

VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK



Vienna House by Wyndham Sonne Rostock operated by Hotels by HR Rostock GmbH

+49 381 49 73 0

Neuer Markt 2, 18055 Rostock, Deutschland

info.sonne-rostock@hrg-hotels.com

hrg-hotels.com/viennahouse

Bankverbindung: Commerzbank Hamburg | IBAN: DE67 2004 0050 0621 0264 00 | BIC: COBADEFFXXX

Gesellschaft: Hotels by HR Rostock GmbH, Hauptstraße 66, 12159 Berlin, Deutschland

Handelsregister: Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 229878 B | USt-IdNr.: DE239284915 | Geschäftsführender Gesellschafter: Robert K. Kennedy; Jonathan Mills

VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

FEIERN IM HERZEN VON ROSTOCK

Zentral im Herzen der Hansestadt gelegen, begrüßt Sie das 4-Sterne-Superior-Hotel mit herzlicher Gastfreundschaft, ausgezeichneten Speisen und geschmackvollen Festräumen.



APOLLOSAAL

Ein Glanzlicht des Hotels ist der vollklimatisierte Apollosaal mit seinen 300 lichtdurchfluteten Quadratmetern, seinem edlen Parkett, seiner wunderschönen Lichtkuppel und der Außenterrasse.



VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

ALTE APOTHEKE

Über 100 Jahre alte Schränke aus antikem Holz, Apotheker-Accessoires und stilvolle Bilder vom alten Rostock prägen das besondere Flair des Raumes. Hier können Sie eine Feierlichkeit für bis zu 35 Personen ausrichten, besonders Geburtstags- und Weihnachtsfeiern bleiben bei dem rustikalen Ambiente lange in Erinnerung.



VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

KONFERENZBEREICH

Separat im Obergeschoss liegend erstreckt sich der Konferenzbereich über 3 Veranstaltungsräume in ruhigem Ambiente. Ausgestattet mit moderner Technik und gesäumt von Tageslicht werden Tagungen hier schnell zu Erlebnissen.



Das angrenzende Foyer eignet sich hervorragend, um während der Pausen ein Heißgetränk zu genießen oder sich mit einem Snack zu stärken.



UNSERE TAGUNGSPAUSCHALEN

(BUCHBAR AB 10 PERSONEN)

„Keep it simple“

- Bereitstellung/Raummiete des Haupttagungsraums entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer, Leinwand und Schreibutensilien
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee sowie verschiedenen Pausensnacks
- Mineralwasser und Fruchtsaft unlimitiert im Tagungsraum
- Mittagessen als Tellergericht mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl (Fisch, Fleisch oder vegetarisch) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. Mineralwasser

EUR 89,00 pro Person und Tag

„Comfort“

- Bereitstellung/Raummiete des Haupttagungsraums entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer und Schreibutensilien
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee sowie verschiedenen Pausensnacks
- Mineralwasser und Fruchtsaft unlimitiert im Tagungsraum
- Mittagessen als Buffet oder 3-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl (Fisch, Fleisch oder vegetarisch) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. Mineralwasser

EUR 104,50 pro Person und Tag

„Deluxe“

- Bereitstellung/Raummiete des Haupttagungsraums entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer, Leinwand, Flipchart, Moderatorenkoffer und Schreibutensilien
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee/Tee sowie verschiedenen Pausensnacks
- Mineralwasser und Fruchtsaft unlimitiert im Tagungsraum
- Mittagessen als Tellergericht mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl (Fisch, Fleisch oder vegetarisch) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. Mineralwasser
- Abendessen als Buffet oder 3-Gang-Menü mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl (Fisch, Fleisch oder vegetarisch) nach Empfehlung des Küchenchefs inkl. Mineralwasser

