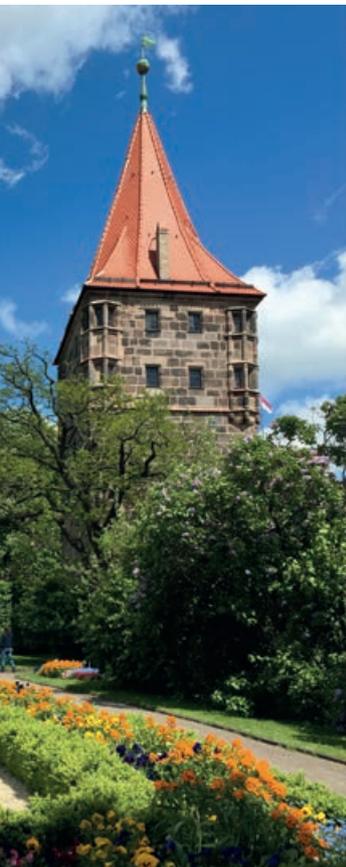




Bankett- und Tagungsmappe





Bankett- und Tagungsmappe

Ringhotel Loew's Merkur

Pillenreuther Str. 1

90459 Nürnberg

Telefon: 0911 / 994330

Internet: www.loews-hotel-merkur.de

E-Mail: info@loews-hotel-merkur.de

RINGHOTELS
Echt **Heimat** Genuss erleben



Herzlich Willkommen

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Ringhotel Loew's Merkur und damit für ein 4-Sterne-Hotel mit exklusiver, familiär geführter Gastlichkeit interessieren. Unser Bestreben ist es, für Sie und Ihre Gäste eine erfolgreiche Veranstaltung gemäß Ihren individuellen Wünschen auszurichten.

Diese Informationen bieten Ihnen einen Überblick über die gastronomischen Angebote unseres Hauses. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung beratend zur Seite.

Für Ihre Feiern und Tagungen können Sie aus 14 Veranstaltungsräumen unterschiedlichster Größe auswählen.

Wir haben in ausgewählten Räumen Luftfiltersysteme der Firma Panasonic installiert. Mit dem zertifizierten System  sind wir auf dem neuesten Stand der Hygienetechnologie.

Unser Hygienekonzept macht Ihren Aufenthalt sicher!

Den Download des Hygienekonzeptes als Adobe Acrobat PDF-Dokument finden Sie hier:



Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich. Für alle Fragen und Informationen steht Ihnen unser Team täglich unter Telefon 0911 / 994330 oder E-Mail info@loews-hotel-merkur.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Ringhotel Loew's Merkur

Ihr / Ihre



Peter Löw
Geschäftsführer



Diana Kinzel-Horn
Verkaufsleiterin



Feiern Sie die Feste wie sie fallen

Sie lieben gute Küche und eine schöne Atmosphäre für Ihr Fest? Das Ringhotel Loew's Merkur ist seit jeher maßgeschneidert für solche Anlässe: Familienfeiern, Taufen und Geburtstage, Jubiläen, Klassen- oder Ehemaligentreffen, standesamtliche, kirchliche, Silberne oder Goldene Hochzeiten.

Das Ringhotel Loew's Merkur mit seinen vielen schönen Räumlichkeiten ist der ideale Ort für Ihre private Feier.



Für das festliche Familientreffen in kleiner Runde bietet die Frankenküche den passenden Rahmen.

Größere Gruppen können sich ganz ungestört im Weinzimmer oder im Europasaal von kulinarischen Genüssen und einem perfekten und freundlichen Service verwöhnen lassen. Und wenn es ganz festlich werden soll, bieten wir Ihnen mit unserem Spiegelsaal das perfekte Ambiente.

Frankenstube

Hier fühlen sich ganze Generationen wohl! Die Frankenstube befindet sich im Erdgeschoss unseres Hauses.

Mit ihrem stimmungsvollen Interieur ist die klimatisierte Frankenstube seit jeher besonders gut geeignet für Familienfeiern bis 14 Personen.



Weinzimmer 1 + 2

Wenn es festlich werden soll! Unser Weinzimmer befindet sich im Erdgeschoss und kann auch bei Bedarf in zwei kleinere Räume untergliedert werden. Die stilvolle Ausstattung wird bestimmt von den vier Kronleuchtern und mehreren original Südtiroler Schnitzfiguren, die diesem Raum ein besonderes stimmungsvolles Flair verleihen.

Lassen Sie sich bezaubern!

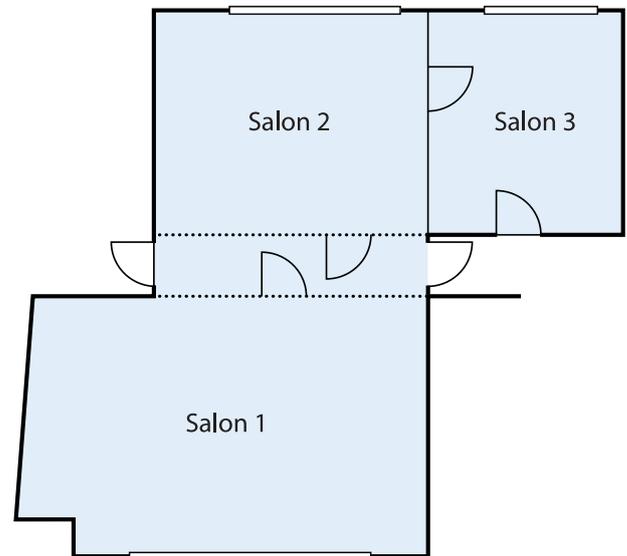
Virenschutz durch das
zertifizierte Luftfiltersystem



Salon 1, 2 + 3

Für den großen Kreis Ihrer Lieben! Unsere Salons 1 – 3 befinden sich im 1. Stock des Hotels und sind alle bequem mit dem Lift zu erreichen.

Je nach gewählter Raumgröße und -kombination eignen sie sich ideal sowohl für Feste im Familienkreis bis hin zur großen Jubiläums- und Betriebsfeier.



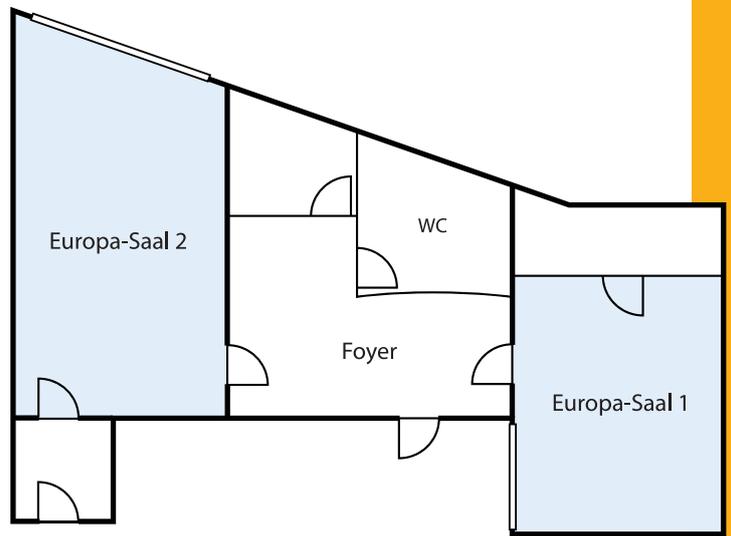
Virenschutz durch das
zertifizierte Luftfiltersystem



Europasaal 1 + 2

Für die schönen Stunden, die man nie vergisst!
Beide Säle bilden ein perfektes Ganzes, wenn Sie ein großes Fest feiern möchten. Das Foyer und Europasaal 1 bilden den räumlichen Rahmen für einen Aperitifempfang oder ein Speisenbüffet, während Sie in Europasaal 2 festlich dinieren.

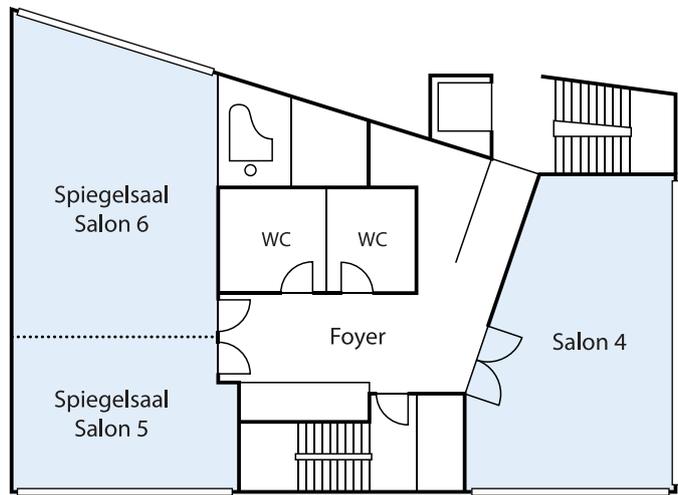
Aber auch eine separate Nutzung des kleineren Europasaales 1 für festliche Zwecke ist eine wundervolle Raumvariante, da Sie auch hier das großzügige Foyer miteinbeziehen können.



Salon 4

Festlich feiern lässt sich in Salon 4.
Das angrenzende Foyer ist der ideale
Treffpunkt für einen Willkommenstrunk,
der einer von Ihnen gewählten Menüabfolge vorausgeht.

