

Bankettmappe 2016



Das QGREENHOTEL by Meliá liegt in Frankfurt Bockenheim,
nur 5 Minuten zu Fuß von der MESSE und 5 Auto-Minuten vom Stadtzentrum entfernt.

Dank seiner exzellenten Lage mit guter Anbindung, der komfortablen Zimmer
und des herausragenden Service ist unser Haus die ideale Wahl für Ihren nächsten Aufenthalt in Frankfurt.

Das QGREENHOTEL by Meliá verfügt über 177 modern ausgestattete Zimmer,
verschiedene gastronomische Bereiche (Restaurant/Lobby-Bar), kostenlosen WLAN-Zugang (bis 100MB),
einen Fitnessraum, der rund um die Uhr geöffnet bleibt und exklusiv unseren Gästen vorbehalten ist,
6 Konferenzräume mit einer Kapazität von bis zu 220 Teilnehmern,
Stellplätze auf dem hauseigenen Parkplatz oder in der Tiefgarage (diese Leistung wird separat berechnet).

Herzlich willkommen

Zum Speisen und Entspannen, ob Konferenz oder Feier.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Erfüllung Ihrer Wünsche
mit unserer professionellen Beratung und Unterstützung zur Seite.

Nutzen Sie die individuell modulierbaren Konferenzräume,
unsere Suiten, den Boardroom sowie unser Restaurant für Ihre Veranstaltung.

Genießen Sie leichte, vitale Menüs und Buffets
sowie regionaltypische Gerichte in unserem QGREEN Restaurant.

Unser fachkundiges Serviceteam berät und informiert Sie gerne.
Wir freuen uns jetzt schon darauf, Sie begrüßen zu dürfen!

Ihr Team des QGREENHOTEL by Meliá in Frankfurt



Zimmerbeschreibung

- 177 geräumige und helle Zimmer, darunter 25 Premium-Zimmer, 6 Junior-Suiten & 1 Executive-Suite
- Badezimmer mit Badewanne, Vergrößerungsspiegel und Haartrockner
- Individuell regulierbare Klimaanlage & Heizung
- Schallisolierte Fenster
- Satelliten-TV & -radio
- Safe auf allen Premium-Zimmern & Suiten
- Telefon
- Kostenfreies W-LAN (bis 100mb)
- Schreibtisch mit Sessel & Leselampe
- Minibar
- Elektronisches Türschloss
- Rauchmelder
- Raucher- & Nichtraucherzimmer



Annehmlichkeiten und Einrichtungen

- Kostenfreier Fitness- und Saunabereich
- QGREEN Bar, Restaurant und Zimmerservice
- Hauseigene Tiefgarage (gegen Gebühr)
- Kleintiere erlaubt (gegen Gebühr)
- Schließfächer an der Rezeption
- Internationale und nationale Tageszeitungen
- Gute ÖPNV-Anbindung
- Check In ab 14 Uhr
- Check Out bis 12 Uhr



Veranstaltungsräume

Raumname	Größe	Raummiete
		Halbtags / Ganztags
Hanau	24,00 m ²	200 EUR / 270 EUR
Offenbach I	35,50 m ²	220 EUR / 310 EUR
Offenbach II	36,50 m ²	220 EUR / 310 EUR
Darmstadt	51,00 m ²	370 EUR / 410 EUR
Frankfurt	68,00 m ²	410 EUR / 470 EUR
Wiesbaden	68,00 m ²	410 EUR / 470 EUR

Kombinierte Veranstaltungsräume

Raumname	Größe	Raummiete
		Halbtags / Ganztags
Offenbach I + II	72,00 m ²	410 EUR / 470 EUR
Darmstadt + Frankfurt + Wiesbaden	190,00 m ²	1.100 EUR / 1.300 EUR
Hessen (Offenbach I + II + Wiesbaden + Frankfurt + Darmstadt)	263,00 m ²	1.400 EUR / 1.600 EUR

*weitere Kombinationsmöglichkeiten stehen zur Verfügung

Alle Raummieten verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer,
sowie unserer Standardtagungstechnik:

