VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Das Cateringangebot für unsere Gäste im MMI Hotel Braunschweig

Gültig ab dem 01.06.2024

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung mit uns planen.
Das MMI befindet sich in Braunschweig-Riddagshausen und bietet mit seinem romantischen Blick eine perfekte Kulisse für Ihre Feierlichkeit.
Lassen Sie sich von unseren Angeboten inspirieren. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein, für Sie persönlich zugeschnittenes, Angebot.

Vorab haben wir noch einige wichtige Informationen für Sie:

Parkplätze stehen in ausreichender Anzahl für Sie und Ihre Gäste kostenfrei zur Verfügung.
Unsere Sperrstunde in der Scheune beginnt 22.00 Uhr, im Restaurant um 03.00 Uhr.
Speisen und Getränke bereiten wir immer frisch für Sie vor Ort zu,ein externer Caterer ist nicht erlaubt. (Ausnahme für die Hochzeitstorte)
Hotelzimmer können am Anreisetag ab 15.00 Uhr bezogen werden, gerne erstellen wir ein Zimmerkontigent vorab für Sie.

Besondere Vereinbarungen:

Bitte beachten Sie, das aufgrund neuer Brandschutzbestimmungen kein offenes Feuer in unseren Räumen gestattet ist, z.B. alle Kerzen, Fontänen etc..

Ebenfalls weisen wir daraufhin, dass es nicht gestattet ist Konfetti, Reis, Blütenblätter oder Ähnliches auf dem Gelände zu verteilen.
Bei Zuwiderhandlungen behalten wir uns vor, die Reinigungskosten an Sie weiterzureichen.

Die Räumlichkeiten und das Gartengelände müssen am Folgetag bis 12.00 Uhr wieder aufgeräumt sein.

Angesichts der derzeit sehr dynamischen Preisentwicklung für Material und Dienstleistungen erhalten wir von unseren Lieferanten momentan nur Tages- bzw. Wochenpreise. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir unser Angebot nur unverbindlich/ freibleibend abgeben.
Sollte sich der Einkaufspreis/Marktpreis für benötigte Materialien unseres Angebots zum Zeitpunkt der Erbringung der Dienstleistung gegenüber dem Zeitpunkt der Angebotserstellung um mehr als 2,5 Prozent nachweislich erhöht haben, ändert sich der Angebotspreis entsprechend.

INTERNAL

Für die exklusive Nutzung des Restaurants, der Bar und auch des Kaminzimmers erlauben wir uns eine Raummiete von **€ 2.975,00** inklusive Tischwäsche, Reinigung, Aufbau und Abbau zu berechnen.

Bevorzugen Sie die **Scheune** im rustikalen Stil, so berechnen wir die Bereitstellung mit **€ 850,00** pro Tag.

Das Set up für die **freie Trauung** in der **Ruine oder im Garten** unter der Kastanie stellen wir Ihnen gerne für **€ 600,00** bereit. Dies beinhaltet zwei Stühle mit weißen Hussen, einen Stehtisch, und Bierbänke mit weißen Hussen. Erweitern können Sie diese Pauschale mit einem Traubogen aus Birke mit weißem Schaal für **€ 250,00** und mit weißen **Klappstühlen** für **€ 5,50** pro Stuhl.

Ab 00.00 Uhr erlauben wir uns eine **Nachtschichtzulage** für unsere Mitarbeitenden in Höhe von **€ 300,00** zu berechnen.

Ein **Leergedeck** für Ihren Kuchen / Torte berechnen wir mit **€ 4,00** pro Gedeck.

Möchten Sie Hotelzimmer für sich und Ihre Gäste reservieren, so buchen Sie gerne ein Kontingent für Ihren Tag.
Der Preis im **Einzelzimmer** liegt bei **109,00 € inkl. Frühstück**, im **Doppelzimmer bei 141,00 €** inkl. Frühstück.

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Wir freuen uns auf eine schöne Veranstaltung mit Ihnen und Ihren Gästen und sichern Ihnen bereits heute unseren besten Service zu.

