



Rechnungsadresse

Raum

KD-NUMMER:

Firma: _____
 Ansprechpartner: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 Fax: _____
 Mobil: _____
 E-Mail: _____

Auditorium I : _____
 Auditorium II : _____
 K1: _____
 K2: _____
 K3: _____
 K4: _____
 K5: _____
 K6: _____

!!! ABLAUF !!!:

Mo Di Mi Do Fr Sa So
 DATUM: _____
 Uhrzeit: **von** _____ **bis** _____
 Personen: _____

Bewirtung vor während nachder Konferenz

Bei nicht konkreten Mengen bitte ein „x“ machen!

Menge	Getränke kalt (nach Verbrauch)	
	Gerolsteiner 0,2l	1,25€
	Cola 0,2l	1,25€
	Fanta 0,2l	1,25€
	A-Saft 0,2l	1,55€
	O-Saft 0,2l	1,55€

Menge	Imbiss (Buffet)	
	Canapees hochwertig gemischt (Stk)	2,00€
	Fingerfood Empfang (4 Stk/Pers.)	6,90€
	Fingerfood kleiner Imbiss (9 Stk)	10,90€
	Fingerfood PARTY HIT (12 Stk)	14,90€
	Fingerfood FETENHIT (12 Stk)	15,90€

Menge	Getränke warm	
	Kaffee inkl. Milch und Zucker (pro Tasse)	1,20€
	Kanne Kaffee inkl. Milch und Zucker	9,60€
	Tee	1,00€

Menge	Gabelgerichte (Buffet)	
	Reis mit Asia-Geflügelpfanne	7,90€
	Pennnudeln mit mediterraner Geflügelpfanne	7,90€
	Ravioli mit Ricottafüllung und Tomatensauce	7,90€

Menge	Brötchen und Snacks	
	½ belegte Brötchen Rustikal ohne Deko	1,10€
	½ belegte Brötchen Gourmet mit Deko	1,50€
	½ gefüllte und gerollte Wraps Sorten: Salsa, Thunfisch, vegetarisch	2,30€
	Plundergebäck	1,60€
	Kuchenquarder gem.	1,50€
	Kekse (Portion)	0,90€

Menge	Mini-Bufferets	
	Mini-Bufferet V1	10,90€
	Mini-Bufferet V2	10,90€
	Mini-Bufferet V3	10,90€
	Mini-Bufferet V4	10,90€

Kalt/warme Bufferets sowie alle weiteren Speisen auf Anfrage oder Absprache!

Außerhalb unserer Öffnungszeiten (Mo-Fr 9:00-15:00 Uhr) fallen Personalkosten von € 21,90 pro Person und Stunde an. Mindestmengenpauschale von 5 Euro bei Rechnungen unter 50 Euro.

Alle Konferenzbewirtungen werden als Station im oder vor dem Raum aufgebaut. Gegen Aufpreis ist Eindecken der Tische möglich:

Menge	Suppen und Eintöpfe 400ml	
	Gulaschsuppe mit Brot	3,90€
	Käselauchsuppe mit Brot	3,90€
	Kartoffellauchsuppe mit Brot	3,90€
	Tomaten-Auberginensuppe mit Brot	3,90€
	Chilli Con Carne mit Brot	3,90€
	Grünkohl mit Mettwurst	5,90€

	Konferenzraum K1	16,00€
	Konferenzraum K2-K5	8,00€
	Konferenzraum K6	13,00€
	Auditorium I	43,00€
	Auditorium II	23,00€
	Auditorium I + II	66,00€

Brötchen und Snacks

½ belegte Brötchen Rustikal **ohne Deko**
Schnittkäse, Salami, Bierschinken,
Schinkenwurst, Putenbraten, etc.

