

Brot / Canapés

Brot und Brötchen

	Pro Person
Brotkonfekt mit Kräuterbutter (mind. 15x)	3,00 €
Party Brötchenkorb mit Kräuterbutter	3,90 €
Party Brötchenkorb mit Baguette und Kräuterbutter	4,40 €

1/2 belegte Brötchen / Handschnittchen mit:

	Pro Stück
Käse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse)	2,60 €
Camembert	2,60 €
Pute und Salami	2,60 €
Roher/gekochter Schinken	2,60 €
Schweinebraten/Kassler	2,60 €
Ei und Remoulade	2,60 €
Frischwurst	2,60 €
Lachs	3,20 €
Forelle	3,20 €
Serranoschinken	3,20 €
Roastbeef	3,20 €

Canapés

	Pro Stück
Rauchlachs mit Senf-Dill-Sauce	3,60 €
Matjesfilet mit roten Zwieben	3,60 €
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	3,60 €
Putenbrust mit grünem Pfeffer	3,60 €
Rosa gebratenes Roastbeef an Sahnemeerrettich	3,60 €
Tortenbrie	3,60 €
Mozzarella mit Tomate und Pesto	3,60 €

Mini - Ciabatta (mind. 15 Stück)

	Pro Stück
Mini Ciabatta mit Serrano Schinken, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	4,40 €
Mini Ciabatta mit Manchego, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	4,40 €
Mini Ciabatta mit gegrilltem Gemüse, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	4,40 €
Mini Ciabatta mit Mailänder Salami, gegrillter Paprika, Salat, Frischkäsecreme und Crema di Balsamico	4,40 €

Kleine Sandwiches (mind. 15 Stück)

	Pro Stück
Sandwich mit Salat, Tomate-Mozzarella und Pesto	3,00 €
Sandwich mit Bonbel, Preiselbeeren und Rucola	3,00 €
Sandwich mit Salat, Bacon, Ei und Remoulade	3,00 €
Sandwich mit Salat, Putenaufschnitt, Käsecreme und Tomate	3,00 €
Sandwich mit Salat, Baguette Salami, Gewürzgurke und Salatcreme	3,00 €

Fingerfood

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

Variationen im Weckglas

	Pro Stück
Antipasti-Gemüse-Spieß	3,00 €
Garnelenspieß mit Melone	3,00 €
2 Minifrühlingsrollen mit Chili-Dip auf Sojasprossen	3,00 €
Hähnchenbrustspieß mit Ananas und Curry-Dip	3,00 €
Mozzarella-Tomate-Spieß mit Pesto mariniert	3,00 €
Frikadellenspieß mit Bruschetta	3,00 €
Pulled Pork mit saurer Sahne und Croutons	3,00 €
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark	3,00 €
Fruchtiger Geflügelcocktail	3,00 €
Matjes-Cocktail mit weißem Balsamico-Honig-Dressing	3,00 €
Gurken-Mango Cocktail mit Garnelen	3,00 €
Vitello Tonnato, geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	3,20 €

Variationen auf der Serviceplatte

	Pro Stück
Gefüllter Wrap mit Hähnchen und Salat	4,50 €
Vegetarisch gefüllter Wrap mit Gemüse und Salat	4,50 €
Serranoschinken mit Melone (Honigmelone, Wassermelone, etc.)	3,70 €
Backpflaumen / Datteln im Speckmantel (2 Stück pro Person)	3,70 €

Tortilla-Flammkuchen gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Rohschinken (2 Stück pro Person)	3,00 €
---	--------

	Pro Person
Käsebrett	5,70 €

Gemischte Fischplatte mit Garnelen in Knoblauchöl, Forelle, Rauch- und Graved Lachs	7,20 €
---	--------

Variationen im Schiffchen

	Pro Stück
Lachsfilet im Crêpemantel	3,00 €
Butterfly-Garnelen in Knusperpanade mit Erdnuss-Chili-Dip	3,00 €
Roasted Chicken Fingers mit Sweet-Chili-Dip	3,00 €
Mozzarella-Sticks mit Feigen-Honig-Dip	3,00 €
Serrano-Röllchen mit Frischkäse-Feigen-Füllung	3,00 €
Hähnchen-Paprikaspieß mit Schaschliksauce	3,00 €
Falafel mit Minz-Joghurt-Sauce	3,00 €
Karamellierter Ziegenkäse auf Salat mit Walnussplitter	4,20 €

