

TAGUNGEN

PAUSCHALEN

KAFFEIPAUSENVARIATIONEN

ZUR ERGÄNZUNG

VERANSTALTUNGSRÄUME



Unsere Vorschläge sind Anregungen für Sie. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb unserer Vorschläge austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Vorschlag neu kalkuliert werden muss.

Sie sind Lebensmittelallergiker?

Gern informieren wir Sie am Tag Ihrer Veranstaltung über Allergene und Zusatzstoffe.

TAGUNGEN

PAUSCHALEN AB 10 PERSONEN

ECONOMY

- * Bereitstellung eines Konferenzraumes
- * Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Schreibunterlagen, Stifte und Blöcke
- * Eine Flasche Mineralwasser 0,7l
- * Zwei Kaffeepausen mit Keksgebäck
- * Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü
Lunchbuffet mit marktfrischen und saisonal wechselnden Produkten nach Zusammenstellung durch unseren Küchenchef
[ab 25 Tagungsgästen im Haus / alternativ 3-Gang-Menü mit Hauptgangwahl]

€ 49,00 pro Person

€ 43,50 pro Person als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause

BUSINESS

- * Bereitstellung eines Konferenzraumes
- * Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Beamer, Schreibunterlagen, Stifte und Blöcke
- * Mineralwasser und Apfelschorle unbegrenzt
- * Zwei Kaffeepausenvariationen
(Wählen Sie: „Fitness“, „Einfach Süß“, „Amerikanisch“, „Oma's Kaffezeit“, „Eiskalte Überraschung“, „Total Genial“, Hannöversche Pause“, „Mediterran“ & „Vegan“ auf den Seiten 4 und 5)
- * Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü
Lunchbuffet mit marktfrischen und saisonal wechselnden Produkten nach Zusammenstellung durch unseren Küchenchef
[ab 25 Tagungsgästen im Haus / alternativ 3-Gang-Menü mit Hauptgangwahl]
- * Mineralwasser und Apfelschorle zum Mittagessen

€ 68,00 pro Person

€ 57,00 pro Person als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause

Alle Tagungspauschalen beinhalten kostenfreies W-LAN, Parken und täglich wechselndes Wellnesswasser zu den Kaffeepausen.

TAGUNGEN

PAUSCHALEN AB 10 PERSONEN

PREMIER

- * Bereitstellung eines Konferenzraumes
- * Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Beamer, Schreibunterlagen, Stifte und Blöcke
- * Mineralwasser und Apfelschorle unbegrenzt
- * Zwei Kaffeepausenvariationen
(Wählen Sie: „Fitness“, „Einfach Süß“, „Amerikanisch“, „Oma’s Kaffezeit“, „Eiskalte Überraschung“, „Total Genial“, Hannöversche Pause“, „Mediterran“ & „Vegan“ auf den Seiten 4 und 5)
- * Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü
Lunchbuffet mit marktfrischen und saisonal wechselnden Produkten nach Zusammenstellung durch unseren Küchenchef
[ab 25 Tagungsgästen im Haus / alternativ 3-Gang-Menü mit Hauptgangwahl]
- * Mineralwasser und Apfelschorle zum Mittagessen
- * 1 Heißgetränk nach dem Mittagessen

€ 70,50 pro Person

€ 59,50 pro Person als Halbtagespauschale mit einer Kaffeepause

Alle Tagungspauschalen beinhalten kostenfreies W-LAN, Parken und täglich wechselndes Wellnesswasser zu den Kaffeepausen.



TAGUNGEN

KAFFEPAUSEVARIATION

FITNESS

- * Actimel
- * Knuspermüsli / Naturjoghurt
- * Gemüsesticks / Avocadodip
- * Melone / Ananas / Minze
- * Aromatisiertes Fitnesswasser

EINFACH SÜSS

- * Süße Mini Croissants
- * Gefüllte kleine Windbeutel
- * Mini Butterwaffeln
- * Unsere Candybar

AMERIKANISCH

- * Brownies
- * Appel Caramel Muffins
- * Bagels / Geräucherte Putenbrust / Guacamole
- * Cookies

OMAS KAFFEEZEIT

- * Omas Blechkuchen ~ saisonal wechselnd ~
- * Vanillequark mit Früchten im Weckglas
- * Hefezopf / Landbutter
- * Schnippel-Obst / Minze