Salon 4 besticht durch sein natürliches Tageslicht und seine freundliche Atmosphäre und verwandelt sich abends in einen stimmungsvollen wie exklusiven Saal. Ein Ort, der zum Feiern einlädt und durch seine leichte, weil zentrale Erreichbarkeit Ihre Gäste begeistern wird.



Salon 5 + 6 (Spiegelsaal)

Hier werden schöne Momente zu bleibenden Erinnerungen! Die zwei miteinander harmonisierenden Raumhälften von Salon 5 und 6 formen gemeinsam als Spiegelsaal eine wunderbare Kulisse für Ihre Veranstaltung.

Durch die Veränderung der Farbverhältnisse in den spektakulären Deckenlüstern kann eine einzigartige Atmosphäre geschaffen werden, die Ihre Feier unvergesslich macht. Für eine besondere musikalische Umrahmung stellen wir auf Wunsch einen Konzertflügel bereit. Das angrenzende Foyer oder Salon 4 eignen sich perfekt für einen Aperitifempfang oder ein Büffet.







Menü- und Büffetempfehlungen

Wissenswertes

Um Ihre Veranstaltung noch individueller gestalten zu können, haben wir Ihnen die einzelnen Gänge separat aufgelistet. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenzustellen. Außerdem legen wir Wert auf frische Zutaten, sodass die verschiedenen Komponenten der Menüs auf die Jahreszeiten abgestimmt sind.

Wir betreuen Sie persönlich von der ersten Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung. Gerne laden wir Sie zu einem individuellen Vorgespräch ein, um genau auf Ihre Wünsche eingehen zu können.

Das zertifizierte Luftfiltersystem **•nanoeX** sorgt in vielen unserer Räumlichkeiten für eine frische und gesunde Raumluft.

Mit unserem Hygienekonzept schaffen wir die bestmögliche Sicherheit für Ihre Veranstaltung. Den Download des Hygienekonzeptes als Adobe Acrobat PDF-Dokument finden Sie hier:



Bei Festlichkeiten dürfen Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen.

Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 1,80 pro Person.

Sie möchten mit Ihren Gästen bis in die frühen Morgenstunden feiern?

Kein Problem! Ab 1 Uhr nachts berechnen wir einen Zuschlag von € 30 pro Stunde.

Alle Preise beinhalten bereits Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Damit wir Ihnen einen optimalen Service garantieren können, bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu beschränken oder beim Hauptgang zwei zur Wahl auszusuchen (z. B. Fisch/Fleisch). Außerdem benötigen wir die genaue Teilnehmeranzahl drei Tage vor Ihrer Veranstaltung. Bei der Rechnungserstellung gehen wir von dieser zuletzt genannten Personenzahl aus, da wir die Ware frisch und speziell für Sie einkaufen und zubereiten.

Das Team des Ringhotel Loew's Merkur freut sich auf Ihren Besuch. Wir sichern Ihnen heute schon unseren besonders aufmerksamen und freundlichen Service zu. Nutzen und genießen Sie die Vorteile eines familiengeführten Privathotels mit langjähriger Erfahrung.

Menüvorschläge

Veronika, der Lenz ist da!

Frühling (Mai - Juni)

Vorspeisen

Kleiner fränkischer Spargelsalat mit geräuchertem Bauernschinken, ofenfrisches Stangenweißbrot
€ 9,80

In Knoblauchbutter gebratene Garnelenschwänze auf mariniertem See gras-Salat mit Sesamkörnern
ofenfrisches Stangenweißbrot
€ 12,80

Bunter Frühlingssalat an Joghurtdressing, gebratene Kalbsleberstreifen mit feiner Portweinnote
ofenfrisches Stangenweißbrot
€ 13,60

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit würzigem Bärlauchpesto
€ 5,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln
€ 5,60

Bärlauchcrèmesuppe mit frittierten Radieschenstreifen
€ 5,80

Hauptgänge

Mit Rucola und Feta gefüllte Hähnchenbrust, Tomaten-Basilikumsauce, Tagliatelle,
bunte Salatschüssel
€ 18,40

Schweinemedallions vom Grill mit fränkischem Stangenspargel
Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln
€ 25,80

Mariniertes Lachsfilet vom Grill an sahniger Sherrysauce
glacierte Frühlingsmöhrrchen, Butterreis mit gerösteten Pinienkernen
€ 25,80

Dessert

Mit Cointreau marinierte Erdbeeren, Vanilleeiscrème und Sahne
€ 7,80

Hausgemachtes Panna Cotta und frische Früchte an Himbeersauce
€ 8,60

Kirschkompott an weißem Mousse au Chocolat
€ 9,80





On the Sunny Side of the Street

Sommer (Juli - September)

Vorspeisen

In Grand-Marnier eingelegte Melonenkugeln mit fränkischem Landschinken
ofenfrisches Stangenweißbrot
€ 10,80

Italienischer Vorspeisenteller
Eingelegte Zucchini, Paprika, Oliven und Tomaten-Mozzarella-Spießchen
ofenfrisches Ciabatta und Butter
€ 12,90

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen
ofenfrisches Stangenweißbrot
€ 11,80

Suppen

Klare Tomatensuppe mit Käsewindbeutelchen und Gemüsestreifen
€ 5,20

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit gerösteten Pinienkernen
€ 5,20

Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen
€ 5,80

Hauptgänge

Medaillons vom Kalbs- und Schweinefilet mit frischen Speckpfifferlingen in Sahnesauce
hausgemachte Eierspätzle, bunte Salatschüssel
€ 24,80

Tournedos vom argentinischen Rinderfilet an würziger Pfeffersauce
Grilltomate, hausgemachtes Kartoffelgratin, bunte Salatschüssel
€ 29,80

Gebratene Tranchen vom Zanderfilet an Trüffelsauce
Zuckerschoten und Paprikastreifen, Risotto „Mailänder Art“
€ 25,50

Dessert

Erdbeer-Mascarpone-Cheesecake mit Haferkeks
€ 8,80

Himmlicher Windbeutel mit Himbeersahnemousse gefüllt
€ 8,60

Eisbecher „Merkur“ mit Früchten, Sahne und Eierlikör
€ 7,20

Autumn Leaves

Herbst (Oktober - Dezember)

Vorspeisen

Im Speckmantel gegrillter Ziegenkäse mit glacierten Feigen und Walnüssen, Fladenbrot
€ 11,60

Kleiner Feldsalat aus dem Nürnberger Land an Balsamicodressing mit Kürbiskernöl
geröstete Speckwürfelchen, knusprige Weißbrotdcroûtons
€ 8,20

Variation von geräucherten Fischspezialitäten - Forelle, Makrele und Lachs -
Preiselbeermeerrettich, Dill-Senfsauce
ofenfrisches Stangenweißbrot, Butter
€ 12,90

Suppen

Rahmsüppchen vom fränkischen Kürbis mit Sonnenblumenkernen und Sahnehäubchen
€ 5,80

Maronencrèmesuppe mit einer Dattel im Speckmantel
€ 6,80

Wildkraftbrühe mit Leberklößchen
€ 7,20

Hauptgänge

Ofenfrische Gänsebrust – nach alter Tradition –
hausgemachtes Blaukraut, gedämpfte Apfelspalten, fränkischer roher Kloß
€ 24,50

Medaillons vom Hirschrücken zart rosa gebraten
auf sahnigem Wirsinggemüse, frische Pfifferlinge, hausgemachte Schupfnudeln
€ 26,80

In Butter gebratenes Aischgründer Karpfenfilet
auf fränkischem Kartoffel-Gurkensalat, bunte Salatschüssel
€ 16,50

Dessert

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
€ 8,80

Nürnberger Lebkuchenparfait mit eingelegten Rumfrüchten
€ 9,70

Dessertvariation „Loew’s Hotel Merkur“
– eine süße Überraschung –
€ 11,50





Winter Wonderland

Winter (Januar - April)

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Quiche mit geriebenem Bergkäse
würziges Schalotten-Chutney
€ 8,50

Mit Frischkäse und Steinpilzen gefüllte Teigtaschen an würziger Kräuter-Sahnesauce
€ 11,60

Mousse von der geräucherten Bachforelle an bunten Blattsalaten
ofenfrisches Stangenweißbrot, Butter
€ 13,80

Suppen

Steinpilzbrühe mit feinen Gemüwestreifen
€ 5,80

Fränkische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck und Majoran
€ 5,80

Selleriecrèmesuppe mit Schinkenstreifen
€ 5,60

Hauptgänge

Fränkisches Lammschäufele im Ofen geschmort an Thymiansauce
feines Bohnengemüse, kleine rohe Klöße
€ 22,50

Rehbraten mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce
Preiselbeeren, Broccoliröschen, hausgemachte Serviettenknödel
€ 24,80

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf fränkischem Röstgemüse
sahnige Estragonsauce, Kartoffelplätzchen
€ 26,20

Dessert

Kokosnusscrème brûlée
€ 7,80

Feine Butterwaffeln nach Omas Rezept mit heißen Schattenmorellen und Sahne
€ 8,60

Walnusseiscreme mit warmen beschwipsten Zwetschgen und Schlagsahne
€ 8,20

Büffetempfehlungen / Büffetvariationen

Ins Land der Franken fahren

Fränkisches Büffet (ab 30 Personen)

Suppe

Fränkische Kartoffelsuppe mit Majoran
(wird serviert)

Kalte Speisen

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Stadtwurst mit „Musik“
Verschiedene Schinkenspezialitäten
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sahneerrettich
Gurkensalat mit frischem Dill, verschiedene Blattsalate, Krautsalat mit Speck, Tomatensalat,
hausgemachter Kartoffelsalat

Warme Speisen

Spanferkelkeule in der Bierkruste gebraten
Gebratene Kalbshaxe frisch aus dem Backofen
Saftige Bauernente
Gedünstete Zandermedaillons an Dill-Sahne-Sauce
Saure Zipfel
Kleine Krautwickle in würziger Kümmeljus
Vegetarisch: Gemüsestrudel gefüllt mit Broccoli, Kohlrabi, Möhrchen, Mais und Emmentaler
Joghurt-Kräuter-Dip
Beilagen:
Bunte Gemüseauswahl, hausgemachtes Blaukraut, Butterreis, kleine rohe Klöße

Dessert

Bayrisches Käsebrett mit Obatzder, Bergkäse, Rettich und Radieschen
Frischer Obstsalat mit fränkischem Birnengeist
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 39,80





Wenn bei Capri die rote Sonne...

