



Cateringangebot

2018

Cateringangebot

Für Ihre Veranstaltungen in der Bertelsmann
Repräsentanz, Unter den Linden 1, 10117 Berlin

Frühstück	Seite 3
Kaffeepausen	Seite 4 - 5
Imbiss	Seite 6 - 7
Büffets	Seite 8 - 14
Menüs	Seite 15 - 16
Fingerfood Klassiker	Seite 17
Flying Büffet	Seite 18
Berliner Tapas	Seite 19
Softs & Heißgetränke	Seite 20
Aperitif & Weinempfehlung	Seite 21 - 22
Konferenzpauschalen	Seite 23 - 29
Kontakt	Seite 30
AGB	Seite 31

Frühstück

Französisch:

Croissants, Butter, hausgemachte Nuss-Nougatcreme
Bio-Honig, hausgemachte Marmelade,
Obstkorb, Fruchtjoghurt

Vitales :

Brötchen, Vollkornbrot, Rosinenbrötchen
Butter, Kräuterfrischkäse, hausgemachte Marmelade,
Bio-Honig, gekochte Eier
Aufschnitt und Käseauswahl
Bircher Müsli, Joghurt mit Früchten, Orangensaft frisch gepresst

Exklusiv:

Brötchen, Vollkornbrot, Zimt-Zucker Quarkbällchen, Buttertoast,
Mini Brioche im Tontopf gebacken, Butter gesalzen und ungesalzen, Kräuterfrischkäse
Plunderteilchen, kleine Kuchen, hausgemachte Marmelade, Bio-Honig
Aufschnittauswahl und Wurstspezialitäten, Käseauswahl & Lachs
Eierspeisen, knuspriger Bacon, Nürnberger Würstchen,
Bircher Müsli mit Cranberrys, Obstsalat, Joghurt mit Früchten, Smoothies,
frisch entsaftetes Obst & Gemüse



Kaffeepausen

Basic

Hausgemachte Blechkuchen, Käse-Sahne-Törtchen mit Stachelbeeren, Butterkuchen, Handobst, Danish Pastries

Standard

Mini-Croissants, Tiramisu, Mini-Streuselschnecken mit und ohne Pflaumen, Joghurtschnitte mit Waldbeeren, Buntes Laugenkonfekt mit dreierlei Dips, Cappuccino Schnitte

Exklusiv

Schwarzwälder- Kirsch am Stiel, Schokoladenkuchen im Weckglas, Erdbeer-Mascarpone-Praline, gefüllte Crêpes, Paninis mit Lachs, Schinken und Käse (*Live*), Vollkornbrot mit veganem Schmalz und Schnittlauch, Spieß von Mini Boulettes mit Spreewaldgurken und verschiedenen Senfsorten

Vitalpause

Frisch geschnittenes Obst, Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips, Vollkorn- und Schwarzbrot mit tomatisierten Bärlauch-Hüttenkäse oder hausgemachten Marmeladen, hausgemachte Müsliriegel, Fruchtmolke Drink, frisch gepresster Orangen-Apfel-Karottensaft

Fruchtpause

Verschiedene Obstkuchen und Obsttartelettes, Früchtesalat, Obstspieße mit Cerealien, frisch gepresste Obstsäfte, Smoothies



Teepause

Teekuchen, Teegebäck und Pralinen, Scones mit Marmelade und Clotted Cream, Sandwichecken verschieden belegt

Schokoladenpause

Schokoladenkuchen, Mousse au Chocolat von der weißen Schokolade, Schokoladencookies, Obstspieße mit Schokoladenglasur, Heiße Schokolade von der Valrhona-Schokolade

Amerikanische Pause

Brownies, Pancakes mit Ahornsirup, Cupcakes, Waffeln am Stiel, Angel Cake, Bagels verschieden belegt

Die Speisen der aufgeführten Kaffeepausen werden innerhalb der Tagung auf zwei Pausen verteilt oder nach Wunsch im Tagungsraum zur Verfügung gestellt.



