OKTOBER — DEZEMBER 2025

STADTFÜHRER

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS
4

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG
10

ÜBERNACHTUNGS-ANGEBOTE
14

SHOPS
15

FREIZEITBILDUNG
16

KINDERGEBURTSTAGE
17

KIDSTOUREN
18

FÜHRUNGEN
19

FAHRERLEBNISSE
20

PREISE
22

GUT ZU WISSEN
23

ÜBERSICHTSPLAN
24

GENUSSMOMENTE ZUR WEIHNACHTSZEIT

Foto: Julia Sellmann

Wenn festliche Stimmung Einzug hält und die Weihnachtszeit naht, laden unsere Restaurants zu geschmackvollen Genussmomenten ein. Ob ein festlicher Brunch, eine entspannte Teatime oder ein elegantes Dinner im The Ritz-Carlton, Wolfsburg – erlesene Menüs und sorgfältig komponierte Angebote machen jede Mahlzeit zu einem kulinarischen Vergnügen.

Der Blick über die funkelnde Park- und Lagunenlandschaft rundet das Erlebnis ab und schafft eine stilvolle Auszeit vom Alltag.

Eine Übersicht aller Weihnachtsangebote ist auf den **Seiten 4 bis 13** zu finden.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

3./10./17.
DEZEMBER

ORT
PANORAMAKINO

Foto: Christina Straub

DER DRITTE MANN

KULT-THRILLER LIVE IN DER AUTOSTADT

Der Film aus dem Jahr 1949 von Regisseur Graham Greene, mit Orson Welles in der Hauptrolle, gehört zu den unsterblichen Klassikern des Schwarzweiß-Kinos. Das Wolfsburger Motown Theater bringt die Geschichte um den mysteriösen Todesfall im Schmugglermilieu der Berliner Besatzungszeit auf die Bühne. Vier Schauspielerinnen und Schauspieler um Regisseur Roland Kalweit schlüpfen dabei in ein ganzes Ensemble von Rollen. Den ikonischen Soundtrack des Films steuert Johannes Schubert live an der Zither bei. Eine Neuauflage, die man nicht verpassen sollte.

Weitere Infos und Tickets unter **autostadt.de/winter**.

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GUT ESSEN

LAGUNE

Im Restaurant „Lagune“ setzen wir auf frische und regionale Highlights. Auf unserer Außenterrasse genießt man einen grandiosen Blick über die Park- und Lagunenlandschaft.

TEATIME RELOADED: „AUTUMN DELIGHTS“
12. und 26. Oktober, 9. und 23. November, 15 bis 18 Uhr
Zu unserer klasischen Teatime servieren wir frische Scones, Clotted Cream, Mini-Pies und herbstliche Teekreationen wie „Pumpkin Spice Earl Grey“.
25,90 € pro Person

KÜCHENPARTY ERNTEDANK
24. Oktober, ab 18 Uhr
Gemeinsam den Herbst erleben und feiern! An verschiedenen Genussstationen werden kulinarische Kreationen mit Kürbis, Pilzen, Wild & Co. serviert.
79 € pro Person
Inklusive Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

MUSCHELMANIA – MEER GEHT IMMER!
11. und 25. Oktober, 8. und 22. November
Muscheln in verschiedenen Variationen genießen. Ob klassisch oder mediterran oder asiatisch inspiriert. Ein Muss für alle Muschelfans.
24,90 € pro Person
Inklusive Brot und Dip
Mit Voranmeldung

Foto: Carina Adam

Foto: Lennard Kugeler

AMANO

Benvenuti! Im italienischen Familienrestaurant „AMano“ in der Autostadt wird mediterrane Esskultur großgeschrieben. Genießen Sie knusprige Steinofenpizza, hausgemachte Pasta, frische Salate und himmlische Desserts – wie in Bella Italia!

