

## Familienfeiern 2011 + 2012



Sehr geehrter Gast,  
sehr geehrte Gäste,

herzlichen Willkommen in unserem NKF-Hotel. Gern unterstützen wir Sie in der Planung und Durchführung Ihrer Familienfeier und Festen aller Art.

Um Ihnen die Auswahl des Essens zu erleichtern, erhalten Sie mit unserem Katalog eine Übersicht unserer Gaumenfreuden und sonstigen Leistungen. Alle Buffets verstehen sich:

- inkl. Raumnutzung in NKF-Hotel
- inkl. Service während der Veranstaltung
- inkl. Tischdecken, Servietten und Kerzen

Die Raumnutzung hängt von der Anzahl der Gäste ab. Bis 20 Personen empfehlen wir Ihnen einen unserer zwei Seminarräume (45 m<sup>2</sup>). Ab 21 Personen stellen wir Ihnen gern unseren Tagungsraum (135 m<sup>2</sup>) zur Verfügung.

Für die Terminkoordination, eine Raumbesichtigung sowie die Zimmerbuchung steht Ihnen das Team des NKF-Hotel's telefonisch unter 05041/9464-0 oder per E-Mail unter [hotel@nkf-springe.de](mailto:hotel@nkf-springe.de) zur Verfügung. Den Veranstaltungsablauf und die Essensabsprache führt unser Team vom W & F-Catering durch.

Unsere nachfolgenden Buffets sind als Vorschläge für Sie gedacht und können gern individuell abgerundet bzw. umgestaltet werden. Die Buffetpreise sind gültig ab 30 Personen!

Nach unserer Buffetübersicht finden Sie unsere Getränkepreislisten. Besondere Wünsche und Vorstellung im Hinblick auf Wein und sonstigen Spirituosen können gern im Vorfeld abgestimmt werden.

Sollten Sie noch Übernachtungskapazitäten für Ihre Gäste benötigen, können Sie diese gleich mit bei uns buchen. Wir verfügen über 25 Doppelzimmer und 20 Einzelzimmer sowie ein Appartement.

Gern können Sie eines unserer Frühstücksangebote nutzen. Diese befinden sich am Ende unseres Kataloges.

**Alle genannten Preise verstehen sich inkl. gesetzlich geltender Mehrwertsteuer und gelten vom 1. Januar 2011 bis 31. Dezember 2012!**

Wir freuen uns auf Sie und verbleiben mit herzlichen Grüßen!  
Ihr Team vom NKF-Hotel

## Frühlingsbuffet



Leipziger Frühlingsuppe mit Grießklößchen

\* \* \* \* \*

Kleine Tomaten-Käse-Quiche mit Rucolasalat  
Grüner Spargel-Tagiatelle Komposition  
Herzhafte Muffins mit Schinken und Käse  
Spargelsalat mit Räucherlachsterrine

\* \* \* \* \*

Rhabarber-Hähnchen mit Zuckerschoten und Reis  
Gebratenes Schweinefilet mit Nudeln an grünem Spargel und Ziegenkäsesauce

\* \* \* \* \*

Rhabarberkompott an Schokomousse  
Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
Quarkcreme

\* \* \* \* \*

Käseauswahl

**€ 26,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Buffet Vital



Karottensuppe mit Kräutercroutons

\* \* \* \* \*

Ruccolasalat in Nussdressing  
Räucherlachs und Frischkäse im Crepesmantel  
Austernpilze gebraten in leichter Knoblauchmarinade  
„Pilz Quiche“ mit Rahmpilzen auf Mürbeteigboden

\* \* \* \* \*

Tomatensalat in Basilikumdressing  
Feldsalat mit Sesam und Sprossen in Kartoffeldressing

\* \* \* \* \*

FRISCH AM BUFFET ZUBEREITET  
Hähnchenbrust-Gemüsepfanne mit Sesam und Vollkornnudeln  
Blumenkohl-Fischgratin mit Crème fraîche und Käse überbacken