Warme Snacks

	Pro Person
Chili con Carne mit Baguettescheiben	4,30 €
Chili sin Carne (vegan) mit Baguettescheiben	5,00 €
Currywurst – Ragout mit Baguettescheiben	4,30 €
Suppe – mit Fleischeinlage, Vegetarisch oder Vegan	3,60 €

Dessert / Kuchen

Dessert im Weckglas oder auf der Servierplatte

	Pro Stück
Beerengrütze mit Vanillesauce	3,60 €
Baileys-Birne mit Vanillecreme	3,60 €
Amaretto-Creme mit gebrannten Mandeln	3,60 €
Eierlikör-Schicht-Dessert	3,60 €
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen	3,60 €
Mousse au Chocolate	3,60 €
Bayrisch Creme mit Himbeersauce	3,60 €
Tiramisu im Weckglas	3,60 €
Obstkorb	3,50 €
Obstsalat im Weckglas	3,80 €
Obstspieß	5,00 €

Kuchen und Teilchen

	Pro Stück
Blechkuchen	3,60 €
Obstsnitte (saisonal bedingter Belag)	3,60 €
Joghurt – Mandarinschnitte	3,60 €
Butterstreuselkuchen	3,60 €
Käsekuchen	3,60 €
Berliner Ballen	3,60 €
Obstplunder	3,60 €
Puddingbrezel	3,60 €
Amerikaner	3,60 €
Bienenstich	3,60 €
Blätterteigteilchen süß oder herzhaft (2 kleine oder ein großes pro Person)	6,00 €

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 4 Büffetvarianten beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert)

Menüvarianten Basic und Business werden nach Vorgaben der Küche zusammengestellt.

Menüvarianten Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
<u>Basic</u>	
2 Hauptgänge Lunch-Buffer entsprechend der Tageskarte (Fleisch- oder Fisch- und Veggie-Komponente)	17,00 €
<u>Business</u>	
2 Hauptgänge Lunch-Buffer (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	21,00 €
<u>Classic</u>	
3 Hauptgänge Lunch-Buffer (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	26,00 €
<u>Superior</u>	
3 Hauptgänge Lunch-Buffer (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	30,00 €

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

	Pro Person
<u>Grillbuffet (ab 15 Personen)</u>	
Salate der Saison, Brötchenkorb, Kräuterbutter Grillwurst, Schweinenackensteak und Putensteak mit Saucen / Dips Baked Potatoes mit Sour Creme	22,00 €
<u>zusätzlich buchbare Komponenten zum Grillbuffet</u>	Pro Person
Party- Brotkorb mit Baguette und Kräuterbutter	4,00 €
Rinderhüftsteak (ca. 160 g)	3,60 €
Lammhüftsteak (ca. 160 g)	4,80 €
Rinderfiletsteak (ca. 160 g)	7,20 €
Thunfischfiletsteak (ca. 160 g)	7,20 €
Lachsfilet in Buchenspan	4,80 €
Garnelenspieß	4,80 €
Gemüsespieß	3,00 €
Vegetarische Grillwurst	3,60 €
Maiskolben mit Chili-Honig-Butter	3,00 €
Dessert im Weckglas	3,60 €
Käsebrett	5,70 €

Benötigen Sie eine Servicekraft oder Personal am Grill?

