



NOORD

Your vibe, your people, your kind of event.

DEIN MOMENT.

Stell dir vor: Meeresrauschen in der Ferne, die klare Nordseeluft in der Nase und ein Ort, der mehr ist als nur Kulisse – das NOORD in Carolinensiel.

Zwischen Ebbe und Flut feiern wir das, was zählt – das Leben und dich mittendrin. Ob Hochzeit, Geburtstag oder einfach ein besonderer Abend mit den Menschen, die dir am Herzen liegen – wir schaffen den Rahmen, du den Moment. Stilvoll, nordisch, herzlich.

Willkommen im NOORD.
Willkommen zu deiner Zeit in Carolinensiel.

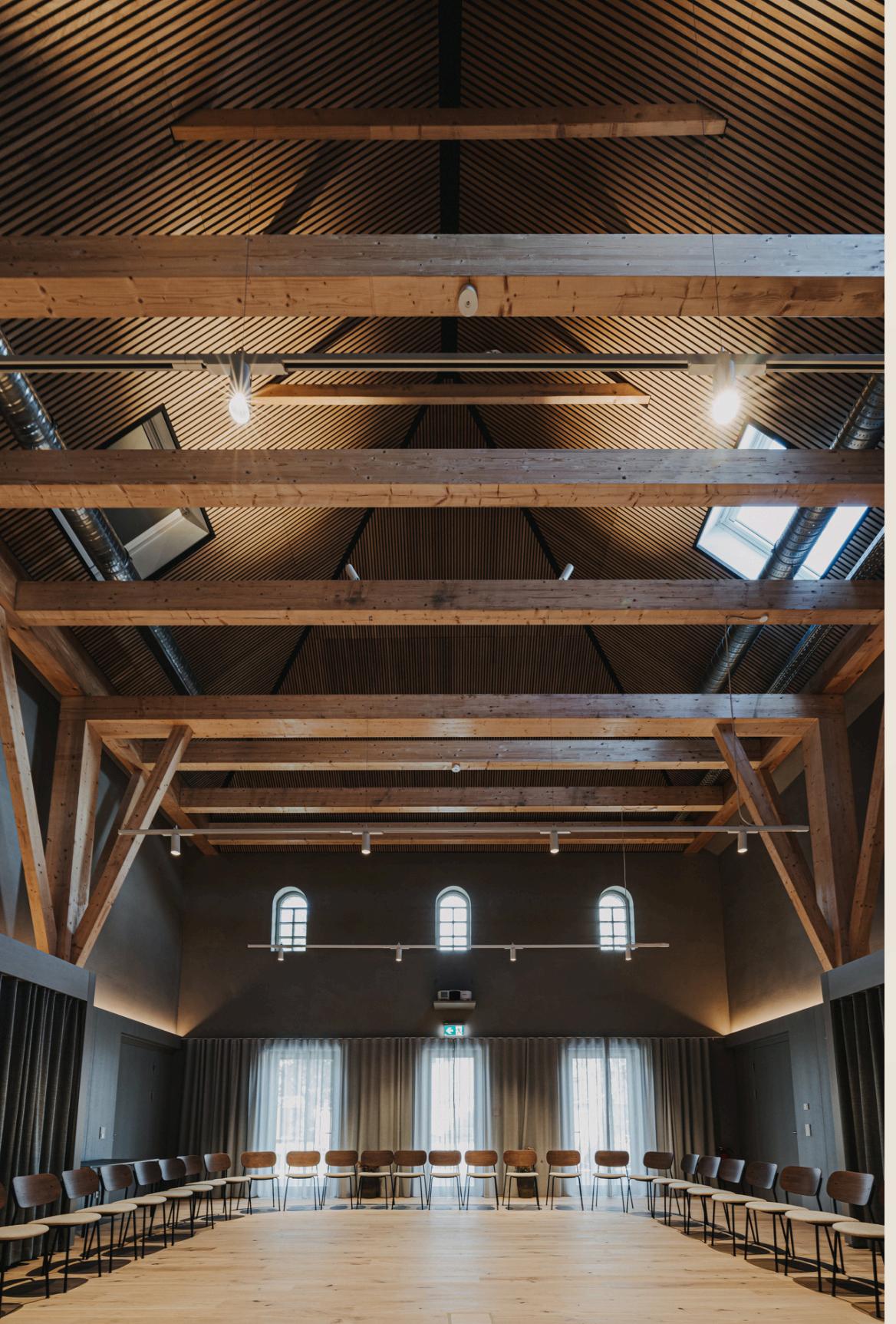


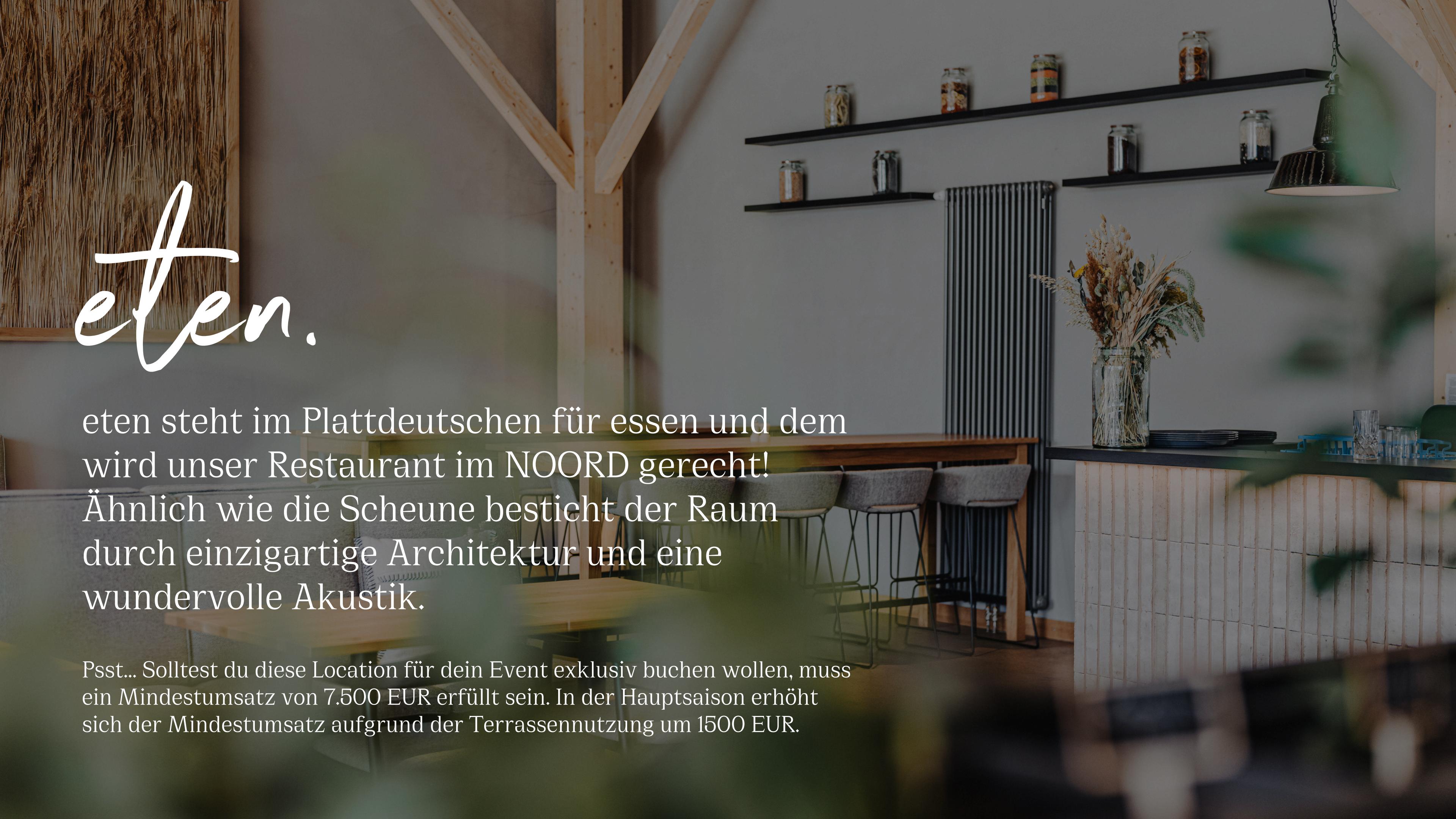
SCHEUNE.

Die Scheune ist das Herzstück unseres Eventbereichs. Freistehende Giebel und eine helle und einladende Atmosphäre sind der perfekte Spot für dich und deine Begleitung.