\* \* \* \* \*

Gelee von frischen Früchten mit Mohnsauce  
Zitronencreme mit Himbeermark

\* \* \* \* \*

Partybrötchen  
Brotsorten und Butter

**€ 27,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Buffet München



Suppe Creme von gelber Paprika mit Tiefseegarnelen

\* \* \* \* \*

Ganzer Puter (Schaustück) garniert mit Waldorffsalat und Orangen-Chutney  
Terrine vom Räucherlachs und marinierte Thunfischsteaks  
an Zuckerschotensalat und Limonen-Crème fraîche  
Kalter Tafelspitz in Radieschenvinaigrette und Apfelmeerrettich  
Papaya mit Fischsalat gefüllt in Curryjogurt  
Salatbowle mit verschiedenen Dressings  
warmer Kräuterkartoffelsalat

\* \* \* \* \*

Spanferkelbraten in Altbier glasiert mit Weißkohlgemüse und Schnittlauchpüree  
Poulardenmedaillons im Sesammantel gebraten mit Morchelrahmsoße,  
Zucchiniauflauf und Farfallennudeln

\* \* \* \* \*

Ofenschlupfer (Auflauf) mit Himbeersoße  
Schwarzwälder Kirschcreme

\* \* \* \* \*

Käsevariation mit Früchten  
Brot, Brötchen und Butter

**€ 27,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Rusticala Buffet



Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen

\* \* \* \* \*

Holsteiner Zwiebfleisch und Kasselerbraten mit Mixed Pickles  
Geräucherter Knochenschinken mit Melone  
Putenbraten an Farmersalat mit Früchten

Fischplatte bestehend aus:  
geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Sahnemeerrettich  
Schottischen Räucherlachs, Gabelrollmops

\* \* \* \* \*

Roter Heringssalat  
Käsesalat  
Schwäbischer Nudelsalat

\* \* \* \* \*

Schweinefilet in Kräuterrahmsauce, Fingermöhren und Kartoffelplätzchen  
Hirschragout in Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Spätzle

\* \* \* \* \*

Vanillecreme mit marinierten Waldbeeren  
Johannisbeercreme mit Pfirsichsauce

\* \* \* \* \*

Gemischte Käseplatte mit Obst  
Brot, Brötchen und Butter

**€ 28,00 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Buffet Arendsee



Kleine Schweineschnitzel mit Asiadip  
„Bitoks“ kleine pikante Mettbällchen mit Meerrettichsenf  
Tragierte Entenbrust mit Honigmarinade auf Rotkohlsalat  
Fischplatte bestehend aus:  
Schottischer Wildlachs, Graved Lachs sowie geräucherte Forellenfilets

\* \* \* \* \*

Tomate Mozzarella  
Hähnchen-Reissalat mit Früchten  
Fenchelsalat mit Mais  
Kartoffelsalat mit Joghurt  
Frischer Salat vom Markt  
mit zwei verschiedenen Dressings  
(Balsamico und Curryjoghurt)

\* \* \* \* \*

Rumpfsteakroulade auf Blattspinat mit Gnochis  
Streifen von Lachs und Zander mit Gemüsestreifen in Sahnesauce  
und grünen Bandnudeln

\* \* \* \* \*

Mangocreme mit Kiwipüree  
Amerikanischer Schokoladenkuchen

\* \* \* \* \*

Französische Käseauswahl  
mit Früchten garniert

**€ 28,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Internationales Buffet



„Bouillabaise“ Französische Fischsuppe

\* \* \* \* \*

Entenbrust in Zimtkruste an Ananas – Chutney  
Bunter Linsensalat mit grünen Spargel und Schweinefiletstreifen  
Gebratene Garnelenspieße auf Fenchelsalat mit Limettencremefraiche  
„Bruschetta“ kleine gegrillte Weißbrotscheiben mit Knoblauchöl mariniert,  
mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Marinierte Rotbarbenfilets an Balsamicodressing

\* \* \* \* \*

Salatplatte mit diversen Dressings  
Oliven und Schafskäse

\* \* \* \* \*

Rinderfilet an Kräuterbutter mit Dauphinkartoffeln,  
Grilltomaten und Blattspinat an Pfefferrahmsoße  
Gebratene Thunfischsteaks an Orangen - Salsa  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Lauchgemüse

