Brot / Canapés

Brot und Brötchen (erst ab 15 Pax bestellbar)	**Pro Person**
Brotkonfekt mit Kräuterbutter (mindestens 15x)	3,10 €
(Vegan nicht möglich. Enthält Salami, Schinken,	
Käse und Gemüse. Keine Auswahl od. Trennung möglich.)	
Party Brötchenkorb mit Kräuterbutter	4,30 €
Party Brötchenkorb mit Baguette und Kräuterbutter	5,20 €

1/2 belegte Brötchen:	**Pro Stück**
Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse)	3,10 €
Camembert	3,10 €
Pute und Salami	3,10 €
Roher/gekochter Schinken	3,10 €
Schweinebraten/Kassler	3,10 €
Ei und Remoulade	3,10 €
Frischwurst	3,10 €
Lachs	3,80 €
Forelle	3,80 €
Serranoschinken	3,80 €
Roastbeef	3,80 €

Handschnittchen mit:	
Rauchlachs mit Senf-Dill-Sauce	3,80 €
Matjesfilet mit roten Zwieben	3,80 €
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	3,80 €
Putenbrust mit grünem Pfeffer	3,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef an Sahnemeerrettich	3,80 €
Tortenbrie	3,80 €
Mozzarella mit Tomate und Pesto	3,80 €
Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse)	3,10 €
Camembert	3,10 €
Pute und Salami	3,10 €
Roher/gekochter Schinken	3,10 €
Schweinebraten/Kassler	3,10 €
Ei und Remoulade	3,10 €
Frischwurst	3,10 €

Mini - Ciabatta **(mind. 15 Stück)**	**Pro Stück**
Mini Ciabatta mit Serrano Schinken,	
gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,20 €
Mini Ciabatta mit Manchego,	
gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,20 €
Mini Ciabatta mit gegrilltem Gemüse,	
gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,20 €
Mini Ciabatta mit Mailänder Salami,	
gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	5,20 €

Fingerfood

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

Variationen im Weckglas	**Pro Stück**
Antipasti-Gemüse-Spieß	4,30 €
Garnelenspieß mit Melone	4,30 €
2 Minifrühlingsrollen mit Chili-Dip auf Sojasprossen	4,30 €
Hähnchenbrustspieß mit Ananas und Curry-Dip	4,30 €
Mozzarella-Tomate-Spieß mit Pesto mariniert	4,30 €
Frikadellenspieß mit Bruschetta	4,30 €
Pulled Pork mit saurer Sahne und Croutons	4,30 €
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark	4,30 €
Fruchtiger Geflügelcocktail	4,30 €
Matjes-Cocktail mit weißem Balsamico-Honig-Dressing	4,30 €
Gurken-Mango Cocktail mit Garnelen	4,30 €

vegane Variationen in der Mini Pfanne:	
Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Kräuter Creme	5,20 €
Bunter Nudelsalat (klar) mit veganer Bockwurst und Senf	5,20 €
Fleischsalat mit Cocktailtomaten und grüne Spargelspitzen mit Mayo	5,20 €
Bulgursalat mit Paprika und Filetstreifen mit Sweet Chili Sauce	5,20 €

Variationen in der Mini Pfanne:	
Westfälischer Pellkartoffelsalat mit Frikadelle und Senf	5,20 €
Pesto-Nudelsalat mit Hähnchenbrust in Streifen und Sweet Chili Sauce	5,20 €
Nudelsalat mit Mandarinen Bockwurst, grüne Spargelspitzen und Mayo	5,20 €
Reissalat mit Paprika und Hähnchendöner mit Zaziki	5,20 €
Speckkartoffelsalat mit Fleischkäse und süßer Senf	5,20 €

Variationen auf der Serviceplatte	**Pro Stück**
Gefüllter Wrap mit Hähnchen und Salat	5,20 €
Vegetarisch gefüllter Wrap mit Gemüse und Salat	5,20 €
Serranoschinken mit Melone (Honigmelone, Wassermelone, etc.)	6,40 €
Backpflaumen / Datteln im Speckmantel (2 Stück pro Person)	3,90 €

	Pro Person
Käsebrett	8,40 €
Gemischte Fischplatte mit Garnelen in Knoblauchöl, Forelle, Rauch- und Graved Lachs	9,90 €

Variationen im Schiffchen	**Pro Stück**
Lachsfilet im Crêpemantel	4,30 €
Butterfly-Garnelen in Knusperpanade mit Erdnuss-Chili-Dip	4,30 €
Roasted Chicken Fingers mit Sweet-Chili-Dip	4,30 €
Mozzarella-Sticks mit Feigen-Honig-Dip	4,30 €
Serrano-Röllchen mit Frischkäse-Feigen-Füllung	4,30 €
Hähnchen-Paprikaspieß mit Schaschliksauce	4,30 €
Tricolore Gemüse-Frites (Karotten, Pastinaken, Rote Beete) mit veganer Kräuter Creme	4,30 €
Falafel mit Minz-Joghurt-Sauce	4,30 €