Ihr Team Event und Gastronomie MMI Braunschweig

INTERNAL

Menükombination - Frühling

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Frühling I / 3 Gang Menü

Wildkräutersalat mit gegrillten
Jakobsmuscheln, Hibiskusvinaigrette und Kaviarcreme

Filet vom Durocschwein im Pancettamantel
mit gebratenen Bohnenbündchen auf Kartoffelrösti und
Waldpilzsauce

Tète de Moine auf Crostini und Feigensenf

49,80 €* pro Person

Frühling II/ 4 Gang Menü

Süppchen von der Zuckererbse mit Riesengarnele

Gratinierte Polenta auf gegrillten Kräuterseitlingen mit
Wildkräutersalat und Kräuterschaum

Picatta vom Seeteufel auf grünem Spargel mit
Kräutergnocchi und Krustentierschaum

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Waldbeeren

68,00 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Menükombination - Sommer

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Sommer I / 3 Gang Menü

Consommè von der Ochsenherztomate

Gefüllte Keulchen vom Perlhuhn auf Parmesanrisotto und gebratenen Waldpilzen

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

38,90 €* pro Person

Sommer II / 4 Gang Menü

Baby Leaf Salat mit bunten Tomaten, Avocado und frischen Beeren

Picatta von der Zucchini auf Tomatenconfit

Gegrilltes Rinderfilet mit Rotweinschalotten, Fingermöhren und Kartoffel – Trüffelgratin

Maracujasorbet mit karamellisierten Feigen

65,00 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Menükombination – Herbst

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Herbst I / 3 Gang Menü

Waldpilzrahmsüppchen mit Schnittlauchsahne

Rosa gebratene Entenbrust auf getrüffeltem Spitzkohl
mit Butter-Schupfnudeln und Portweinjus

Warmer Schokokuchen mit Fruchtsauce und
Vanilleeis

39,50 €* pro Person

Herbst II/ 4 Gang Menü

Hokaidokürbissuppe mit Schwarzbrotcroutons

Seezungenröllchen mit Spinat, Wildreis und Kräuterveloutè

Lammcarrè mit Kräuterkruste, geschmorten Kirschtomaten,
Rosmarinkartoffeln und Rosmarinjus

Kaiserschmarren mit Rosinen und Zimteis

56, 80 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Menükombination – Winter

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Winter I 3 Gang Menü

Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Feldsalat und Cranberrys

Saibling pochiert in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln

Reblochon auf Birnenkompott

46,80 €* pro Person

Winter II 4 Gang Menü

Pot au feu von Krustentieren

Steinpilzravioli mit Trüffel

Roastbeef in Olivenöl gegart mit Babygemüse, Süßkartoffelpüree und Sauce Bernaise

Créme Brülèe von der Tonkabohne mit Eis

50,80 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Menükombination Winter