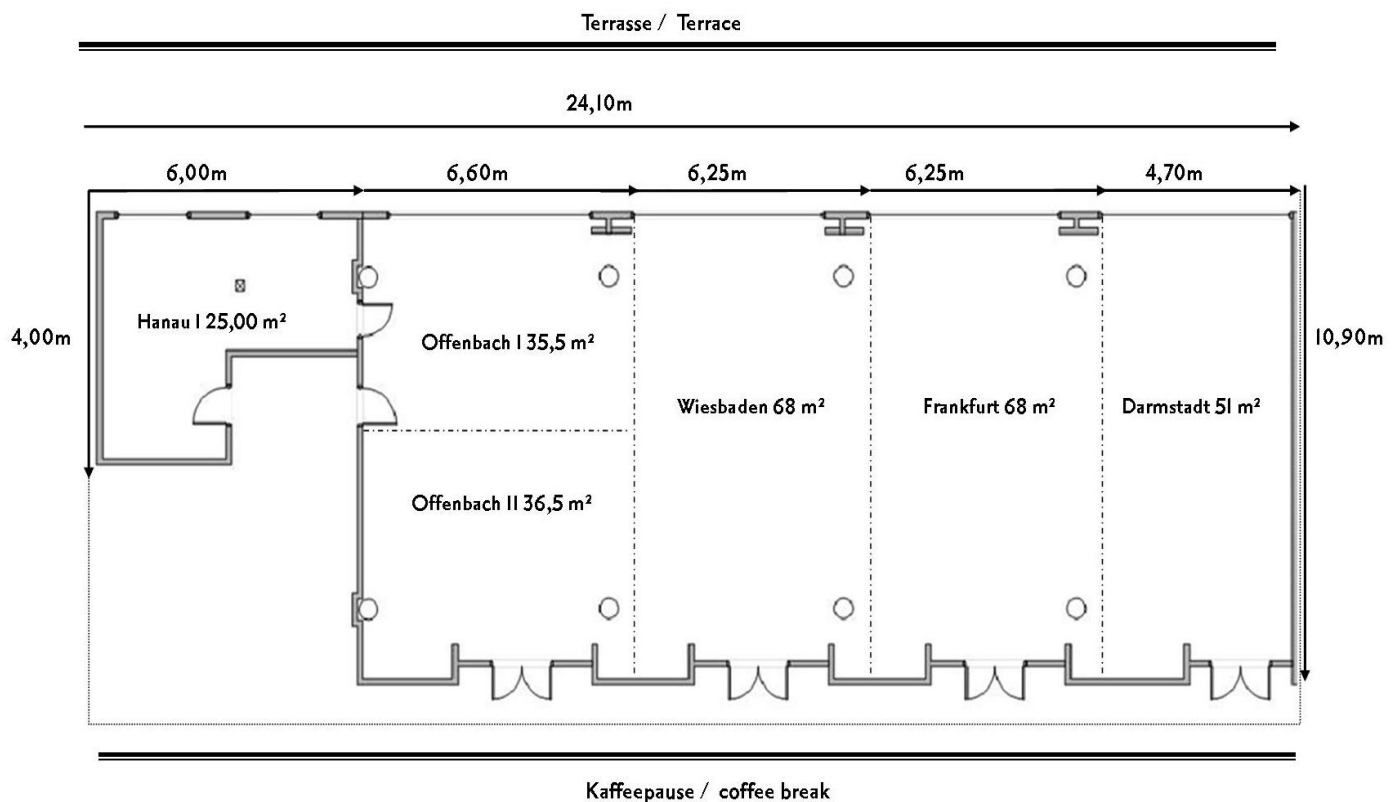
- Beamer (ca. 3000 Ansi Lumen)
- Leinwand (3x3 m / 5x3 m)
- 1 Flipchart
- 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer

Raumbeschreibung

- 263m² Veranstaltungsfläche, verteilt auf 6 flexibel kombinierbare Veranstaltungsräume
- Ausgestattet mit Teppichboden
- Ebenerdig und barrierefrei
- Mit Tageslicht durchflutet
- Komplett abdunkelbar
- Integrierte Leinwand (3x3 m / 5x3 m)
- Individuell regulierbare Klimaanlage & Heizung
- Direkter Zugang zum Außenbereich



Raumplan / Roomplan



Tagungspauschalen

Gerne stellen wir Ihnen für Veranstaltungen Ihre individuelle Tagungspauschale zusammen. Unten stehend finden Sie eine Auswahl an Angeboten unseres Hauses.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

LITTLE GREEN (halbtags)

