





BROT / CANAPÉS

BROT UND BRÖTCHEN (ERST AB 15 PAX BESTELLBAR):

	Pro Person
Brotkonfekt mit Kräuterbutter (mindestens 15x) (vegan nicht möglich. Enthält Salami, Schinken, Käse und Gemüse. Keine Auswahl oder Trennung möglich.)	3,20 €
Party Brötchenkorb mit Kräuterbutter	4,50 €
Party Brötchenkorb mit Baguette und Kräuterbutter	5,40 €

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN:

	Pro Stück
Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse)	3,20 €
Camembert	3,20 €
Pute und Salami	3,20 €
Roher/gekochter Schinken	3,20 €
Schweinebraten/Kassler	3,20 €
Ei und Remoulade	3,20 €
Frischwurst	3,20 €
Lachs	4,00 €
Forelle	4,00 €
Serranoschinken	4,00 €
Roastbeef	4,00 €

HANDSCHNITTCHEN MIT:

	Pro Stück
Rauchlachs mit Senf-Dill-Sauce	4,00 €
Matjesfilet mit roten Zwiebeln	4,00 €
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	4,00 €
Putenbrust mit grünem Pfeffer	4,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef an Sahnemeerrettich	4,00 €
Tortenbrie	4,00 €
Mozzarella mit Tomate und Pesto	4,00 €
Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse)	3,20 €
Camembert	3,20 €
Pute und Salami	3,20 €
Roher/gekochter Schinken	3,20 €
Schweinebraten/Kassler	3,20 €
Ei und Remoulade	3,20 €
Frischwurst	3,20 €

MINI - CIABATTA (MIND. 15 STÜCK)

	Pro Stück
Mini Ciabatta mit Serrano Schinken, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,40 €
Mini Ciabatta mit Manchego, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,40 €
Mini Ciabatta mit gegrilltem Gemüse, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,40 €
Mini Ciabatta mit Mailänder Salami, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,40 €



FINGERFOOD

(Mindestbestellanzahl 15 Stück pro Artikel und bis spätestens 1 Woche vor Veranstaltungstermin buchbar)

VARIATIONEN IM WECKGLAS

	Pro Stück
Antipasti-Gemüse-Spieß	4,70 €
2 verschiedene Nudelsticks mit Dip	4,50 €
2 Minifrühlingsrollen mit Chili-Dip auf Sojasprossen	4,50 €
Hähnchenbrustspieß mit Ananas und Curry-Dip	4,50 €
Mozzarella-Tomate-Spieß mit Pesto mariniert	4,50 €
Frikadellenspieß mit Bruschetta	4,50 €
Pulled Pork mit saurer Sahne und Croutons	4,50 €
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark	4,50 €
Fruchtiger Geflügelcocktail	4,50 €
Matjes-Cocktail mit weißem Balsamico-Honig-Dressing	4,50 €
Gurken-Mango Cocktail mit Garnelen	4,50 €

VEGANE VARIATIONEN IN DER MINI PFANNE

	Pro Stück
Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Kräuter Creme	5,40 €
Bunter Nudelsalat (klar) mit veganer Bockwurst und Senf	5,40 €
Fleischsalat mit Cocktailtomaten sowie grünen Spargelspitzen und Mayonnaise	5,40 €
Bulgursalat mit Paprika und Filetstreifen mit Sweet Chili Sauce	5,40 €

VARIATIONEN IN DER MINI PFANNE

	Pro Stück
Westfälischer Pellkartoffelsalat mit Frikadelle und Senf	5,40 €
Pesto-Nudelsalat mit Hähnchenbrust in Streifen und Sweet Chili Sauce	5,40 €
Nudelsalat mit Mandarinen Bockwurst, grüne Spargelspitzen und Mayonnaise	5,40 €
Reissalat mit Paprika und Hähnchendöner mit Zaziki	5,40 €
Speckkartoffelsalat mit Fleischkäse und süßer Senf	5,40 €

