



Veranstaltungsservice – Angebotskatalog
Ihr Catering im UKE



Genießen kann so einfach sein ...

Sie planen ein Meeting, eine Tagung, eine Betriebsfeier, Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit? Wir werden Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltungen kompetent beraten und entlasten.

Von einem kleinen Frühstück bis hin zu Empfängen mit kulinarischen Genüssen, wir gehen individuell auf Ihre Wünsche ein.

Wir organisieren Ihre Veranstaltung von A bis Z, sorgen für das technische Equipment und selbstverständlich auch für die Dekoration.

Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne außerhalb des UKE-Geländes mit unserem Catering zur Verfügung.

Wir organisieren für Sie Ihre private Feier und alle Firmenevents, ein rustikales Fest im Partyzelt bis hin zum exklusiven Gala-Bufferet.

Lehnen Sie sich zurück und geben Sie die Organisation der Veranstaltung in professionelle Hände.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

Ihr Health Kitchen Event Team

Telefon: (040) 7410 - 55182 oder -53629

Fax: (040) 7410 - 55497

E-Mail: catering@uke.de



Inhalt

Tagungspauschale	4
Kaffeepausen	5
Lunchtüten	6
Präsent- & Obstkörbe, Bagel- & Baguettepaket, Klappstullenpaket, Wrap- & Tagungspaket, belegte Brötchen	7
Frische hausgemachte Salate	13
Süßes, Fruchtiges & Leckereien	14
Carepakete, Catering at Home-Office	15
Fingerfood für Ihren Empfang	16–20
Auswahl von Gerichten & Buffets	21
Suppen & Hauptgerichte	24
Getränke	25
Personal & Equipment	26



Tagungspauschale

Begrüßungskaffee

Kaffee (11)
Tee
Softgetränke (3)
Mineralwasser
Minigebäck (1,A,C,G,H)
frisches Obst

pro Person 43,50 €

ab 30 Personen

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee (11)
Tee
Müsliriegel (1,6,A,E,H)
frisches Obst

Imbiss am Mittag

Schöpfergericht
Softgetränke (3)

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee (11)
Tee
Softgetränke (3)
Mineralwasser
Blechkuchen (1,A,C,G,H)

Die Pauschale ist für 30-45 min Pausen angesetzt. Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Kaffeepausen

Handfest

Kaffee (11) und Tee, Mineralwasser
belegte Klappstulle (1,3,5,A,G)

pro Person 8,00 €

ab 20 Personen

Vital

Kaffee (11) und Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
Knabbergemüse, frisches Obst, Müsliriegel (1,6,A,E,H)

pro Person 9,20 €

ab 20 Personen

Süß am Nachmittag

Kaffee (11) und Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
frisches Obst, Blechkuchen (1,A,C,E,F,G,H)

pro Person 8,50 €

ab 20 Personen

Salzig

Kaffee (11) und Tee
Mineralwasser, Apfelsaft (3) und Orangensaft
Laugenbrezel (A)

pro Person 8,50 €

ab 20 Personen

Die Pauschale ist für 30-45 min Pausen angesetzt. Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Lunchtüten

Lunchtüte Basic

1 Klappstulle (1,3,5,A,G) frisch belegt,
1 Handobst, 1 Müsliriegel (1,6,A,E,H)

pro Person 9,20 €

ab 10 Personen

Lunchtüte Classic

1 frisch belegter Bagel (A,G,K),
1 Handobst, 1 Studentenfutter (E,H),
1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)

pro Person 13,30 €

ab 10 Personen

Lunchtüte Salat

1 großer gemischter Salat mit Dressing (1,C,G,J),
1 Handobst, 1 Studentenfutter (E,H),
1 Müsliriegel (1,6,A,E,H), 1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)

pro Person 16,50 €

ab 15 Personen

Lunchtüte Deluxe

1 Baguette (1,3,5,A,G), 2 Handobst,
1 Studentenfutter (E,H), 1 Knabbergemüse,
1 Müsliriegel (1,6,A,E,H), 1 Kleingebäck (1,A,C,G,H)