Mitarbeiter pro Stunde	30,00 €
------------------------	---------

Getränke

Biere

		Preis
Fiege Fassbier	0,3l Glas	2,80 €
Fiege alkoholfrei	0,33l Flasche	3,10 €
Erdinger Weizen hell	0,5l Flasche	4,40 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche	4,40 €

Alkoholfreie Getränke

		Preis
Gourmet Mineralwasser	0,25l Flasche	3,10 €
Apfelschorle	0,25l Flasche	3,10 €
Mineralwasser	0,3l Glas	2,60 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,3l Glas	2,60 €
Fanta / Sprite	0,3l Glas	2,60 €
Granini Orangensaft	0,2l Glas	3,00 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,5l PET Flasche	3,40 €
Fanta / Sprite	0,5l PET Flasche	3,40 €
Gourmet Mineralwasser	0,75l Flasche	4,90 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	1,0l PET Flasche	4,70 €
Fanta / Sprite	1,0l PET Flasche	4,70 €
Mineralwasser	1,0l PET Flasche	2,10 €
Granini Orangensaft	1,0l Flasche	6,90 €

Spirituosen

		Preis
Ramazzotti	2cl	2,40 €
Bacardi	2cl	2,40 €
Baileys	2cl	2,40 €
Jägermeister	2cl	2,40 €
Ouzo	2cl	2,40 €
Tequila	2cl	2,40 €
Vodka	2cl	2,40 €
Whiskey	4cl	4,60 €
Longdrink +		2,00 €

Heißgetränke

	Preis
kleine Tasse Kaffee	1,80 €
große Tasse Kaffee	2,30 €
große Tasse Tee	2,20 €
Kanne Kaffee	5,90 €
Kanne Tee	4,20 €

Sekt

	Preis
Mumm	0,75l Flasche 16,50 €

Weinkarte

Weißweine

Preis

2017er 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

4,60 €

0,75l

16,00 €

2017er 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

4,60 €

0,75l

16,00 €

Rotweine

Preis

2016er 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: 5,30 g/L

0,20l

4,60 €

0,75l

16,00 €

Primitivo Puglia IGP

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

4,60 €

0,75l

16,00 €

Rosewein

2017 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!

Trocken alc. 12% Allergene: Sulfite Gesamtsäure: 5,90 g/L

0,20l

4,60 €

0,75l

16,00 €

Seminare / Tagungen

Verpflegungspauschalen

(die folgenden 4 Buffetvarianten beinhalten alle Antipasti, Salat, Sättigungsbeilage und Dessert)

Menüvarianten Basic und Business werden nach Vorgaben der Küche zusammengestellt.

Menüvarianten Classic und Superior sind im Rahmen der Vorgaben frei wählbar

	Pro Person
<u>Basic</u>	
2 Hauptgänge Lunch-Buffet entsprechend der Tageskarte (Fleisch- oder Fisch- und Veggie-Komponente)	17,00 €
<u>Business</u>	
2 Hauptgänge Lunch-Buffet (1 hochwertige Fleisch- oder Fisch- und 1 Veggie-Komponente)	21,00 €
<u>Classic</u>	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente)	26,00 €
<u>Superior</u>	
3 Hauptgänge Lunch-Buffet (2 hochwertige Fleisch- oder Fisch-Komponenten und 1 Veggie-Komponente), Partybrötchenkorb und Kräuterbutter	30,00 €

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

<u>Getränkepauschalen</u>	Pro Person
<u>Getränkepauschale 1 (ganzer Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee und Kekse, 2x Wasser 0,25l, 2x Schorle 0,25l	23,70 €
<u>Getränkepauschale 2 (ganzer Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee und Kekse, 1l PET Mineralwasser oder 1l Apfelsaft	17,50 €
<u>Getränkepauschale 3 (halber Tag im Seminarraum)</u> Kaffee, Tee und Kekse, 1x Wasser 0,25l, 1x Schorle 0,25l	15,40 €
<u>Getränkepauschale 4 (2 Pausen im Foyer)</u> Kaffee und Tee 1l PET Flasche Wasser pro Person im Raum	9,20 €
<u>zusätzlich buchbare Komponenten:</u>	Pro Person
Sektempfang (Sekt/Orangensaft)	5,60 €
Suppe (mit Fleischeinlage, vegetarisch oder vegan)	3,60 €
Kuchen	3,60 €
Obstkorb	3,50 €
Geschnittenes Obst	3,80 €
Obstspieße	5,00 €
Kekse	1,00 €
Pausensnack A geschnittenes Obst, Quark und Joghurt (Schale)	6,20 €
Pausensnack B 2 kleine Sandwiches oder 2 süße/herzhafte Blätterteigteilchen <i>(vormittags nur nach Rücksprache mit der Küche)</i> 2 1/2 belegte Brötchen	6,00 € 5,20 €

Stand 08.11.2021 Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wir behalten uns vor die Preise jährlich anzupassen.