VARIATIONEN AUF DER SERVIERPLATTE

	Pro Stück
Gefüllter Wrap mit Hähnchen und Salat	5,40 €
Vegetarisch gefüllter Wrap mit Gemüse und Salat	5,40 €
Serranoschinken mit Melone (Honigmelone, Wassermelone, etc.)	6,60 €
Backpflaumen / Datteln im Speckmantel (2 Stück pro Person)	4,10 €
	Pro Person
Käsebrett	8,70 €
Gemischte Fischplatte mit Garnelen in Knoblauchöl, Forelle, Rauch- und Graved Lachs	10,20 €

VARIATIONEN IM SCHIFFCHEN

	Pro Stück
Lachsfilet im Crêpemantel	4,50 €
Butterfly-Garnelen in Knusperpanade mit Erdnuss-Chili-Dip	4,50 €
Roasted Chicken Fingers mit Sweet-Chili-Dip	4,50 €
Mozzarella-Sticks mit Feigen-Honig-Dip	4,50 €
Serrano-Röllchen mit Frischkäse-Feigen-Füllung	4,50 €
Hähnchen-Paprikaspieß mit Schaschliksauce	4,50 €
Tricolore Gemüse-Frites (Karotten, Pastinaken, Rote Beete) mit veganer Kräuter Creme	4,50 €
Falafel mit Minz-Joghurt-Sauce	4,50 €

WARME SNACKS

	Pro Person
Chili con Carne mit Baguettescheiben	6,40 €
Chili sin Carne (vegan) mit Baguettescheiben	6,40 €
Currywurst – Ragout mit Baguettescheiben	5,40 €
Suppe – mit Fleischeinlage, vegetarisch oder vegan	5,40 €



DESSERT / KUCHEN

DESSERT IM WECKGLAS ODER AUF DER SERVIERPLATTE

	Pro Stück
Beerengrütze mit Vanillesauce	5,40 €
Baileys-Birne mit Vanillecreme	5,40 €
Amaretto-Creme mit gebrannten Mandeln	5,40 €
Eierlikör-Schicht-Dessert	5,40 €
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen	5,40 €
Mousse au Chocolat	5,40 €
Bayrisch Creme mit Himbeersauce	5,40 €
Tiramisu im Weckglas	6,40 €
Obstsalat im Weckglas	6,40 €

KUCHEN UND TEILCHEN

	Pro Stück
Blechkuchen	5,00 €
Obstschnitte (saisonal bedingter Belag)	5,00 €
Joghurt – Mandarinenschnitte	5,00 €
Butterstreuselkuchen	5,00 €
Käsekuchen	5,00 €
Berliner Ballen	5,00 €
Obstplunder	5,00 €
Puddingbrezel	5,00 €
Amerikaner	5,00 €
Bienenstich	5,00 €

Ihr Lieblingskuchen bzw. Ihre Lieblingstorte ist nicht mit dabei?

Kein Problem: nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche, wir erstellen Ihnen ein passendes Angebot.



BUFFET VARIANTEN AB 15 PERSONEN

(die folgenden Buffetvarianten Business, Classic und Superior beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert)
Menüvariante Business werden nach Vorgabe der Küche zusammengestellt
Menüvariante Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
BUSINESS (ab 15 Personen) 2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	22,40 €
CLASSIC (ab 15 Personen) 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	27,60 €
SUPERIOR (ab 15 Personen) 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	31,90 €
BUFFET MENSA (bei Veranstaltungen bis 14 Personen) Buffet vom Band nach Tageskarte	11,50 €

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

	Pro Person
GRILLBUFFET (AB 15 PERSONEN) Salate der Saison, Brötchenkorb, Kräuterbutter Grillwurst, Schweinenackensteak oder Rückensteak und Putensteak mit Saucen / Dips Baked Potatoes mit Sour Creme	26,20 €
ZUSÄTZLICH BUCHBARE KOMPONENTEN ZUM GRILLBUFFET	Pro Person
Party- Brotkorb mit Baguette und Kräuterbutter	5,40 €
Gemüsespieß	6,40 €
Vegetarische Grillwurst	5,80 €
Maiskolben mit Chili-Honig-Butter	5,00 €
Dessert im Weckglas	5,40 €
Käsebrett	8,70 €

Benötigen Sie eine Servicekraft oder Personal am Grill?	
Mitarbeiter pro Stunde	37,20 €