pro Person 20,00 €

ab 20 Personen

Getränke sind in der Lunchtüte nicht enthalten



Präsent- & Obstkörbe

Präsentkorb zum Beispiel

ab 60,00 €

- 1 Flasche Rotwein Zolla Primitivo di Manduria DOP 2021 0,75 l
- 1 Flasche Portugiesisches Natives Olivenöl Extra 0,5 l
- 1 Flasche Fini Balsamico Balsamico di Modena I.G.P. 0,380 ml
- 1 Tüte Sonntags Kaffee Becking, Hamburger Kaffeerösterei, gemahlen, 250 g
- 1 Tafel Lindt Excellence Edelbitter 70 % Schokolade 100 g
- 1 Tüte Kettle Chips Black Pepper 0,150 g
- 1 Paket Walkers Pure Butter Shortbread Fingers 150 g

Obstkorb

ab 15,00 €

bestehend aus gemischtem Obst, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Bananen, Weintrauben... saisonal abgestimmt.
Wir gehen gerne auf Ihre Vorlieben ein.

Weihnachts- oder Ostertablets als Aufmerksamkeit oder zum Dank

z.B. für 89,00 €

unter anderem gefüllt mit: Lindt Weihnachtsmann, Spekulatius, Lebkuchen, Haselnüsse, Schokoladenkugeln, Marzipanbrote, Walnüsse, Merci-Tafel, Celebration-Pralinen, Kräuter Printen, weihnachtliche Kekse, Mandarinen, Dominosteine, Datteln, Waffelgebäck, getrocknete Aprikosen, Toffifee, Karamell-Bonbons und so weiter.

20-25 Personen



Bagel- & Baguettepaket

Bagelpaket Standard für 5 Personen

30,00 €

1 x Käse (A,G), 1 x Pute (1,3,5,A,G), 1 x Lachs (A,D,G),
1 x Tomate mit Mozzarella A,G), 1 x Schinken mit Käse (1,3,5,A,G)

Vegetarisches Bagelpaket für 5 Personen

30,00 €

1 x Käse (A,G), 1 x Avocado mit Tomate (A,G),
1 x Antipasti (3,9,A,G,J), 1 x Tomate mit Mozzarella (A,G)
1 x Frischkäse mit Cole Slaw (1,6,A,G)

Baguettepaket Standard für 5 Personen

30,00 €

1 x Käse (A,G), 1 x Schinken mit Käse (1,3,5,A,G),
1 x Pute (1,3,5,A,G), 1 x Salami mit Käse (1,3,A,G,I,J),
1 x Tomate mit Ei (A,C,G)

Baguettepaket Premium für 5 Personen

38,50 €

1 x Hähnchenbrust (A,G), 1 x Lachs (A,D,G),
1 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 1 x Asia Hähnchen (A,G),
1 x Avocado mit Tomate (A,G)

Baguettepaket vegetarisch für 5 Personen

36,00 €

je 1 x Käse (A,G,J), 1 x Kresse & Ei (A,C,G)
1 x Avocado, Tomate (A,J),
1 x würziger Hummus (A),
1 x Tomate, Mozzarella (A,G,J)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Klappstullenpaket

Klappstullenpaket Standard für 5 Personen

44,50 €

2 x Käse (A,G), 2 x Salami mit Käse (1,3,A,G,I,J),
2 x Schinken mit Käse (1,3,5,A,G), 2 x Pute mit Käse (1,3,5,A,G),
2 x Tomate mit Mozzarella (A,G)

Vegetarisches Klappstullenpaket für 5 Personen

44,50 €

2 x Käse (A,G), 2 x Tomate und Mozzarella (A,G),
2 x Humus (1,8,A,G), 2 x Frischkäse-Rucola (A,G),
2 x Frischkäse-Tomate Chilli (A,G)

Premium Klappstullenpaket für 5 Personen

53,00 €

2 x Serranoschinken (1,3,A,G), 2 x Lachs (A,D,G),
2 x Hähnchenbrust (A,G), 2 x Avocado mit Tomate (A,G)
2 x Pastrami (1,3,5,A,G)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Wrap- & Tagungspaket

