



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, Radieschenprossen
- 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
- Vegetarisches Würstchen (Rapsöl und Hühnereiweiß)

+ 1,70 € / Stück

+ 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



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.



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

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 €