EUR 133 pro Person und Tag

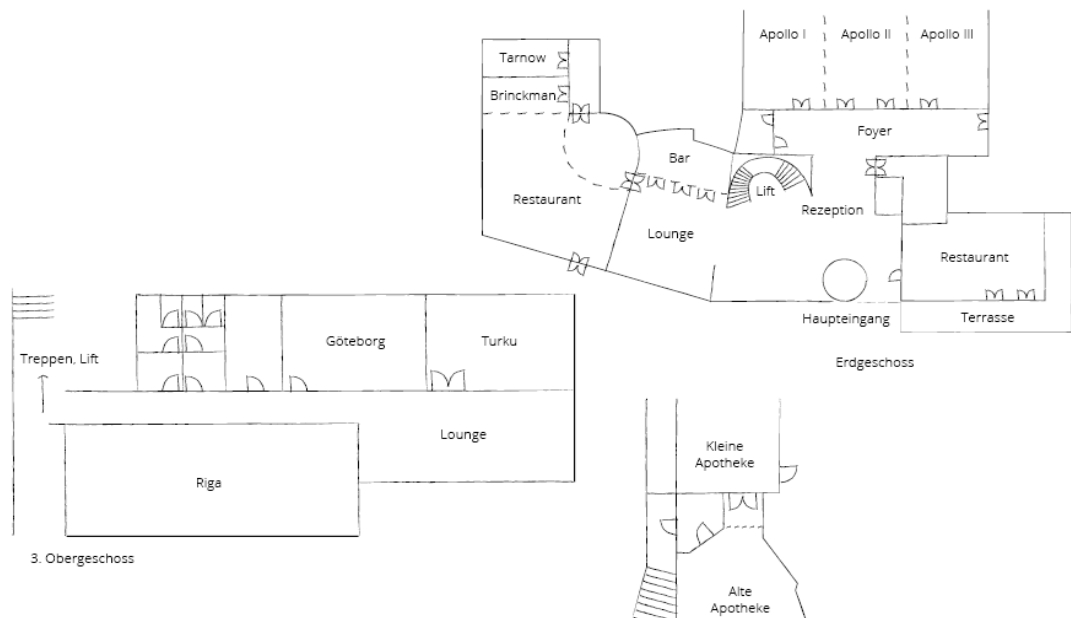
Gruppenräume (30m²) sind zusätzlich für EUR 150 pro Tag buchbar.

VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

VERANSTALTUNGS- RÄUME	Stuhl- reihe	Parla- ment	U-Form	Block	Runde Tische
Apolloaal I Segment mit 1,5 Meter Abstand	80 42	40 20	26 13	24 14	50 20
Apolloaal II Segmente mit 1,5 Meter Abstand	130 70	80 40	36 25	40 26	80 40
Apolloaal III Segemente mit 1,5 Meter Abstand	300 140	160 80	70 40	80 40	160 72
Salon Brinckmann + Tarnow mit 1,5 Meter Abstand	40 15	20 16	26 9	20 10	
Salon Brinckmann oder Tarnow mit 1,5 Meter Abstand	20 10			10 6	
Tagungsraum Riga mit 1,5 Meter Abstand	30 24	24 14	25 14	20 14	
Tagungsraum Turku mit 1,5 Meter Abstand	20 9	10 6	10 6	12 6	
Tagungsraum Göteborg mit 1,5 Meter Abstand	20 9	10 6	10 6	12 6	
Alte Apotheke mit 1,5 Meter Abstand	35 20			24 15	



VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

VERANSTALTUNGS-RÄUME	QM	SÄTZE
Apollo I	110	EUR 850 Tagesmiete EUR 600 Halbtagesmiete (4 h)
Apollo II	110	EUR 850 Tagesmiete EUR 600 Halbtagesmiete (4 h)
Apollo III	110	EUR 850 Tagesmiete EUR 600 Halbtagesmiete (4 h)
Apollo I + II Apollo II + III	220	EUR 1.600 Tagesmiete EUR 1.080 Halbtagesmiete (4 h)
Apollosaal	330	EUR 2.400 Tagesmiete EUR 1.600 Halbtagesmiete (4 h)
Tagungsraum Riga	77	EUR 600 Tagesmiete EUR 420 Halbtagesmiete (4 h)
Tagungsraum Turku	30	EUR 360 Tagesmiete EUR 240 Halbtagesmiete (4 h) EUR 150 Gruppenraum
Tagungsraum Göteborg	30	EUR 360 Tagesmiete EUR 240 Halbtagesmiete (4 h) EUR 150 Gruppenraum
Salon Brinckmann	25	EUR 180 Tagesmiete EUR 120 Halbtagesmiete (4 h)
Salon Tarnow	25	EUR 180 Tagesmiete EUR 120 Halbtagesmiete (4 h)
Salon Brinckmann + Tarnow	50	EUR 420 Tagesmiete EUR 300 Halbtagesmiete (4 h)
Konferenzsuite	27	EUR 200 Tagesmiete EUR 150 Halbtagesmiete (4 h)
Alte Apotheke	50	EUR 550 Tagesmiete EUR 350 Halbtagesmiete (4 h)

VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK

Snack-Buffer

Snack I

Salat im Glas mit Feta

Tomaten-Thunfisch-Salat mit gerösteten Cashewkernen

Räucherkartoffeln auf Tomaten-Salsa & Parmesan-überbacken

Marinierter Hähnchenspieß / Süßkartoffel-Chili-Creme

Avocado-Creme / Garnele & Sprossen

Gebrannte Mandel-Crème Brûlée

Glockenzeller mit Feigensenf

EUR 19

Snack II

Salat im Glas mit Feta

Mit Honig marinierter Ziegenkäse auf Rucola-Traubensalat

Tomaten-Thunfisch-Salat mit gerösteten Cashewkernen

Hähnchenspieß an Tomaten-Melonen-Salsa im Glas

Roastbeef Medaillon an gebratener Olivenkartoffel

Glockenzeller mit Feigensenf

Vanillecreme im Keks mit Beeren

Beerenragout mit Mascarpone-Creme

EUR 24

Snack III

Salat im Glas mit Feta

Gemüsespieß mit Kräutercreme

Marinierter Tomaten-Ananas-Mozzarella-Spieß mit Pesto

Geräucherter Heilbutt an Gurken-Rübchen-Spaghetti & Meerrettichcreme

Apfel-Lauch-Salat mit kernigen Frischkäse-Nocken

Honig-glasierte Schweinelende an karamellisierten Apfelscheiben und

Ziegenkäse-Crumble

Suppe der Saison

Lachsfiletspeiß auf lauwarmen Bulgur-Salat

Mini-Schnitzel auf buntem Kartoffelsalat & Rauke

Tiramisu mit Frucht der Saison

Vanillecreme im Keks mit Beeren

Glockenzeller mit Feigensenf

EUR 27

VIENNA HOUSE

BY WYNDHAM

SONNE ROSTOCK



Buffet

Salatbar mit verschiedenen Toppings

Regionale Wurst & Schinken mit rustikalem Brot und Dips
(Dreierlei Salami / Dreierlei Schinken / Dreierlei Wurst im Glas)

Salate (Wurst / Eier / Geflügel)

Hausgeräucherte Fischfilets
(Lachs / Praline vom Seeteufel / Zander)

Zupfsalat und marinierte Gurkenspaghetti

Bunte Zucchini-Möhren-Frischkäse-Terrine mit Kresse

Blumenkohl-Zitronengras-Suppe mit Lauch (Vegan)

Tranche vom Schweinefilet mit
gebratenem Frühlingslauch, Waldpilzen und Kartoffel-Frischkäse-
Gratin

Welsfilet auf rotem Linsengemüse mit Zitronensauce
Gefüllte Spitzpaprika mit Couscous, Feta, Kräutern, Paprika und
Bohnenmus auf Tomaten-Bohnen-Sugo

Zitronen-Minz-Pana-Cotta

Vanille-Ricotta-Creme mit marinierten Orangenfilets und Espresso-
Biskuit

Kleines Käsebrett mit Tessiner Feigensenf

Obstsalat im Glas

EUR 36

Buffet

Salatbar mit verschiedenen Toppings

Regionale Wurst & Schinken mit rustikalem Brot und Dips
(Dreierlei Salami / Dreierlei Schinken / Dreierlei Wurst im Glas)

Salate (Wurst / Eier / Geflügel)

Hausgeräucherte Fischfilets
(Lachs / Praline vom Seeteufel / Zander)
Zupfsalat und marinierte Gurkenspaghetti

Geschwenkte Artischocken mit feinen Strauchtomaten und
Muschelnudeln

Mozzarella mit Basilikum
Gemüse-Quiche der Saison

Grüne-Spargel-Suppe mit Zitronenaromen und Meerrettich

Entenbrust auf Süßkartoffelwürfel mit bunten Paprika und
Preiselbeersauce

Wolfsbarschfilet auf glasierten grünen Bohnen, Senfsauce und
Wildreis

Gebackenes Frühlingsgemüse mit Feta Schnitzel

Zitronen-Minz-Pana-Cotta
Vanille-Ricotta-Creme mit marinierten Orangenfilets und Espresso-
Biskuit

Kleines Käsebrett mit Tessiner Feigensenf
Saisonales Obst

Schoko-Brownie mit Vanillesauce

EUR 41

Buffet

Salatbar mit Toppings

Regionale Wurst & Schinken mit rustikalem Brot und Dips (Dreierlei Salami / Dreierlei Schinken / Dreierlei Wurst im Glas)