Wrappaket für 5 Personen

27,00 €

2 x Tomate mit Mozzarella (A,G), 1 x Käse (A,G),
1 x Pute (1,3,5,A,G), 1 x Lachs (A,D,G)

Wrappaket vegetarisch für 5 Personen

27,00 €

2 x Falafel (A,I,K), 1 x gegrilltes Gemüse (A,J),
1 x Hummus, 1 x veganer Käse

Großes Tagungspaket für 10 Personen

69,00 €

Bagels und Baguettes werden halbiert geliefert

1 x Bagel Tomate mit Mozzarella (A,G), 1 x Bagel Pute (1,3,5,A,G), 1 x
Bagel Käse (A,G), 1 x Bagel Lachs (A,D,G),

2 x Klappstulle Seranoschinken (1,3,A,G), 2 x Klappstulle Lachs
(A,D,G), 2 x Klappstulle Tomate mit Mozzarella (A,G),

1 x Baguette Schinken mit Käse (1,3,5,A,G), 1 x Baguette Salami mit
Käse (1,3,A,G,I,J), 1 x Baguette Hähnchenbrust (A,G)

Großes Tagungspaket für 10 Personen vegetarisch

69,00 €

Bagels und Baguettes werden halbiert geliefert

je 1 Bagel Tomate, Frischkäse, Kresse (A,G),

1 Bagel Antipasti (3,9,A,G,J), 1 Bagel Käse (A,G),

1 Bagel Cole Slaw (A,G,J),

2 Klappstullen Hummus (A), 2 Klappstullen Käse (A,G),

2 x Klappstullen Tomate Mozzarella (A,G),

1 x Baguette Tomate und Ei (A,C,G),

1 x Baguette Avocado und Tomate (A,G,J),

1 x Baguette Käse (A,G)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Belegte halbe Brötchen

Basic

pro Stück 2,50 €

Gouda-Käse (A,G)

Feiner Kasselerbraten (1,3,5,A,G)

Zarte geräucherte Putenbrust (1,3,5,A,G)

Salami (1,3,A,G,I,J)

Gekochter Saftschinken (1,3,5,A,G)

Classic

pro Stück 2,65 €

Roher Schinken mit Gewürzgurke (A,G,J)

Französischer Brie-Käse mit Preiselbeeren (A,G)

Fleischsalat mit Petersilie (1,3,4,5,A,C,G,J)

Kräuter-Frischkäse mit Paprika (1,A,G)

Zwiebelmett (3,4,G,I)

Vegan

pro Stück 2,85 €

Auberginenkaviar (1,6,A)

Crème von gegrilltem Gemüse (1,8,A)

Orientalischer Hummus (1,8,A)

Würzige Oliventapenade (1,9,A)

veganer Fleischsalat (C,I)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Belegte halbe Brötchen

Deluxe

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne- Meerrettich (3,8,A,D,G,L)

pro Stück 3,50 €

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum (A,G)

pro Stück 3,50 €

Räucherlachs mit Meerrettich (3,8,A,D,G,L)

pro Stück 4,00 €

Rosa gebratene Pastrami an Remoulade und Gewürzgurke (3,A,C,G,J)

pro Stück 4,00 €

Nordsee-Krabbensalat mit Dill (1,A,C,G,H,J)

pro Stück 4,90 €

Gemischte Auswahl von belegten halben Brötchen (1,3,4,5,8,9,A,C,D,G,I,J)

pro Stück 2,65 €

Gemischte Auswahl von belegten ganzen Brötchen (1,3,4,5,8,9,A,C,D,G,I,J)

pro Stück 3,30 €



Frische hausgemachte Salate

kleiner gemischter Salat mit Hausdressing (C,F,G)

ab 15 Personen

pro Portion 8,90 €

Couscoussalat orientalisch abgeschmeckt
mit frischem Dip (3,A,G)

Asiatischer Nudelsalat mit Erdnussdressing
und Frühlingszwiebeln (A,E,F)

Ceasar Salad mit Römersalat, Parmesan, Croutons (C,F,G)
Ceasar-Dressing und Croutons

Karotten-Orangen-Apfelsalat
mit gerösteten Nüssen (3,H)

großer gemischter Salat mit Balsamicodressing wahlweise mit

- Käse-Schinken-Ei
- Olive-Feta
- Tomate-Mozzarella
- geräucherter Tofu-Dörrobst-Körner
- mit marinierten Hähnchenstreifen

+ 3,00 €

Asia-Bowl mit Edamame, Baby Spinat, Kichererbsen, Rote Bete,
Gewürzblumenkohl, Mirin-Möhren, Avocado, Glasnudeln,
Erdnuss-Crunch und Teriyakidip

pro Portion 14,50 €

Hygienisch verpackt und großzügig portioniert.

**Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein
(vegan, vegetarisch, rustikal...)**



Süßes, Fruchtiges & Leckereien

Mini Gebäck gemischt (1,A,C,G,H)

– süß	pro Stück	1,30 €
– herzhaft	pro Stück	1,60 €
Keksauswahl (A,C,E,F,G,H)	pro Karton	11,20 €
Franzbrötchen (A,C,G)	pro Stück	2,40€
Schokoladencroissant (A,C,G)	pro Stück	2,40€

Früchte | Gemüse

Obstspieß ab 15 Personen	pro Stück	3,40 €
Obstauswahl	pro Stück	1,30 €
Portion Obst geschnitten	pro Person	4,20 €
Knabbergemüse ab 10 Personen mit Dip	pro Person	4,30 €

Kuchen

	pro Stück	3,20 €
Fruchtschnitte (A,C,E,G,H)		
Käse-Schnitte (A,C,G)		
Pflaumenkuchen (A,C,E,G,H)		
Apfelkuchen (A,C,E,G,H)		
Butterkuchen (A,C,E,F,G,H)		
Schokoladen Brownie (A,C,E,G,H)		

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Carepakete, Catering at Home-Office

Angebot für Ihr Online-Event, Ihre virtuelle oder Hybrid-Veranstaltung

Carepaket 1 | zum Beispiel

1 Flasche alkoholfreier Sekt, Hausmarke 0,2 l
eine kleine Tüte Chips und ein Schokoladenriegel

Inklusive Verpackung & Versand 19,50 €

Carepaket 2 | zum Beispiel

Studentenfutter, de Beukelear Prinzenrolle Minis,
Haribo Gummibärchen
1 Flasche Lemonaid Bio-Limonade, hochwertiger
Müsliriegel Taste of Nature,
1 Flasche Ingwershot, 4 Beutel hochwertiger
Eilles Tee von Darboven

Inklusive Verpackung & Versand 38,00 €

**Wir können die Pakete gerne individuell befüllen,
bitte beachten Sie eine nötige Vorlaufzeit**



Fingerfood für Ihren Empfang

Fingerfood-Bufferet 1

Tomate-Mozzarella (G)
Spieß von Feta, Gurke und Olive (G)
Pumpnickeltaler mit gewürztem Frischkäse (A,G)
Sushi Burger Asia Chicken (D,F,H)
Falafel aus Kichererbsen mit Joghurt-Minzdip (A,G,I)
Asiatische Teigtaschen mit Gemüse gefüllt (1,3)
Datteln im Speckmantel gebraten (1,3)
Teriyakispieß, zartes Hähnchen nach Japanischer Art mariniert (2,4,5,6,A,F)

pro Person 21,00 €

ab 15 Personen

Fingerfood-Bufferet 2

Gemischte Canapés (3 pro Person)
Serrano-Schinken (5,A,G)
Cremiger Frischkäse mit Kresse und Sprossen (A,G)
Räucherlachs mit Meerrettich (3,8,A,D,G,L)
würziger Hummus mit gerösteten Kernen (1,8,A,E,G,H)
Aromatischer, französischer Brie-Käse (A,G)

pro Person 24,00 €

ab 30 Personen

Warmes Fingerfood:

Spieß von würziger Chorizo auf Drillingskartoffel (2,A,I,J)
Teriyakispieß, zartes Hähnchen nach Japanischer Art mariniert (2,4,5,6,A,F)
Thailändische scharfe Teigtasche, vegetarisch gefüllt (1,4,A,F,G,I)
Mini-Schnitzel nach Wiener Art (A)

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Fingerfood für Ihren Empfang