GETRÄNKE

BIERE

Fiege Fassbier	0,3l Glas	3,50 €
Fiege alkoholfrei	0,33l Flasche	3,90 €
Erdinger Weizen hell	0,5l Flasche	5,30 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche	5,30 €

ALKHOLFREIE GETRÄNKE

Gourmet Mineralwasser	0,25l Flasche	3,70 €
Apfelschorle	0,25l Flasche	3,70 €
Mineralwasser	0,3l Glas	3,10 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero / Fanta / Sprite	0,3l Glas	3,10 €
Granini Orangensaft	0,2l Glas	3,30 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero / Fanta / Sprite	0,33l Flasche	3,90 €
Gourmet Mineralwasser	0,75l Flasche	5,40 €
Coca-Cola / Coca-Cola zero / Fanta / Sprite	1,0l PET Flasche	5,10 €
Mineralwasser	1,0l PET Flasche	2,40 €
Granini Orangensaft	1,0l Flasche	7,50 €
Schweppes	1,0l Flasche	5,40 €

SPIRITUOSEN

Ramazzotti	2cl	2,70 €
Bacardi	2cl	2,70 €
Baileys	2cl	2,70 €
Jägermeister	2cl	2,70 €
Ouzo	2cl	2,70 €
Tequila	2cl	2,70 €
Vodka	2cl	2,70 €
Whiskey	4cl	5,10 €
Longdrink +		2,60 €

HEISSGETRÄNKE

kleine Tasse Kaffee		2,20 €
große Tasse Kaffee		2,70 €
große Tasse Tee		2,50 €
Kanne Kaffee		6,90 €
Kanne Tee		5,00 €

SEKT

Mumm	0,75l Flasche	26,60 €
------	---------------	---------



WEINKARTE

WEISSWEINE

Riesling

Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz

Saftig und fruchtbetont, viel Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend

Trocken alc. 12%	Allergene: Sulfite	Gesamtsäure 7,30g/l	0,20l 0,75l	6,50 € 19,20 €
------------------	--------------------	---------------------	----------------	-------------------

Chardonnay

Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz

Im Bouquet Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit; saftig, harmonisch und ausgewogen

Trocken alc. 12%	Allergene: Sulfite	Gesamtsäure 6,40g/l	0,20l 0,75l	6,50 € 19,20 €
------------------	--------------------	---------------------	----------------	-------------------

ROTWEINE

Dornfelder

Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz

Intensiv dunkle Farbe mit blauen Reflexen. Fruchtbetonte Nase nach Zwetschgenmus mit Vanille und feinem Nougatton.

Im Mund zeigt der Wein milde feine Röstnoten, die den perfekten Kontrast zur Frucht bilden. Langer Abgang mit viel dunkler Frucht.

Trocken alc. 13%	Allergene: Sulfite	Gesamtsäure 5,30g/l	0,20l 0,75l	6,50 € 19,20 €
------------------	--------------------	---------------------	----------------	-------------------

Primitivo

Italien/Apulien - trocken

Samtig weicher Rotwein Primitivo aus Apulien, dem sonnenverwöhnten Süden Italiens: primitivo Feudo Badala.

Intensives Rubinrot in der Farbe, begeistert dieser saftige süditalienischer Wein durch seine wunderbare Fülle.

Trocken alc. 14%	Allergene: Sulfite	Gesamtsäure 5,80g/l	0,20l 0,75l	6,50 € 19,20 €
------------------	--------------------	---------------------	----------------	-------------------

ROSEWEIN

Merlot Rose

Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz

Fruchtiges Bouquet mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker.

Unkompliziert, rund, schmatzig. Man hat unweigerlich Lust auf ein zweites Glas. Pure Trinkfreude eben!