HALLOWEEN-KINDERPARTY
31. Oktober, 15 bis 18 Uhr
Gruselfans, aufgepasst: Das „AMano“ lädt zur Halloweenparty für Kinder ein. Mit Büfett, Geisterbasteln, gruseligen Spielen und Halloween-Muffins-Verzieren. Kostüme dringend erwünscht!
12,50 € pro Kind

LEBKUCHENHAUS-BASTELN
5. Dezember, Start um 15 und 16 Uhr
Kinder von 5 bis 12 Jahren dekorieren ihr eigenes Lebkuchenhaus und nehmen es am Ende mit nach Hause.
16,90 € pro Kind
Inklusive Kinderpunsch

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KINDERGEBURTSTAG
Echtes italienisches Pizza-Flair. Geburtstagskind und Gäste von 5 bis 12 Jahren gestalten ihre eigenen Meisterwerke. Dazu gibt es Spiele und passende Dekoration.
12,50 € pro Kind
Ab 6 Kindern

A

RESERVIERUNGEN
Buchungen für alle Autostadt Restaurants sind über die Website der Autostadt Restaurants und über OpenTable möglich.

ESSZIMMER

PLATZ ZUM FEIERN
Ob Firmenfeier, Familienfest oder ein besonderer Abend mit Freunden – im „Esszimmer“ sind Sie mit 30 bis 100 Gästen genau richtig. Freuen Sie sich auf unvergessliche Stunden in stilvollem Ambiente und entspannter Atmosphäre.

WINE & DINE
10. Oktober und 21. November, 18 bis 22 Uhr
Genießen Sie ein exklusives Fünf-Gänge-Menü mit perfekt abgestimmter Weinbegleitung.
99 € pro Person

MARTINSGANS
14. und 15. November, 18 bis 22 Uhr
Ob mit der Familie oder mit Freunden: Die klassische Martinsgans ist zum Teilen gedacht und steht tranchiert in der Tischmitte. Dazu reichen wir saisonale Beilagen wie Rotkohl, Grünkohl und Klöße.
59 € pro Person
29,50 € pro Kind
Inklusive Begrüßungsgetränk
Ab 2 Personen

WEIHNACHTSFEIER IM „ESSZIMMER“
Termin auf Wunsch
Eine festliche Feier mit festen Menüs, winterlichen Büfetts und weihnachtlichen Kochkursen im „Esszimmer“.
Preis je nach Gruppengröße
Für 30 bis 100 Personen

Foto: Julia Nimke

Foto: : Lena Fillebrock

BEEF CLUB

Der „BEEF CLUB Fire & Salt“ ist ein Ort für besondere Genussmomente. Exzellentes Fleisch, fein abgestimmte Aromen und kreative Gerichte garantieren ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

AUS DEM RAUCH IN DEN BAUCH
Oktober bis November
Spezialitäten aus dem Smoker: amerikanisches Brisket, deutsche Schälrippchen und chinesischer Schweinebauch. Dazu servieren wir Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Chipotle-Sauce und Cranberry-Krautsalat.
29 € pro Person

VEGANE HIGHLIGHTS „FLAME & ROOTS“
November bis Dezember, ab 17 Uhr
Herbstgemüse trifft offenes Feuer: Zu einem Rote-Bete-Steak vom Holzkohlegrill werden Kürbisspalten mit Ahorn-Ingwer-Lack und Linsen-Hummus gereicht. Aromatischer Genuss, abgerundet von einer Prise Rauchsalz.
22 € pro Person

FIRE & SALT DEAL
Oktober bis November, ab 17 Uhr
Ein echter Klassiker: unser 200 Gramm schweres Flat-Iron-Steak mit Rosmarin-Pommes, Röstwurzelgemüse und einem Glas Rotwein.
25 € pro Person

STEAK-SELECTION
Von Tomahawk über Ribeye und Picanha bis zum Flank, aus Argentinien, den USA und Japan: Wer eine Reise durch die Welt der Steaks machen möchte, ist im „BEEF CLUB“ genau richtig.

ERSTE SAHNE

Im Café „Erste Sahne“ erwarten Sie frisch gerösteter Kaffee, feine Konditoreikreationen und hausgemachtes Bioeis – perfekt für eine genussvolle Auszeit.

WIENER KAFFEEHAUS MIT TWIST
Oktober bis Dezember
Die Klassiker des Wiener Kaffeehauses neu gedacht – etwa Sachertorte de luxe, moderner Kaiserschmarrn und Apfelstrudel im Steiermark-Stil. Dazu reichen wir Kaffeespezialitäten.