Mittelmeerbüffet (ab 30 Personen)

Suppe

Minestrone
(wird serviert)

Kalte Speisen

Salat von Meeresfrüchten
Melone mit Parmaschinken
Insalata Caprese – Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
In Olivenöl marinierte Paprika, Zucchini und Kirschtomaten mit Käse gefüllt
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pepperoni und Schafskäse

Warme Speisen

Saltimbocca – Zarte Kalbsschnitzelchen mit Schinken und Salbei
an leichter Weißweinsauce
Putenspießchen an würziger Pfeffersauce
Lammkotelettes in Knoblauchbutter gebraten
Fischragout mit Shrimps an fruchtiger Limettensauce mit Paprikastreifen
Vegetarisch: Rigatoni mit Tomaten-Kräuter-Sauce
Beilagen:
Bunte Gemüseauswahl, Risotto „Mailänder Art“, gebackene Kartoffelspalten, Tagliatelle

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Taleggio und Gorgonzola vom Brett mit Weintrauben

€ 48,00

Eine kleine Nachtmusik

Klassisches Büffet (ab 30 Personen)

Suppe

Italienische Tomatencrèmesuppe mit Gin
(wird serviert)

Kalte Speisen

Shrimpscocktail mit Früchten

Waldorfsalat

Variation von geräucherten Fischspezialitäten – Forelle, Makrele und Lachs –
mit Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce

Verschiedene Bratenspezialitäten mit Sauce Remoulade

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen

Gedünstete Rotzungenröllchen an Limettensauce

Schweinemedallions in bunter Pfefferrahmsauce mit Paprika und Zucchini

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Vegetarisch: Gebratene Maultaschen mit Zwiebel-Lauchfüllung an sahniger Kräutersauce

Beilagen:

Bunte Gemüseauswahl, Kräuterreis, Kartoffelrösti, hausgemachte Eierspätzle

Dessert

Cappuccinocrème mit Sahne

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit fränkischem Birnengeist

Internationale Käsespezialitäten vom Brett

€ 49,00





In the Mood

Gourmetbüffet (ab 35 Personen)

Suppe

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Kräutern und Brotcroûtons
(wird serviert)

Kalte Speisen

Windbeutelchen mit Forellenmousse
In Knoblauchbutter gebratene Garnelenschwänze auf mariniertem See gras-Salat
mit Sesamkörnern
Variation von geräucherten Fischspezialitäten – Forelle, Makrele und Lachs –
mit Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce
Schweinemedallions auf Waldorfsalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen

Lachs und Zander im Blätterteig an sahniger Rieslingsauce
Rinderfiletspitzen mit frischen Champignons in Rahmsauce
Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Entenbrüstchen in Orangensauce
Vegetarisch: Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Tomatensauce mit Käse überbacken
Beilagen:
Bunte Gemüseauswahl, Butterreis, Mandelbällchen, hausgemachtes Kartoffelgratin

Dessert

Weißes und dunkles Mousse au chocolate
Beerenkompott mit Sahne
Eis nach Wahl
Internationale Käsespezialitäten vom Brett

€ 59,80



1 5. 3. 2. 1. E

45 - 47
502 - 509
571 - 577
571 - 674 6.



Albrecht-Dürer-Saal
Hans-Sachs-Zimmer
Spiegelsaal
Europasaal



Pool-Sauna



Ringh
LOEW'S M
NÜRNBERG

Nur wer tagt, gewinnt

Unsere zentrale Lage mit hoteleigenem Parkplatz sowie die unmittelbare Anbindung an DB, U-Bahn, Tram wird von unseren Tagungsgästen als ideal empfunden.

Mit unseren flexiblen, klimatisierten Räumen schaffen wir für Ihre Veranstaltung den perfekten Rahmen.

Alle Konferenzräume sind mit moderner Tagungstechnik inkl. kostenfreiem WLAN (Hotspot) ausgestattet und bieten Tageslicht (verdunkelbar) und Schallschutzfenster.



Alle Tagungsräume haben Tageslicht und können einfach und unkompliziert gelüftet werden.

Unser Hygienekonzept macht Ihre Tagung sicher!
Den Download des Hygienekonzeptes als Adobe
Acrobat PDF-Dokument finden Sie hier:



Durch das angrenzende Foyer eignen sich unsere Räume für alle geschäftlichen Anlässe wie Workshops, Präsentationen und Seminare gleichermaßen. Unser unaufdringlicher und professioneller Veranstaltungsservice rundet Ihr Event ab.

Tagen im Ringhotel LOEW'S MERKUR

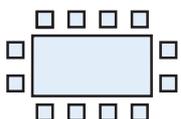


Raumkapazitäten mit Mindestabstand 1,5m

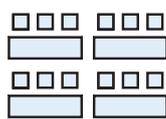
Tagungsräume	qm	Höhe	Blockb. Bestuhlung, maximale Personenanzahl*	Parlament. Bestuhlung, maximale Personenanzahl*	U-Bestuhlung Bestuhlung, maximale Personenanzahl*	Reihenb. Bestuhlung, maximale Personenanzahl*
Albrecht-Dürer-Saal 1	31	2,60	4	5	4	6
Albrecht-Dürer-Saal 2	36	2,60	8	6	6	12
Albrecht-Dürer-Saal 1 + 2	67	2,60	6	11	9	18
Hans-Sachs-Zimmer	40	2,60	5	6	6	-
● Salon 1	48	2,80	5	9	3	10
● Salon 2	30	2,80	7	6	4	8
● Salon 3	25	2,80	4	-	-	12
● Salon 2 + 3	55	2,80	9	9	9	15
● Salon 1 - 3	120	2,80	9	20	10	24
Salon 4	69	2,85	9	15	10	15
Salon 5	41	2,85	6	8	7	8
Salon 6	82	2,85	7	13	9	18
Spiegelsaal (Salon 5 + 6)	123	2,85	9	25	14	25
Europasaal 1	57	2,80	8	11	9	10
Europasaal 2	76	2,80	9	15	12	18

*alle Bestuhlungsformen jeweils bereits inklusive Standardtechnik und Referententisch

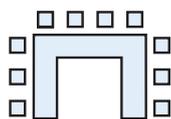
Blockbestuhlung



Parlamentarisch



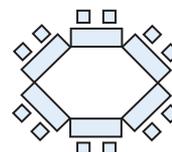
U-Bestuhlung



Reihenbestuhlung



Oval



Virenschutz durch das zertifizierte Luftfiltersystem **nanoE** der Firma Panasonic

Tagen im Ringhotel LOEW'S MERKUR



Raumkapazitäten

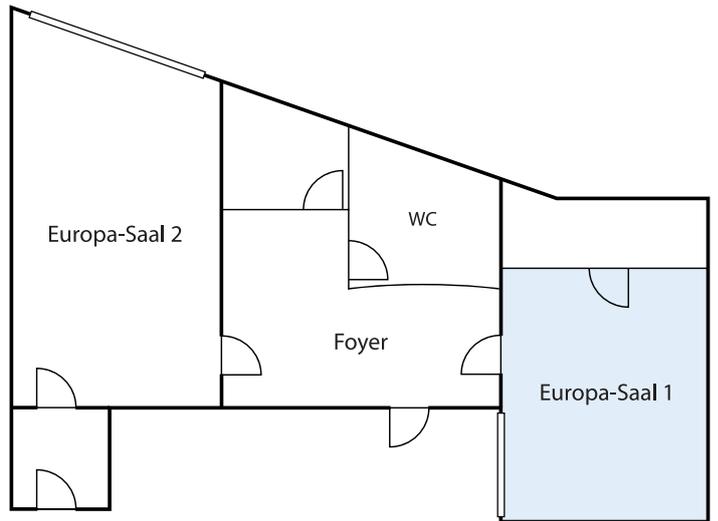
Tagungsräume	qm	Höhe	Blockb. Bestuhlung	Parlament. Bestuhlung	U-Bestuhlung	Reihenb. Bestuhlung	Oval Bestuhlung
Bestuhlung, maximale Personenanzahl*							
Albrecht-Dürer-Saal 1	31	2,60	10	10	10	20	-
Albrecht-Dürer-Saal 2	36	2,60	10	10	12	20	-
Albrecht-Dürer-Saal 1 + 2	67	2,60	20	28	20	40	-
Hans-Sachs-Zimmer	40	2,60	10	10	10	-	-
Salon 1	48	2,80	16	18	-	30	-
Salon 2	30	2,80	16	18	14	25	-
Salon 3	25	2,80	8	-	-	12	-
Salon 2 + 3	55	2,80	24	30	24	40	-
Salon 1 - 3	120	2,80	32	50	35	100	-
Salon 4	69	2,85	20	24	20	40	24
Salon 5	41	2,85	14	18	14	30	20
Salon 6	82	2,85	20	32	24	80	24
Spiegelsaal (Salon 5 + 6)	123	2,85	32	64	38	120	32
Europasaal 1	57	2,80	16	18	20	50	20
Europasaal 2	76	2,80	28	42	26	70	28

*alle Bestuhlungsformen jeweils bereits inklusive Standardtechnik und Referententisch

Europasaal 1 (57qm)

Unser Europasaal 1 kann ebenerdig direkt vom Nelson-Mandela-Platz aus betreten werden. Schallschutzfenster und eine Klimaanlage sorgen für angenehmes Tagen auch an sonnigen Sommertagen.