Salate (Wurst / Eier / Geflügel)

Hausgeräucherte Fischfilets

(Lachs / Praline vom Seeteufel / Zander)

Zupfsalat und marinierte Gurkenspaghetti

Geschwenkte Artischocken mit feinen Strauchtomaten und Muschelnudeln
Mozzarella mit Basilikum

Garnelen Bowl

Marinierte Garnelen, Gurken-Avocado-Tomaten-Salat, körnige Senf-Mayonnaise mit feinem Rucola, Radieschen, Sesam

Klare Gemüsesuppe mit Kräutern

Suppe der Saison

Live Tranchiert

Entrecôte mit Sauce béarnaise, Ratatouille und Kartoffelgratin

Pochiertes Dorschfilet mit Grauburgunder-Vanille-Sauce auf feinem Buttermangold und Kartoffeln

Sous vide gegarte Maispoularde an saisonalem Gemüse, Kräuterpesto und Couscous

Pasta in Spinat, Gorgonzolasauce mit Tomaten und Kernen

Zitronen-Minz-Pana-Cotta

Vanille-Ricotta-Creme mit marinierten Orangenfilets und Espresso-Biskuit

Käsebrett mit Tessiner Feigensenf

Saisonales Obst

Schoko-Brownie mit Vanillesauce

EUR 49

VIENNA HOUSE
BY WYNDHAM
SONNE ROSTOCK

Menü

Cremige Blumenkohl-Limetten-Suppe mit Kräutercroûton (Vegan)

Gefüllte Maishähnchenbrust (grüne Putenfarce) oder Zander auf
Kohlrabi-Radieschen-Gemüse mit Kerbel
Kartoffel-Parmesan-Püree und Portweinjus

oder

Rübchen-Spargel-Quiche mit Zupfsalat und Kräuterdip

Vanille-Ricotta-Creme mit marinierten Orangenfilets und Espresso-
Biskuit

EUR 32



Menü

Tatar von Saibling und Avocado
an Gurkenspaghetti mit Kresse, Brotchip und körnigem Senfdip

Grüne-Spargel-Suppe mit Zitronenaromen und Meerrettich
(Vegan)

Medaillon vom Rinderfilet im Serranomantel, Selleriemus
glasierten Trauben und Balsamico-Rosmarin-Jus

oder

Gebratenes Lachsfilet, Selleriemus, glasierten Trauben und
Balsamico-Rosmarin-Jus

oder

Ziegenkäse gebacken an gebratenem Spitzkohlkeil und
getrübtem Kartoffelpüree mit süßsaurer Himbeersauce

Trilogie von der Erdbeere
Parfait, marinierte Erdbeeren, Mini-Muffin

EUR 48



Getränkepauschalen

(gültig für 6 Stunden)

Getränkepauschale I

- Mineralwasser und Softgetränke
- Kaffeespezialitäten und Tee

EUR 38 pro Person

Getränkepauschale II

- Mineralwasser und Softgetränke
- Prosecco, trocken
- Pils vom Fass
- Je eine Sorte Weiß- und Rotwein gemäß unserer Wahl

EUR 43 pro Person

Getränkepauschale III

- Mineralwasser und Softgetränke
- Pils vom Fass
- Prosecco, trocken
- Je eine Sorte Weiß- und Rotwein gemäß unserer Wahl
- 4 Grundspirituosen für Longdrinks (Rum (Havana 3Jahre), Vodka (Smirnoff), Whisky (Johnny Red) oder Gin (Gordons))

EUR 48 pro Person

Kontakt

Frau Franziska Bruhn
Convention Sales Manager
T: +49 381 4973 136
E: Franziska.Bruhn@hrg-hotels.com

Vienna House by Wyndham Sonne Rostock operated by Hotels by HR Rostock GmbH

☎ +49 381 49 73 0

📍 Neuer Markt 2, 18055 Rostock, Deutschland

✉ info.sonne-rostock@hrg-hotels.com

🌐 hrg-hotels.com/viennahouse

Bankverbindung: Commerzbank Hamburg | IBAN: DE67 2004 0050 0621 0264 00 | BIC: COBADEFFXXX

Gesellschaft: Hotels by HR Rostock GmbH, Hauptstraße 66, 12159 Berlin, Deutschland

Handelsregister: Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 229878 B | USt-IdNr.: DE239284915 | Geschäftsführender Gesellschafter: Robert K. Kennedy; Jonathan Mills