



SAALHAUS GmbH



# SPEISEN

Von der Begrüßung über Kaffeepausen und Imbiss bis hin zu kompletten Lunch-Buffets stehen Ihnen verschiedene Varianten zur Auswahl.

In den Pausenpauschalen sind Kaffee und Tee für Ihre Gäste inkludiert.

Konferenzgetränke werden separat gemäß Getränkepreisliste berechnet.

Mit unserem Speisen-Angebot können Sie das Pausencatering für Ihre Veranstaltung eigenständig, kreativ und nach Ihrem persönlichen Geschmack gestalten. Gleichzeitig haben Sie jederzeit die Kosten im Blick und können das Angebot Ihrem Budget anpassen. Erweiterungs-und Änderungswünsche gestalten wir individuell und nach Ihren Vorgaben.

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.



# I. KAFFEEPAUSEN

ab 10 Personen

## Variante 1

Kaffee / Tee

- feine Keksauswahl

4,00 € / Person



## Variante 2

Kaffee / Tee

- Franzbrötchen

6,00 € / Person

## Variante 3

Kaffee / Tee

- Blechkuchen

Auswahl je nach Tagesangebot (1 Stück/Pers.)

6,50 € / Person

## Variante 4

Kaffee / Tee

- Joghurt mit Müsli im Weckglas

7,00 € / Person

## Variante 5

Kaffee / Tee

- 2 x halbe belegte Brötchen

Belag Veggy: Hummus-Antipasti, Ei, Brie, Kräuterfrischkäse

Belag Fleisch: Pute, Pastrami, Hähnchen 8,50 € / Person

## Variante 6

Kaffee / Tee

- 4 x Canapés vom Baguette (auch als Pumpernickel möglich):

- Hähnchen mit Sesam, Mango-Curry-Dressing
- Frischkäse, Räucherlachs, Radieschensprossen
- Hummus-Antipasti
- Brie, Mango-Chutney

15,70 € / Person



SAALHAUS GmbH

## II. IMBISS

ab 10 Personen

### Variante 1

Kaffee / Tee

- Fingerfood-Mix

Pro Person:

- 2 x Wrap-Snacks: Falafel, Chicken
- 3 x gemischte Party-Spieße: Antipasti, Hack und Feta, Ricotta-Spinat-Tortellini

12,80 € / Person

### Variante 2

Kaffee / Tee

- Kleines Konferenzpaket



Pro Person:

- ½ Bagel (verschieden belegt)
- 1 x Kirschtomaten-Mozzarella-Spieß
- 1 x Gemüse-Spieß
- 1 x Obst-Spieß

16,20 € / Person

### Variante 3

Kaffee / Tee

- Mini-Burger-Mix

Pro Person:

- 4 x kleine Laugenbrötchen, z.B. belegt mit:  
Blumenkohl-Falafel, Tomate-Mozzarella, Salami und Pastrami

17,30 € / Person

Wählen Sie bei Bedarf eines unserer Desserts hinzu. Preise pro Stück siehe Dessertauswahl.

zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 € / Pers.

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer



SAALHAUS GmbH

# III. BUSINESSLUNCH

ab 20 Personen

## Variante 1

Kaffee/ Tee

- **Suppe (0,5 Liter) mit Brot**

- wahlweise : – Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe (vegan)  
– Thailändische Kokosuppe mit Gemüse (vegan)  
– Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)

11,70 € / Person

wahlweise mit:

- |   |                  |
|---|------------------|
| • Geflügelwürstchen                                 | + 1,70 € / Stück |
| • Vegetarisches Würstchen (Rapsöl und Hühnereiweiß) | + 2,50 € / Stück |

## Variante 2

Kaffee/ Tee

- **Indian Curry**

- wahlweise: – Tandoori Chicken mit Wok-Gemüse und Cranberry-Curry-Reis  
– Kokos-Curry mit Falafel  
– Wok-Gemüse und Cranberry-Curry Reis

13,60 € / Person



## Variante 3

Kaffee/ Tee

- **Penne**

- wahlweise: – All'Arrabbiata  
– Grünes Pesto  
– Bolognese

dazu Grana Pardano

16,20 € / Person

Wählen Sie bei Bedarf eines unserer Desserts hinzu. Preise pro Stück siehe Dessertauswahl.

zzgl. Geschirrpauschale: 3,50 € / Pers.