HERBST-TRIO
Oktober bis Dezember
Ein Stück Kuchen nach Wahl mit Schlagsahne, dazu ein kreatives Heißgetränk aus der Herbstkarte.
11,90 €

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

TÖRTCHEN & TALK
Oktober bis November, jeden Freitag, ab 15 Uhr
Perfekt für einen Kaffeeklatsch: Zu einem Stück Torte reichen wir ein Glas Prosecco. Eine gute Grundlage für angeregte Gespräche.
8,90 €

KIDS-SPECIAL: KLEINER KAISER
Oktober bis November
Für unsere kleinen Gäste servieren wir Minikaiserschmarrn mit Apfelmus und einen Kakao mit Sahne.
5,90 €
Für Kinder von 3 bis 10 Jahren

Foto: Arne Brökers

Foto: Julia Nimke

MONDO ITALIANO

Das „Mondo Italiano“ ist mehr als Café, Bar und Lounge – es ist ein Treffpunkt für stilvolle Events mit dem Flair Italiens. Ob entspannter Aperitivo oder stimmungsvolle Abende mit kreativen Cocktails und besonderen Events: Hier wird jede Begegnung zum Erlebnis. Alla salute!

ITALIENISCHES SCHOKOFONDUE
Oktober bis Dezember, 15 bis 18 Uhr
Perfekt zum Teilen: italienische Klassiker wie Gianduia, Biscotti und frische, von feinster Schokolade umhüllte Früchte genießen. Ein süßer Ausflug in den Geschmack Italiens.
14,90 € pro Person
Mit Voranmeldung

ITALIENISCHES KÄSEFONDUE
Oktober bis Dezember, 18 bis 22 Uhr
Ein Hauch von Alpenromantik mit italienischem Twist: Zu unserem Fondue mit geschmolzenem Taleggio, Gorgonzola und Provolone gibt es hausgemachtes Ciabatta und Antipasti.
18,50 € pro Person

WINTERZAUBER IN DER SCHNEEGONDEL AUF DER „MONDO ITALIANO“-TERRASSE
28. November bis 4. Dezember, ab 15 Uhr
Nehmen Sie Platz! Für einen besonderen Wintermoment sorgen die beheizten Schneegondeln auf unserer Terrasse. Einsteigen, Anstoßen und Genießen! Liebevoll dekoriert und mit authentischem Winterflair, sind sie ein echtes Advent-Highlight. Dazu servieren wir: hausgemachte Salzmandeln, marinierte Oliven sowie eine Spritz-Etagere mit Klassikern wie Aperol- und Limoncello-Spritz oder Winter-Spritz mit Mandarinenlikör und Zimt.
34,90 € pro Gondel
Für 2 bis 4 Personen
Wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung.

DAS BROT.

Der Duft von ofenfrischem Brot liegt in der Luft. In unserer Hausbäckerei entsteht Backkunst mit Leidenschaft. Täglich backen wir für Sie herrlich duftende Brote und knusprige Brötchen, direkt vor Ort. Und das Beste: Beim Einkauf können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern live bei der Arbeit über die Schulter schauen.

HEISSE STULLE TO GO
November bis Dezember,
16 bis 18 Uhr
Belegt in den Variationen Schinken-Käse, Kürbis-Feta oder oder als vegane Variante mit Tomate und Basilikum: Warm aus dem Ofen und auch mit einem Heißgetränk, wie Apfel-Zimt-Punsch, sind unsere heißen Stullen ein Genuss.
8 €

Foto: Carina Adam

WINTERANGEBOTE

„BEEF CLUB“

„BEEF CLUB FIRE & SALT“
25. und 26. Dezember
Lassen Sie sich von einem raffinierten Drei-Gänge-Menü mit feuriger Note und feinen Aromen verwöhnen. Eine spannende Kombination aus weihnachtlichen Düften und Gewürzen.
59 € pro Person
Mit Voranmeldung

RESTAURANT „LAGUNE“

FESTTAGSBÜFETT
25. und 26. Dezember, ab 12 Uhr
Das großzügige Weihnachtsbüfett bietet saisonale Klassiker, köstliche Vorspeisen, warme Highlights und süße Versuchungen. In festlichem Ambiente reichen wir Genusserlebnisse, die die Feiertage zum kulinarischen Höhepunkt machen.
49 € pro Person
Kinder (6 bis 12 Jahren): 25 €
Kinder unter 6 Jahren frei