Imbiss

Suppen

Erbesen-Minz Süsspchen mit Croutons und Speckkrusteln

Geeiste Tomatenessenz mit Gin, Basilikum und Baumtomaten

Leichtes Kokossüsspchen mit Limettenblättern aromatisiert und Chili

Orangen-Fenchelsüsspchen mit geröstetem Chorizo

Kalte Melonen-Ananas-Gazpacho mit Thai-Basilikum

Geflügelbrühe mit Gemüserauten und Petersilienreduktion

Belegte Schnittchen

Sauerteigbrot:

mit Porchetta vom Spanferkel und Portwein-Schalottenmarmelade
mit „Beurre d'Isigny“, Schnittlauchröllchen und Fleur de Sel

BIO-Landbrotschnitte:

mit Cotto Alle Erbe – italienischer Kräuterschinken,
Fleur de Sel und Kressesalat
mit Schweinebraten und Coleslaw und Cranberries

Wurzelbrot:

mit Kürbiskernöl mariniertem Tafelspitz und Radieschen
mit gebeiztem Lachs, Guacamole und geräucherter Paprika

Olivenbrötchen:

mit Scamorza und Orangen-Basilikummarmelade
mit Auberginen - Tahin Püree und Feta Käse

Ciabatta:

mit Pastrami, Tomatenmarmelade und Rucola-Kresse
mit ital. Landschinken, Melonenconfit und Gartenkresse

Laugengebäck:

mit marinierter Lyonerwurst, Bananen-Schalotten und
Schnittlauchkresse
mit Debrecziner und Emmentaler überbacken

Bagel:

mit geräucherter Putenbrust, Ananas Chutney und Rucola
mit Provolone, Passionsfrucht-Chutney und Basilikum

Wraps:

mit Poulardenbrust und Caesar Salat
mit Grillgemüse, Rucola-Pesto und Salatherzen

Walnuss-Baguette:

mit Salat von Bispinger Räucherforelle und Apfel-Sauerrahmdip
mit Camembert, Traubenconfit und Walnuss

Kastenbrot (vegan)

mit veganem Eiersalat, purple Curry und Schnittlauchröllchen
mit veganem Thunfischsalat, Frühlingslauch und Granatapfel

Flageline Rustikal

mit Pulled Pork und Barbecue Sauce
mit Roastbeefscheiben, Sauce Tatar und Gartenkresse



Imbiss

Flammkuchen

mit mediterraner Gemüsecreme, Rucola und Parmesan

mit Spargel, Ei, Sauce Hollandaise und Gartenkresse

mit Zwiebeln, Speckstreifen und Schnittlauch

mit Dillschmand, geräucherter Forelle und Kresse

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

mit luftgetrockneter Salami und milden Peperonis

mit gegrilltem Schweinenacken, BBQ-Sauce und roter Zwiebel

Desserts

Englischer Ingwer-Clafoutis mit Vanillezucker

Ananas- Litschi Salat mit Kokoscrumble

Früchtequark mit Waldmeister

Meringue mit Schlagsahne und Beerensalat

Für Ihren Mittagsimbiss wählen Sie aus den Angeboten die nachfolgenden Optionen.

Vier verschiedene Sandwiches

Vier verschiedene Sandwiches
Gemischten Blattsalaten mit Hausdressing
Ein Dessert

Eine Suppe
Vier verschiedene Sandwiches
Gemischten Blattsalaten mit Hausdressing
Zwei verschiedene Desserts

Lunch-Büffets

Lunch-Büffet I

Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Hausdressing, angemachter Butter und kleiner Brotauswahl

Geeistes Gurken-Dillsüppchen mit Ayran

Hauptgang

Maccaroni-Auflauf mit Kräutersauce und Käse gratiniert

Gebratenes Lachsfilet auf Paprikagemüse, Tomatensalsa und Polenta

Italienischer Hackbraten mit getrockneten Tomaten, Oliven, zweierlei Bohnen und gebackenen Kartoffeln

Dessert

Schmand-Panna Cotta mit eingewecktem Rhabarber

Limetten-Charlotte mit roten Früchten

Espresso Macchiato-Törtchen mit Amarettini

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Lunch-Büffet II

Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Hausdressing, angemachter Butter und kleiner Brotauswahl

Minestrone mit Gemüserauten und Pasta

Hauptgang

Kartoffelgnocchi mit Sojaspargel, Olivetti Tomaten und Grana Padano

Asiatisches Schweinegeschnezeltes in Sezchuan-Pfeffer-Sauce mit Chinakohl und Duftreis

Gebratenes Steinbeisserfilet auf gebratenen Pimentos und Farfalle

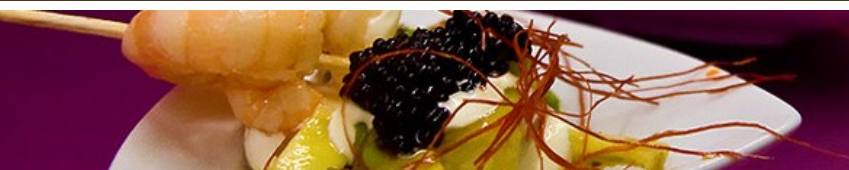
Dessert

Erdbeer-Topfenpalatschinken

Stracciatella-Creme mit Zitronengras

Geschichtetes Schokoladen-Bananen-Dessert im Glas

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.