\* \* \* \* \*

Schoko – Mascarpone mit Himbeermark  
Prosecco Mousse auf Melonenkugeln im Sektglas

\* \* \* \* \*

Französische Käseplatte  
mit Brot und Butter

**€ 30,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Buffet Italia



Toscanische Gemüsesuppe mit Tomaten und frischen Kräutern

\* \* \* \* \*

„Anti Pasti“ eingelegte Gemüse wie Paprika, Champignonköpfe,  
Auberginen in Balsamicodressing  
Lachscarpaccio mit Limonensaft und Olivenöl mariniert  
Tomate Mozzarella in Basilikumöl und Balsamico  
„Vitello Tonnato“ gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  
Cavallionmelone mit Parmaschinken  
Marinierter Schafskäse mit Oliven  
Garnelen in Knoblauch

\* \* \* \* \*

„Insalata capriciosa“  
Bunter Salat mit verschiedenen Dressings

\* \* \* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet in Gorgonzolasauce,  
Zucchini-auflauf und Kartoffelgnocchi  
Tagliatelle Verdi mit frischen Pilzen und Räucherlachssauce  
„Involtini“ mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen in Tomatensugo,  
mit italienisches Pfannengemüse und Basilikumrisotto

\* \* \* \* \*

„Ripini di Mascarpone“ gefüllte Mascarponecrepes  
Tiramisù mit Orangencreme

\* \* \* \* \*

Ciabatta, Brot, Brötchen und Butter

**€ 31,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Deister-Wildbuffet



Wildrahmsuppe mit frischen Pilzen und Brotcroutons

\* \* \* \* \*

Apfel – Selleriesalat mit gebratener Entenbrust  
Mildgeräucherter Wildlachs und Bachforelle mit Senf – Dillsauce  
Hausgemachte Wildsülze mit Preiselbeermeerrettich  
Medaillon vom Hirsch garniert mit gefüllter Birne  
Broccolisalat mit geröstetem Sesam  
Rotkohlsalat mit Ananas

\* \* \* \* \*

Geschnetzeltes vom Hirschkalb in Pilzsahnesauce, Rosenkohl und Butterspätzle  
Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und  
Kartoffelplätzchen

\* \* \* \* \*

Waldbeergrütze mit Mandelsauce  
Grießflammerie an Himbeermark

\* \* \* \* \*

Brot, Brötchen und Butter

**€ 32,00 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Buffet Springe



Klare Steinpilzkraftbrühe mit Kräuterklößchen

\* \* \* \* \*

Pochierte Lachstranchen mit Meerrettich und Crème fraîche  
Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern, Graved Lachs,  
Schottischer Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets mit Zitronen-Crème-Fraîche  
Roastbeefplatte mit Remouladensauce und Cornichons  
Geräucherter Knochenschinken mit Melone  
Poulardenmedaillons und Würzbraten mit frischen Früchten  
Schweinemedaillons auf Nadelbohnen mit einer Pommery-Senfsauce

\* \* \* \* \*

«Anti Pasti» verschiedene gebratene und eingelegte Gemüse wie  
Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons  
Tomate Mozzarella  
Brokkolisalat mit geröstetem Sesam  
Marinierter Schafskäse mit Oliven  
Krabbencocktail  
Große gemischte Salatplatte mit Joghurtdressing und Balsamicodressing

\* \* \* \* \*

Gebratenes Schweinefilet an frischen Waldpilzen in Kräuter-Crème fraîche,  
Fingermöhrrchen und Kartoffel-Gratin  
Geschmorte Rehkeule an Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

\* \* \* \* \*

Johannisbeerquarkcreme an Pfirsichsauce  
Mousse au Chocolat an Vanilleschaum

\* \* \* \* \*

Französische Käseauswahl mit Früchten  
Baguette, Brot und Butter

**€ 34,00 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Das Buffet aus Fernost



Karotten-Ingwersuppe mit Ananas

\* \* \* \* \*

Glasnudelsalat mit Wok-Gemüse, Soja und Ingwer sowie Chili und Honig  
Surimi mit Limonen-Aioli  
Teriyaki-Sticks mariniert in Sojasoße mit Knoblauch und japanischem Wein  
Dim Sum Variationen:  
Nudelteig gefüllt mit Hühnerfleisch, Weißkohl und Garnelen  
Curry-Joghurt-Dip & Süß-Sauer-Chili-Dip  
Sushi gefüllt mit verschiedenen Sorten von Gemüse- und Fischvariationen,  
Sojasoße und Wasabi-Pesto