Tagungsraum

Unlimitierte Tagungsgetränke
(Wasser + Apfelsaft)
entsprechend bestuhlt
Tageslicht / verdunkelbar / klimatisiert
persönliche Tagungsbetreuung

Tagungstechnik

I integrierte Leinwand
I Beamer (ca. 3000 Ansi Lumen)
I Flipchart inkl. Papier
I Pinnwand

Begrüßungskaffee

Kaffee ,Tee mit süßen Beilagen

I Kaffeepause

Kaffee und Tee
Herzhafte oder süße Snacks
mit frischem Obst und Joghurt

Mittagessen

Business Lunch im QGREEN Restaurant
ein Softgetränk 0,3l &
ein Heißgetränk zum Mittagessen inklusive

Preis 52,00 EUR pro Person

GREEN ALL IN ONE

Tagungsraum

Unlimitierte Tagungsgetränke
(Wasser + Softgetränke)
entsprechend bestuhlt
Tageslicht / verdunkelbar / klimatisiert
persönliche Tagungsbetreuung

Tagungstechnik

I integrierte Leinwand
I Beamer (ca. 3000 Ansi Lumen)
I Flipchart inkl. Papier
I Pinnwand

Begrüßungskaffee

Kaffee ,Tee mit süßen Beilagen

2 Kaffeepausen

Kaffee und Tee
Herzhafte oder süße Snacks
mit frischem Obst und Joghurt

Mittagessen

Business Lunch im QGREEN Restaurant
ein Softgetränk 0,3l &
ein Heißgetränk zum Mittagessen inklusive

Preis 61,00 EUR pro Person

Zusätzlich buchbar zu Ihrer Veranstaltung

große Kaffeepause für 12,00€ pro Person

wählen Sie zwischen 6 Komponenten aus unseren kalten und warmen Minis

Handobst / Obstspieße / Fruchtjoghurt / Kuchen / Donuts / Muffin / Amerikaner /
Windbeutel / Schokoladen-Brownie / Müsliriegel / Schokoladenriegel / Schokoladen Brötchen /
Plunder / Wrap's / Canapés / süß oder herzhaft gefüllte Croissants / Gemüsesticks /
Frühlingsrollen / Laugengebäck / Tomate-Mozzarella-Spieße / belegte Croissants /
Schnitzel / Pizza / Frikadellen / Currywurst / Kalbskroketten

Getränke pro Flasche

▪ Apollinaris Mineralwasser Still „Vio“ / Sprudel „selection“	0,50l	5,10 €
▪ Apollinaris Mineralwasser Still „Vio“ / Sprudel „selection“	0,75l	6,70 €
▪ Apfelsaft	0,20l	3,10 €
▪ Multivitaminsaft	0,20l	3,10 €
▪ Orangensaft	0,20l	3,10 €
▪ Coca Cola	0,20l	3,10 €
▪ Coca Cola Light	0,20l	3,10 €
▪ Sprite	0,20l	3,10 €
▪ Fanta	0,20l	3,10 €

Gerne bieten wir Ihnen auch zusätzliche Speisen und Getränke für ein „GET TOGETHER“ vor oder nach Ihrer Veranstaltung an.

Speisen zum GET TOGETHER

(angegebene Preise sind Stückpreise)

Suppen:

- | | |
|---|--------|
| ▪ Kartoffel – Selleriesuppe mit gebackenem Rucola | 5,50 € |
| ▪ Tomatencremesuppe mit Croutons | 5,50 € |
| ▪ Champignoncremesuppe mit krossem Bacon | 5,50 € |
| ▪ Tafelspitzessenz mit süß saurem Scampi | 6,90 € |
| ▪ Pastinaken – Vanillesuppe mit Jakobsmuschel | 6,90 € |
| ▪ Weiße Tomatenschaumsuppe mit Basilikum Espuma | 6,90 € |

Canapés mit:

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| ▪ Poulardenbruststreifen | 3,10 € |
| ▪ verschiedene Käsesorten | 3,00 € |
| ▪ rohem Schinken und Honigmelone | 3,10 € |
| ▪ Salami | 3,10 € |
| ▪ Cherrystrauchtomate und Mozzarella | 3,00 € |
| ▪ rosa Roastbeef | 3,20 € |
| ▪ geräucherter Entenbrust | 3,20 € |
| ▪ geräuchertem Lachs | 3,70 € |
| ▪ Auberginenpüree mit Sardinen | 3,80 € |
| ▪ Coppa mit Pimientos und Parmigiano | 4,00 € |
| ▪ Krabbencocktail auf Gurkenrelish | 4,60 € |

