



# 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
  - 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

+1,70 € / Stück

- 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 á 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.**



# 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 € |





# 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>	wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pute</li><li>• Brie</li><li>• Hummus-Antipasti</li></ul>	wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li><li>• Pastrami</li><li>• Räucherlachs</li></ul>
5,45 €	5,45 €	8,70 €



## 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>	wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li><li>• Pastrami</li></ul>	wahlweise: <ul style="list-style-type: none"><li>• Lachs-Avocado</li></ul>
4,20 €	4,60 €	4,60 €



## 3. Bagel (Stück)

Variante 1	Variante 2	Variante 3
<ul style="list-style-type: none"><li>• Käse</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hummus-Antipasti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken-Mango</li></ul>
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"><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
<ul style="list-style-type: none"><li>• Auswahl an Handobst im Obstkorb</li></ul>
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.



# 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

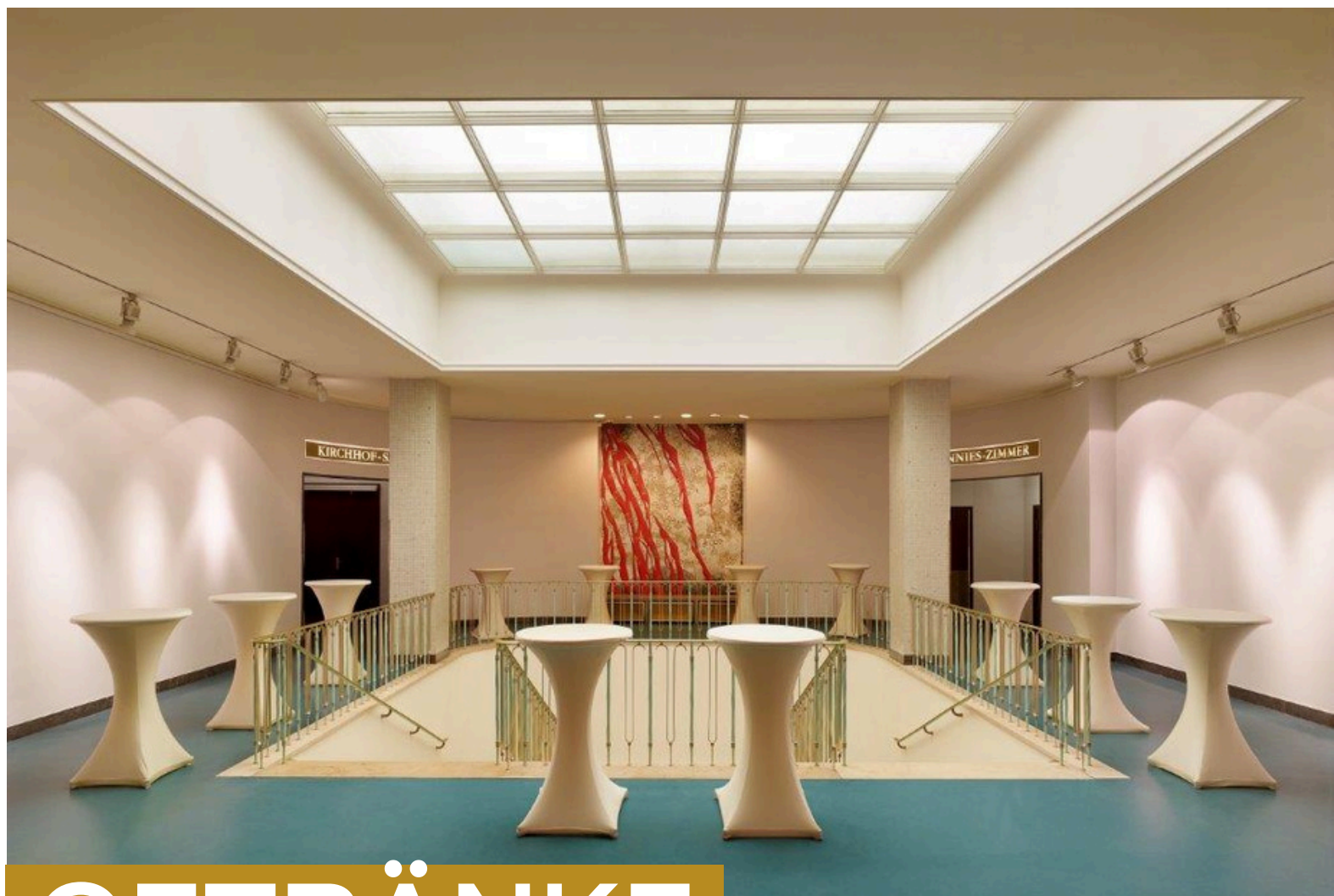
ab 20 Personen

## 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



# GETRÄNKE

Ihre Gäste finden bei uns ein breites Spektrum an kalten und warmen Erfrischungsgetränken – mit und ohne Alkohol –, die wir Ihnen in Einzelberechnung oder als Tagungsgetränkepauschale anbieten.

Mit unserer Weinkarte haben wir Ihnen unter dem Motto „Der Wein spricht deutsch“ ein ausgewähltes Sortiment deutscher Weine zusammen gestellt. Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie weitere Empfehlungen wünschen.

Wir beraten Sie gerne!

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zurzeit 19%. Eventuelle Personalkosten für Service werden nach Aufwand laut Preisliste gesondert berechnet. Vorherige Listen verlieren ihre Gültigkeit. Es gelten die AGB in der aktuellen Fassung.



# GETRÄNKELISTE

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Viva con Agua laut/leise	0,33 l Fl.	2,50 €