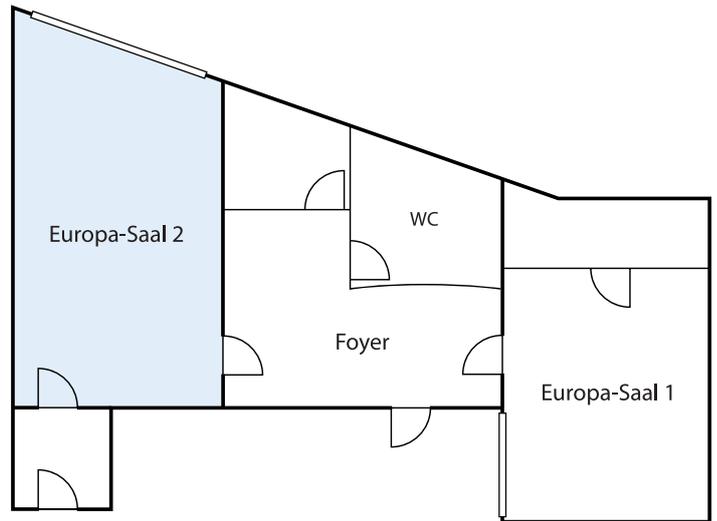
Ein geräumiges Foyer eignet sich ideal für Ihre Tagungspausen und Imbisse.



Europasaal 2 (76 qm)

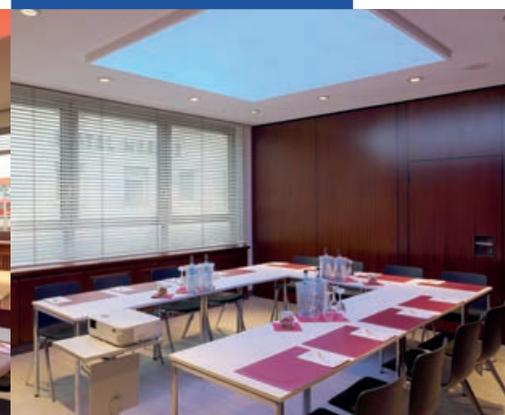
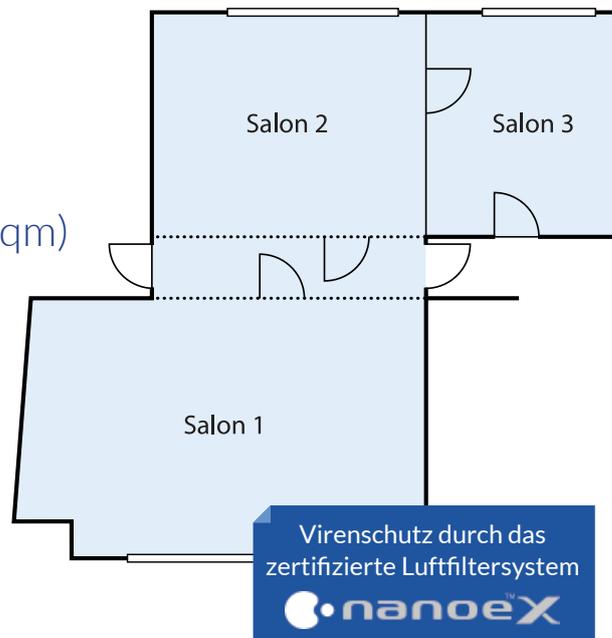
Hier werden Ideen geformt und Lösungen entwickelt. Der Europasaal 2 liegt im Erdgeschoss des Hotels und kann in Verbindung mit Europasaal 1 zu einer Tagungslandschaft ausgebaut werden.

Eine Klimaanlage sowie Tageslicht von der Innenhofseite schaffen ein angenehmes Ambiente für kreatives Arbeiten.



Salon 1, 2 + 3 (gesamt 120qm)

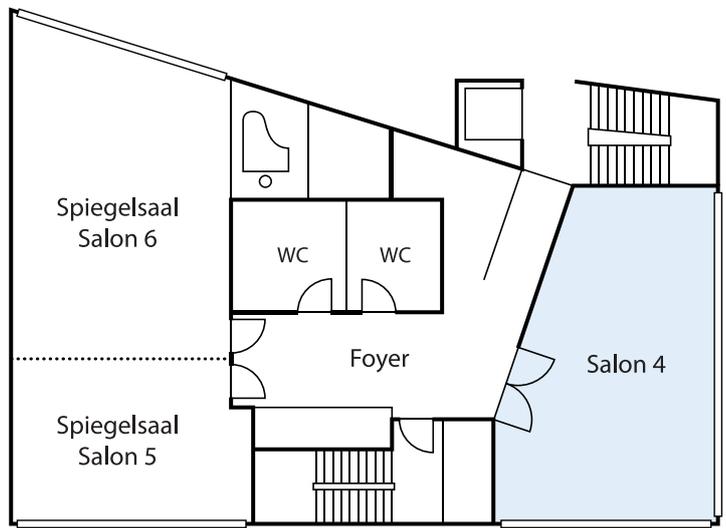
Tagen Sie mit den Farben des Erfolges. Die Veranstaltungsräume Salon 1 – 3 im ersten Stockwerk präsentieren sich nach grundlegender Neugestaltung und Neumöblierung als moderne und zugleich freundlich-elegante Tagungsräume. Eine besondere Atmosphäre schafft die neue Lichtspanndecke mit der Möglichkeit einer individuellen Farbauswahl. Die Räumlichkeiten sind einfach und bequem mit dem Lift zu erreichen und können je nach Veranstaltungsgröße miteinander kombiniert werden.



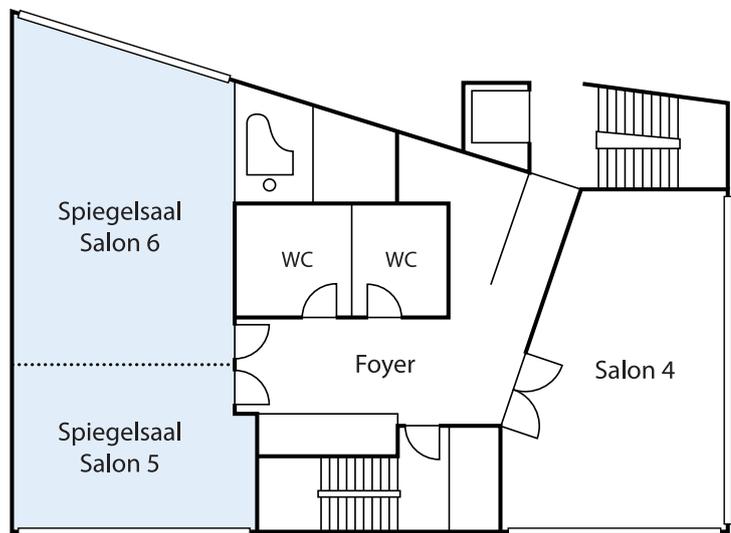
Salon 4 (69qm)

Hier gedeihen innovative Gedanken. Optimale Tageslichtbedingungen schaffen im klimatisierten Salon 4 eine ideale Tagungsatmosphäre.

Salon 4 befindet sich im 1. Stock mit direkter Anbindung an das Foyer, welches sich perfekt für anregende Gespräche zur Kaffeepause oder für einen stärkenden Imbiss vor oder nach Ihrer Veranstaltung eignet.



Salon 5 + 6 „Spiegelsaal“ (gesamt 123 qm)



In Salon 5 und 6 sorgen eine elegante Holzvertäfelung und eine imposante Deckenbeleuchtung für Aha-Effekte. Alle Salons befinden sich im 1. Stock und sind durch einen Lift leicht zu erreichen.

Durch die variable Trennwand lassen sich die Salons 5 + 6 ganz nach Ihren Wünschen verbinden oder abtrennen und sind somit ideal für Gruppenarbeiten oder Workshops geeignet.

Das direkt angrenzende Foyer eignet sich perfekt als Kommunikationsbereich zur Kaffeepause oder in Kombination mit Salon 4 auch für einen Imbiss vor oder nach Ihrer Veranstaltung.