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Winter III 4 – Gang

Birnencarpaccio mit Walnüssen, Parmaschinken und Parmesan

Rahmsüppchen von der Pastinake mit geräucherter Entenbrust und Croutons

Ochsenbäckchen geschmort auf Rahmwirsing mit Kartoffeltaler und Portweinjus

Zimt Panna Cotta mit marinierten Mandarinen

47,80 €* pro Person

Winter VI 5 – Gang

Wildkräutersalat mit gebeiztem Orangen – Basilikum Lachs

Wildconsommè mit Julienne

Rosa gebratene Entenbrust mit Zimtrotkohl, Kroketten und Orangensauce

Vanillemousse mit Rotweinpflaumen

Bella Vitano mit Physalis

54,50 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Vegetarische Menüs

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Vegetarisch I

Grün – weiße Spargelcremesuppe

Spaghetti mit Spargel, Kirschtomaten und Zitronensauce

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

28,20 €* pro Person

Vegetarisch II

Warmer Ziegenkäse auf Wildkräuter - Spargelsalat

Goldene Linsensuppe mit Rote – Beete Sprossen

Kohlrabischnitzel mit Heidekartoffeln und Spargelgemüse

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

34,40 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Vegetarische Menüs

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Vegetarisch III

Wirsing – Minestrone mit Reis

Piccata von der Aubergine und Zucchini auf Spaghetti mit Tomatensauce

Obstsalat mit Quarkcreme und Vanilleeis

24,50 €* pro Person

Vegetarisch IV

Möhren – Ingwersuppe

Caprese Wrap - Schnitten mit Avocado auf mariniertem Feldsalat

Kartoffelbärlauch – Nocken mit Rahmpilzen

Erdbeer Tiramisu

30,00 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Vegane Menüs

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Vegan I

Gegrilltes Auberginen - Carpaccio mit pikanter Tomatensalsa

Aglio Olio mit frischem Spinat

Kokosmilchreis mit frischen Erdbeeren

22,90 €* pro Person

Vegan II

Wassermelonen – Avocadosalat mit gerösteten Mandeln

Cremige Kürbissuppe mit Apfel und Chili

Linsenfrikadelle mit Kohlrabi, Drillingen und veganer Rahmsauce

Eisvariation mit Fruchtsauce

30,30 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Vegane Menüs

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Vegan III

Gemüseeintopf

Gefüllte Zucchini mit Hirse und Champignons, Wildreis und Kokos – Currysauce

Veganes Panna Cotta mit Fruchtsauce

20,70 €* pro Person

Vegan IV

Süßkartoffel – Kokossuppe

Kleine Kartoffel – Möhrenpuffer auf Blattsalat

Gebackenes Blumenkohlsteak mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Veganes Erdbeer Tiramisu

26,30 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Spargel Buffet von Mai bis Juni

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Spargel I

Spargelbrühe mit Einlage

Braunschweiger Stangenspargel
Kalbsschnitzel in Butter gebraten
Geräucherter und gekochter Schinken
Rührei
Neue Kartoffeln
Sauce Hollaindaise
Zerlassene Butter

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

45,30 €* pro Person

Spargel II

Spargelcremesüppchen mit Garnelenspieß

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Salat von grünem Spargel mit Parmaschinken,
Orangenfilets und Balsamicoperlen

Braunschweiger Stangenspargel
Medaillons vom Rinderfilet
Lachsfilet vom Grill
Rührei
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise
Zerlassene Butter

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Minze

58,20 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Spargel Buffet von Mai bis Juni

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Spargel III

Spargelcremesüppchen mit Einlage

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Grüner Spargel mit Parmaschinken
Räucher - und Kochschinken
Lachsvariation

Braunschweiger Stangenspargel

Schnitzel vom Kalb
Gebratenes Lachsfilet
Rührei
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise
Zerlassene Butter

Erdbeeren mit Vanilleeis

61,20 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Buffet

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Mediterran

Minestrone

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Zucchhiniröllchen mit Ziegenkäse
Cous Cous alla Milanese
Insalata di Mare
Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und
Kirschtomaten
Ciabatta

Gnocchi al Burro
Gegrilltes Gemüse auf pikanten Tomatenragout
Piccata vom Schweinefilet mit Pancettabohnen,
Rosmarinkartoffeln und Jus
Kabeljaufilet vom Grill mit Krustentiersauce

Tiramisu
Gebrannte Ricottacreme

57,80 €* pro Person

Die Hochzeit

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Bunte Salatplatte mit Dressings
Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Antipasti
Knoblauch Garnelen
Vitello Tonnato vom Kalbsfleisch
Schinken – Salamivariation garniert mit Feigen
Brotkorb & Butter

Roastbeef im Stück gegart mit Pfeffersauce, Grilltomate,
Prinzeßbohnen und Kartoffelgratin
Lachsfilet mit krosser Haut, auf cremigem Spitzkohl,
Heidekartoffeln und Weißweinsauce
Spinat – Knuspermedaillon

Schoko - Mousse
Käseplatte mit Früchten

59,50 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Buffet

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Bayerisch

Flädlesuppe

Krautsalat / Bayerischer Kartoffelsalat /
Wurstsalat / Obazda
Brotzeitplatte mit Brezeln und Weißbrot
Geräucherte Fischvariation an Meerrettich
Senf & süßer Senf

Weißwürste
Mini Schweinshaxen
Krustenbraten
Bayerischkraut / Weißbiersauce
Gebratenes Seelachsfilet auf Wurzelgemüse mit
Krensauce und Brühkartoffeln
Semmelknödel mit Rahmschwammerl

Germknödel mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit frischen Beeren

52,60 €* pro Person

Aus dem Meer

Büsumer Krabbencremesüppchen mit Creme Fraiche

Kartoffelsalat mit Radieschen
Garnelensalat mit Chili auf Mangold
Matjessalat mit Apfel und Zwiebel
Gurkensalat
Brotkorb und Butter
Fischauswahl aus dem Rauch mit Dillsauce und
Meerrettich