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer



# IV. LUNCHBUFFET

ab 20 Personen

## Variante 1 – Vegetarisch / vegan

Kaffee / Tee

**1. Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten**

- 2. Hauptgericht zur Auswahl:**
- Linsen-Dal mit Basmatireis und frischem Koriander (separat)
  - Exotisches Kokos-Curry mit knackigem Wok-Gemüse und Cranberry-Reis

- 3. Dessert zur Auswahl:**
- Schoko-Ingwer-Mousse
  - Obst-Spieß
- 27,10 € / Person**

## Variante 2 – Pasta

Kaffee / Tee

**1. Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten**

- 2. Hauptgericht zur Auswahl:**
- Cannelloni a la Bolognese
  - Rondelli mit Lachs und Zitronensoße
  - Rondelli mit Ratatouille-Gemüse (vegetarisch)

- 3. Dessert zur Auswahl:**
- Cheesecake mit Kirschen
  - Obst-Salat
- 29,10 € / Person**

## Variante 3 – Fleisch

Kaffee / Tee

**1. Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten**

- 2. Hauptgericht zur Auswahl:**
- Rindergulasch mit Spätzle, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln
  - Hähnchenstreifen mit Basmatireis und würziger Sahnesauce nach indischer Art

- 3. Dessert zur Auswahl:**
- Grießpudding mit Mangohaube
  - Erdbeer-Joghurt
- 30,60 € / Person**

**zzgl. Geschirrpauschale:  
4,50 € / Pers.**



SAALHAUS GmbH

# IV. LUNCHBUFFET

ab 20 Personen

## Variante 4 – Fisch

Kaffee / Tee

**1. Salatbuffet mit 4 wechselnden Komponenten**

**2. Hauptgericht:** Tranche vom Lachs mit  
buntem Backofengemüse und  
Kartoffelstampf, dazu Limonen-Sauce

**3. Dessert zur Auswahl:** - Erdbeer-Joghurt  
- Schokoladen-Ingwer-Mousse (vegan)

**37,50 € / Person**

**zzgl. Geschirrpauschale: 4,50 € / Pers.**

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer



SAALHAUS GmbH

# V. DESSERT

ab 20 Personen

## SÜSSES IM WECKGLAS

- |  |              |
|--|--------------|
| • Grießpudding mit Mangohaube                | Stück 4,10 € |
| • Stracciatella-Joghurtcreme                 | Stück 3,80 € |
| • Cheesecake mit Kirschen                    | Stück 4,10 € |
| • Beeren-Chia-Creme                          | Stück 4,10 € |
| • Erdbeer-Joghurt                            | Stück 4,10 € |
| • Pfirsich mit Vanillecreme und Himbeersauce | Stück 4,50 € |
| • Schokoladen-Ingwer-Mousse (vegan)          | Stück 4,50 € |
| • Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)       | Stück 4,50 € |
| • Obstsalat (vegan)                          | Stück 4,00 € |





# SNACKS

ab 10 Personen

## 1. Belegte Brötchen (je 2 Hälften)

| Variante 1   | Variante 2  | Variante 3   |
|--|---|--|
| wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ei</li><li>• Käse</li><li>• Kräuterfrischkäse</li></ul> <b>5,45 €</b> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pute</li><li>• Brie</li><li>• Hummus-Antipasti</li></ul> <b>5,45 €</b> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li><li>• Pastrami</li><li>• Räucherlachs</li></ul> <b>8,70 €</b> |



## 2. Stullen (Stück)

| Variante 1  | Variante 2  | Variante 3   |
|---|---|--|
| wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Mozzarella-Tomate</li><li>• Hummus-Antipasti</li></ul> <b>4,20 €</b> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li><li>• Pastrami</li></ul> <b>4,60 €</b> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Lachs-Avocado</li></ul> <b>4,60 €</b> |



## 3. Bagel (Stück)

| Variante 1   | Variante 2   | Variante 3  |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Käse</li></ul> <b>3,85 €</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Hummus-Antipasti</li></ul> <b>4,15 €</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li></ul> <b>4,35 €</b> |