Als kleiner Konzertsaal für bis zu 120 Personen eignet sich der Spiegelsaal in idealer Weise. Seit Jahren finden hier die beliebten Gastspiele der „Comedy im Merkur“-Reihe statt (Bild unten).

Das angrenzende Foyer und Salon 4 sind der ideale Treffpunkt für Begegnungen und Gespräche während der Pause oder am Ende der Veranstaltung.

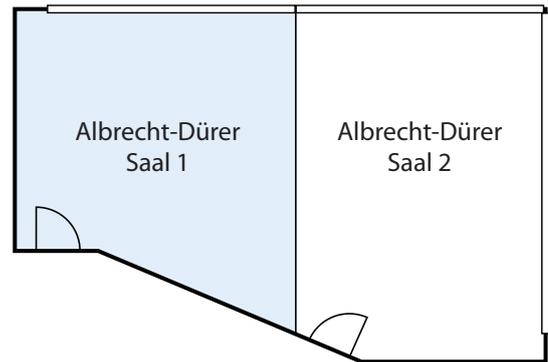


Albrecht-Dürer-Saal 1

(31 qm)

Tagen Sie über den Dächern von Nürnberg.
Der einzigartige Blick reicht von hier über den
Hauptbahnhof und die Altstadt bis zur Kaiserburg.

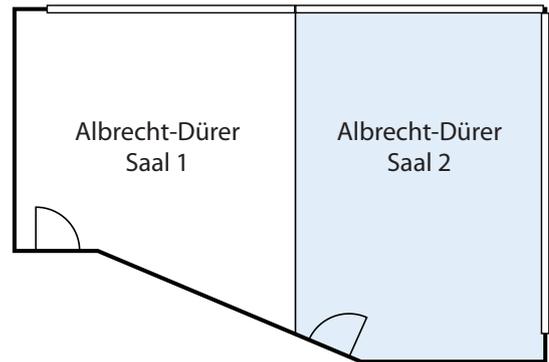
Die klimatisierten Tagungsräume befinden sich im
5. Stock und sind mit dem Lift einfach zu erreichen.



Albrecht-Dürer-Saal 2

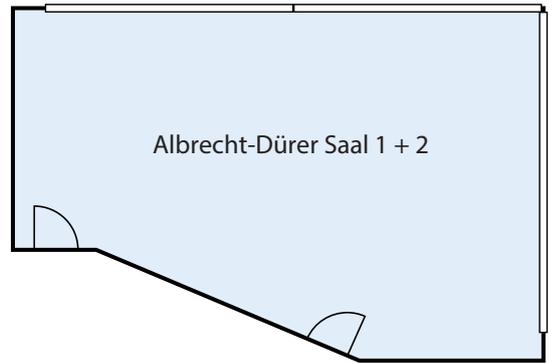
(36 qm)

In Kombination mit dem Hans-Sachs-Zimmer kann durch flexible Trennwände ein Tagungsbereich ganz nach Ihren Wünschen geschaffen werden. Durch Ihre Lage in der 5. Etage getrennt vom restlichen Veranstaltungsbereich eignen sich diese Räume ideal für vertrauliche Gespräche oder Tarifverhandlungen.



Albrecht-Dürer-Saal 1 + 2

(gesamt 67 qm)



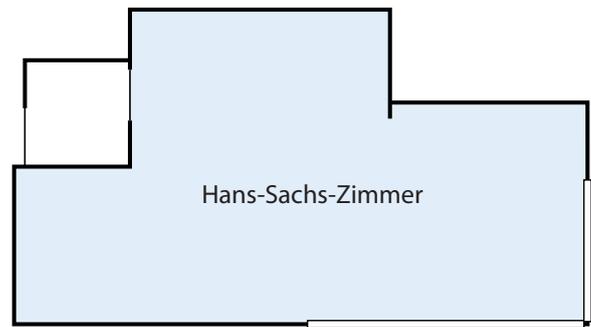
Lassen Sie sich vom Nürnberger Künstlergenie begeistern. Hier beginnen Sie wortwörtlich bei Adam und Eva und setzen zu gedanklichen Höhenflügen an. In den Kreativpausen genießen Sie den Panoramablick über die Altstadt bis hin zur historischen Kaiserburg.

Kombiniert mit dem Albrecht-Dürer-Saal 1 finden Sie hier ein ideales Raumangebot für erfolgreichen Tagen und Arbeiten, in das auch das benachbarte Hans-Sachs-Zimmer eingebunden werden kann. Das große Foyer lädt zu kreativen Pausen ein.



Hans-Sachs-Zimmer

(40 qm)



Das Leben von Nürnbergs Schuhmacher und Poeten Hans Sachs beflügelte Richard Wagner zu einer seiner bekanntesten Opern, den „Meistersingern von Nürnberg“. Folgen Sie dieser Inspiration.

In diesem kleinen, aber feinen Tagungsraum können Ideen und Projekte reifen und zur Vollendung gebracht werden – und das bei herrlichem Tageslicht in einem klimatisierten Raum.

Versäumen Sie nicht den Panoramablick über den Südosten Nürnbergs aus dem 5. Stock.



Preisübersicht Tagungsräume



Erfolgreich tagen zu fairen Konditionen

Tagungsräume	Halbtagesmiete ¹		Ganztagesmiete	
	Bereitstellung	Restaurantverzehr ²	Bereitstellung	Restaurantverzehr ²
Albrecht-Dürer-Saal 1	€ 120,00	€ 240,00	€ 150,00	€ 300,00
Albrecht-Dürer-Saal 2	€ 120,00	€ 240,00	€ 150,00	€ 300,00
Albrecht-Dürer-Saal 1 + 2	€ 240,00	€ 480,00	€ 300,00	€ 600,00
Hans-Sachs-Zimmer	€ 120,00	€ 240,00	€ 150,00	€ 300,00
 Salon 1	€ 130,00	€ 260,00	€ 210,00	€ 420,00
 Salon 2	€ 120,00	€ 240,00	€ 150,00	€ 300,00
 Salon 3	€ 100,00	€ 200,00	€ 100,00	€ 200,00
 Salon 2+3	-	-	€ 250,00	€ 500,00
 Salon 1-3	-	-	€ 460,00	€ 920,00
Salon 4	€ 190,00	€ 380,00	€ 300,00	€ 600,00
Salon 5	€ 130,00	€ 260,00	€ 210,00	€ 420,00
Salon 6	€ 200,00	€ 400,00	€ 330,00	€ 660,00
Spiegelsaal (Salon 5 + 6)	€ 330,00	€ 660,00	€ 540,00	€ 1.080,00
Europasaal 1	€ 150,00	€ 300,00	€ 265,00	€ 530,00
Europasaal 2	€ 200,00	€ 400,00	€ 320,00	€ 640,00

¹ Sie nutzen den Raum nicht länger als 5 Stunden

² bei einem Restaurantverzehr inklusive Konferenzpauschalen in dieser Höhe entfallen die Bereitstellungskosten



Unsere Tagungspauschalen



Alle unsere Pauschalen stimmen wir natürlich gerne genau auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ab. Fordern Sie kostenlos und unverbindlich Ihr persönliches und individuelles Angebot bei uns an.

Tagungspauschale **Smart**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht und Klimaanlage
 - Konferenztechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand)
 - Vormittagspause mit Kaffee/Tee (1,5 Tassen pro Person), Feingebäck und frischem Obst
 - Mittagessen: drei Tellergerichte nach Wahl des Küchenchefs (Fisch / Fleisch / Vegetarisch)
 - Nachmittagspause mit Kaffee/Tee (1,5 Tassen pro Person), Kuchenauswahl und frischem Obst
- ab € 35,00 pro Person/Tag

Optionale Erweiterung

Begrüßungskaffee „Smart“

- Kaffee/Tee (1,5 Tassen pro Person) und eine knusprige Butterbreze
- € 5,20 pro Person/Tag

Abendessen „Smart“

- Abendessen 2-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl (Fisch / Fleisch / Vegetarisch)
- € 20,50 pro Person/Tag
€ 25,00 inkl. 1 Getränk Bier, offener Wein oder Softgetränk

Getränkpaket „Smart“

- 2 Softgetränke (0,2l) im Veranstaltungsraum
 - 1 Softgetränk zum Mittagessen
- € 8,70 pro Person/Tag

Unsere Tagungspauschalen



Tagungspauschale **Classic**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht und Klimaanlage
- Konferenztechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer, Blöcke und Stifte)
- Kühle Softgetränke zur Erfrischung (Mineralwasser, Apfelsaft)
- Vormittagspause mit Kaffee/Tee (1,5 Tassen pro Person), frischem Obst und variierenden Snacks z.B. Butterbrezen
- Mittagessen: 2-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs mit Hauptgangwahl oder Lunchbuffet
- 1 Softgetränk zum Mittagessen
- Nachmittagspause mit Kaffee/Tee (1,5 Tassen pro Person) und süßen Leckereien, z.B. hausgemachtem Panna Cotta

ab € 51,00 pro Person/Tag

Optionale Erweiterung

Begrüßungskaffee „Classic“

- Kaffee/Tee (2 Tassen pro Person)
- süß und pikant gefüllte Plunderteigminis

€ 8,80 pro Person/Tag

Abendessen „Classic“

- Abendessen 2-Gang-Menü mit 3 Hauptgängen (Fisch / Fleisch / Vegetarisch) zur Wahl inkl. 1 Softgetränk