Schnitzel vom Kalb „Holsteiner Art“ mit Ei und
Röstkartoffeln und grünen Bohnen
Lachsfilet gebraten auf grünem Spargel
Broccoli Bratling in Kräuterschaum mit Heidekartoffeln

Norddeutsche Rote Grütze mit Vanillesauce
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

58,80 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Grill-Buffet von April bis September

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Grillen was das Herz begehrt

Mozzarrella mit Kirschtomaten
Anti Pasti Auswahl
Kartoffelsalat von französischen Kartoffeln
Krabbencocktail
Brotkorb & Butter

Medaillons vom Rind
Garnelenspieße
Salsiccia / Rostbratwurst
Grüner Spargel / Polentataler / Chilikäse Fritten

Aioli / Guacamole / Wasabi-Mayonnaise / BBQ Sauce /
Kräuterbutter / Senf/Ketchup

Obstplatte von gewählten Früchten

48,90 €* pro Person

Einfach… lecker

Salatauswahl mit Dressing
Brotkorb & Butter

Nackensteaks
Krakauer
Rostbratwurst
Putensteaks

Kartoffelsalat
Krautsalat
Rosmarinkartoffeln
Kräuterbutter

Dips & Sauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

35,50 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Buffet

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Deftig

Gulaschsuppe vom Rind

Cole Slow & Rotkrautsalat
Tomaten & Gurkensalat
Tomate – Mozzarella
Wurstplatte
Kleine Boulette & Schnitzel mit Dips
Sauerfleisch

Deftiger Schweinebraten / Gemüseplatte /
Heidekartoffel & Kroketten / Braunbiersauce
Penne mit Lachs und Garnelen in Sahnesauce
Kohlrabi – Schnitzel mit Kräuterschaum

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen &
Schokosauce
Käseplatte

48,30 €* pro Person

Gala

Essenz von Steinpilzen mit Julienne

Wildkräutersalat mit Ochsenherztomate und Pinienkernen
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Ziegenkäse mit Akazienhonig auf Rote Bete Carpaccio
Exotischer Linsensalat mit Gambas

Rosa gebratenes Kräuterrinderfilet mit Rotweinjus,
jungem Gemüse und Kartoffelgratin
Zanderfilet auf Zitronengrassauce
mit Kaiserschoten
Grünkern – Käse - Medaillons

Duette von Mousse au chocolate
Auswahl an Petit Desserts

63,70 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Grill-Buffet von April bis September

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Feuer & Flamme

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Ceasar Salad
Caprese
Antipasti
Brotauswahl
Aioli / Butter / Kräuterbutter

Amerikanische Steakhüfte
Marinierte Hähnchenschenkel
Fetakäse in Folie mit frischen Kräutern, Zwiebel und Kirschtomaten
Rostbratwurst

Mediterranes Gemüse mit Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel mit Sour Creme

BBQ Sauce, Currysauce, Senf, Ketchup

Obstsalat mit bunter Eisauswahl

46,30 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Saison Buffet von November bis Februar

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Braunkohl I

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Braunkohl
Frische und geräucherte Bregenwurst
Saftiger Kasseler Nacken
Confierter Schweinebauch

Kartoffeln
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Senf

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

32,30 €* pro Person

Braunkohl II

Consommè von der Ente

Braunkohl
Frische Bregenwurst
Oldenburger Pinkel
Saftiger Kasseler Nacken
Confierter Schweinebauch
Salzkartoffel
Röstkartoffel mit Speck und Zwiebel
Senf

Bauern - und Schwarzbrot
Griebenschmalz
Aufgeschlagene Butter
Harzer Käse
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Dill – Senfsauce

Zimteis mit warmen Pflaumen

38,90 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

Saison Buffet von November bis Dezember

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Winter I

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Winterliche Blatt – und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig – Walnüssen
Vitello vom Kalb
Räucherschinken von Wild und Lamm mit Feigensenf
Baguette / Brotauswahl / Butter