SAALHAUS GmbH

# SNACKS

ab 10 Personen

## 4. Tramezzini (4er-Set)

| Variante 1  | Variante 2  | Variante 3   |
|---|---|--|
| wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>Ei-Kresse-Frischkäse</li><li>Mozzarella-Tomate und Basilikum</li></ul> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>Chicken-Mango</li><li>geräucherte Truthahnbrust</li><li>Käse-Tomate</li><li>Hummus</li></ul> | wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>Lachs-Meerrettich</li><li>Thunfisch</li></ul> |
| 12,20 €   | 12,70 €   | 13,00 €  |



## 5. Kuchen (Stück)

| Muffin  | Blechkuchen   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Auswahl nach Tagesangebot</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Auswahl nach Tagesangebot</li></ul> |
| 2,20 €  | 2,80 €  |



## 6. Obstauswahl

| Obst                               |
|------------------------------------|
| Preis: individuell je nach Gewicht |





# FINGERFOOD

ab 20 Personen

Mit unseren „Kleinigkeiten mit Pfiff“ gestalten Sie das Catering für Ihre Veranstaltung entweder eigenständig, kreativ und nach Ihrem persönlichen Geschmack oder wählen aus unseren vielseitigen Fingerfood-Paketen.

Wir empfehlen Ihnen für einen Pausensnack 3–4, für einen Imbiss 4–6 und für den Empfang 6–10 Teile pro Person. Soll es nur eine Kleinigkeit zum Snacken sein, wählen Sie unsere Stehtisch-Variationen.

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.



SAALHAUS GmbH

# FINGERFOOD-PAKETE

ab 20 Personen

## Fingerfood I – Mix Basic

- Mini-Wrap Pastrami
- Mini-Wrap Antipasti
- Mini-Spieß Hackbällchen, Tomate, Gurke (vegan)
- Mini-Spieß Kirschtomaten-Mozzarella

4 Teile / 11,10 €



## Fingerfood II – Mix Vegetarisch / vegan

- Mini-Glas Couscous-Salat  
verfeinert mit Mungobohnen, Tomate,  
pikanter Harissa-Sesam-Creme und Minz-Creme

Mini-Wrap Hummus-Antipasti

- Mini-Spieß Blumenkohl-Falafel
- Mini-Spieß Kirschtomaten-Mozzarella
- Mini-Spieß Antipasti

Mini-Spieß Obst

6 Teile / 16,80 €



## Fingerfood III – Mix Spezial

- Mini-Glas Erbsen feat. Rote Bete-Erbsencreme – vegan  
mit Kokosmilch, süß-saurem Rote-Bete-Relish und  
Topping aus Olivenerde

- Mini-Spieß Kirsch-Tomate und Mozzarella
- Mini-Spieß Hummus-Antipasti
- Mini-Spieß Hähnchen-Mini-Schnitzel süß-sauer

- Mini-Wrap Grillgemüse und Feta
- Mini-Wrap Pastrami

Süßes im Weckglas: Cheesecake mit Kirschen



7 Teile / 21,00 €

zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 € / Pers.

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer



SAALHAUS GmbH

# FINGERFOOD-PAKETE

ab 20 Personen

## Fingerfood IV – Mix im Weckglas

Erbesen an Rote Bete-Erbsencreme – vegan  
mit Kokosmilch, süß-saurem Rote-Bete-Relish und  
Topping aus Oliven

Praline aus Räucherforellenmousse und Linsen  
verfeinert mit Meerrettich

Blumenkohl und Couscous  
mit pikanter Harissa-Sesam-Creme und Erdnüssen

Tomaten-Kompott und Mozzarella  
mit grünem Pesto und Pinienkernen

Süßes im Weckglas: Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)



5 Teile / Person 22,10 €

## Fingerfood V – Mix Crostinis

Crostini bites aus geröstetem Vollkorn-Brot

wahlweise:

**Bruschetta**

gemischte Tomate, Rucola, Basilikum, verfeinert mit Olivenöl,  
und Knoblauch



10 Teile 24,00 €

**Pastrami**

gepökelte Rinderbrust, verfeinert mit Sahnemeerrettich und Kapern

10 Teile 31,00 €

**Mozzarella Feige**

gemischte Tomate, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit frischer Feige  
und Feigen-Confit

10 Teile 39,00 €

zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 € / Pers.

