



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



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



III. BUSINESSLUNCH

ab 20 Personen

Variante 1

Kaffee/ Tee

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

- wahlweise : – Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe (vegan)
– Thailändische Kokossuppe 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.

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



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



V. DESSERT

ab 20 Personen

SÜSSES IM WECKGLAS

- | | |
|--|--------------|
| • Grießpudding mit Mangohaube | Stück 4,10 € |
| • Stracciatella-Joghurtoreme | 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">• Ei• Käse• Kräuterfrischkäse	wahlweise: <ul style="list-style-type: none">• Pute• Brie• Hummus-Antipasti	wahlweise: <ul style="list-style-type: none">• Chicken-Mango• Pastrami• Räucherlachs
5,45 €	5,45 €	8,70 €



2. Stullen (Stück)

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



3. Bagel (Stück)

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





SNACKS

ab 10 Personen

4. Tramezzini (4er-Set)

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



5. Kuchen (Stück)

Muffin	Blechkuchen
<ul style="list-style-type: none">• Auswahl nach Tagesangebot	<ul style="list-style-type: none">• Auswahl nach Tagesangebot
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.



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.



FINGERFOOD-PAKETE

ab 20 Personen

Fingerfood IV – Mix im Weckglas

Erbsen 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.



FINGERFOOD-AUSWAHL

ab 20 Personen

1. Herzhaftes im Weckglas

Erbсен an Rote Bete-Erbсенcreme - 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, verfeinert mit roter Fruchtsauce	Set 30,00 €
Pastrami, Rotkraut und Erdnusssauce	Set 30,00 €
Räucherlachs und Guacamole	Set 30,00 €



zzgl. Geschirrpauschale: 2,50 € / Pers.

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



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.



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