\* \* \* \* \*

Gebackene Frühlingsrollen auf Curry-Lauch-Gemüse  
Geschnetzertes von der Hähnchenbrust mit gelber Paprika, Honig und Zitrone  
Asiatisches Wok-Gemüse und Reis  
Fischroulade mit Mungobohnen und Bambussprossen in roter Curry-Kokos-Soße,  
Apfelstücken und Mie-Nudeln

\* \* \* \* \*

Zitronengras-Panna Cotta  
Mango-Chili-Parfait  
Marinierte Ananas

**€ 34,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Festbuffet

„Minestrone“ gehaltvolle Gemüsesuppe aus Italien

\* \* \* \* \*

Pochierte Lachstranchen mit Meerrettich und Crème fraîche  
Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern, Graved Lachs, Schottischer Räucherlachs und  
geräucherte Forellenfilets (Sedemünder) mit Sedemünder Dips  
Roastbeefplatte mit Remouladensauce und Cornichons  
Netzmelone mit Parmaschinken und gehobelten Parmesan  
Zimtente mit Ananas Chutney  
„Vitello Tonnato“ gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

\* \* \* \* \*

„Anti Pasti“ verschiedene gebratene und eingelegte Gemüse wie  
Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons  
Tomate Mozzarella  
Safranreissalat mit Hähnchenbruststreifen und Mandarinen  
Mango-Rucola-Salat mit Ingwermarinade  
Avocado-Shrimps-Salat

\* \* \* \* \*

Rinderbäckchen in Balsamico-Sahnesauce  
„Coq au vin“ von der Poularde  
Schupfnudeln mit mediterranem Gemüse  
Kroketten und Steinpilzrisotto  
Schwarzwurzeln und Selleriepüree  
Tomaten-Lauchgemüse mit Pinienkernen

\* \* \* \* \*

Nougatmousse mit geminzten Früchten der Saison  
Tiramisu mit beschwipsten Himbeeren  
Crème Bûlée mit Rohrzucker

\* \* \* \* \*

Brot, Brötchen und Butter

**€ 36,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Gala Buffet



Klare Steinpilzkraftbrühe mit Kräuterklößchen und frischen Kerbel

\* \* \* \* \*

Lachsroulade mit Krabbenfüllung und Kaviar-Crème-Fraîche an Zuckerschotensalat  
Räucherlachsmousse auf Fenchelsalat  
Gebratene Wachtelpraline auf Berglinsensalat  
Gänseleberparfait mit glasierten Calvadosäpfeln und Portweingelee  
Octopussalat in einer würzigen Marinade mit Knoblauch  
Riesengarnelen in chinesischer Marinade

\* \* \* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet mit Gorgonzolasauce, Zucchini-auflauf und Kartoffelgnocchi  
Perlhuhnbrust in Marsalasaucе mit Rahmwirsing und Mandelpuffer

\* \* \* \* \*

Pralinen-Trüffelcreme mit Sauerkirschkompott  
Savarin mit Heidelbeercreme gefüllt

\* \* \* \* \*

Französische Käseauswahl  
Partybrötchen, Brot und Butter

**€ 37,00 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

## Gourmet-Buffet



Crèmesuppe von Roten Rüben  
Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

\* \* \* \* \*

Rosa gebratene Hochrippe vom Angus Rind mit Gemüsekörbchen  
Partyfischhäppchen aus der Aalrauchkate mit zweierlei Saucen  
Ganzer gekochter Lachs garniert mit geräuchertem Heilbutt  
Sortiment von Fleisch-Pasteten  
Luftgetrockneter Schinken aus der Region „San Danielle“  
Tranchen von Geflügelballotine