TAGUNGEN

KAFFEEPAUSENVARIATION

EISKALTE ÜBERRASCHUNG

- * Schokoladeneis / Erdbeereis / Vanilleeis / Zitronensorbet / Mangoeis / Karamelleis
- * Erdbeersauce / Schokoladensauce
- * Haselnusskrokant
- * Eiswaffeln

TOTAL GENIAL

- * Belegtes Brötchenkonfekt
- * Paprikaplunder
- * Lauch-Zwiebel-Hörnchen
- * Cocktailwürstchen im Blätterteig
- * Zartweizensalat mit getrockneten Tomaten

HANNÖVERSCHE PAUSE

- * Butterkuchen
- * Mini Bouillonwürstchen / Meerrettich
- * Calenberger Schinkenmett auf Gerstebrot
- * Gespießte Frikadellen mit Essiggurke / Mostrich

MEDITERRAN

- * Mozzarella-Kirschtomatenspieß / Basilikum
- * Ciabatta belegt mit Serranoschinken
- * Mandelkuchen
- * Ananas-Basilikum-Shot

VEGAN

- * Couscous-Salat / Korinthen im Glas
- * Wraps gefüllt mit Rucola / Auberginenmousse / Getrocknete Tomaten
- * Laktosefreies Müsli / Sojamilch
- * Getrocknete Früchte
- * Gurken-Apfel-Shot



TAGUNGEN

ZUR ERGÄNZUNG

SÜßE MINIS

Mini Sahnewindbeutel	€ 1,00
Gefüllte Mini Buttercroissants	€ 1,80
Mini Apfeltasche	€ 1,80
Mini Berliner	€ 1,80
Mini Blätterteiggebäck	€ 1,80
Mini Früchteplunder	€ 1,80
Mini Haselnusstasche	€ 1,80
Mini Muffins	€ 1,90
Mini Cupcakes	€ 2,80
Petit Fours	€ 3,00
Trüffelpralinen	Preis auf Anfrage

Preis pro Stück

TORTEN

Himbeer-Käse-Sahne-Torte	28cm	€ 58,00
Käse-Sahne-Torte	28cm	€ 58,00
Nuss-Sahne-Torte	28cm	€ 58,00
Sachertorte	27cm	€ 58,00
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	28cm	€ 58,00
Eierlikör-Torte	28cm	€ 62,00
Latte Macchiato-Torte	28cm	€ 62,00
Marc de Champagne-Torte	28cm	€ 62,00
Panna Cotta-Torte Heidelbeer	28cm	€ 62,00
Schoko-Royal-Torte	28cm	€ 62,00
Tiramisu-Torte	28cm	€ 62,00

Preis pro Torte



TAGUNGEN

ZUR ERGÄNZUNG

TARTES

Apfeltarte Normandie	€ 38,00
Zitronentarte	€ 38,00
Schokoladentarte	€ 40,00
Walnusstarte	€ 40,00
Aprikosentarte	€ 41,00
Birnentarte	€ 41,00
Blaubeerentarte	€ 41,00
Himbeertarte	€ 41,00
Kirschtarte	€ 41,00
Kokosnusstarte	€ 41,00
Zitronentarte mit Baiser	€ 41,00

Preis pro Tarte

BLECHKUCHEN

Butterkuchen	€ 2,90
Apfelkuchen	€ 3,20
Donauwelle	€ 3,20
Himbeer-Johannisbeerkuchen	€ 3,20
Käse-Butterstreusel	€ 3,20
Kirschkuchen	€ 3,20
Kirsch-Rhabarberkuchen	€ 3,20
Mandarinen-Quarkkuchen	€ 3,30
Mohnkuchen	€ 3,30
Zwetschgenkuchen	€ 3,30

Preis pro Stück



TAGUNGEN

ZUR ERGÄNZUNG

GEBACKENE KUCHEN

Apfel mit Butterstreuseln	26cm	€ 38,00
Kirsch-Streuselkuchen	26cm	€ 38,00
Premium Käsekuchen	28cm	€ 40,00
Rotwein-Birnenkuchen	26cm	€ 42,00
Russischer Zupfkuchen	27cm	€ 42,00
Erdbeerkuchen	26cm	€ 44,00
Mandel-Bienenstich	26cm	€ 44,00
Rhabarber-Stachelbeerkuchen-Baiser	28cm	€ 44,00
Frankfurter Kranz	24cm	€ 58,00

Preis pro Kuchen