Feinherb alc. 12%	Allergene: Sulfite	Gesamtsäure 5,90g/l	0,20l 0,75l	6,50 € 19,20 €
-------------------	--------------------	---------------------	----------------	-------------------



SEMINARE / TAGUNGEN

VERPFLEGUNGSPAUSCHALEN

(die folgenden Buffetvarianten Business, Classic und Superior beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert) Menüvariante Business werden nach Vorgabe der Küche zusammengestellt
Menüvariante Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
BUSINESS (ab 15 Personen) 2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	22,40 €
CLASSIC (ab 15 Personen) 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	27,60 €
SUPERIOR (ab 15 Personen) 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	31,90 €
BUFFET MENSA (bei Veranstaltungen bis 14 Personen) Buffet vom Band nach Tageskarte	11,50 €

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

	Pro Person
Getränkepauschale 1 (ganzer Tag im Seminarraum) Kaffee, Tee, 2x Wasser 0,25l, 2x Schorle 0,25l	26,20 €
Getränkepauschale 2 (ganzer Tag im Seminarraum) Kaffee, Tee, 1l PET Mineralwasser oder 1l Apfelsaft	20,40 €
Getränkepauschale 3 (halber Tag im Seminarraum) Kaffee, Tee, 1x Wasser 0,25l, 1x Schorle 0,25l	17,00 €
Getränkepauschale 4 (2 Pausen im Foyer) Kaffee und Tee, 1l PET Flasche Wasser pro Person im Raum	12,70 €

ZUSÄTZLICH BUCHBARE KOMPONENTEN:

	Pro Person
Sektempfang (Sekt/Orangensaft)	6,60 €
Suppe (mit Fleischeinlage, vegetarisch oder vegan)	5,40 €
Kuchen	5,00 €
Obstkorb	5,40 €
Obstspieße	6,40 €
Kekse	1,30 €

PAUSENSNACK A

geschnittenes Obst, Quark und Joghurt (Schale)

7,50 €

PAUSENSNACK B (7 TAGE VORLAUFZEIT)

2 kleine Sandwiches (vegan nicht möglich, verschieden belegt.
keine weitere Wahl möglich) (vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)

6,40 €

PAUSENSNACK C

2 süße/herzhafte Blätterteigteilchen (vegan nicht möglich)
(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)

6,40 €

PAUSENSNACK D

ein knackiger Pausensnack aus einer veganen oder vegetarischen Mischung aus
Nüssen, Gebäck, Salzgebäck oder Trockenobst

5,40 €

Leistungen, die von den Seminarpauschalen abweichen, dass heißt zusätzliches Umräumen und Bereitstellen neuer Getränke etc. wird nach Arbeitsaufwand mit einer Servicekraft abgerechnet. Servicekraft pro Arbeitsstunde 37,20 €

TAGUNGSRÄUME

Reinigung:

In der Raummiete ist die Endreinigung bereits enthalten. Sonderwünsche durch besondere Beanspruchung z.B. Konfettikanone, können gerne besprochen werden und gegen Aufpreis umgesetzt werden.

RAUM	QM	RAUMMIETE	RAUMMIETE	U-FORM	PARLAMENTARISCH	KINO	EINZELTISCHE
		ganzer Tag 4 bis 8 Stunden	halber Tag un- ter 4 Stunden				
A 0.2a	43	250 €	200 €	14	21	28	9
A 0.2b	43	250 €	200 €	14	21	28	9
A 0.2ab	86	350 €	300 €	30	42	70	21
B 1.1	45	250 €	200 €	Runder Konferenztisch 12 Personen			
A 1.1a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.1b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.2a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.2b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.3a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.3b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 1.1ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 1.2ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 1.3ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 1.4	104	350 €	300 €	-	48	-	12
A 1.5	45	250 €	200 €	16	24	28	12
A 1.6	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 1.7	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 1.8	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 1.9	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 2.1a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.1b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.2a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.2b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.3a	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.3b	52	250 €	200 €	18	24	40	12
A 2.1ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 2.2ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 2.3ab	104	350 €	300 €	34	56	88	26
A 2.4	104	350 €	300 €	-	48	-	12
A 2.5	45	250 €	200 €	16	24	28	12
A 2.6a	47	250 €	200 €	14	24	30	10
A 2.7	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 2.6b	67	250 €	200 €	20	32	50	25
A 2.6ab	114	350 €	300 €	36	50	80	50
A 2.8	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 3.1a	43	250 €	200 €	14	21	28	14
A 3.1b	43	250 €	200 €	14	21	28	14
A 3.1ab	86	350 €	300 €	30	42	70	20
A 3.3	65	250 €	200 €	24	40	60	13
A 3.12a	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 3.12b	57	250 €	200 €	18	28	40	12
A 3.12ab	114	350 €	300 €	36	50	80	21
E 0.2	110	550 €	400 €	36	60	84	20
E 0.3a	87	450 €	350 €	26	40	72	16
E 0.3b	66	400 €	300 €	24	32	60	12
E 0.3ab	153	700 €	500 €	46	84	160	32
E 0.1a	240	1.100 €	900 €	46	110	200	40
E 0.1b	166	850 €	550 €	50	84	132	24
E 0.1ab	406	1.800 €	1.600 €	76	216	360	79
Lobby		Wird als Essen- bzw. Pausenraum genutzt					