Lunch-Büffets

Lunch-Büffet III

Vorspeise

Knackiger Blattsalat mit Hausdressing, angemachter Butter und kleiner Brotauswahl

Leichtes Curry-Kokosnuss Süppchen mit Koriander und Glasnudeln

Hauptgang

Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln, Koriander, Sesam und Sauer-Scharf Sauce

Gebratene Poulardenbrust mit zweierlei Karotten-Honig Gemüse und gebratenen Grießschnitten

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remolade, Schmorgurken und kleinen Kartoffeln

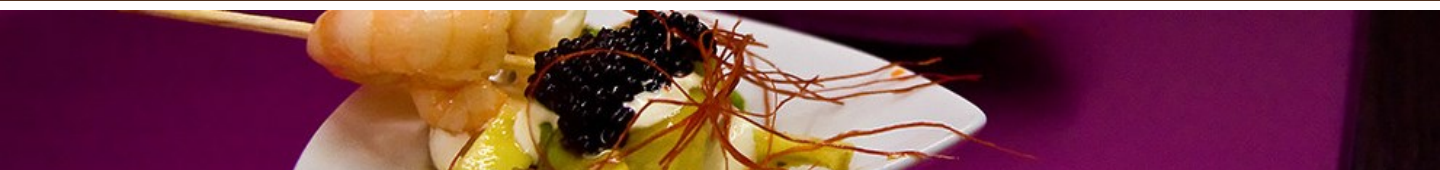
Dessert

Jacondebisquit mit Mascarponecreme und Kirschragout

Melonengrütze und Madagaskar-Vanillesauce

Weißer Schokopudding mit Mangocrisp

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.



Büffet Basic

Büffet Basic I

Vorspeise

Saisonales Salatarrangement mit Croutons, Kernen, Hausdressing, Brotkorb und Butter

Suppe

Portugisischer Paprika-Fischeintopf mit Koriander

Hauptgang

Duroc-Pfeffersteaks mit Cognacrahmsauce, Kohlrabi und Kartoffel-Karottenstampf

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bärlauchkruste, Blattspinat und Basmatireis

Geschichtetes von Fenchel, Romatomaten und Annabelle mit Cumin und Sternanis

Dessert

Tonkabohnen-Joghurtmousse mit geschmorten Aprikosen

Käsekuchen aus der Tonschale mit „Schwarze Johanna“

Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus.

Büffet Basic II

Vorspeise

Saisonales Salatarrangement mit Croutons, Kernen, Hausdressing, Brotkorb und Butter

Suppe

Geflügelconsommé mit Gemüserauten und Reismudeln

Hauptgang

Gebratene Rinderhüfte mit buntem Bohnengemüse und bunten Kartoffelgratin

Gebratener Kabeljau mit Sojasauce, Kohlrabi-Zuckerschotengemüse und gemischtem Reis

Gnocchi-Pilzpfanne mit Schluppen und Pfifferlingstopping

Dessert

Erdbeercappuccino mit süßem Spargel-Espuma

Brombeer- Marshmellow im Esspapier

Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus.



Büffet Basic

Büffet Basic III

Vorspeise

Saisonales Salatarrangement mit Croutons, Kernen, Hausdressing, Brotkorb und Butter

Suppe

Cremesüppchen von Madras-Curry und Ingwer mit Ananas

Hauptgang

Saltimbocca vom Maishähnchen mit Marsala-Karotten und Gnocchis

Im Tempurateig gebackenes Wallerfilet auf Asiagemüse mit Reis und süß-saurer Chillisauce

Farfalle in einer Spinatcremesauce mit confierten Tomaten und wildem Berg-Oregano

Dessert

Rhabarber- Tiramisu

Mirabellen-Kiwi Salat unter der Melissenhaube

Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus.