ADVENTSFRÜHSTÜCK
Jeden Adventssonntag und am 25. und 26. Dezember, ab 9 Uhr
Unser Tipp: die Adventssontage mit einem gemütlichen Frühstück in der „Lagune“ beginnen und warme und kalte Frühstücksspezialitäten, hausgemachte Plätzchen und winterliche Getränke in weihnachtlicher Atmosphäre genießen.
29,90 € pro Person

NEUJAHRSFRÜHSTÜCK
1. Januar, 10 bis 14 Uhr
Nach einer langen Silvesternacht schenkt ein gesundes Frühstück neue Kraft. Unser Büfett bietet Soulfood-Klassiker und vitale Leckerbissen wie Bowls, Vitaminkicks und Superfoods.
35 € pro Person
Inklusive Detox-Smoothie zum Empfang

„ESSZIMMER“

WEIHNACHTSLUNCH
25. und 26. Dezember, 12 bis 15 Uhr
Wer das Weihnachtsfest gerne mit einem edlen Büfett starten möchte, ist im „Esszimmer“ genau richtig. Von Vorspeisen über Klassiker bis hin zu vegetarischen Alternativen und feinen Desserts ist alles dabei.
59 € pro Person
Kinder (6 bis 12 Jahren): 30 €
Kinder unter 6 Jahren frei

„DAS BROT.“

Jetzt schon die feinste Brot- und Backkunst für Festtagsmenüs bestellen. An diesen Tagen sind wir für Sie da:

24. Dezember, 8 bis 11 Uhr
25. und 26. Dezember, 7:30 bis 18 Uhr
31. Dezember, 8 bis 11 Uhr
1. Januar, 9 bis 18 Uhr

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

WORKSHOPS & KOCHKURSE

HERBST UND WINTER

Ein Kochkurs oder Workshop ist immer eine gute Idee: ob für die Weihnachtsfeier, als Teamevent oder im Freundeskreis – hier wird gemeinsam gelernt und genossen. Abseits klassischer Dinnerformate bieten wir Erlebnisse, die garantiert in Erinnerung bleiben.

KOCHKURSE IM „ESSZIMMER“

In kleinen Teams bereiten die Teilnehmenden gemeinsam ein saisonales oder regionales Drei-Gänge-Menü zu, dazu gibt es eine passende Getränkebegleitung. Rezepte für das Erntedankfest oder ein stilvolles Wintermenü inklusive.
119 € pro Person
Ab 10 Personen
Termine auf Anfrage

BROTBACKKURS IM „DAS BROT.“

November und Dezember, jeden Montag und Dienstag,
18:30 bis 21:30 Uhr
Die Kunst des Brotbackens kann jeder lernen. Versprochen! In diesem Workshop tauchen wir in die Welt des Bäckerhandwerks ein und backen die legendäre „Seele“. Zum Abschluss genießen wir gemeinsam ein rustikales Abendessen mit Wein und ofenwarmem Brot.
79 € pro Person
Ab 10 Personen

COCKTAILWORKSHOP IM „MONDO ITALIANO“

November und Dezember, jeden Montag und Dienstag, 18 bis 21 Uhr
In unserem Workshop „Mindful Drinking“ mixen wir alkoholfreie und leicht alkoholische Cocktails mit hochwertigen Zutaten – kreativ und geschmackvoll.
79 € pro Person
Inklusive Tasting, Rezeptkarten und Bartalk
Ab 10 Personen

Foto: Julia Nimke

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

5 STERNE SUPERIOR GENIESSEN

Foto: Karolin Klüppel

Entdecken Sie das The Ritz-Carlton, Wolfsburg und erleben Sie ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit erstklassigem Service, einer Küche, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, und einem außergewöhnlichen Spa-Bereich mit ikonischem Infinitypool.

„AURA“

Willkommen an Ihrem Rückzugsort für kulinarische Höhepunkte! Mit einer hochwertigen Lichtinstallation, warmen Farben und der edlen Wandverkleidung aus Travertin haben wir eine behagliche Atmosphäre geschaffen. Ein harmonischer Mix aus Naturmaterialien wie Stein, Kiesel, Holz und Metall verleiht dem Raum eine entspannende Eleganz, während der zentrale Kamin an gemütliche Abende am Lagerfeuer erinnert. Bei der Vielfalt an Sofas, Sitzecken und Tischgrößen finden Sie bestimmt Ihren Lieblingsplatz.