€ 24,40 pro Person/Tag

€ 29,40 pro Person/Tag inkl. 2 Getränken (Bier, offener Wein oder Softgetränk)



Tagungspauschale **Inspiration**

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes mit Tageslicht und Klimaanlage
- Konferenztechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Moderationskoffer inkl. Moderationsmaterial, unbegrenzt Kopien bzw. Drucke, Blöcke und Stifte)
- Kühle Softgetränke zur Erfrischung (Mineralwasser, Apfel- und Orangensaft unlimitiert im Raum)
- Kaffee und Tee unlimitiert im Veranstaltungsraum und während der Kaffeepausen
- Vormittagspause mit Kaffee/Tee, frischem Obst und variierenden Snacks z.B. belegte Brötchen oder Plunderteile
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs: 3-Gang-Menü mit Hauptgangwahl oder Lunchbüffet
- 1 erfrischendes Softgetränk zum Mittagessen
- 1 Tasse Kaffee, Cappuccino oder Espresso nach dem Essen
- Nachmittagspause mit Kaffee/Tee frischem Obst und einer Auswahl süßer Naschereien z.B. verschiedene Kuchen und Desserts wie z.B. Rote Beerengrütze

ab € 65,30 pro Person/Tag

Optionale Erweiterung

Begrüßungskaffee „Inspiration“

- Kaffee/Tee unlimitiert
- Softgetränke
- Kalt-warmes Snackbüffet nach Wahl des Küchenchefs

ab € 31,00 pro Person/Tag

Abendessen „Inspiration“

- Abendessen als festliches 4-Gänge-Menü nach Wahl des Küchenchefs

ab € 33,00 pro Person/Tag

€ 42,00 pro Person/Tag inkl. 2 Getränken (Bier, offener Wein oder Softgetränk)

Pausensnacks

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Räucherspeck und Majoran	€ 5,50
Hausgemachte Gulaschsuppe „Ungarische Art“	€ 6,80
Broccolicrèmesuppe (vegetarisch).....	€ 5,80

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten oder Brötchen

Verschiedene pikante Leckereien

Knusprige Laugenstangen belegt

mit Emmentaler.....	pro Stück € 2,90
mit Frischkäse und Kresse.....	pro Stück € 2,90
mit Wacholderschinken	pro Stück € 2,90
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich.....	pro Stück € 3,80
mit Putenwürstchen.....	pro Stück € 3,80

Kleine halbe Brötchen mit verschiedenen Delikatessen belegt

pro Stück € 4,20	
Pikanter Lauchkuchen mit Räucherspeck und Gouda.....	pro Stück € 1,70
Plunderteigminis verschieden gefüllt	pro Stück € 1,60
Mini Brioche – Französische Kleinigkeiten in leckeren Varianten	pro Stück € 1,90

Pikante Mini-Buttercroissants dreierlei gefüllt mit

Tomate – Frischkäse – Schinken/Käse.....	pro Stück € 1,60
Party-Frikadelle mit Gewürzgurke und Kirschtomate	pro Stück € 0,90
Tatar vom Räucherlachs mit Dill und Sahnemeerrettich im Gläschen	pro Stück € 2,20

Knusprige Laugenbreze

mit Butter.....	pro Stück € 2,10
mit Schnittlauch	pro Stück € 2,30
mit Obazda	pro Stück € 2,80
mit Salami.....	pro Stück € 2,80
mit feiner Kalbsleberwurst.....	pro Stück € 2,80





Warm

- Mini-Gemüse-Frühlingsrolle, Asiasauce (vegetarisch) pro Stück € 0,70
- Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf/Sahnemeerrettich pro Stück € 1,10
- Gebackene Hähnchennuggets mit Mango-Ananas-Dip pro Stück € 1,50
- Potato Shrimps – Garnele im knusprigen Karoffelnest mit süßer Chilisauce pro Stück € 1,70
- Calamares à la Romana – Tintenfischring im Backteig mit Sauce Remoulade pro Stück € 0,90

Vegetarischer Genuss

- Kleiner bunter Salatspieß von Paprika, Gurke und Kirschtomate mit Kräuter-Frischkäsedip
– auch vegan möglich mit Olivenöl und Balsamico statt Dip pro Stück € 1,40
- Knackige Gemüsesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Staudensellerie mit
Kresse-Joghurdip im Gläschen – auch vegan möglich (ohne Dip) pro Stück € 1,40
- Kleiner Tomaten-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum und Balsamicodressing pro Stück € 1,70
- Knusprige Laugenbreze mit veganem Aufstrich pro Stück € 2,80
- Bunter Reissalat mit Zucchini, Karotte, Lauch und Mais mit Oliven-Balsamicodressing
im Gläschen (vegan) pro Stück € 1,20
- Minipizza „Drei Käse“ mit Emmentaler, Edamer und Mozzarella pro Stück € 1,80
- Mini-Backcamembert mit Wildpreiselbeeren pro Stück € 0,90
- Hausgemachter Lauchkuchen mit Mozzarella pro Stück € 1,70
- Griechischer Bauernsalat mit Feta im Gläschen pro Stück € 1,80

Powerpausen

Früchtemüsli.....	pro Person € 1,70
Früchtemüsli – glutenfrei.....	pro Person € 1,70
Haferflocken.....	pro Person € 1,70
Wahlweise mit H-Milch, Sojamilch oder laktosefreier Milch	
Birchermüsli mit Joghurt.....	pro Person € 1,70
Natur- oder Fruchtjoghurt.....	pro Person € 1,70
Frisches Obst nach Jahreszeit.....	pro Person € 2,20
Frischer Obstsalat im Gläschen.....	pro Stück € 1,40
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt im Gläschen.....	pro Stück € 1,40
Bio-Smoothies – Apfel, Banane, Heidelbeer.....	0,2 l € 3,20

Süße Verführung

Verschiedene Kuchenspezialitäten.....	pro Stück € 2,90
Muffin.....	pro Stück € 2,50
Donut.....	pro Stück € 2,50
Auswahl von süßen Miniplunder.....	pro Stück € 1,60
Pâtisserie-Dessert „Italia“ – Latte Macchiato, Amarena-Kirsch, Tiramisu.....	pro Stück € 0,90
Variation von verschiedenen Minirührkuchen.....	pro Stück € 0,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce – im Gläschen.....	pro Stück € 1,40
Rote Beerengrütze im Gläschen.....	pro Stück € 1,40
Mandarinen-Mascarponecrème im Gläschen.....	pro Stück € 1,40





Beispiel Imbissbuffet „Bon Appétit“

Tomatencrèmesuppe mit Weißbrotcroûtons

Bunte Salatspieße von Paprika, Gurke und Kirschtomate, Kräuter-Joghurt-Dip

Ziegen-Frischkäse-Taler auf Partypumpernickel

Gebratene Hähnchenspieße „Karibik“ mit Mango-Ananasdip

Potato Shrimps – Garnele im knusprigen Kartoffelnest mit Cocktailsauce

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf und Sahnemeerrettich

Gebackene Mini-Camemberts mit Wildpreiselbeeren

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten und Butter

Tiramisu

Waldfruchtpudding

€ 25,00

Beispiel Imbissbuffet „Landliebe“

Rahmsuppe von frischen Champignons

Tomaten-Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum an Balsamicodressing

Feiner Reissalat mit Mais, Karotte und Lauch

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt, würzige Asiasauce

Pikante Mini-Fleischküchle mit Senf

Calamares à la Romana – Tintenfischringe im knusprigen Backteig, mit sauce remoulade

Mini-Schweineschnitzel in knuspriger Bröselpanade

Hausgemachter Lauchkuchen mit Räucherspeck und Gouda

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten und Butter

Fränkischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mandarinen-Mascarponecrème

€ 25,00

Ringhotel-Spezial

Tagungspauschale „Ringhotels KonferenzKompetenz“¹

Alles in Ihrem Raum – moderne und funktionale Technik:

- Beamer und Leinwand
- Pinnwand, bespannt / Pins
- Bewegliches Flipchart, reichlich Papier und Eddingstifte
- Gut bestückter Moderatorenkoffer
- Set-up am Teilnehmerplatz mit Bleistiften, Blöcken
- Kostenloses W-LAN für alle Teilnehmer
- Unlimitierte kühle Softgetränke zur Erfrischung

Für die kurze Pause am Vor- und Nachmittag: Traumpausen à la carte; eine Auswahl an verschiedenen, regionalen oder kreativen Pausenvariationen

- Frischer Kaffee so viel Sie mögen
- Verschiedene aromatische Teesorten
- Regionale oder innovative Beilagen zum Erfrischen und Auftanken
- Frisches saisonales Obst, Gummibärchen, pikante und süße Plunderteigminis

Vormittags

- Bratwurstbrötchen „3 im Weckla“
- Fränkischer Obatzder auf frischem Bauernbrot
- Milchshakes in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Mittagessen um gut gestärkt in die zweite Runde zu gehen

- Lunchbüffet, 2- oder 3-Gang-Menü mit leichter, zeitgemäßer Seminar Kost
- Kühle alkoholfreie Getränke am Tisch
- Verschiedene Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Nachmittags

- Ofenfrisches Nürnberger Kirschenmännla mit Vanillesauce
- Frische Früchtebowle – prickelnd, erfrischend, alkoholfrei

Preis pro Person und Tag: ab € 59,90

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Die Speisen und Getränke können je nach Saison variieren.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.ringhotels.de abgerufen werden können.