Fingerfood-Bufferet 3

pro Person 26,90 €
ab 30 Personen

Dill-Wraps mit gebeiztem Lachs und Honig-Senfsoße (A,C,D,G,I)
Gurken mit würzigem Frischkäse, Rucola und getrockneter Tomate (G)
Gemügestifte mit Sour Cream-Dip (G,I)
Tortilla gefüllt mit luftiger Käsecreme und frischer Rucola(A,C,G)

Warmes Fingerfood:

Mini-Zwiebelkuchen mit Speck und Zwiebeln (A,C,F,G)
Pikante Chorizo auf roter und gelber Paprika (F,G)
Falafel aus Kichererbsen mit Joghurt-Minzdip (A,G,I)
Glasierte Fingermöhrrchen mit herzhaftem Speckmantel
Gebackener Ziegenkäse mit Feige und Chutney (A,G)



Fingerfood für Ihren Empfang

Fingerfood-Buffer als Flying Food

Nur mit Servicepersonal

pro Person 45,00 €

ab 30 Personen

Hausgemachte Mini Saltimbocca am Spieß (6,G)

Black Tiger Scampi in der Knusperpanade (6,A,C)

Antipastispieße mit altem Aceto Balsamico (2,3,8,L)

Zucchinirollchen gefüllt mit Kräuterlachs (3,8,C,D,G,J)

asiatischer Salat aus Mango, Paprika, Erdnüssen und süß-scharfem Dressing (1,E,F)

Andalusische Datteln im Speckmantel gebacken (1,3)

Gemüssticks mit Kräuterdip (G,I)

Kleine Röstkartoffel gefüllt mit würzigen Bergkäse und Speck (1,3,5,A,G)

Thailändische scharfe Teigtasche, vegetarisch gefüllt (1,4,A,F,G,I)

Spieß vom Büffelmozzarella und eingelegten Kirschtomaten (G)

Lammspieß mit Honig und Thymian gegart (G)

Orangen Crème Brûlée im Miniglas (C,G)

Himbeertiramisu im Miniglas (C,G,H)



Fingerfoodalternativen & Canapéspakete

Canapéspaket Basic für 10 Personen

90,00 €

30 gemischte Canapés

Canapés belegt mit Salami | 6 Stück (1,3,A,G,I,J)

Canapés belegt mit Schnittkäse | 6 Stück (A,G)

Canapés belegt mit Camembert | 6 Stück (A,G)

Canapés belegt mit Frischkäse | 6 Stück (A,G)

Canapés belegt mit Schinken | 6 Stück (1,3,5,A,G)

Canapéspaket Deluxe für 10 Personen

120,00 €

30 gemischte Canapés

Canapés belegt mit Blauschimmelkäse & Traubengelee | 6 Stück (1,6,A,G)

Canapés belegt mit Pastrami | 6 Stück (3,A,C,G,I)

Canapés belegt mit geräucherter Forelle | 6 Stück (3,8,A,D,G,L)

Canapés belegt mit geräuchertem Lachs | 6 Stück (3,8,A,D,G,L)

Canapés belegt mit Parmaschinken | 6 Stück (5,A,G)

vegetarisches Canapéspaket für 10 Personen

90,00 €

Canapés belegt mit

Orientalischer Hummus (1,8,A)

Würzige Oliventapenade (1,9,A)

Tomate-Mozzarella (A,G,H)

veganer Fleischsalat (1,2,5,A,J)

Frischkäse und Kräuter (A,G)

Canapés – gemischte Auswahl | mindestens 20 Stück

pro Stück 3,50 €

Gerne können Sie die Canapés auch einzeln ab 20 Stück pro Sorte bestellen.