FRÜHSTÜCK
Wir verwöhnen Sie mit einer neuen Auswahl an regionalen und internationalen Speisen. Genießen Sie unsere erstklassige Küche und starten Sie mit einem Glas Champagner in den Tag. Wohlfühlatmosphäre inklusive.
50 € pro Person
Ein Glas Champagner inklusive
Kinder (6 bis 11 Jahre): 25 €

ADVENTS- UND WEIHNACHTSBRUNCH
30. November, 7., 14., 21. und 25. Dezember, ab 12:30 Uhr
Wenn das Jahr sich dem Ende neigt und festliche Stimmung Einzug hält, laden wir im Restaurant „Aura“ zum Adventsbrunch – einem kulinarischen Highlight in stilvoller Umgebung. Ein winterliches Büfett, raffinierte Köstlichkeiten und Live-Cooking-Stationen sorgen für genussvolle Momente. In einem stilvollen Ambiente mit warmen Farben und edlen Materialien sorgt ein Jazz-Duo für die passende musikalische Begleitung und eine stimmungsvolle Atmosphäre. Im Preis inbegriffen sind Champagner, ausgewählte Longdrinks und eine feine Spirituosenauswahl, die keine Wünsche offen lässt.
189 € pro Person
Kinder (6 bis 11 Jahren): 119 €
Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

FEIERN IM „AURA“
Im „Aura“ wird der Geburtstag, die Hochzeit oder das Jubiläum zu einem noch unvergesslicheren Erlebnis. Ob bei der Planung oder der Umsetzung der Feier – wir begleiten Sie mit viel Liebe zum Detail und einem feinen Gespür für Ihre Wünsche. Unsere Küchenchefs erstellen auf Wunsch individuelle Menü- und Büfettvorschläge, die perfekt auf den Anlass abgestimmt sind. Die hauseigene Patisserie kreiert kunstvoll gestaltete Torten, die nicht nur optisch beeindrucken, sondern auch geschmacklich überzeugen.

„NEWMAN’S BAR“

Sonntag bis Donnerstag, 19 bis 0 Uhr
Freitag und Samstag, 19 bis 1 Uhr
Wer das Besondere sucht, ist in der „Newman’s Bar“ genau richtig. Täglich geöffnet, entführt sie ihre Gäste in die Welt der 1920er-Jahre – inspiriert von den geheimen Flüsterkneipen der USA, wo einst Hochprozentiges diskret in Teetassen ausgeschenkt wurde. Heute trifft nostalgischer Charme auf modernen Stil: Unsere Gin-Sommeliers servieren Klassiker mit Leidenschaft – als Longdrink, pur oder als kreative Signature-Variante. Auch der Martini feiert hier sein stilvolles Comeback. Jeden Freitag und Samstag begleitet ein Pianist den Abend. Der Eintritt ist frei – das Erlebnis bleibt unvergessen.

„AQUA“

Chefkoch Sven Elverfeld ist bekannt für seine ganz eigene Küche. Seine Kochkunst offenbart er in wechselnden Menüs.

„MEINE VERBUNDENHEIT“
Persönliche Gerichte von Sven Elverfeld, inspiriert von seiner Heimat und seinen Reisen ins Ausland.

„NEUES ENTDECKEN“
Regionale und saisonale Produkte einmal ganz neu erleben: Sven Elverfeld schafft aus bekannten Zutaten überraschende Gerichte.
5 Gänge: 265 € pro Person
Weinreise: 130 € pro Person
6 Gänge: 280 € pro Person
Weinreise: 150 € pro Person
7 Gänge: 295 € pro Person
Weinreise: 170 € pro Person

KULINARISCHER JAHRESRÜCKBLICK
Am 29. und 30. Dezember lädt Sven Elverfeld zu einem besonderen Rückblick auf das kulinarische Jahr ein. Bei einem exklusiven Menü, das die Highlights der Saisons vereint. Mit diesem Abend voll Geschmack, Erinnerungen und Genuss klingt das Jahres stilvoll aus.
8 Gänge: 290 € pro Person
Weinreise: 175 € pro Person
12 Gänge: 350 € pro Person
Weinreise: 255 € pro Person