Warme Snacks	**Pro Person**
Chili con Carne mit Baguettescheiben	6,20 €
Chili sin Carne (vegan) mit Baguettescheiben	6,20 €
Currywurst – Ragout mit Baguettescheiben	5,20 €
Suppe – mit Fleischeinlage, Vegetarisch oder Vegan	5,20 €

Dessert / Kuchen

Dessert im Weckglas oder auf der Servierplatte	**Pro Stück**
Beerengrütze mit Vanillesauce	5,20 €
Baileys-Birne mit Vanillecreme	5,20 €
Amaretto-Creme mit gebrannten Mandeln	5,20 €
Eierlikör-Schicht-Dessert	5,20 €
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen	5,20 €
Mousse au Chocolate	5,20 €
Bayrisch Creme mit Himbeersauce	5,20 €
Tiramisu im Weckglas	5,20 €
Obstsalat im Weckglas	6,20 €
Obstspieß	6,20 €

Kuchen und Teilchen	**Pro Stück**
Blechkuchen	4,80 €
Obstschnitte (saisonal bedingter Belag)	4,80 €
Joghurt – Mandarinenschnitte	4,80 €
Butterstreuselkuchen	4,80 €
Käsekuchen	4,80 €
Berliner Ballen	4,80 €
Obstplunder	4,80 €
Puddingbrezel	4,80 €
Amerikaner	4,80 €
Bienenstich	4,80 €

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 3 Büffetvarianten beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert)
Menüvarianten Business werden nach Vorgaben der Küche zusammengestellt.
Menüvarianten Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
Business	
2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	21,70 €
Classic	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	26,80 €
Superior	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	30,90 €

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

Grillbuffet (ab 15 Personen)	**Pro Person**
Salate der Saison, Brötchenkorb, Kräuterbutter Grillwurst, Schweinenackensteak od. Rückensteak und Putensteak mit Saucen / Dips Baked Potatoes mit Sour Creme	25,40 €

zusätzlich buchbare Komponenten zum Grillbuffet	**Pro Person**
Party- Brotkorb mit Baguette und Kräuterbutter	5,20 €
Gemüsespieß	6,20 €
Vegetarische Grillwurst	5,60 €
Maiskolben mit Chili-Honig-Butter	4,80 €
Dessert im Weckglas	5,20 €
Käsebrett	8,40 €

Benötigen Sie eine Servicekraft oder Personal am Grill?

Mitarbeiter pro Stunde	36,10 €

Getränke

Biere			**Preis**
Fiege Fassbier	0,3l	Glas	3,40 €
Fiege alkoholfrei	0,33l	Flasche	3,70 €
Erdinger Weizen hell	0,5l	Flasche	5,10 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	Flasche	5,10 €

Alkholfreie Getränke			**Preis**
Gourmet Mineralwasser	0,25l	Flasche	3,50 €
Apfelschorle	0,25l	Flasche	3,50 €
Mineralwasser	0,3l	Glas	3,00 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,3l	Glas	3,00 €
Fanta / Sprite	0,3l	Glas	3,00 €
Granini Orangensaft	0,2l	Glas	3,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,5l	PET Flasche	3,70 €
Fanta / Sprite	0,5l	PET Flasche	3,70 €
Gourmet Mineralwasser	0,75l	Flasche	5,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	1,0l	PET Flasche	4,90 €
Fanta / Sprite	1,0l	PET Flasche	4,90 €
Mineralwasser	1,0l	PET Flasche	2,30 €
Granini Orangensaft	1,0l	Flasche	7,20 €
Schweppes	1,0l	Flasche	5,20 €

Spirituosen		**Preis**
Ramazzotti	2cl	2,60 €
Bacardi	2cl	2,60 €
Baileys	2cl	2,60 €
Jägermeister	2cl	2,60 €
Ouzo	2cl	2,60 €
Tequila	2cl	2,60 €
Vodka	2cl	2,60 €
Whiskey	4cl	4,90 €
Longdrink +		2,50 €

Heißgetränke	**Preis**
kleine Tasse Kaffee	2,10 €
große Tasse Kaffee	2,60 €
große Tasse Tee	2,40 €
Kanne Kaffee	6,70 €
Kanne Tee	4,80 €

Sekt			**Preis**
Mumm	0,75l	Flasche	25,80 €

Weinkarte

Weißweine		**Preis**
Riesling		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
Saftig und fruchtbetont, viel Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend		
Trocken alc. 12% Allergene: Sulfite Gesamtsäure: 7,30 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €
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: 6,40 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €

Rotweine		**Preis**
Dornfelder		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
Intensiv dunkle Farme 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: 5,30 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €
Primitivo San Rocco		
San Rocco - 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: 5,80 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €

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: 5,90 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €

Seminare / Tagungen

Verpflegungspauschalen

(die folgenden 3 Büffetvarianten beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert)
Menüvarianten Business werden nach Vorgaben der Küche zusammengestellt.
Menüvarianten Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
Business	
2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	21,70 €
Classic	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	26,80 €
Superior	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	30,90 €