In den genannten Tagungspauschalen sind bereits 19 % MwSt. enthalten.

Menüvorschläge innerhalb der Pauschale geben wir Ihnen täglich vor Veranstaltungsbeginn bekannt.

¹ Zur Erweiterung Ihrer Pausen empfehlen wir Ihnen unsere Pausensnacks.

² Ein Lunchbüffet ist ab 20 Personen möglich.

Veranstaltungstechnik

Modernes Equipment und ein erfahrener Tagungsservice garantieren einen optimalen Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Nutzen Sie die Vorteile eines Privathotels. Gerne beraten wir Sie mit einem Arrangement, das speziell für Sie „maßgeschneidert“ ist.

Kostenlose Grundausstattung der Tagungsräume:

- 1 Flipchart mit Papier und Stiften
- 1 Pinnwand
- 1 Leinwand
- Blöcke
- Kugelschreiber
- ISDN-Anschluss und Wireless-LAN kostenfrei

Weitere Leistungen auf Anfrage:

Leinwand	-
Beamer	€ 75,00*
Pinnwand	-
Fernseher	€ 16,00
Mobile Tanzfläche	-
Blumen (nach Arrangement)	-
DVD-Player	€ 16,00
Rednerpult mit integrierter Mikrofonanlage	-
PC-Lautsprecher	€ 16,00

*Bei Buchung einer Ganztagespauschale ab 45.- p. P. wird ein Beamer kostenlos zur Verfügung gestellt.
Die angegebenen Preise verstehen sich pro Tag und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

**Gerne besorgen wir Ihnen weitere Technik zum Selbstkostenpreis.
Sprechen Sie uns einfach an!**

Sonstige Leistungen:

Telefon je Einheit	€ 0,40
Fotokopien à	€ 0,40

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Tag und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Übernachten bei Tagungen



Alle unsere Zimmer sind mit Bad oder Dusche, WC, Telefon (ISDN-Anschluss), Flat-TV (Sat) mit Radio, Internet-Anschluss, W-LAN, Minibar und Haarfön ausgestattet. Außerdem können Sie zwischen Raucher- und Nichtraucherzimmer wählen. Unsere Schallschutzfenster sorgen für eine angenehme Nachtruhe.

Zimmer im Zusammenhang mit einer Veranstaltung:

Einzelzimmer Standard	€104,00	Ab 5 Zimmern	€ 99,00
Einzelzimmer Komfort	€ 109,00	Ab 5 Zimmern	€ 104,00
Doppelzimmer Standard	€ 132,00	Ab 5 Zimmern	€ 127,00
Doppelzimmer Komfort	€ 137,00	Ab 5 Zimmern	€ 132,00
Einzelzimmer Standard Wochenendrate			€ 90,00
Doppelzimmer Standard Wochenendrate			€ 125,00
Einzelzimmer Komfort Wochenendrate			€ 112,00
Doppelzimmer Komfort Wochenendrate			€ 145,00

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht und beinhalten folgende Leistungen:

- Ein vielfältiges und reichhaltiges Frühstück mit frischen und regionalen Produkten zum perfekten Start in den Tag
- Benutzung unseres kostenfreien Indoorschwimmbades mit Jet-Stream, Finnischer Sauna, Dampfdusche und Infrarot-Wärmekabine. Für eine kleine Gebühr können Sie auch unsere medi stream spa-Massageliege genießen.
- Workout in unserem neu angelegten Fitnessbereich „Mercurialis GYM“ mit modernsten Geräten
- Kostenfreier Internetzugang im Hotel und den öffentlichen Bereichen

Möchten Sie Ihren Partner oder Ihre Partnerin zu Ihrer Tagung mitbringen?

Unsere attraktiven Arrangements machen dies möglich.

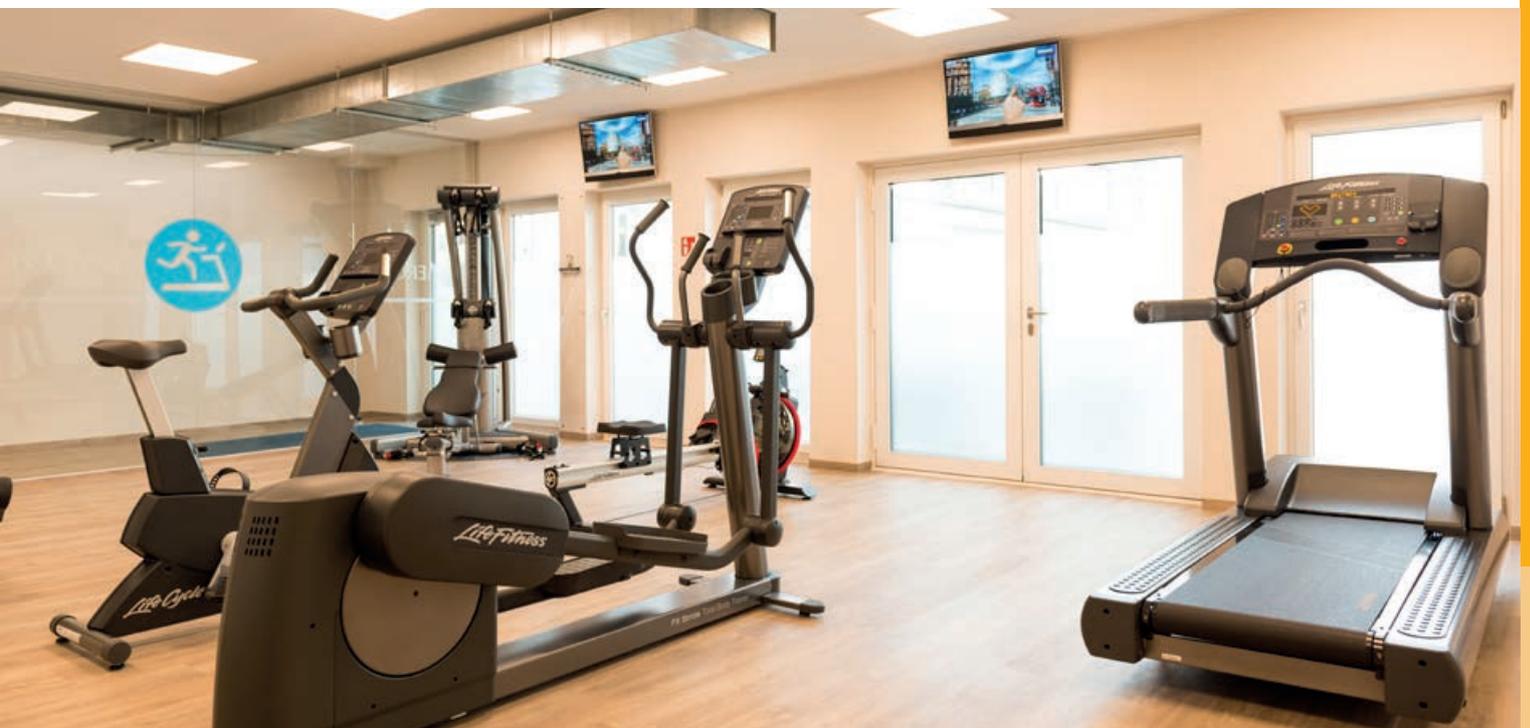
Unser Reservierungsteam schickt Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot zu!

Fitnessbereich MERCURIALIS GYM

Unser neuer Fitnessbereich ist ausgestattet mit Cardiogeräten von LifeFitness aus der Integrity-Serie. Wer sein Muskeltraining forcieren will, findet auf dem großen Hantelrack das richtige Gewicht.

Für Yoga, Pilates, Entspannungs- und Dehnungsübungen steht unseren Gästen ein eigener Ruhebereich mit dem entsprechenden Zubehör für Bodenübungen zur Verfügung.

Der Name unseres Fitnessbereiches leitet sich ab von Hieronymus Mercurialis (1530-1606), der als der wichtigste Sportmediziner der Renaissance gilt. Sein Lehrbuch „De arte gymnastica“, das erstmals 1573 in Venedig erschien, gilt als das erste Standardwerk der Sportmedizin.





Hotelinformationen

Ob private Feste wie Taufe, Kommunion, Konfirmation, Geburtstage, Hochzeitsfeiern oder Geschäftsjubiläen – im Ringhotel Loew's Merkur finden Sie immer den passenden Rahmen.

Beste Erreichbarkeit mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln und die kostenlose Nutzung unserer Parkplätze während Ihrer Feier sind selbstverständlich. Sie profitieren von unserer erstklassigen Beratung, einem aufmerksamen und freundlichen Service und einer kreativen Küche ganz nach Ihren Wünschen. So wird Ihr Festtag zu einem unvergesslichen Ereignis.



Mitten drin statt nur dabei ...

Lage

Unser Hotel befindet sich in bester Citylage. Es ist nur 3 Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt und somit der ideale Ausgangspunkt für Ihren Aufenthalt in Nürnberg.

Parken

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, stehen Ihnen 70 – zum Teil überdachte – Stellplätze zur Verfügung (Gebühr € 15,00 pro Nacht).