Kleinigkeiten aus der „Kalten Küche“:

▪ Gemüsesticks mit Kräuterquark	1,40 €
▪ Mozzarellaspieße mit Zwergtomaten und Basilikum	2,00 €
▪ Oliven mit Schafskäse im Speckmantel	2,10 €
▪ Mini Bouletten mit Perlzwiebeln	2,20 €
▪ Champignonköpfe mit Frischkäse	2,80 €
▪ Wraps verschieden gefüllt (Käse, Aufschnitt, Vegetarisch)	3,10 €
▪ Frischkäsepraline mit Tomatensalsa	3,30 €
▪ Rindertatar auf Vollkornbrot	3,40 €
▪ Vitello Tonnato mit Olive und Strauchtomate	3,40 €

Kleinigkeiten aus der „Warmen Küche“:

▪ Backpflaume im Speckmantel	1,50 €
▪ Variation von Mini Pizza	1,50 €
▪ Zweierlei von Mini Flammkuchen	1,70 €
▪ Grillgemüse am Spieß	1,70 €
▪ geräucherte Drillinge am Spieß	1,70 €
▪ Mini Bratwurst mit zweierlei Curry	2,20 €
▪ Hähnchenspieß mit Ananas gegart auf Chilisauce	2,20 €
▪ Frühlingsröllchen auf asiatischer Sauce	2,20 €
▪ Jacksonkartoffeln (Gefüllte kleine Kartoffeln mit Räucherlachs und Sourcreme)	2,40 €
▪ Black Tiger Garnelen mit Glasnudeln und Gemüse im Knusperteig	3,20 €
▪ Lachs im Zucchini mantel	3,40 €
▪ Rinderfiletwürfel mit Curry	5,80 €

Dessert:

▪ Schokoladen – Brownie	1,40 €
▪ Orangenquark mit Orangensegment im Glas	2,00€
▪ Limonen – Creme mit Ananasragout im Glas	2,00€
▪ Spieße vom frischen Obst	2,10 €
▪ Zweierlei Mousse au Chocolat	2,10 €
▪ Panna Cotta mit Himbeercoulis	2,10 €
▪ Pfirsich – Lavendel Küchlein	2,30 €
▪ Petit Fours (2 Stück)	2,50 €

Getränke zum „GET TOGETHER“

Klassisch (all you can drink – max. 90Minuten)

Winzersekt & Orange	9,90 € pro Person
Prosecco & Orange	7,90 € pro Person

Frisch & Fruchtig

Hugo oder Aperol Sprizz oder alkoholfreie Alternative	5,90 € pro Person / Glas
--	--------------------------

Casino Royal

Martini bianco oder extra dry oder alkoholfreier Lemon-Cocktail	3,70 € pro Person / Glas
--	--------------------------

Mainhattan-Triologie

dreifache Variation an Apfelwein-Cocktails oder alkoholfreie Alternative	13,50 € pro Person
---	--------------------

Winterliche Momente (all you can drink – max. 90Minuten)

Glühwein & alkoholfreier Punsch	8,90 € pro Person
---------------------------------	-------------------

Zusätzlich buchbar zur Raumtechnik

Pinnwand		25,00 EUR
Flipchart		25,00 EUR
Rednerpult		30,00 EUR
Metaplanwand	Externe Bestellung	30,00 EUR
Beamer	Externe Bestellung 4500 Ansi Lumen	180,00 EUR
Laptop / Notebook	Externe Bestellung	135,00 EUR
CD-Player	Externe Bestellung	25,00 EUR
Konferenztelefon	Externe Bestellung	175,00 EUR
Stativleinwand	Externe Bestellung 200 x 200 m	75,00 EUR
Beschallungsanlage mit 2x Boxen 1x Drahtgebundenes Mikrofon	Externe Bestellung	350,00 EUR
Ansteckmikrofon / Handmikrofon	Externe Bestellung	65,00 EUR
Moderatorenkoffer	Externe Bestellung	35,00 EUR

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um Richtpreise. Diese können je nach Bedarf variieren.

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen gerne weitere Technik für Ihre Veranstaltungen.

Wir arbeiten mit einem regionalen Technikanbieter zusammen,
um Ihnen immer moderne Geräte zu garantieren.