Mittwoch bis Samstag, ab 18 Uhr, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, Reservierung unter 05361 606056

„TERRA“

Montag bis Sonntag, 18 bis 21:30 Uhr
„Geschmackvolle Gerichte, die Spaß machen“ – so beschreibt Küchenchef Fabian Schröter seine deutsche Küche im „Terra“. Für die Gerichte werden Klassiker zeitgemäß und modern interpretiert, die verarbeiteten Produkte haben einen lokalen Bezug. Zum Beispiel beziehen wir Wild aus dem Gräflichen Forst von der Schulenburg. Die Zubereitung der Gerichte ist klar und auf das Wesentliche reduziert – Geschmack und saisonale Akzente stehen im Mittelpunkt. Die besondere Wohlfühlatmosphäre im „Terra“ entsteht durch persönliche Interaktion von Service und Küche mit den Gästen. Das Serviceteam ist locker, unkompliziert und herzlich und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise.

WEIHNACHTSLUNCH UND -DINNER
24. Dezember, 18 bis 21:30 Uhr, 25. und 26. Dezember, 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21:30 Uhr
Verbringen Sie die Weihnachtsfeiertage in entspannter Atmosphäre und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Im Restaurant „Terra“ erwarten Sie festliche Menüs, die mit exquisiten Aromen und regionalen Spezialitäten begeistern. Ob mit Fleisch, Fisch oder als vegane Variante: Jedes Gericht ist mit Liebe zum Detail zubereitet.
Weihnachtsmenü Fleisch:
3 Gänge: 75 € pro Person
4 Gänge: 90 € pro Person
5 Gänge: 95 € pro Person

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Foto: Camilo Rui

Weihnachtsmenü Fisch:
3 Gänge: 70 € pro Person
4 Gänge: 85 € pro Person
5 Gänge: 90 € pro Person
Veganes Weihnachtsmenü:
3 Gänge: 55 € pro Person
4 Gänge: 70 € pro Person
5 Gänge: 75 € pro Person

LOBBY LOUNGE

Montag bis Sonntag, 12 bis 21 Uhr
Ein prasselndes Kaminfeuer, gemütliche Loungemöbel und ein Ausblick auf das Hafenbecken: Genießen Sie in ungezwungen eleganter Atmosphäre Klassiker wie Clubsandwich, Caesar Salad und Currywurst. Darf es dazu eine Kaffeespezialität oder ein Glas Champagner sein?

CLUBSANDWICH AROUND THE WORLD

Jedes Quartal präsentieren wir Ihnen drei Clubsandwiches aus verschiedenen Ländern. International inspirierte Geschmackserlebnisse rund um die berühmten drei Toastscheiben erwarten Sie.
27 € pro Person
Vegetarische Variante: 25 €

SAISONALER AFTERNOON TEA

Mittwoch bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr
Unser saisonaler Afternoon Tea ist die Gelegenheit für eine entspannte Pause am Nachmittag. Eine gibt eine abwechslungsreiche Auswahl an süßen und herzhaften Köstlichkeiten, begleitet von fein abgestimmten Teesorten – stilvoll serviert in angenehmer Atmosphäre.
50 € pro Person
Kids Afternoon Tea: 25 €

LOBBY BIBLIOTHEK

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag, 12 bis 14 Uhr
Wenig Zeit, aber Lust auf gutes Essen? Unser Business Lunch ist ideal für die kleine Auszeit zwischendurch. Wählen Sie einen Hauptgang aus unserer Karte – dazu servieren wir eine Flasche Mineralwasser (0,25l).
Das Parken am Hotel ist inklusive.
25 € pro Person

CLUB LOUNGE

Buchen Sie Ihr persönliches Club-Upgrade und genießen Sie besondere Vorteile in familiärer Atmosphäre – inklusive Frühstück, Snackbüfett und Getränkeauswahl.
Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für jede Zimmerkategorie zu einem Aufpreis von 75 € pro Person

BANKETTBEREICH

Auf über 500 Quadratmetern finden Sie bei uns den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Unser Serviceteam sorgt dafür, dass Ihre Gäste und Sie sich rundum wohlfühlen.