Tagungsräume

Raum	qm	Raummiete ganzer Tag 4 bis 8 Stunden	Raummiete halber Tag unter 4 Stunden	U-Form	parlamentarisch	Kino	Einzelstische
E2a	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	9
E2b	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	9
E2a/b (offen)	86	350,00 €	300,00 €	30	42	70	21
1.1 EBZ	45	250,00 €	200,00 €	Runder Konferenztisch 12 Personen			
1.1a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.1b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.2a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.2b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.3a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.3b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
1.1ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
1.2ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
1.3ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
1.4 (Doppelraum)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
1.5	45	250,00 €	200,00 €	16	24	28	12
1.6	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
1.7	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
1.8	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
1.9	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
2.1a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.1b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.2a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.2b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.3a	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.3b	52	250,00 €	200,00 €	18	24	40	12
2.1ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
2.2ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
2.3ab (offen)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
2.4 (Doppelraum)	104	350,00 €	300,00 €	34	56	88	26
2.5	45	250,00 €	200,00 €	16	24	28	12
2.6	47	250,00 €	200,00 €	14	24	30	10
2.7	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
2.8	67	250,00 €	200,00 €	20	32	50	25
2.6/2.8 (offen)	114	350,00 €	300,00 €	36	50	80	50
2.9	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
3.1a	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	14
3.1b	43	250,00 €	200,00 €	14	21	28	14
3.1ab (offen)	86	350,00 €	300,00 €	30	42	70	20
3.3	65	250,00 €	200,00 €	24	40	60	13
3.12	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
3.13	57	250,00 €	200,00 €	18	28	40	12
3.12/3.13 (offen)	114	350,00 €	300,00 €	36	50	80	21
Mehrweckhalle	450	1.300,00 €	1.100,00 €	62	199	199	90
N2	110	550,00 €	400,00 €	36	60	84	20
N3A	87	450,00 €	350,00 €	26	40	72	16
N3B	66	400,00 €	300,00 €	24	32	60	12
N3AB	153	700,00 €	500,00 €	46	84	160	32
N1A	240	1.100,00 €	900,00 €	46	110	200	40
N1B	166	850,00 €	550,00 €	50	84	132	24
N1AB	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	74,00 €
Elmo	53,00 €
Presenter	26,00 €
Pinnwand	11,00 €
Flipchart	19,00 €
Moderatorenkoffer	16,00 €
Rednerpult	105,00 €
Effektstrahler weiß bis bunt (max. 4 Stück)	21,00 €
Bühne 40cm hoch, je m ² (maximal 25m ² möglich)	5,00 €
Grill inkl. Gas	21,00 €
Stehtisch	11,00 €
Bierzeltgarnitur	16,00 €
Sonnenschirm (3x3m)	16,00 €
Pavillon (3x3m)	21,00 €
Zelt (5x5m ohne Boden)	263,00 €

Tonanlage

	Pro Stück
Lautsprecherwürfel	42,00 €
kleine Mikrofonanlage (inkl. 1 Handmikrofon)	158,00 €
große Tonanlage (inkl. 3 Handmikrofone)	252,00 €
Handmikrofon	16,00 €
Headset	26,00 €
Betreuung der Tonanlage je Stunde	50,00 €
Mikrofonständer	10,00 €

zubuchbare Technik: (nur im Gebäude N Lobby verfügbar)

	Pro Stück
Bodenprojektion	210,00 €
Medientisch	105,00 €
Streaming von Medientischen auf Splittwand	158,00 €
Splitwandnutzung für eigene Inhalte	158,00 €
Effektbeleuchtung	210,00 €

Nutzung der Fahnenmasten

	1-2 Stück	3-4 Stück
mit kundeneigenen Fahnen (nach technischen Vorgaben)	105,00 €	210,00 €