Büffet Standard

Büffet Standard I

Vorspeisen

Saisonales Salatarrangement von Blattsalaten, Gurken, Tomaten und Rohkostsalat
Croutons, Kernen, zwei Dressings, angemachter Butter und einem gemischten Brotkorb

Marinierte Kräutersaitlinge mit Frisee, Rucola und Italienischem Landschinken

Suppe

Geeistes pikantes Tomatensüppchen mit Chilikresse und Frühlingslauch

Hauptgang

Schweinefilet vom Havelländer Apfelschwein im Crêpe-Mantel, buntes Mangold-Gemüse und
Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Gebratenes Steinbeisserfilet mit Tomatenkruste auf Spargelgemüse und Kartoffel-Gnocchis

Orrechiete mit mediterraner Gemüse-Bolognese und Parmesan

Dessert

Marquis au chocolat mit Holunderblütensauce und Zitronen-Zuckerwaben

Zuppa Inglese von Blue Curacao

Büffet Standard II

Vorspeisen

Saisonales Salatarrangement von Blattsalaten, Gurken, Tomaten und Rohkostsalat
Croutons, Kernen, zwei Dressings, angemachter Butter und einem gemischten Brotkorb

Asiatische Lammcarpaccio mit Mizuna-Sprossensalat und Wasabi-Sauerrahm

Suppe

Cremesüppchen von Fenchel und Tomate mit Cumin

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Himbeerglace, weißer Polenta und gebratenem
Kopfsalat

Gebratenes Heilbuttfilet mit Blattspinat, Champagnersauce und Grenaillekartoffeln

Steinpilz-Ricotta Ravioli auf gebratenem Lauch mit Trüffelöl parfümiert

Dessert

Maracujamousse, Kokosnussbaiser und Honigkresse

Bunter Melonensalat mit Wiesenblütenhonig und Bengalischer Pfeffer



Büffet Standard

Büffet Standard III

Vorspeisen

Saisonales Salatarrangement von Blattsalaten, Gurken, Tomaten und Rohkostsalat
Croutons, Kernen, zwei Dressings, angemachter Butter und einem gemischten Brotkorb

Beluga-Linsensalat mit 13 Jahre altem Balsamico, Blattpertersilie und hausgeiztem
Lachsschinken vom Thüringer Duroc-Schwein

Suppe

Kräuterschaumsüppchen mit gerösteten Fenchelsalami-Streifen und Rosa Pfefferbeeren

Hauptgang

Am Stück gegarter BBQ-(oder Cajun)Rinderrücken, Koriandermayonnaise, Kartoffelecken
und Chili-d´espelette-Mini-Maiskölbchen

Gebratenes Schollenfilet mit Safransauce, gebratener Polenta und Paprikagemüse

Tofu-Bratlinge mit Harissa-Tomatensalsa und Datteln, zweierlei Zucchini und eingelegte
Zitronen

Dessert

Donauwelle von Kokosnuss und Sweet-Ananas

Zartbitter Monolith mit Pfefferminzreduktion



Büffet Exklusiv

Büffet Exklusiv

Vorspeisen

Großes Salatarrangement mit Blatt und Rohkostsalaten, gebratenem Gemüse, Nüssen, Croutons, Sprossen und Keimlingen, zwei Dressing, angemachter Butter und einem Brotsortiment

Kleines Steak-Tatar mit Kapern-Popcorn, Gurkenschaum und Kräutersalat

Gebackene Krabben-Praline auf Spargelsalat mit Estragonsauce

Suppe

Getrüffeltes Spinatcremesüppchen und Shrimps

Hauptgang

Gebratenes Kalbsfilet, mit Pflaumensauce, grünen Spargel und Kartoffelgratin

Loup de Mer mit Calamaretti, Austern-Hollandaise, geschmorten Fenchel und Polenta

Strozzapreti mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Zitronenthymian und Tomatenconcassé

Dessert

Sacher Törtchen mit süßem Tomatengel und weißem Schokoladenschaum

Ananas-Sushi-Cube mit Honigkresse, Minz-Mascarponesauce und Limonen-Pfeffer Kaviar

Zitronengras- Minz- Essenz mit Himbeeren und Kokoswölkchen



Menüs

Sommer Menü

Wildkräutersalat in Apfel-Vinaigrette mit mariniertem grünen Spargel und gebackener Stubenkükenbrust