Restaurant

zum Speisen, Genießen und Entspannen.

Lassen Sie sich überzeugen von...

Vitalen, leichten und modernen Buffets & Menü's

aus der Feder unseres Küchenchefs,

liebepoll für Sie zubereitet und angerichtet.



Lernen Sie uns kennen...

Fachkundige Beratung am Tisch

und zuvorkommender Service.

Lehnen Sie sich zurück...

wir stehen Ihnen bei der Erfüllung

Ihrer Wünsche zur Seite und erschaffen für Sie

ein Ambiente des Wohlbefindens.



Ihr Küchen-Team des
QGREENHOTEL by Meliá
Restaurants

Kai Kunstmann
Executive Chef
Kai.Kunstmann@melia.com

Getränkepauschalen

Pauschale I

3 Stunden für 19,00 € pro Person

- Apollinaris Mineralwasser Still „Vio“ / Sprudel „selection“
- roter und weißer Hauswein
- Bier
- Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite

Pauschale II

3 Stunden für 21,50 € pro Person

- Apollinaris Mineralwasser Still „Vio“ / Sprudel „selection“
- roter und weißer Hauswein
- Bier
- Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite
- Kaffee und Tee

Pauschale III

3 Stunden für 29,00 € pro Person

- Apollinaris Mineralwasser Still „Vio“ / Sprudel „selection“
- roter und weißer Hauswein
- Bier
- Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite
- Kaffee und Tee
- Longdrinks (zur Auswahl stehen: Gin Tonic, Rum – Cola & Wodka – Orangensaft)

BARBECUE BUFFET

Salatbuffet

Salat von Grillkartoffeln

„Coleslaw“ - Krautsalat

Gurkensalat mit Sauerrahm

Salat von zweierlei Bohnen

Variation von Blatt – und Rohkostsalaten aus der Region
mit verschiedenen Dressings und Condiments



Suppe

Mais-Rettich Cremesuppe



Hauptgänge

Geräucherte Spare Ribs in Rohrzucker marinade

Gegrillte Hähnchenbrust mit Ingwer-Zitronen marinade

Bratwurst vom Grillrost

Schafskäse in Folie gebacken mit Schalotten und Thymian

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Süßkartoffelgratin

Gegrillter Honigmais

Südamerikanisches Chiligemüse

Barbecuesauce, Kräuterbutter, Früchte-Chutney, Senf, Ketchup



Nachspeise

Gemischte Eissorten mit Toppings

Frische Früchte

Gegrillte Ananas

29,00 € pro Person

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und Aceto Balsamico

Hausgemachtes Grillgemüse mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch

Spanischer Serranoschinken auf Cantaloupmelone

Toskanischer Brotsalat mit Radieschen

Salat Nizza mit Thunfisch

Venezianischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Kleines Buffet aus Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings, Condiments und italienischem Landbrot



Suppe

Minestrone



Hauptgänge

Saltim Bocca - Kalbssteaks mit Parmaschinken und Salbei

Piccata Milanese - Putenmedaillons im Parmesan- Eimantel

Paella - Gegrilltes aus dem Mittelmeer mit Safranreis

Rigatoni mit Basilikumpesto und Kirschtomaten

Muscadet Gnocchi / Kartoffel-Zuccinigratin / Gebackene Aubergine / Geschmorter Orangen-Fenchel



Dessert

Panna Cotta mit Beeren-Minzsalat

Tiramisu

FrISCHE Früchte

33,00 € pro Person

Aus dem Wasser

Vorspeisen

Dreierlei vom Lachs

hausgebeizt, pochiert und geräuchert mit Orangenmeerrettich

Geräucherter schwarzer Heilbutt mit Limettenzesten

Garnelenmojito mit Avocado und Johannisbeerknusper

Matjessalat mit Schalottenmarmelade und Apfelrelish

Dill-Gurkensalat mit Dijonsenf

Seegraßsalat mit geröstetem Sesam

Kleines Buffet aus Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Condiments



Suppe

Marseiller Fischsuppe mit Safran, Pernod und Aioli



Hauptspeisen

In Nussbutter konfierte Makrele auf gelber Sesampeperonata mit geräuchertem Kerbelschaum