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer



# FINGERFOOD-AUSWAHL

ab 20 Personen

## 1. Herzhaftes im Weckglas

|  |              |
|--|--------------|
| Erbsen an Rote Bete-Erbsencreme – vegan      | Stück 4,50 € |
| Praline aus Räucherforellenmousse und Linsen | Stück 4,50 € |
| Blumenkohl und Couscous                      | Stück 4,50 € |
| Tomaten-Kompott und Mozzarella               | Stück 4,50 € |
| Couscous-Salat                               | Stück 3,30 € |



## 2. Mini-Spieße

|  |              |
|--|--------------|
| Datteln im Speckmantel                       | Stück 4,20 € |
| Blumenkohl-Falafel                           | Stück 3,90 € |
| Rinderhackfleischbällchen, Feta und Olive    | Stück 2,90 € |
| Hähnchen-Ananas                              | Stück 3,90 € |
| Mini Hähnchen-Schnitzel süß-sauer            | Stück 2,70 € |
| Kirschtomaten-Mozzarella                     | Stück 2,50 € |
| Antipasti                                    | Stück 2,50 € |
| Tortellini mit Ricotta-Spinat und Mozzarella | Stück 2,90 € |
| Obst-Spieß                                   | Stück 2,50 € |

zzgl. Geschirrpauschale:  
2,50 € / Pers.



# FINGERFOOD-AUSWAHL

ab 20 Personen

## 3. Crostini bites aus geröstetem Vollkorn-Brot (10er-Set)

|   |             |
|---|-------------|
| Bruschetta – Tomate, Rucola und Basilikum | Set 24,00 € |
| Pastrami mit Sahnemeerrettich und Kapern  | Set 31,00 € |
| Mozzarella mit Feige                      | Set 39,00 € |



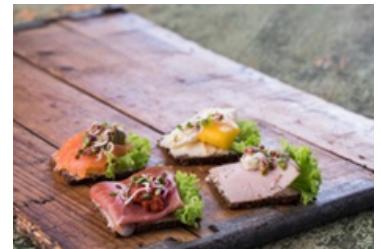
## 4. Canapés aus Baguettebrot

|  |             |
|--|-------------|
| Hähnchen süß-sauer                           | Set 30,00 € |
| Frischkäse, Räucherlachs, Radieschensprossen | Set 30,00 € |
| Hummus-Antipasti                             | Set 30,00 € |
| Brie mit Feige                               | Set 30,00 € |



## 5. Canapés aus Pumpernickel

|   |             |
|---|-------------|
| Brie mit Feige  | Set 30,00 € |
| Schafskäse und Datteln,<br>verfeinert mit roter Fruchtsauce | Set 30,00 € |
| Pastrami, Rotkraut und Erdnussauce                          | Set 30,00 € |
| Räucherlachs und Guacamole                                  | Set 30,00 € |



zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 € / Pers.



# FINGERFOOD-AUSWAHL

ab 20 Personen

## 6. Mini-Wraps (8er-Set)

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Hummus-Antipasti     | Set 16,80 € |
| Chicken-Mango        | Set 18,40 € |
| Falafel              | Set 16,80 € |
| Grillgemüse mit Feta | Set 16,80 € |
| Pastrami             | Set 20,80 € |



## 7. Süßes im Weckglas

|  |              |
|--|--------------|
| Grießpudding mit Mangohaube                | Stück 4,10 € |
| Stracciatella-Joghurtcreme                 | Stück 3,80 € |
| Cheesecake mit Kirschen                    | Stück 4,10 € |
| Beeren-Chia-Creme                          | Stück 4,10 € |
| Obstsalat                                  | Stück 4,00 € |
| Erdbeer-Joghurt                            | Stück 4,10 € |
| Pfirsich mit Vanillecreme und Himbeersauce | Stück 4,50 € |
| Schokoladen-Ingwer-Mousse (vegan)          | Stück 4,50 € |
| Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)       | Stück 4,10 € |

zzgl. Geschirrpauschale:  
2,50 € / Pers.



SAALHAUS GmbH

# FINGERFOOD-AUSWAHL

ab 20 Personen

## 7. Snacken am Stehtisch (5 Portionen pro Tisch)

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Salzgebäck                | Set 10,00 € |
| Nüsse                     | Set 13,00 € |
| Oliven und Kräutercracker | Set 15,00 € |

**zzgl. Geschirrpauschale: 2,50€ / Pers.**

\*Alle Preise verstehen sich zzgl. der zurzeit der Rechnungslegung geltenden Mehrwertsteuer