\* \* \* \* \*

Gemischte Salatplatte der Saison mit Tranchen von der Hähnchenbrust  
dazu ofenfrisches Baguette  
Selleriesalat mit Walnüssen und Orangen  
Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce  
Potpourri von Anti-Pasti-Gemüse  
Geflügelsalat in Curry

\* \* \* \* \*

Tranchen vom Schweinefilet auf pikanter Pfeffersauce  
Hähnchenbrustscheiben in Estragonsauce  
Im Weißweinsud pochiertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce und  
Kräuterreis, Mandelbrokkoli und Röstkartoffeln

\* \* \* \* \*

Berliner Rote Grütze  
Mousse von Muckefuck  
Gugelhupf von Gießflammerie  
Zitronencreme im Dessertglas

\* \* \* \* \*

Käse aus Deutschen Landen

**€ 42,50 pro Person**  
(inkl. 19 % MwSt.)

- Preis gilt ab 30 Personen -

**Getränke**  
- ohne Alkohol -



**Heiße Getränke**

Kaffee / Tasse	1,70 €	Cappuccino	2,80 €
Kaffee / Becher	2,30 €	Latte Macchiato	2,80 €
Kaffee / Liter	7,90 €	Milchkaffee	2,80 €
		Espresso	1,90 €
Tee / Tasse	1,50 €		
Tee / Becher	1,80 €	Kakao / Becher	2,30 €
Tee / Liter	7,10 €		

**Kalte Getränke**

Coca Cola / 0,2 Liter	2,00 €	Coca Cola / Liter	7,50 €
Fanta / 0,2 Liter	2,00 €	Fanta / Liter	7,50 €
Sprite / 0,2 Liter	2,00 €	Sprite / Liter	7,50 €
Bitter Lemon / 0,2 Liter	2,00 €		
Bonaqua / 0,2 Liter	2,00 €	Extaler Mineralquell / 0,75 Liter	4,90 €
Orangensaft / 0,2 Liter	2,00 €	Orangensaft / Liter	7,50 €
Apfelsaft / 0,2 Liter	2,00 €		
Multivitaminsaft / 0,2 Liter	2,00 €		
Kirschsaft / 0,2 Liter	2,00 €		
Traubensaft / 0,2 Liter	2,00 €		
Milch / Liter	2,80 €		
Alkoholfreier Cocktail	nach Absprache		

**Getränke**  
- mit Alkohol -



**Bier**

Veltins Pilsener / 0,3 Liter	2,60 €
Liter Bier gezapft	6,90 €
Maisel's Weisse	3,80 €

**Wein / Sekt**

Rotwein (Hauswein) / Flasche	19,80 €
Rosé (Portugieser Weißherbst) / Flasche	17,80 €
Weißwein (Hauswein) / Flasche	17,80 €
Weißer Burgunder / Flasche	17,80 €

Andere Weine nach Wahl und Absprache!

Prosecco / Glas	2,50 €
Prosecco / Flasche	15,80 €
Kir Royal / Glas	3,00 €

Alkoholischer Cocktail nach Absprache

**Spirituosen**

Fürst Bismarck / Glas	1,70 €	Fürst Bismarck / Flasche	39,50 €
Ouzo / Glas	1,70 €	Ouzo / Flasche	39,50 €
Rum / Glas	1,80 €	Rum / Flasche	42,00 €
Wodka / Glas	1,80 €	Wodka / Flasche	42,00 €
Fernet Branca / Glas	1,80 €	Fernet Branca / Flasche	42,00 €
Jägermeister / Glas	1,70 €	Jägermeister / Flasche	39,50 €
Jubiläums-Aquavit / Glas	2,30 €	Jubiläums-Aquavit / Flasche	65,00 €
Williams / Glas	2,00 €	Williams / Flasche	44,00 €

## Frühstück

verschiedene Sorten Brot  
Brötchen und Croissants

\* \* \* \* \*

verschiedene Sorten Marmelade  
Honig und Nuss-Nougatcreme

\* \* \* \* \*

diverse Sorten Müsli, Cornflakes

\* \* \* \* \*

Rührei mit Schinken und gekochte Eier  
kleine Bratwürstchen

\* \* \* \* \*

Wurstplatte mit luftgetrocknetem Schinken, verschiedenen Sorten Wurst und  
Aufschnitt, sowie Streichwurst