TAGUNGEN

Freuen Sie sich auf einen spannenden Austausch im attraktiven Ambiente der Autostadt – mit einem breit gefächerten Angebot für Ihre Tagung. Wählen Sie aus unseren Ganz- und Halbtagspauschalen oder entscheiden Sie sich für ein individuelles Angebot.
Tagungspauschalen (ab 10 Personen):
Halbtagspauschale: 85 € pro Person
Ganztagspauschale: 100 € pro Person

FESTE UND FEIERN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Das professionelle Team unserer Veranstaltungsabteilung unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier. Wir unterbreiten Ihnen passende Menü- und Büfettvorschläge und kreieren auf Wunsch in unserer hauseigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass.
Büfett: ab 65 €
Menü: ab 58 €
Getränkepauschale: ab 55 €
Preise pro Person für 4 Stunden

GANS TO GO

Weihnachten kann kommen! Mit unserer Gans to go. Für vier Personen gibt es eine gefüllte, vorgegarte Gans (vier bis fünf Kilogramm), dazu hausgemachten Rotkohl mit Vintage-Portwein, acht Kartoffelklöße, vier Bratäpfel mit fruchtiger Marzipan-Cranberry-Füllung, glasierte Maronen und eine kräftige Gänsejus. Einfach abholen, aufwärmen und genießen: So geht ein entspanntes Festessen.
299 € pro Gans
Inklusive Beilagen

RESERVIERUNGEN
Unsere Restaurants sind telefonisch unter **05361 607000** oder E-Mail an **wolfsburg.reservation@ritzcarlton.com** und über **OpenTable** buchbar.

Buchungsanfragen für Gruppenveranstaltungen per E-Mail an **ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com** oder telefonisch unter **05361 607000**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

SILVESTER DE LUXE – GLANZVOLL INS NEUE JAHR FEIERN

DIE SILVESTERNACHT IM THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

SILVESTERMENÜ IM „TERRA“

31. Dezember, ab 18 Uhr
Genießen Sie den Jahreswechsel mit einem besonderen kulinarischen Erlebnis. Küchenchef Fabian Schröter und sein Team laden Sie zu einem exklusiven Fünf-Gänge-Menü ein, das Sie auf eine geschmackvolle Reise zum Jahresausklang mitnimmt. Feiern Sie den Abend ganz entspannt im Restaurant „Terra“ – oder kombinieren Sie das Menü mit der anschließenden Silvesterparty in der Hotellobby und stoßen Sie gemeinsam mit anderen Gästen auf das neue Jahr an.
175 € pro Person, Silvestermenü ohne Getränkepauschale
250 € pro Person, Silvestermenü und Party, ausgewählte Getränke von 21 bis 2 Uhr inklusive

Foto: Franz Grünewald

Foto: Carina Adam

SILVESTERGALA IM „AURA“

31. Dezember, ab 19 Uhr
Das alte Jahr mit einem kulinarischen Hochgenuss verabschieden und in eine unvergessliche Silvesternacht starten. Mit einem exklusiven Dinner-Büfett im Restaurant „Aura“. Zu den liebevoll und raffiniert zubereiteten Speisen, wird der Abend von stimmungsvoller Live-Piano-Musik begleitet. Im Anschluss öffnet die Hotellobby ihre Türen zur eleganten Silvesterparty, die mit mitreißender Musik durch eine einzigartige Nacht führt.

225 € pro Person für die Silvestergala, inklusive Speisen vom Büfett, Softdrinks, Wein und Bier
300 € pro Person, Silvestergala & -party in der Lobby, Inklusive Speisen vom Büfett sowie Softgetränken, Wein, Bier und Longdrinks von 21 bis 2 Uhr

SILVESTERPARTY IN DER LOBBY

31. Dezember, ab 21 Uhr
Feiern Sie den Jahreswechsel mit Schwung und Stil – bei unserer exklusiven Silvesterparty in der Lobby Lounge. Freuen Sie sich auf mitreißende Live-Musik einer energiegeladenen Band, die für beste Stimmung und eine volle Tanzfläche sorgt. Erleben Sie mit Freunden, der Familie oder Kollegen eine ausgelassene Silvesternacht. Die Plätze sind begrenzt. Daher empfehlen wir eine frühzeitige Reservierung.
120 € pro Person
Inklusive Softgetränken, Wein, Bier und Longdrinks von 21 bis 2 Uhr