person
- Rinderkraftbrühe
- Tischdekoration, dem Anlass angemessen

€ 31,00 pro Person

Unsere Zimmerpreise für Ihre Gäste

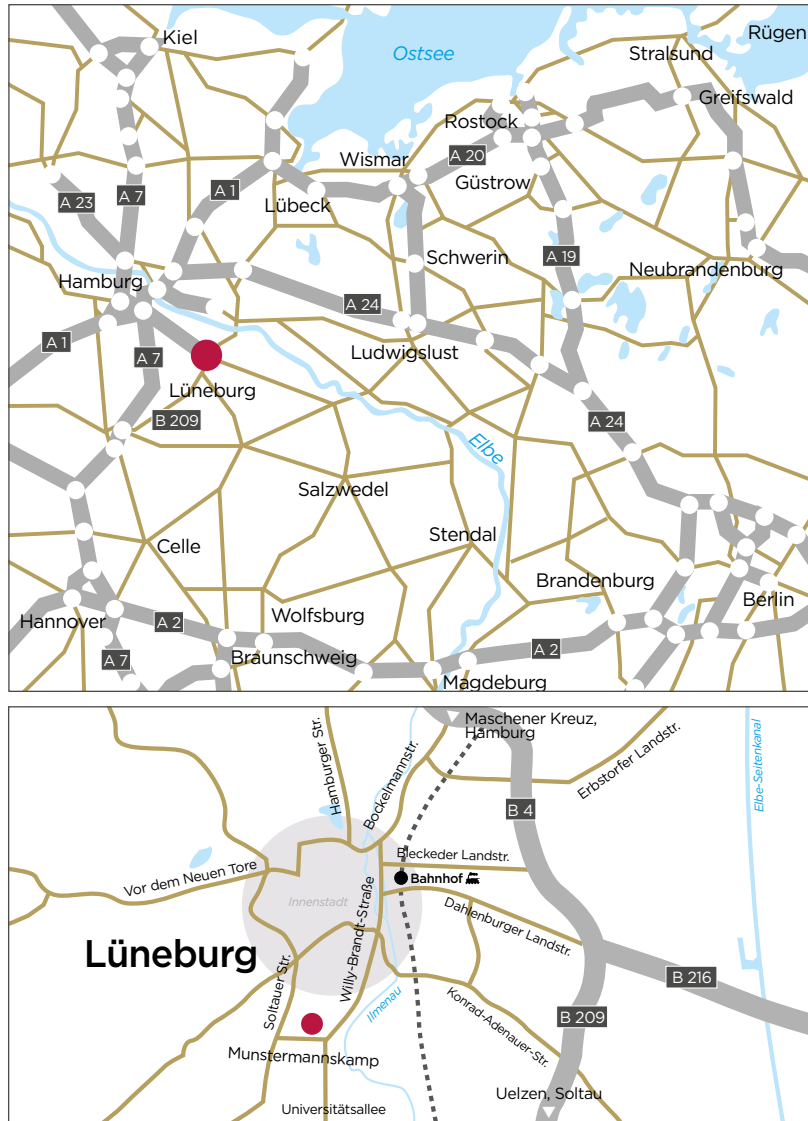
- 1 Übernachtung im Komfort Einzelzimmer inklusive Frühstück
ab € 121,00* pro Nacht/Zimmer
- 1 Übernachtung im Superior Doppelzimmer inklusive Frühstück
ab € 139,00* pro Nacht/Zimmer

Wir reservieren Ihnen die Zimmer gern als Abrufkontingent bis 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung auf Ihren Namen. Nicht abgerufene Zimmer gehen nach diesem Termin kostenfrei zurück in den Verkauf.

Die Frühbucherrate ist bis 21 Tage vor Anreise buchbar und nicht mehr stornierbar.
Es ist eine volle Vorauszahlung bei Buchung notwendig.

*zzgl. Bettensteuer





Aus Norden u. Süden über die A1 bzw. aus Norden über die A7 kommend:

Wechseln Sie am Maschener Kreuz auf die A39 Richtung Lüneburg. Nehmen Sie die Abfahrt Lüneburg Häcklingen/Stadtmitte und folgen Sie der Straße bis Sie links auf Munstermannskamp abbiegen.

Von der A7 aus Hannover kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt Soltau Ost und folgen Sie der B209 Richtung Lüneburg. Folgen Sie der B209 bis Abfahrt Embsen/Rettmer. Links abbiegen und der K17 folgen bis Munstermannskamp.

Von der A24 aus Richtung Berlin kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt „Hornbek“ und folgen Sie der Beschilderung Richtung Lauenburg. In Lauenburg biegen Sie auf die B209 Richtung Lüneburg ein. Folgen Sie der B209 in Richtung Lüneburg. Fahren Sie über die Bockelmannstr. nach Lüneburg hinein und folgen der Willy-Brandt-Str. bis Sie rechts auf Munstermannskamp abbiegen.



Residenzhotel Lüneburg

Munstermannskamp 10 · 21335 Lüneburg
 Telefon: +49 (0) 4131 75 99 10 · Telefax: +49 (0)4131 75 99 175
 info@residenzhotel.de · www.residenzhotel.de
 Drege GmbH & Co. KG · Geschäftsführer: Rainer Adank