

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 od. Trennung möglich.)	3,10 €
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	5,20 €
Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Kräuter Creme	
Bunter Nudelsalat (klar) mit	5,20 €
veganer Bockwurst und Senf	
Fleischsalat mit Cocktailtomaten	5,20 €
und grüne Spargelspitzen mit Mayo	
Bulgursalat mit Paprika und	5,20 €
Filetstreifen mit Sweet Chili Sauce	

Variationen in der Mini Pfanne:

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

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 €
--	--------

<u>Variationen im Schiffchen</u>	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 €

<u>Warme Snacks</u>	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

<u>Dessert im Weckglas oder auf der Servierplatte</u>	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 €

<u>Kuchen und Teilchen</u>	Pro Stück
Blechkuchen	4,80 €
Obstschnitte (saisonal bedingter Belag)	4,80 €
Joghurt – Mandarinschnitte	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-Buffer (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggies-Komponente)

21,70 €

Classic

3 Hauptgänge Lunch-Buffer (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggies-Komponente)

26,80 €

Superior

3 Hauptgänge Lunch-Buffer (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggies-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 €

Alkoholfreie 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	0,33l Flasche	3,70 €
Fanta / Sprite	0,33l 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
Ramazotti	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

<u>Weißweine</u>		Preis
Riesling		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
<i>Saftig und fruchtbetont, viel Pfirsich, Aprikose und Mirabelle, süffig und animierend</i>		
Trocken alc. 12% Allergene: Sulfite Gesamtsäure: 7,30 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €
Chardonnay		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
<i>Im Bouquet Aromen von Akazie, Birne, ein wenig Nuss, Zitrone und Grapefruit; saftig, harmonisch und ausgewogen</i>		
Trocken alc. 12% Allergene: Sulfite Gesamtsäure: 6,40 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €
<u>Rotweine</u>		Preis
Dornfelder		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
<i>Intensiv dunkle Farbe mit blauen Reflexen. Fruchtbetonte Nase nach Zwetschgenmus mit Vanille und feinem Nougatton.</i>		
<i>Im Mund zeigt der Wein milde feine Röstnoten, die den perfekten Kontrast zur Frucht bilden. Langer Abgang mit viel dunkler Frucht.</i>		
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		
<i>Samtig weicher Rotwein Primitivo aus Apulien, dem sonnenverwöhnten Süden Italiens: primitivo Feudo Badala.</i>		
<i>Intensives Rubinrot in der Farbe, begeistert dieser saftige süditalienischer Wein durch seine wunderbare Fülle.</i>		
Trocken alc. 14% Allergene: Sulfite Gesamtsäure: 5,80 g/L	0,20l	6,30 €
	0,75l	18,60 €
<u>Rosewein</u>		
Merlot Rose		
Edesheimer Ordensgut Andreas Diehl, Pfalz		
<i>Fruchtiges Bouquet mit einem ganzen Korb voller roter Früchte, saftig am Gaumen, süffig und einfach nur unverschämt lecker.</i>		
<i>Unkompliziert, rund, schmatzig. Man hat unweigerlich Lust auf ein zweites Glas. Pure Trinkfreude eben!</i>		
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
<u>Business</u> 2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggies-Komponente)	21,70 €
<u>Classic</u> 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggies-Komponente)	26,80 €
<u>Superior</u> 3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggies-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	30,90 €

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

<u>Getränkspauschalen</u>	Pro Person
<u>Getränkspauschale 1 (ganzer Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee, 2x Wasser 0,25l, 2x Schorle 0,25l	25,40 €
<u>Getränkspauschale 2 (ganzer Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee, 1l PET Mineralwasser oder 1l Apfelsaft	19,80 €
<u>Getränkspauschale 3 (halber Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee, 1x Wasser 0,25l, 1x Schorle 0,25l	16,50 €
<u>Getränkspauschale 4 (2 Pausen im Foyer)</u> Kaffee und Tee 1l PET Flasche Wasser pro Person im Raum	12,30 €
<u>zusätzlich buchbare Komponenten:</u>	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 €
<u>Pausensnack A</u> <i>geschnittenes Obst, Quark und Joghurt (Schale)</i>	7,20 €
<u>Pausensnack B (7 Tage Vorlaufzeit)</u> <i>2 kleine Sandwiches (Vegan nicht möglich, verschieden belegt. keine weitere Wahl möglich)</i> <i>(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)</i>	6,20 €
<u>Pausensnack C</u> <i>2 süße/herzhafte Blätterteigteilchen (Vegan nicht möglich)</i> <i>(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)</i>	6,20 €
<u>Pausensnack D</u> <i>ein knackiger Pausensnack aus einer Vegan oder vegetarischen Mischung aus Nüssen, Gebäck, Salzgebäck oder Trockenobst</i>	5,20 €
2 1/2 belegte Brötchen	6,20 €

Tagungsräume

Raum	qm	Raummiete ganzer Tag 4 bis 8 Stunden	Raummiete halber Tag unter 4 Stunden	U-Form	parlamentarisch	Kino	Einzeltsche
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.

<u>zubuchbare Technik:</u>	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 m ² (maximal 25m ² 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 €

<u>Tonanlage</u>	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 €

<u>zubuchbare Technik: (nur im Gebäude N Lobby verfügbar)</u>	Pro Stück
Bodenprojektion	239,00 €
Ton- und Videoaufzeichnung	300,00 €
Streaming auf Splittwand	179,30 €
Splitwandnutzung für eigene Inhalte	179,30 €
Effektbeleuchtung	239,00 €

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