½ belegte Brötchen Gourmet **mit Deko**
roh. Schinken, gek. Schinken, Roastbeef,
Putenbraten, Salami, Frischkäse, Speck und Ei

½ gefüllte und gerollte Wraps alle
mit Frischkäse, Salat und
Geflügelstreifen und Salsasauce ...
Thunfisch, Zwiebeln und Oliven
... vegetarischer Feinkostsalat

Imbiss

als Buffetstation aufgebaut

Canapees hochwertig gemischt (Stk)

Canapees mit Forelle
Canapees mit Roastbeef
Canapees mit Brie
Canapees mit goldräucher Lachs
Canapees mit Lachsschinken
Canapees mit Putenbrust

Fingerfood Empfang (4 Stk/Pers.)

Pumpnickel-Gurkentaler mit Räucherlachs
Roastbeefspicker rosa gebraten
Caprese Spicker mit frischem
Basilikum Melonen-Schinken-Spicker
Mini Wraps BBQ Chicken

Fingerfood kleiner Imbiss (9 Stk)

herzhaft gewürzter Hähnchen-Stick mit Olive und
Paprika Datteln im Speckmantel
herzhaft gewürzter Hähnchen-Stick mit Curry-Ananas
Riesengambas in Reismudelpanade
Zucchinirollchen gefüllt mit würzigem Ziegenkäse und
Basilikum
herzhaft gefüllte Appetithäppchen aus
Blätterteig Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Pumpnickeltaler mit Lachstatar und Dill Mini-
Pastetchen gefüllt mit Kräutermousse

Fingerfood PARTY HIT (12 Stk)

Yakitori Hähnchenspieß mit Ananas
Hähnchenfiletspieß herzhaft mariniert mit Paprikastreifen
Mini-Pizza belegt mit Salamiwürfel (kalt)
Mini-Pizza mit Tomate - Mozzarella (kalt)
Pangasius im Kartoffelnest TK
Saftige Hähnchen-Nuggets
Partyfrikadelle
Mini-Schweineschnitzel
Mini- Wrap vegetarisch gefüllt
Kleine Frühlingsrolle vegetarisch gefüllt
Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Reibeküchlein mit Frischkäse und Parmesan
Datteln im Speckmantel

Fingerfood FETENHIT (12 Stk)

Mariniertes Hähnchenfilet am
Bambusspieß Abgebackene Mini-Baguettes
Mit Kräutern marinierter Hähnchen-Spieß
Caprese Spicker mit frischem Basilikum
Mini- Flammküchlein mit Schinken
(Kalt) Mini Wraps BBQ Chicken
Blätterteigkissen gefüllt mit Frischkäse
Kleine Kalbfleischfrikadelle gespickt mit Gouda und
Cocktailtomate
Blätterteighäppchen mit Lachs
Melonen-Schinken-Spicker
Kleine Reibeküchlein mit Meerrettichsahne und
Lachsstreifen Mini-Pizzen belegt mit Feta und Spinat (kalt)

Mini-Bufferets

als Buffetstation aufgebaut

Mini-Bufferet V1

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
leichter Basmati-Reis gebuttert
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons
saftiger Krustenschinken von der
Schweinekeule feine Gemüseauswahl

Mini-Bufferet V2

gebutterte Pennenudeln
geschälte Kartoffelchen mit frischem Rosmarin
ital. Geflügelstreifen mit mediterranem Gemüse
Kräuterschinken an Tomatenkräutersauce
Gemüselasagne mit Gartengemüse und Kräutern

Mini-Bufferet V3

hausgemachte frische Bauernspätzle
geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit
Petersilie saftiger Nackenbraten pikant gewürzt an
Pfefferrahmsauce zarter Sauerbratengulasch aus der
Rinderkeule Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen und
Nelken Broccolirösschen mit Mandeln

Mini-Bufferet V4

geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit
Petersilie leichter Basmati-Reis gebuttert
deftiger Bauerngulasch mit Tomatenwürfel
und Paprikastreifen
ASIA-Pfanne süß-sauer mit Ananas und
Chinagemüse Gartenfrischer Blattsalat der Saison
- Joghurtkräuter dressing
- feines Kräuterdressing mit Essig-Öl