Sous Vide gegarte Lammhüfte mit Lavendel-Couscous, Granatapfel und Okraschoten

Pfirsich- Wellenbad auf der Sommerwiese mit Toffeeschmelz und prickelnder Zitrone

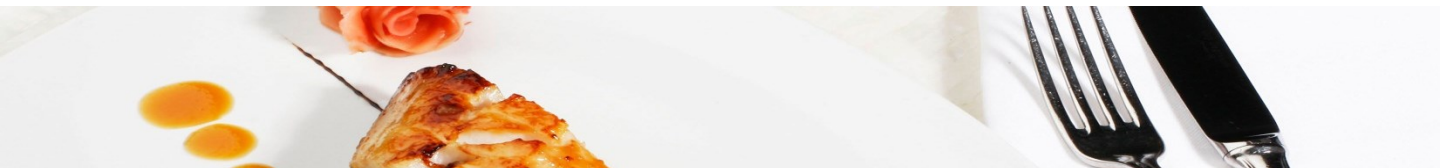
Feinkost aus der Region

Salat von Essbaren Landschaften mit Bio Mini Kräuterseitlingen und bunten Rüben

Kräuterschaumsüppchen mit Dillsauerrahm und Flusskrebse

Linumer Kalbsrücken mit Höri-Bülle-Haube, Brandenburger Gartengurken und Grenaille-Kartoffeln

„Berliner Honig“ Parfait mit Felderdbeeren aus Werder



Menüs

Basic

Hausgebeizter Lachs mit Kräutersalat in Mango-Chillivinaigrette und Pommes Violette

Gebratener Kaninchenrücken mit Pfifferlingen, Portweinjus und Risonirisotto

Mille-feuille mit Kokosnuss, Ananas, Honig & Kresse

Standard

Junge Salatblätter mit Kräutern, Granatapfelvinaigrette, Tatar vom Thunfisch und Ingwerperlen

Lamm Ossobuco mit Safran-Tagliolini und confierten Kirschtomaten

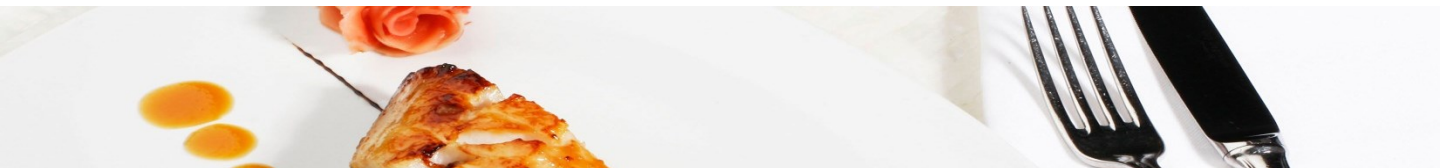
Sommerliche Joghurtvariation mit Spongecake, marmorisiertem Amarenakirscheis und Sphäre

Exklusiv

Sashimi vom dry aged Rind, Wasabi-Sauerrahm, Ingwer-Popreis, Wakame und Shitake

Gebratenes St. Pierre Filet mit Steinpilzkruste, Champagnerschaum, Fingermöhrchen und Parmesan Risotto

Kleine Variation von Nyangbo Schokolade (Mousse, Sorbet, Hippe, Gelee, Küchlein)



Fingerfood Klassiker

Sashimi vom Rinderfiet auf Oliven – Focaccia

Törtchen von der Höri-Büllli Zwiebel mit Schnittlauchdip

Asiatische Entenessenz in der Curry Waffel mit geröstetem Sesam

Geräucherter Lachs auf Meerrettichgelee und Walnussbaguette

Vitello Tonnato mit Kapern-Popcorn auf Graubrot

Boulette von Kabeljau mit Meaux Senfdip

Marinierte Artischocken mit Friseespitzen

Zucchinirollchen mit Auberginenkaviar gefüllt

Olivetti-Tomaten mit Basilikum – Espuma

Süß saures Gelee von der schwarzen Johannisbeere

Bitte wählen Sie aus den zehn Gerichten sechs aus. Wir servieren insgesamt acht Portionen pro Person. Das Fingerfood wird in kleine Portionen serviert und ist daher nicht als ein vollwertige Mahlzeit gedacht.