TAGUNGSTECHNIK

Folgende Technik ist in der Raummiete bereits enthalten:

Pro Raum jeweils ein Beamer, Laptop, Presenter, Flipchart mit Papier, Pinnwand und Moderatorenkoffer.

zubuchbare Technik:

	Pro Stück
Laptop	86,10 €
Elmo	61,60 €
Presenter	30,80 €
Pinnwand	12,80 €
Flipchart	22,40 €
Moderatorenkoffer	18,20 €
Rednerpult	123,10 €
Effektstrahler weiß bis bunt (max. 4 Stück)	24,50 €
Bühne 40cm hoch, je m ² (maximal 25m ² möglich)	6,40 €
Grill inkl. Gas	24,50 €
Stehtisch	12,80 €
Bierzeltgarnitur	18,20 €
Sonnenschirm (3x3m)	18,20 €
Pavillon (3x3m)	24,50 €
Zelt (5x5m ohne Boden)	306,70 €

Tonanlage

	Pro Stück
Lautsprecherwürfel	48,90 €
kleine Mikrofonanlage (inkl. 1 Handmikrofon)	184,70 €
große Tonanlage (inkl. 3 Handmikrofone)	295,00 €
Handmikrofon	18,20 €
Headset	30,80 €
Betreuung der Tonanlage je Stunde	58,40 €
Mikrofonständer	10,70 €

Zubuchbare Technik: (nur im Gebäude E Lobby verfügbar)

Bodenprojektion	246,20 €
Ton- und Videoaufzeichnung	309,00 €
Streaming auf Splittwand	184,70 €
Splitwandnutzung für eigene Inhalte	184,70 €
Effektbeleuchtung	246,20 €

Nutzung der Fahnenmasten

	1-2 Stück	3-4 Stück
mit kundeneigenen Fahnen (nach technischen Vorgaben)	123,10 €	246,20 €



STORNO

STORNIERUNG / WEITERE INFORMATIONEN

Eine Stornierung Ihrer Anmeldung bedarf der Schriftform und ist zu adressieren an die EBZ Service GmbH, Springorumallee 20, 44795 Bochum. Bei einer Stornierung bis 8 Tage vor Beginn der Veranstaltung berechnen wir 50% der gebuchten Leistungen. Bei einer späteren Stornierung, d.h. in den letzten sieben Tagen vor Veranstaltungsbeginn, ist eine Stornogebühr von 80% der gebuchten Leistungen zu entrichten. Erfolgt die Stornierung erst am Tag der Veranstaltung, ist eine Stornogebühr von 100% der gebuchten Leistungen zu entrichten.

Leistungen, die von den Seminarpauschalen abweichen, das heißt zusätzliches Umräumen und Bereitstellen neuer Getränke etc. wird nach Arbeitsaufwand mit einer Servicekraft abgerechnet.

Servicekraft pro Arbeitsstunde

37,20 €

Bei Veranstaltungsbuchungen mit einem Umsatz unter 50,00 € wird eine pauschale Bearbeitungsgebühr von 20,00 € erhoben. Der Gesamtbetrag ist in diesem Fall auf maximal 50,00 € begrenzt. Ausnahmen bedürfen einer vorherigen Vereinbarung.

REINIGUNG

Sonderwünsche durch besondere Beanspruchung, z.B. Konfettikanone, können gerne besprochen werden und gegen Aufpreis umgesetzt werden.