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Fingerfoodalternativen & Canapéspakete

Exclusives Fingerfood

Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Rosmarin auf dem Gourmetlöffel (A,G,J)	3,75 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan auf dem Gourmetlöffel (G)	3,75 €
Biobüffelmozzarella mit eingelegten Cherrytomaten (G)	4,35 €
Gebackene Riesengarnele mit Aioli (A,G,J)	6,40 €
Jacobsmuscheln auf dem Gourmetlöffel (A,G)	7,50 €

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte | Nur mit Servicepersonal

Desserts im Miniglas

pro Stück 3,65 €

Mousse au chocolat (A,C,G)
Griechischer Joghurt mit Honig und Crunch (E,G)
Limonen Joghurtcreme mit Beerentopping (G)
Frischer Obstsalat (1,2)
Pannacotta mit Passionsfrucht (C,G)
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce (G)
Crème Caramel (C,G)
Veganer Apfel Crumble (A)
Crème Brûlée (C,G)

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 15 Stück pro Sorte

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Auswahl von Gerichten & Buffets

Mediterranes Buffet

pro Person 45,00 €

Rucolasalat mit Croutons und Parmesan (A,G)

ab 25 Personen

Original Ceasar Salad (A,C,D,G,J)

Büffelmozzarella mit Strauchtomate (A,G)

Antipastiplatte mit Paprika, Riesengarnelen, Auberginen,
Zucchini, Pilzen, getrockneten Tomaten und Oliven (1)

hausgemachtes Dinkel-Sauerteigbrot (A)

Mediterrane Gemüselasagne (A,C,G)

Kalbsragout mit Ratatouille und Kartoffelpüree (A,J,G)

Zander mit Basmatireis und Gemüseauswahl an Limonen Sauce (A,C,D,G)

Tiramisu (A,C,G)

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce (G)



Auswahl von Gerichten & Buffets

Rustikales Buffet

pro Person 45,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade (C,G)

ab 25 Personen

Norddeutscher Kartoffelsalat (C,G,J)

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen (A,G)

Fisch-Platte mit gebeiztem Lachs, Kieler Sprotten, Makrelenfilets, Sahnemeerrettich und Forellenfilets (A,D), dazu Baguettebrot mit Butter

Deftiger Spitzkohlsalat mit Paprika (G,I)

Bauernbrot mit Griebenschmalz (A,G)

saftiger Lachs auf der Haut gegart zum Löffeln, mit Kräutern und Bohnengemüse (D,G,I)

Rustikale warme Platte mit Krustenbraten, Putenbraten

Schupfnudeln und Sauerkraut (A,C,G)

Semmelknödel auf Waldpilzragout (A,C,G)

Rote Grütze mit Vanille-Soße (G)

Griespudding mit Blaubeersoße (A,C,G)



Auswahl von Gerichten & Buffets

Vegetarisches Buffet

Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen an Balsamico-Dressing (J)
 Falafel mit Minzjoghurt (A,G,I)
 Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Krokant (E,G,H)
 Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkerne (A,C,G,J)

Gelbes Gemüsecurry, saisonal abgestimmt mit Duftreis (A,G)
 Kartoffel-Karotten-Kürbiskernrösti mit Kräuterdip (A,G)
 Pasta mit Veganer Sauce Bolognaise aus roten Linsen (A)

Veganer Apfel Crumble (A)

pro Person 35,00 €

ab 20 Personen

(exklusive Grillutensilien)

Grillbuffet

Klassisch marinierte Schweinenacken- und Putensteaks,
 Thüringer Bratwürste, Schinkenbratwürste (1,5,A)
 Ofenkartoffeln mit Sour Cream, gebutterte Maiskolben (G)
 Kartoffelsalat mit Mayonnaise (1,3,A,C,,J)
 Krautsalat mit und ohne Speck (C,G,I,J)
 Blattsalate mit verschiedenen Dressings (G,I,J)

Brotauswahl mit Kräuterbutter (A,G)

pro Person 28,00 €

ab 50 Personen

Wir können das Grillbuffet gerne individuell erweitern mit besonderen Fleischcuts oder Bioprodukten

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
 Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Suppen & Hauptgerichte

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Aprikosencrèmesuppe (G,I)	ab 15 Personen	0,3 5,90 €
Kürbiscrèmesuppe (G,I)		0,3 5,90 €
Würzige Kartoffel-Creme-Suppe (A,G,I)		0,3 5,90 €
mit Wiener Würstchen (1,3,5,A,G,I)		0,3 7,40 €
Süßkartoffel-Parmesansuppe (G,I)		0,3 5,90 €
Deftiger Erbsen-Gemüse Eintopf (G,I)		0,3 5,90 €
Apfel-Kokos-Currysuppe (I)		0,3 5,90 €
Rindergulaschsuppe mit Paprika (A,G)		0,3 7,40 €
Zitronengras-Kokosnussuppe (F,I)		0,3 5,90 €
Herzhafter Linseneintopf (G)		0,3 5,90 €