\* \* \* \* \*

Käseplatte mit gemischten Sorten Schnittkäse, Brie, Frischkäse

\* \* \* \* \*

Obstkorb

\* \* \* \* \*

Butter und Margarine

\* \* \* \* \*

Getränke: verschiedene Säfte, Tee, Kaffee\*, Milch und Kakao

**€ 9,50 pro Person, inkl. 19 % MwSt.**  
(Kinder bis 3 Jahre = kostenlos; Kinder bis 14 Jahre = ½ Preis)

## Großes Frühstück

verschiedene Sorten Brot  
Brötchen und Croissants

\* \* \* \* \*

verschiedene Sorten Marmelade  
Honig und Nuss-Nougatcreme

\* \* \* \* \*

diverse Sorten Müsli, Cornflakes

\* \* \* \* \*

Rührei mit Schinken und gekochte Eier  
kleine Bratwürstchen

\* \* \* \* \*

Wurstplatte mit luftgetrocknetem Schinken, verschiedenen Sorten Wurst und  
Aufschnitt, sowie Streichwurst

\* \* \* \* \*

Käseplatte mit gemischten Sorten Schnittkäse und einer Auswahl von  
französischem Käse sowie Frischkäse

\* \* \* \* \*

Fischplatte mit Filets von der Rauchforelle, sowie Räucherlachs dazu  
Sahnemeerrettich

\* \* \* \* \*

Obstkorb und frischer Obstsalat

\* \* \* \* \*

Butter und Margarine

\* \* \* \* \*

Getränke: verschiedene Säfte, Tee, Kaffee\*, Milch und Kakao

**€ 11,70 pro Person, inkl. 19 % MwSt.**  
(Kinder bis 3 Jahre = kostenlos; Kinder bis 14 Jahre = ½ Preis)

## Zimmerbuchung

Gern stellen wir Ihnen neben unseren Räumlichkeiten für Feiern auch unsere Zimmerkapazitäten für Übernachtungen zu folgenden Konditionen – außerhalb von Messezeiten – zur Verfügung:

### Zimmerpreise (zzgl. Frühstück) vom 01.01.2011 bis 31.12.2011:

Montag bis Donnerstag

Doppelzimmer € 46,00 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Einzelzimmer € 64,60 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Freitag bis Sonntag und während der niedersächsischen Ferienzeiten

Doppelzimmer € 35,50 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Einzelzimmer € 49,95 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

### Zimmerpreise (zzgl. Frühstück) vom 01.01.2012 bis 31.12.2012:

Montag bis Donnerstag

Doppelzimmer € 46,95 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Einzelzimmer € 65,90 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Freitag bis Sonntag und während der niedersächsischen Ferienzeiten

Doppelzimmer € 36,40 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Einzelzimmer € 51,20 pro Person / Tag, inkl. 7 % MwSt.

Bitte geben Sie bei Ihrer Zimmerbuchung an, ob wir für Sie und/oder Ihre Gäste ein Raucher- oder Nichtraucher-Zimmer buchen sollen. Falls ein zweites Kopfkissen, ein Fön oder ein Wecker benötigt wird, sorgen wir gern dafür, daß dies bei Anreise auf dem Zimmer bereitsteht. Gern bestücken wir Ihnen auch auf Wunsch den Zimmerkühlschrank als Minibar.

Unsere Mitarbeiterinnen an der Rezeption sind für Sie persönlich von Montag bis Freitag von 07:00 bis 19:00 Uhr erreichbar. Am Wochenende sowie an Feiertagen ist die Rezeption nicht besetzt. Bei vorheriger Absprache vereinbaren wir gern für Sie und Ihre Gäste Sonderöffnungszeiten!

## **NKF-Hotel**

Philipp-Reis-Str. 13, 31832 Springe

☎ 05041/9464-0 • Fax 05041/63960  
E-mail-Adresse: [hotel@nkf-springe.de](mailto:hotel@nkf-springe.de)  
Internet: [www.nkf-springe.de](http://www.nkf-springe.de)