Flying Büffet

Vorspeisen

Bunte Salatspitzen mit confierten Olivetti-Tomaten und Poweraden

Wildkräutersalat mit gerauchtem Entenschinken und Bio-Kräutersaitlingen

Kleines Carpaccio vom Rinderfilet auf Kressesalat mit Trüffelcreme fraich und Kartoffelstroh

Asiatischer Sprossensalat mit Frühlingsrollen vom Kabeljau und Krabbe

Suppen

Indisches Kokossüppchen mit Granatapfel

Kalbschwanzessenz mit zweierlei Quadretti und Gemüserauten

Essenz vom Weidelamm mit Zucchinirauben und Lavendel

Hauptgänge

Gebratene Kartoffelgnocchis mit Pimentos, Rinderfiletscheiben und Pinienkernen

Kleines Kalbsragout mit gerösteten Limonenpilzen und gebratenen Gnocchis

Geröstete Artischockenecken mit Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten an gebackener Polenta

Seezunge „Müllerin“ mit Kartoffelkugeln, Gemüsewürfeln und Zitronen-Nussbutter

Tranchen von der Maispoularde mit geräucherter Paprika und Kritharaki-Risotto

Dessert

Joghurt-Waffeln mit Zitronensorbet und Schokoladensauce

Aprikosen Short Bread mit Vanille-Infusion

Kirsch- Panna Cotta im Knuspermantel mit Kolasauce

Bitte wählen Sie aus den fünfzehn Gerichten sechs aus. Wir servieren insgesamt acht Portionen pro Person.



Berliner Tapas

Schusterjunge mit Griebenschmalz und Harzer Roller

Flusskrebsscocktail mit Toast

Löffelerbsen mit Rauchspeck

Bockwurst mit Senf und Kartoffelsalat

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

Pochierte Eier in Senfsauce

Hühnerfrikassee mit Reis

Minieisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln

Königsberger Klopse mit Roter Bete und Reis

Kalbsleber, sautierte Äpfel und Zwiebeln mit Kartoffelpüree

Berliner Luft, Zitronencreme mit Himbeermark

Rote Grütze mit angeschlagener Sahne

Berliner Pfannkuchen



Apéritif - und Weinempfehlung

Apéritif

Prosecco Frizzante 'Ca'Soligo', Cantina Colli del Soligo

Im Geschmack ist dieser Prosecco frisch, schwungvoll und erinnert an Akazienhonig und reifen Äpfeln. Die leicht spritzige Perlage ist fein und anhaltend.

Weinhaus Ress, Sekt trocken

Ein Riesling ist besonders erfrischend, meist erfrischender als ein Champagner da hier nicht nur das Mousseux seine Wirkung zeigt, sondern auch die fruchtig frische Rieslingsäure. Aus diesem Grund sind die Rieslingsekte vor allem im Sommer ein prickelndes Vergnügen. Im Sekt findet man die typischen Rieslingaromen (Pfirsich, Grapefruit) wieder.

Schloss Vaux Rosé Brut

Hergestellt im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung entwickelt dieser / lachsfarbene Rosé ein deutliches Bouquet von reifen Erdbeeren und Mandeln bei allerfeinstem Mousseux und opulent weichem Geschmack. Ein sinnlich fruchtiger Hochgenuss.

Champagner Taittinger Brut Réserve

Die Réserve Brut hat einen hohen Anteil perfekt reifer Chardonnay-Trauben. Das zeigt sie mit finessen-reichen, hellen Fruchtaromen, die an Pfirsiche, weiße Blüten und Vanille erinnern. Die Réserve-Weine reifen drei Jahre im Kreidekeller, deshalb sind ihre Aromen voll entwickelt und intensiv. Zur lebendigen Frucht kommt im Geschmack ein leichter Honigzug. Superb!

Weißweine

2010 Cuvée Weiße Reben, Qualitätswein, trocken

Saftige Rieslingfrucht und die feine Würze des Rivaners vereinen sich zu einem knackig- frischen und sommerlich- leichten Wein!

2011 Rheingau Riesling, Qualitätswein, trocken, Weinhaus Ress

Knackig, saftig und frisch sowie sehr leicht im Geschmack.

2013 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken, Reichsrat von Buhl, Pfalz

fruchtbetonter Weißwein mit feiner Struktur und ausgewogener Säure, sehr passend zu Salat und leichter Frischküche



Apéritif- und Weinempfehlung

Rosé

2011 Cape Bridge Pinotage Rosé, Wine of Coastel Region

Ein lachsfarbener Roséwein mit Aromen von Waldbeeren mit leichter Himbeernote und leichter Säure. Durch seine gute Struktur ist er immer und überall leicht gekühlt ein Genuss!