Gegrillte Dorade Royal auf Artischocken mit Limetten,

beurre blanc und kandierte Walnüsse

Gebratener Duftreis mit gerösteten Kokossplittern

Rote Kafirlinsen

Schwarze Zitronentagliatelle

Tomatenragout mit Schalotten und Oliven

Pochierter Vanillefenchel mit Grapefruit



Dessert

Marsalamousse mit Hibiskusbalsamico

Weißer Lakritzterrine mit Brombeeren

39,00 € pro Person

MENÜ I

Vorspeise

Gratinierter Schafskäse
mit Wildkräutersalat und Hausdressing



Hauptspeise

Picata Milanese von der Hähnchenbrust
mit Zucchini Gemüse und Thymian-Spaghetti

oder

Gegrillter Viktoriabarsch
mit Ingwerkarotten und Risotto

oder

Gebackene Ofenkartoffel
gefüllt mit Kräuterquark und gebratenen Waldpilzen



Dessert

Baumkuchenterrine mit Mandarinen – Kiwisalat

28,00 € pro Person

MENÜ II

Vorspeise

Tafelspitzessenz mit Gemüsejulienne



Hauptspeise

Paniertes Kalbsschnitzel
mit Gurken-Schmand-Salat und Steakhouse-Pommes

oder

Saltim Bocca vom Welsfilet
mit Paprikagemüse und Gnocchi

oder

Penne Rigate all'Arrabbiata
mit Cherry-Strauchtomaten und Parmesan Hobeln



Dessert

Tarte Tatin vom Apfel mit Zitronensorbet

28,00 € pro Person

MENÜ III

Vorspeise

Coppa di Parma
mit Grissini, schwarzem Pfeffer und Rucolasalat



Hauptspeise

Sauté vom US Rind in Estragon – Senfsauce
mit gebratenen Champignons und Kartoffelkuchen

oder

Loup de Mer im Ganzen gegrillt
mit Karotten-Quiche und Walnuss-Pesto

oder

Lauwarmer Gemüsesalat
mit Grana Padano und gerösteten Mandeln



Dessert

Schokoladen-Chilimousse mit Sauerkirsch-Chutney

32,00 € pro Person

MENÜ IV

Vorspeise

Ziegenfrischkäse gratiniert mit Waldhonig
im Wildkräutermantel
auf süß-sauer eingelegten Belugalinsen



Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
unter der Pinienkernkruste
mit Orangensalz, Rosmaringlace,
Patisson und Linguine Fresca

oder

Gegrillter Heilbutt mit Chorizo-Marinade,
geschmortem Babylauch, Honig-Fingermöhren
und getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Mousse

oder

Fettuccine al Noce mit Trüffelsauce,
schwarzen Walnüssen und grünem Winterspargel



Dessert

Valrhona Schokoladentörtchen
mit Passionsfruchtsorbet an Grapefruit-Minzsalat

36,00 € pro Person

Lobby-Bar

Modernes, weltoffenes Ambiente
mit einer umfangreichen Auswahl an Cocktails
und anderen Getränken...



Ob Freizeit, Wochenende oder Feierabend:
Genießen Sie mit
Freunden, Kollegen oder der Familie
ein paar entspannte Stunden an unserer Bar!



Erlebnis bringt Erfolg

Rahmenprogramme in Frankfurt und Umgebung

In der heutigen Zeit ist Teamarbeit wichtiger denn je.

Wieso also nicht etwas Neues erleben und dabei als Team zusammenwachsen?

Nutzen Sie hierzu unsere Rahmenprogramme und entdecken Sie Frankfurt oder den Taunus auf eine andere Weise.

Geocaching in Frankfurt

- Zwei- bis vierstündige Geocaching-Tour durch Frankfurt
- Ausstattung aller Teams mit GPS-Geräten und Schreibutensilien
- Einweisung in die Benutzung der GPS-Geräte
- Betreuung durch professionellen-Guide

Kletterwald im Taunus

- Zwei - oder dreistündiges Abenteuer-, Kletter- und Naturerlebnis
- spannende Herausforderung und ein abwechslungsreiches Erlebnis

ParaPark - Das Original Live Room Escape Game in Frankfurt

- Die Zeit läuft, das Adrenalin steigt... Ein Team, unbekannte Räume, versteckte Hinweise, knifflige Rätsel und 60 Minuten Zeit um die Geheimnisse der Räume zu lüften

Selbstverständlich sind wir bemüht Ihnen immer weitere Erlebnisse vorzustellen und anzubieten.