Warme Hauptgerichte

Currywurstschnipsel mit Baguette (A,I)	ab 20 Personen	pro Person 7,70 €
Chili con Carne (sin Carne) mit Baguette (A,I,I)		pro Person 11,20 €
Königsbergerklopse vom Kalb mit Kapernsoße Kartoffel-Karottenstampf und Rote Bete (1,5,A,G,)		pro Person 15,00 €
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti (A,G,I)		pro Person 16,00 €
Rotes Thaicurry vom Huhn mit Gemüse und Duftreis (A,G,I)		pro Person 13,50 €
Lachs mit Rahmgemüse und Kartoffelgratin (A,D,G,I)		pro Person 18,00 €

Vegetarische Hauptgerichte

Herzhafter Spinat-Kartoffelauflauf (A,G,I)	ab 20 Personen	pro Person 12,50 €
Schupfnudel Pfanne mit buntem Gemüse (A,G,D)		pro Person 13,50 €
Gemüse-Lasagne an frischfruchtiger Tomaten-Soße (A,G)		pro Person 12,50 €
veganes Thaicurry mit Gemüse und Basmatireis (A,)		pro Person 13,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne, mit Oliven und Schafkäse (A,G)		pro Person 13,50 €
vegane warme Bowl mit Wok-Gemüse, Bohnen, Vollkornreis (A,F,I)		pro Person 14,00 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einzelne Gerichte oder Menüs mit Produkten aus biologischen Lebensmitteln an.

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (mit Kohlensäure, Medium und Still)	0,25 l	1,60 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure, Medium und Still)	0,5 l	1,85 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure, Medium und Still)	1,0 l	3,40 €
Orangensaft	1,0 l	4,30 €
Apfelsaft	1,0 l	4,30 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	1,0 l	4,30 €

Tagungsgetränke

Orangen-, Apfel-, Multi- und Kirschsft	0,2 l	2,20 €
Fritz Getränke, Schorlen und Limonaden	0,33 l	2,45 €
Kaffee	1,0 l	8,00 €
Eilles Tee, verschiedene Sorten	1,0 l	9,60 €

Weine und Champagner auf Anfrage

Biere

Becks	0,33 l	2,45 €
Becks Lemon	0,33 l	2,45 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	2,45 €

Prosecco, Sekt, Chamapgner

Prosecco Hausmarke	0,75 l	16,00 €
Traubensecco (alkoholfrei)	0,75 l	16,00 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	20,00 €

Alle Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
Stand 09/2023 – Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer von 19 %



Personal & Equipment

Personal

Serviceleitung	50,00 €
Eventmanagement	58,00 €
Technische Assistenz	70,00 €
Logistik	40,00 €
Servicekraft Personal, pro Stunde, mindestens 5 Stunden pro Einsatz pro Person	40,00 €
Koch, Köchin Personal, pro Stunde, mindestens 7 Stunden pro Einsatz pro Person	50,00 €

Ausstattung

Flip Chart	32,00 €
Garderobenständer mit 50 Bügeln	26,00 €
Rednerpult	95,00 €
Stehtisch	12,50 €
Stretchhülle für Stehtisch	12,50 €
Stehtischdekoration	8,50 €
Buffettisch	10,50 €
Tischdecke	7,00 €
Skirtings	15,50 €
Stellwand 140 x 120 cm	24,50 €
Moderatorenkoffer	12,50 €

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoff 2 = Farbstoff 3 = Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel(n)
7 = enthält eine Phenylalaninquelle 8 = geschwefelt 9 = geschwärzt 10 = gewachst 11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig 13 = Alkohol

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere

Auf Wunsch machen wir Ihnen gerne ein Angebot mit Bio-Produkten und gehen auf Ihre Unverträglichkeiten ein.