2010 Rosé Qualitätswein, trocken, Weingut Schloß Proschwitz

Knackige Frucht, die an rote Johannisbeeren und Erdbeeren erinnert. Sehr saftig und erfrischend, leicht aber herzhaft.

Rotweine

2010 Altos de Raíza Rioja, Denominación de Origen

Sein Aroma erinnert an rote und schwarze Früchte, im Geschmack präsentiert er sich sehr fruchtig und weich am Gaumen, dennoch kraftvoll und strukturiert. Hervorragend zu allen leichten Fleischgerichten und Käse.

2011 El Circo Cabernet Sauvignon, Carinéna DO Contorsionista, Spanien

Frische schwarze Johannisbeere, reife Blaubeere und ein dezenter Eukalyptuston machen den El Circo zu einem würzigen und eindrucksvollen Wein.

2010 Villa Bürklin rot, Qualitätswein, trocken, Pfalz

Modernes Cuvée mit weichem und fruchtigem Geschmack, nicht zu schwer.

2008 Spätburgunder Qualitätswein, trocken, Reichsrat von Buhl, Pfalz

leichter Rotwein mit fruchtbetontem Abgang und zurückhaltende Säure



Schinkel-Pauschale

In unserer Schinkel-Pauschale bieten wir Ihnen folgende Leistungen:

Im Tagungsraum stehen Getränke in großen Flaschen bzw. Kannen auf dem Seitenbuffet zur Selbstbedienung bereit. Während der Mittagspause werden die Getränke aufgefrischt.

½ Flasche Mineralwasser 0,75 l

2 Glas Saft

2 Tassen Kaffee Classic/Tee

Zu je einer Kaffeepause am Vormittag und am Nachmittag stehen Getränke und kleine Speisen an der Kaffeebar zur Selbstbedienung bereit.

2 Gläser Softgetränk (Mineralwasser oder Saft)

2 Tassen Kaffee Classic/Tee

Obstkorb

Gebäck

Zum gemeinsamen Mittagessen stehen Speisen und Getränke zur überwiegenden Selbstbedienung bereit.

Imbiss

Suppe, Blattsalate und Dressing, 3 Sandwiches, Dessert

1 Glas Softgetränk (Mineralwasser oder Saft)

1 Tasse Kaffee Classic/Tee

Diese Pauschale basiert auf einer maximalen Tagungszeit zwischen 09.00 und 18.00 Uhr. Wenn Sie uns früher oder später brauchen, sprechen Sie uns bitte an.



Linden-Pauschale

In unserer Linden-Pauschale bieten wir Ihnen folgende Leistungen:

Die kalten Getränke sind auf dem Tagungstisch jeweils für 2 Personen eingedeckt. Wir bereiten große Flaschen Mineralwasser und kleine Flaschen Säfte und Cola vor. Die Heißgetränke stehen in Thermoskannen auf dem Seitenbuffet im Raum bereit. Die Getränke werden in den Pausen aufgefrischt.

1 Flasche Mineralwasser (0,75 l)
3 Flaschen Saft oder Cola (0,2 l)
2 Tassen Kaffee Classic/Tee

Am Vormittag und Nachmittag stehen jeweils zur Kaffeepause Speisen und Getränke an der Kaffeabar bereit, eine Servicekraft steht unterstützend zur Seite.

2 Gläser Softgetränk (Mineralwasser, Saft oder Cola)
2 Tassen Kaffee Classic/Tee
Obstsalat
Gebäck und Kuchen

Getränke stehen zur Selbstbedienung am Buffet bereit und werden zum Teil vom Tablett gereicht. Speisen werden zum Teil von einer Servicekraft vom Buffet gereicht.

Buffet Standard

(Suppe, Salatbuffet mit Blattsalaten, Dressing, Toppings, Brotkorb und Butter, eine Vorspeise, drei Hauptgerichte mit Beilagen, zwei Dessert)

1 Glas Softgetränk (Mineralwasser, Saft oder Cola)
1 Tasse Kaffeespezialität/Tee

Diese Pauschale basiert auf einer maximalen Tagungszeit zwischen 09.00 und 18.00 Uhr. Wenn Sie uns früher oder später brauchen, sprechen Sie uns bitte an.