Fragen Sie uns einfach nach weiteren Möglichkeiten.

Anfahrtsbeschreibung

Mit dem Auto (im Navigationssystem „Katharinenkreisel“ eingeben!)

- Norden** Autobahn A7 von Hannover/Kassel
am Hattenbacher Dreieck auf die A5 (Richtung Darmstadt) wechseln
am Westkreuz Frankfurt auf die A648 wechseln (Richtung Frankfurt Stadtmitte/Messe)
Abfahrt Bockenheim/Rödelheim
unser Hotel befindet sich am Ende der Abfahrt rechter Hand im Katharinenkreisel
- Süden** Autobahn A5 von Heidelberg/Darmstadt
am Westkreuz Frankfurt auf die A648 wechseln (Richtung Frankfurt Stadtmitte/Messe)
Abfahrt Bockenheim/Rödelheim
unser Hotel befindet sich am Ende der Abfahrt rechter Hand im Katharinenkreisel
- Osten** Autobahn A3 aus Richtung München/Hanau
am Kreuz Frankfurt auf die A5 wechseln (Richtung Kassel)
am Westkreuz Frankfurt auf die A648 wechseln (Richtung Frankfurt Stadtmitte/Messe)
Abfahrt Bockenheim/Rödelheim
unser Hotel befindet sich am Ende der Abfahrt rechter Hand im Katharinenkreisel
- Westen** Autobahn A3 aus Richtung Köln
am Wiesbadener Kreuz auf die A66 wechseln (Richtung Frankfurt)
am Eschborner Dreieck auf die A648 wechseln (Richtung Frankfurt Stadtmitte/Messe)
Abfahrt Bockenheim/Rödelheim
unser Hotel befindet sich am Ende der Abfahrt rechter Hand im Katharinenkreisel
- oder
- Autobahn A45 aus Richtung Dortmund
am Hattenbacher Dreieck auf die A5 (Richtung Darmstadt) wechseln
am Westkreuz Frankfurt auf die A648 wechseln (Richtung Frankfurt Stadtmitte/Messe)
Abfahrt Bockenheim/Rödelheim
unser Hotel befindet sich am Ende der Abfahrt rechter Hand im Katharinenkreisel

Anfahrtsbeschreibung mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Hauptbahnhof

vom Hauptbahnhof mit der Straßenbahn 17 (Richtung Rebstockbad) bis Haltestelle Leonardo-da-Vinci-Allee. Laufen Sie an der Strasse „Am Römerhof“ 2 Minuten zurück in Richtung Kreisverkehr „Katharinenkreisel“ und unser Hotel liegt auf der rechten Seite

Flughafen

mit der S8 oder S9 bis Hauptbahnhof, danach weiter mit der Straßenbahn 17 (Richtung Rebstockbad) bis Haltestelle Leonardo-da-Vinci-Allee, unser Hotel liegt auf der rechten Seite nach 2 Minuten Fußweg in Richtung Kreisverkehr „Katharinenkreisel“

Entfernungen

Hauptbahnhof	3,5 km	Flughafen	12,0 km
Autobahn A 648	0,2 km	S-Bahn	0,5 km
Straßenbahn	0,2 km	Stadtzentrum	2,5 km
Messe Frankfurt	0,5 km		



Kooperationspartner

Technik ICS

Nibelungenstrasse 41
63128 Dietzenbach
Tel.: 06074 / 6946 750
info@ics-internet.de

Dornröschen's Blumenparadies

Am Römerhof 2b
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 770 755 755
info@dornroeschens-paradies.de

Frankfurter Shuttleservice

Hanauer Landstraße 258-260
60314 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 24 798 921
info@frankfurtshuttleservice.de

Ihre Ansprechpartner im QGREENHOTEL by Meliá

Veranstaltungen

Melissa Blecher
Conference Manager
069 / 707 30 - 341
melissa.blecher@melia.com

Verkauf

Christine Maschke
Junior Sales Manager
069 / 707 30 - 340
christine.maschke@melia.com

Empfang (24h erreichbar)

069 / 707 30 - 0
qgreen.frankfurt@melia.com

Reservierung

Peter Kraft
Yield & Reservation Manager
069 / 707 30 - 500
peter.kraft@melia.com

Direktion

Tino Weiss
General Manager
069 / 707 30 - 0
tino.weiss@melia.com

Web

www.melia.com