Weitere Parkmöglichkeit im Südstadtparkhaus (Bulmannstr. 23) und Parkhaus am Hauptbahnhof (Bahnhofsplatz 5)

E-Mobilität

Nächste Ladestation (300m entfernt): chargecloud Charging Station Typ 2 – 22 kW (Eilgutstraße 9)

Mobil: 0800 2340001 – Rund um die Uhr geöffnet



Entfernung

- 6 km zum Flughafen Nürnberg
- 15 Minuten mit der U2 zum Flughafen Nürnberg
- 6 km zur Autobahn A9, A73 und A8
- 6 km zum Messegelände
- 9 Minuten mit der U1 zum Messegelände (Direktverbindung)
- 1 Minute zu allen U-Bahnstationen im Hauptbahnhof
- 1 Minute zum Hauptbahnhof Nürnberg mit Anbindung an ICE



Frühstück

Wir bieten Ihnen rund um Ihren Aufenthalt ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frischen regionalen Produkten an. Verschiedene Konfitüren, eine große Auswahl an Brötchen und Brotsorten, Wurst- und Käsespezialitäten, Eierspeisen, Joghurt, Quark, Fruchtsäften sowie Cerealien erwartet Sie. Der Frühstücksbereich befindet sich im Erdgeschoss des Hauses und ist geöffnet von 6:30 Uhr bis 10:30 Uhr.

Restaurant

HeimatGenuss nehmen wir wortwörtlich. Genießen Sie in unserem neu gestalteten Bistro- und Restaurantbereich „Pachelbel & Co.“ wie Heimat schmecken kann. Wir verwöhnen Sie mit einer erstklassigen Küche, die fränkische und internationale Spezialitäten bietet. Unser Restaurant ist Ihre Adresse für Festlichkeiten und Geschäftsessen jeder Art. Auch Diabetiker, Vegetarier oder Veganer landen bei uns einen kulinarischen Volltreffer.



Bar

Unsere Hotelbar „MyLord“ lädt Sie mit ihrem klassischen Ambiente zum Wohlfühlen ein. Starten Sie mit Ihren Freunden bei einem frisch gezapften Bier oder einem fruchtigen Cocktail in einen gemütlichen Abend.

Erholung

Ruhe und Entspannung nach einem ereignisreichen Tag finden Sie in unserem Hallenschwimmbad mit Jet-Stream, finnischer Sauna, Dampfdusche und Infrarot-Wärmekabine. Gegen eine kleine Gebühr steht Ihnen außerdem unsere medi stream spa-Massageliege zur Verfügung. Bevorzugen Sie aktive Erholung? Zum Workout erwartet Sie unser „Mercurialis GYM“ mit modernsten Cardiogeräten und einem Raum für Entspannungsübungen.



Wissenswertes auf einen Blick

Allgemein

- DEHOGA-Klassifizierung: 4-Sterne
- Barrierefreier Hotelbetrieb in der Kategorie A „i“ (DEHOGA Bayern)
- Fahrradfreundlicher Hotelbetrieb (DEHOGA Bayern)
- Mitglied der Ringhotel-Kooperation seit 1994
- GastroManagementPass (GMP) zertifiziert
- Ausbildungsbetrieb für den Ausbildungsberuf Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Praxisbetrieb der Internationalen Berufsakademie (IBA)
- Hygienekonzept zur Sicherheit unserer Gäste

Lage

- Altstadt: in 300 m erreichbar
- Hauptbahnhof: 50 m entfernt (Benutzen Sie den „Südausgang“)
- Messe: U 1 Linie (Fahrzeit 10 min) 3 Gehminuten entfernt; (5 km mit Auto)
- Flughafen: U 2 Linie (Fahrzeit 12 Minuten) 3 Gehminuten entfernt; (6 km mit Auto)
- Tiergarten: Tram 5-Linie (Fahrzeit 12 Minuten) Haltestelle direkt vor dem Hotel

Rezeption

- 24h besetzt
- Check-In: ab 16:00 Uhr
- Check-Out: bis 11:00 Uhr (Late Check-Out auf Anfrage)

Parken

- Hoteleigene Parkplätze (70 Stellplätze), teilweise überdacht (€ 15,00/Tag)
- 1 Behindertenparkplatz
- Weitere Parkmöglichkeit im Südstadtparkhaus (Bulmannstr. 23) und Parkhaus am Hauptbahnhof (Bahnhofplatz 5)

E-Mobilität

Nächste Ladestation (300m entfernt): chargecloud Charging Station Typ 2 – 22 kW (Eilgutstraße 9)
Mobil: 0800 2340001 – Rund um die Uhr geöffnet

Zimmer

- 195 Zimmer in verschiedenen Kategorien (EZ, DZ, Twin, Familienzimmer, Junior-Suite, 1 behindertengerechtes Zimmer, 28 Allergikerzimmer)
- Raucher-/Nichtraucherzimmer
- Alle Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, davon 6 mit Whirlpool
- Fön
- Hotelinformationen/Illustrierte und Radio
- Flat-Screen TV mit SAT-Empfang in allen Zimmern
- Minibar mit Drinks und Snacks in allen Zimmern
- ISDN-Telefon

- Kostenfreies W-LAN (Hotspot) in allen Zimmern
- Schallschutzfenster (höchste Schallschutzklasse)
- Allergikerbetten (auf Wunsch)
- Kissenauswahl
- Air condition (teilweise)
- Safe (teilweise)
- Haustiere erlaubt (10 € Reinigungsgebühr pro Tag)

Gastronomie

- Frühstückszeiten: 06:30 bis 10:30 Uhr
- Außengastronomie (in den Sommermonaten)
- A-la-carte-Restaurant „Pachelbel & Co.“ (Mittags und Abends geöffnet)
- Hotelbar „MyLord“ mit 30 Plätzen
- Lounge (mit kostenfreiem Internetzugang)

Bankett und Tagung

- 14 Tagungs- und Veranstaltungsräume mit Tageslicht, alle verdunkelbar, alle klimatisiert
- Moderne Tagungstechnik
- Tagungsplanung und -Betreuung
- Bankettservice
- W-LAN (Hotspot) in allen Tagungsräumen
- Yamaha-Flügel (Spiegelsaal)
- W. Hoffmann-Klavier (Europasaal)
- Alle Tagungsräume haben Tageslicht und können zusätzlich einfach und unkompliziert gelüftet werden.
- Das zertifizierte nanoe-X-Luftfiltersystem sorgt in vielen unseren Räumlichkeiten für eine frische und gesunde Raumluft.

Sport und Gesundheit

- Fitnessbereich „Mercurialis Gym“
- Indoor Pool (8 x 4,5 m)
- Jetstream
- Finnische Sauna
- Infrarot-Wärmekabine
- Dampfdusche
- medi stream spa - Massageliege (gegen Gebühr)
- Bademantelservice

Sonstiges

- Kostenfreie Gepäckaufbewahrung in abschließbarem Gepäckraum
- Bügelset auf Anfrage
- Kleiderreinigungsservice
- Kostenfreier Safe an der Reception
- Wasserkocherverleih

Wir schreiben Hotelgeschichte!

Das Ringhotel Loew's Merkur ist Nürnberger Hotelgeschichte. 1930 wurde es von unserem Großvater Leonhard Loew und seiner Frau Anna an Ort und Stelle als kleine Frühstücks-Pension Haus Loew begründet. Nach dem frühen Tod unseres Großvaters musste Großmutter Anna nicht nur den inzwischen zum Hotel erweiterten Betrieb fortführen, sondern auch drei Kinder alleine groß ziehen.

Unser Vater, Friedrich W. Loew, der Älteste der drei Geschwister, führte gemeinsam mit unserer Großmutter das Haus bis zu ihrem Tod im Jahr 1982. Kaum ein Jahr verging, an dem das Hotel nicht erweitert, modernisiert und an die Erwartungen der modernen Reisenden und der Tagungsgäste angepasst wurde. Heute sind wir ein mittelständischer, privat geführter Hotelbetrieb mit 14 Veranstaltungs- und Seminarräumen, mit Restaurant samt moderner Küche, einer hoteleigenen Bar, einem Pool- und Fitnessbereich und darüberhinaus fast 200 Zimmern, die sich in der für die Nürnberger Südstadt typischen Blockrandbebauung über drei Häuser erstrecken: Aus der Pension Haus Loew ist das 4**** Ringhotel Loew's Merkur geworden.

Gemeinsam mit 50 engagierten Mitarbeitern darf ich dieses Kapitel für unsere Familie und nun in der dritten Generation fortschreiben. Im Jahr 2020 begingen wir unseren 90. Hotelgeburtstag. In Zeiten einer schnelllebigen Kettenhotellerie muss uns das erst einmal einer nachmachen.

Peter Löw und Familie Loew, Hoteleigentümer in der 3. Generation



Wir freuen uns auf Sie!

Ringhotel Loew's Merkur

Pillenreuther Str. 1
90459 Nürnberg

Telefon: 0911 / 994330

Internet: www.loews-hotel-merkur.de

E-Mail: reservierung@loews-hotel-merkur.de

Ihre Ansprechpartner:

Diana Kinzel-Horn *Verkaufsleitung*

Ulrike Seigert *Reservierung*

Heike Eckhardt *Reservierung*

Anja Kaißer *Empfangsleitung*

Jessica Späthe *Stellv. Empfangsleitung*