Angrenzend zu unserer Scheune wird im Stall, unserem kleineren Eventraum, dein Buffet angerichtet.

ab 20 Personen möglich

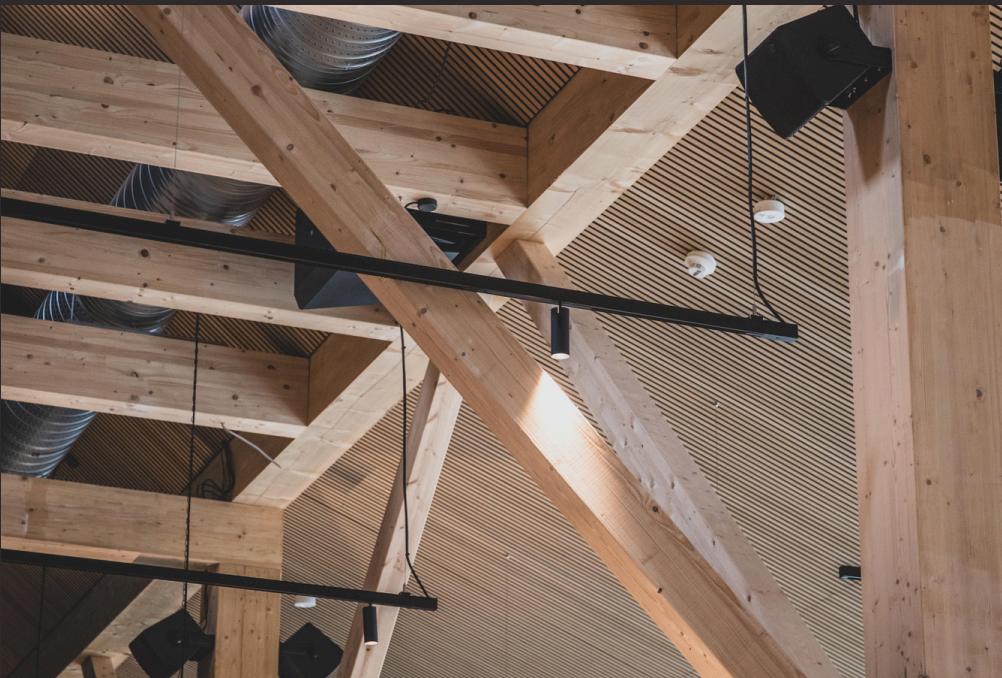




eten.

eten steht im Plattdeutschen für essen und dem wird unser Restaurant im NOORD gerecht! Ähnlich wie die Scheune besticht der Raum durch einzigartige Architektur und eine wundervolle Akustik.

Psst... Solltest du diese Location für dein Event exklusiv buchen wollen, muss ein Mindestumsatz von 7.500 EUR erfüllt sein. In der Hauptsaison erhöht sich der Mindestumsatz aufgrund der Terrassennutzung um 1500 EUR.



eten Café

Unser eten Café steht besonders für eines: wahre Verbindung zu unserer Umgebung. Unser Café ist das alte Bestandshaus des Gulfhof Carolinensiels und ist mit den original ostfriesischen Fliesen und rustikalem Design ein Hingucker für all die, die Lust auf Nordsee-Charme haben.

Psst... Solltest du diese Location für dein Event exklusiv buchen wollen, muss ein Mindestumsatz von 3.500 EUR erfüllt sein. In der Hauptaison erhöht sich der Mindestumsatz um 500 EUR.



FOOD & DRINKS.

Zu einem gelungenen Event zählen natürlich auch leckeres Essen und gute Drinks.

Du hast die Wahl zwischen einem etwas kleinerem Fingerfood-Buffet oder unserem eten Buffet mit einer größeren Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

Psst... im eten sprechen wir klassisch norddeutsch von "Forher", "Höövtgang" & "Nachheer".

FINGERFOOD BUFFET.

Du bist dran! Such dir ganz easy
7 unserer Fingerfood-Parts aus & stelle dir dein eigenes Buffet zusammen.

7 PARTS = 30 EUR
PRO PERSON

JEDER WEITERE PART 5 EUR
PRO PERSON

ZIEGENFRISCHKÄSE
MIT PFLAUMENKOMPOTT

BLÄTTERTEIGTASCHEN
LACHS, GEMÜSE, SCHINKEN

DÖRR TOMATEN BURRATA

MATJES AUF PUMPERNICKEL

KÄSEVARIATION

WRAPS VERSCHIEDEN GEFÜLLT

GEBRÜZTER LACHS MIT ZWIEBELCHUTNEY

MILCHREIS

SCHOKOKÜCHLEIN

ROASTBEEF MIT HAUSDRESSING

KAIERSCHMARRN

OBSTSPIESSE

GEMÜSEQUICHE

ETEN BUFFET.