Confierte Gänsekeule / Rotkohl / Rosmarinjus
Semmelknödel mit Waldpilzen à la creme
Kabeljaufilet / geschmortes Wurzelgemüse / Dauphine Kartoffeln / Kräuterveloutè

Bratapfel mit Zimt und Vanillesauce
Panna Cotta mit Waldbeeren

59,90 €* pro Person

Winter II

potage à la queue de bœuf mit Röstbrot

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Carpaccio vom Rind mit karamellisierten Mandeln
Parmaschinken auf Honigmelone
Bagutteauswahl und Butter

Roas gebratene Entenbrust / Rahmwirsing / Kartoffelknödel / Orangen - Thymianjus
Penne mit Waldpilzen, Kürbis und frischen Kräutern
Lachsfilet Ahorn – Limette / Rosmarinkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Spekulatiustiramisu mit Himbeeren

55,20 €* pro Person

*inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Mitternachtssnack für Ihre Feier

Suppe

Gulaschsuppe vom Rind	7,80 €
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein	7,80 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe	7,40 €

Rustikal

Currywurst mit Baguette	9,40 €
Bouletten – Schnitzelplatte	10,90 €

Süßes

Berliner	3,10 €
Mini Windbeutel 3 Stück	2,90 €

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Getränkepauschale für Ihre Feier (ab 50 Personen buchbar)

Prickelndes: Sekt und Prosecco
Wein: Rotwein und Weißwein
Biere: Pils vom Fass (Wolters Pilsner) alkoholfreies Bier, Hefeweizen
Softgetränke: Bad Harzburger (medium und still) Coca Cola Softgetränke
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale
Säfte: Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee: Kaffeespezialitäten, Teeauswahl
Laufzeit: 3 Stunden p.P. 54,00 €
5 Stunden p.P. 67,00 €
7 Stunden p.P. 81,50 €

Pimp up your Party:
Erweitern Sie Ihre Pauschale mit einem Longdrink oder Cocktail

- Lillet Berry Blanc (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren)
- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Wasser)

Aufschlag p.P. 19,00 €

Ergänzen Sie die Pauschale mit einem Spiritousenpaket:
*Havanna Rum 3 Jahre *Jägermeister *Bombay Gin *Absolut Vodka

Aufschlag für 3 Stunden:p.P 19,00 €
für 5 Stunden:p.P. 26,80 €
für 7 Stunden:p.P. 39,00 €

Nach Ablauf der Pauschalen werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.

Eventmanagement
Service | Management | Catering

INTERNAL

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Anbieter rund um Ihren großen Tag

Dekoration

Deko Point
Allerstr. 22
38524 Sassenburg
Telefon: 05371 - 747 05
Mobil: 0171/4476585
E-Mail: info@dekopoint.de

Trauredner

Andreas Jäger & Katrin Jäger
Im Schapenkamp 3
38104 Braunschweig
Telefon: 0171 - 2661538
E-Mail: info@trauredner38.de

DJ
BohnPlaysMusic
Christian Bohn
Phone 05130 - 609431
Mail info@bohnplaysmusic.de
Internet: BohnPlaysMusic.de

VOLKSWAGEN
GROUP SERVICES

Noch nicht das richtige dabei?
Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Sie!

Volkswagen Group Services GmbH | Event und Gastronomie
MMI Hotel A-GKES-M
Major-Hirst-Straße 11
38442 Wolfsburg
Ihre Ansprechpartnerin:
Ina Hartmann
Mobil +49 162 6924619
Phone +49 531 3702 608
mmi-hotel-braunschweig@volkswagen-groupservices.com
www.volkswagen-groupservices.com

MMI Braunschweig Riddagshausen (volkswagen-groupservices.com)

Sitz der Gesellschaft: Wolfsburg
Amtsgericht Braunschweig: HRB 100516
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Gunnar Kilian
Geschäftsführung: Hartmut Rickel (Sprecher), Dr. Alexandra Baum-Ceisig, Dr. Hagen Repke
Ein Unternehmen im Volkswagen Konzern I A Volkswagen Group Company

Besucher Adresse:
Klostergang 53
38104 Braunschweig

Eventmanagement
Service | Management | Catering

Die in der gesamten Mappe gezeigten Bilder dienen der Orientierung und stellen nicht unsere Leistungen oder Speisenangebote dar.

INTERNAL