Mineralwasser Viva con Agua laut/leise	0,75 l Fl.	5,50 €
Orangensaft	0,20 l Fl.	3,50 €
Orangensaft	1,00 l Fl.	11,00 €
Apfelsaft	0,20 l Fl.	2,80 €
Apfelsaft	1,00 l Fl.	8,50 €
Coca - Cola / Coca - Cola light	0,20 l Fl.	2,50 €
Coca - Cola / Coca - Cola light	1,00 l Fl.	7,20 €
Fanta / Sprite	0,20 l Fl.	2,50 €
Bionade, diverse Sorten	0,33 l Fl.	3,30 €

## Heißgetränke

Kaffee/Tee	Tasse	2,20 €
------------	-------	--------

## Bier

Flaschenbier	0,33 l Fl.	3,40 €
Flaschenbier alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,40 €

## Aperitiv

Sekt Hausmarke	0,10 l	3,50 €
Sekt Hausmarke	0,70 l	23,00 €
Apéritol Spritz	0,20 l	8,00 €
Hugo	0,20 l	8,00 €

\*Bei weiteren Getränkewünschen sprechen Sie uns gerne an!

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





# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## Getränkepauschalen Tagungen

### Tagungsgetränkepauschale 1 (bis 4 Stunden)

Mineralwasser, Cola und Säfte

10,00 € pro Person

### Tagungsgetränkepauschale 2 (bis 8 Stunden)

Mineralwasser, Cola und Säfte

14,00 € pro Person

### Tagungsgetränkepauschale 3 (bis 4 Stunden)

Mineralwasser, Cola und Säfte, Kaffee und  
Tee – Auswahl

16,00 € pro Person

### Tagungsgetränkepauschale 4 (bis 8 Stunden)

Mineralwasser, Cola und Säfte, Kaffee und  
Tee – Auswahl

18,00 € pro Person



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## Getränkepauschalen Abendveranstaltung

### Pauschale 1 (bis zu 4 Stunden)

Getränke zum Essen:	Weißwein und Rotwein (die Auswahl behalten wir uns vor), Bier und alkoholfreie Getränke	22,00 € pro Person
---------------------	--	--------------------

### Pauschale 2 (bis zu 8 Stunden)

Empfangsgetränk:	Sekt, Sekt – Orangensaft, Mineralwasser, Orangensaft	
Getränke zum Essen:	Bier und alkoholfreie Getränke	28,00 € pro Person

### Pauschale 3 (bis zu 8 Stunden)

Empfangsgetränk:	Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangensaft	
Getränke zum Essen:	Weißwein und Rotwein (die Auswahl behalten wir uns vor), Bier und alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee	35,00 € pro Person

### Pauschale 4 (bis zu 8 Stunden)

Empfangsgetränk:	Cocktail des Hauses,	
Getränke zum Essen:	Weißwein und Rotwein (die Auswahl behalten wir uns vor) Bier und alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee, 1 Digestif (Cognac, Kirschwasser, Grappa, Williamsbirne )	40,00 € pro Person