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	25,40 €
Getränkepauschale 2 (ganzer Tag im Seminarraum)	
Kaffee, Tee, 1l PET Mineralwasser oder 1l Apfelsaft	19,80 €
Getränkepauschale 3 (halber Tag im Seminarraum)	
Kaffee, Tee, 1x Wasser 0,25l, 1x Schorle 0,25l	16,50 €
Getränkepauschale 4 (2 Pausen im Foyer)	
Kaffee und Tee 1l PET Flasche Wasser pro Person im Raum	12,30 €

zusätzlich buchbare Komponenten:	**Pro Person**
Sektempfang (Sekt/Orangensaft)	6,40 €
Suppe (mit Fleischeinlage, vegetarisch oder vegan)	5,20 €
Kuchen	4,80 €
Obstkorb	5,20 €
Obstspieße	6,20 €
Kekse	1,20 €
Pausensnack A *geschnittenes Obst, Quark und Joghurt (Schale)*	7,20 €
Pausensnack B **(7 Tage Vorlaufzeit)** *2 kleine Sandwiches (Vegan nicht möglich, verschieden belegt. keine weitere Wahl möglich)* *(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)*	6,20 €
Pausensnack C *2 süße/herzhafte Blätterteigteilchen (Vegan nicht möglich)* *(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)*	6,20 €
Pausensnack D *ein knackiger Pausensnack aus einer Vegan oder vegetarischen Mischung aus Nüssen, Gebäck, Salzgebäck oder Trockenobst*	5,20 €
2 1/2 belegte Brötchen	6,20 €

Tagungsräume

Raum	qm	Raummiete	Raummiete	U-Form	parlamentarisch	Kino	Einzeltische
		ganzer Tag 4 bis 8 Stunden	halber Tag unter 4 Stunden				
A 0.2a	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	9
A 0.2b	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	9
A 0.2ab	86	350,00 €	300,00 €	30	42	70	21
B 1.1	45	250,00 €	200,00 €	Runder Konferenztisch 12 Personen			
A 1.1a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.1b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.2a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.2b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.3a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.3b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 1.1ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 1.2ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 1.3ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 1.4	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 1.5	45	250,00 €	200,00 €	16	24	28	12
A 1.6	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 1.7	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 1.8	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 1.9	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 2.1a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.1b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.2a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.2b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.3a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.3b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
A 2.1ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 2.2ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 2.3ab	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 2.4	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
A 2.5	45	250,00 €	200,00 €	16	24	28	12
A 2.6a	47	250,00 €	200,00 €	14	24	30	10
A 2.7	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 2.6b	67	250,00 €	200,00 €	20	32	50	25
A 2.6ab	114	350,00 €	300,00 €	36	50	80	50
A 2.8	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 3.1a	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	14
A 3.1b	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	14
A 3.1ab	86	350,00 €	300,00 €	30	42	70	20
A 3.3	65	250,00 €	200,00 €	24	40	60	13
A 3.12a	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 3.12b	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
A 3.12ab	114	350,00 €	300,00 €	36	50	80	21
Mehrzweckhalle	450	1.300,00 €	1.100,00 €	62	199	199	90
E 0.2	110	550,00 €	400,00 €	36	60	84	20
E 0.3a	87	450,00 €	350,00 €	26	40	72	16
E 0.3b	66	400,00 €	300,00 €	24	32	60	12
E 0.3ab	153	700,00 €	500,00 €	46	84	160	32
E 0.1a	240	1.100,00 €	900,00 €	46	110	200	40
E 0.1b	166	850,00 €	550,00 €	50	84	132	24
E 0.1ab	406	1.800,00 €	1.600,00 €	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	83,50 €
Elmo	59,80 €
Presenter	29,90 €
Pinnwand	12,40 €
Flipchart	21,70 €
Moderatorenkoffer	17,60 €
Rednerpult	119,50 €
Effektstrahler weiß bis bunt (max. 4 Stück)	23,70 €
Bühne 40cm hoch, je m² (maximal 25m² möglich)	6,20 €
Grill inkl. Gas	23,70 €
Stehtisch	12,40 €
Bierzeltgarnitur	17,60 €
Sonnenschirm (3x3m)	17,60 €
Pavillon (3x3m)	23,70 €
Zelt (5x5m ohne Boden)	297,70 €

Tonanlage	**Pro Stück**
Lautsprecherwürfel	47,40 €
kleine Mikrofonanlage (inkl. 1 Handmikrofon)	179,30 €
große Tonanlage (inkl. 3 Handmikrofone)	286,40 €
Handmikrofon	17,60 €
Headset	29,90 €
Betreuung der Tonanlage je Stunde	56,70 €
Mikrofonständer	10,30 €

zubuchbare Technik: (nur im Gebäude N Lobby verfügbar)	**Pro Stück**
Bodenprojektion	239,00 €
Medientisch	119,50 €
Streaming von Medientischen auf Splittwand	179,30 €
Splitwandnutzung für eigene Inhalte	179,30 €
Effektbeleuchtung	239,00 €

Nutzung der Fahnenmasten	**1-2 Stück**	**3-4 Stück**
mit kundeneigenen Fahnen (nach technischen Vorgaben)	119,50 €	239,00 €