AB 58 EUR
PRO PERSON

4 kalte Vorspeisen, 3 Hauptgänge,
3 Beilagen und 2 Nachspeisen.
Klingt gut? Finden wir auch! Here we go.

vorher

hauptgang

dabei

nachher

TOMATEN-BROT-SALAT

TOMATEN MOZZARELLA

KRABBENSALAT

MATJES SALAT

GELBE PAPRIKA-TOMATENSUPPE

BAUERN SALAT
MIT HIRKENKÄSE

MAISHÜHNCHEN MIT PILZ-RAHMSOSSE

SCHWEINEFILET

ZANDER FILET
MIT WEISSWEIN-SOSSE

LACHSFILET IN KRÄUTER-SOSSE

LINSEN RAGOUT

GNOCCHI
MIT SALBEI, BIRNEN & WALNUSSSEN

MARKTGEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

SPÄTZLE

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA

KÄSE VARIATION

ROTE GRÜTZE
MIT VANILLESOSSE

Nichts dabei oder du suchst nach saisonalen Anpassungen? Sprich gerne unser Team an!

20 cm

TORTE HERZFORM

Marzipanüberzug + 20 EUR | Dekor +20 EUR

20 cm

TORTE RUND EINSTÖCKIG

Marzipanüberzug + 20 EUR | Dekor +20 EUR

20 cm + 26 cm

TORTE RUND ZWEISTÖCKIG

Marzipanüberzug + 40 EUR | Dekor +40 EUR

15 cm + 20 cm + 26 cm

TORTE RUND DREISTÖCKIG

KUCHEN À 12 STÜCKE

3 St. pro Person

KUCHENVARIATION

3 vers. Sorten Kuchen oder Muffins

80 EUR

145 EUR

325 EUR

ab 400 EUR

50 EUR

15 EUR p.P

SOMETHING SWEET?

Für dein Event benötigst du noch eine Torte oder möchtest Kuchen anbieten?

Auch hier haben wir etwas in petto. Aufgepasst!

Psst... Bei mehrstöckigen Torten berechnen wir dir 50€ Pfand für die Etagere. Solltest du besondere Wünsche bei der Dekorierung haben, sprich gerne unser Team an!

DRINKS.

Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden – danach
kommen 6,50 EUR pro Person und angefangener
Stunde dazu.

Psst... Alle Preise gelten pro Person.

EMPFANG

Sekt, Aperitif oder Bier

8,5 EUR

BASIC

Filterkaffee | Tee | Wasser

9 EUR

SOFTS

Kaffee | Wasser | fritz (verschiedene Sorten) | Maracuja Schorle

Hauswein | Sekt | Weizenbier | alkoholfreies Bier (Jever, Veltins)

32 EUR

SOFTS & LONGDRINKS

52 EUR

fritz (verschiedene Sorten) | Maracuja Schorle | Wasser | Kaffee

Biere (Veltins, Jever) | Hefeweizen & Hefeweizen alkoholfrei | Wein (Hauswein & Prosecco)

Lillet Wildberry | Aperol Spritz | Gin Tonic | Wodka Maracuja | Whisky Kola | Havanna kola

Shots (Tequila, Ramazotti, Jägermeister)

SPECIALS.

Du suchst nach der passenden Deko, möchtest dir extra Event Technik & Beleuchtung buchen, musikalische Unterstützung durch einen Liveact oder suchst nach einem Fotografen? Schreib uns gerne eine Mail an events@noordhotel.de. Wir helfen dir gerne mit ein paar Geheimtipps weiter!







NICE TO KNOW.

Für jede Räumlichkeit bei uns im NOORD berechnen wir dir pro Person eine Servicepauschale von 15 EUR.

Psst... im eten Café & Restaurant muss trotz dieser Pauschale der Mindestumsatz erreicht werden.

Im Café beträgt diese 3.500 EUR und im Restaurant-Bereich 7.500 EUR. In der Hauptsaison erhöhen sich die Preise.
Mehr Informationen findest du weiter vorne.

In unserer NOORD-Service Pauschale sind folgende Leistungen mit inbegriffen:

Standartdekoration (Kerzengläser & Lampen) | Menükarten | Tischdecken | Stehtische | Bestuhlung

NOORD

A HIIVE EXPERIENCE HOTEL

www.noordhotel.de

@noordexperiencehotels