

Tagungspauschalen

Tagungspauschale Basic

Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee dazu Laugenbrezeln mit und ohne Butter.

Alkoholfreie Tagungsgetränke ganztägig auf einem Büffet vor dem Tagungsraum.

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee dazu gemischte Mini Croissants.

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee dazu verschiedene Kuchencarrées.

(Die Pauschale ist auf 8h begrenzt)

Preis pro Person 28,19



Erweiterungsoptionen

Konferenzgetränke im Raum	pro Person/Tag	4,95
---------------------------	----------------	------

Snackalternativen zu Ihren Pausen

½ belegte Brötchen	pro Person/Tag	2,90
Birchermüsli	pro Person/Tag	3,60
Obstkorb	pro Person/Tag	3,35
Gemüesticks Quark	pro Person/Tag	2,08
Plunderstückchen	pro Person/Tag	2,30
Frucht- und Naturjoghurt	pro Person/Tag	2,08
Müsliriegel	pro Person/Tag	1,40

Variationen zur Mittagspause

Tellergericht	pro Person/Tag	11,68
Kalt-Warmes-Lunchbüffet	pro Person/Tag	27,13

Tellergerichte

- ✓ Schwäbische Linsen | Saitenwürstchen | Spätzle
- ✓ Putenrahmgescnnetztes | Champignonrahmsauce | Reis
- ✓ Gebratener Zander | Lauchgemüse
- ✓ Linsenlasagne | Rucolasalat
- ✓ Gemischter Salatteller | mit oder ohne Putenbruststreifen
- ✓ Asiatische Reispfanne | Wok-Gemüse
- ✓ Penne | Tomatensauce | mediterranes Gemüse
- ✓ Falafel | Tomatenragout

Lunchbüffet 1

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croûtons
Tomatensalat | Gurkensalat | Glasnudelsalat
Asiatischer Couscoussalat | Currydressing
Räucherlachs | Dillsenfauce
Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Karotten-Ingwercremesuppe

Ox-Ragout | Aprikosen | Rübenwürfeln
Gebratener Zander | Zucchinischeiben | Currysauce
Süßkartoffelpfanne | Kokosmilch | Chilisauce | Mais | Karotten | Erdnüsse

Butterspätzle | Reis

Kokosnuss-Panna-Cotta
Obstsalat mit Vanillesauce



Lunchbüffet 2

Blattsalate der Saison | Balsamico-, French- und Cocktaildressing
dazu Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croûtons
Krautsalat | Gurkensalat | Karottensalat | Kartoffelsalat
Tomaten | Mozzarellakugeln | Basilikum Pesto
Schwarzwälder Rauchsinken | Sahnemeerrettich
Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Rinderkraftbrühe | Maultäschle | Croûtons | Schnittlauch

Hähnchengeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Tagliatelle
Maultaschen | Zwiebelschmelze
Ratatouille-Schupfnudel-Pfanne

Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
Obstsalat mit Vanillesauce



Tagungspauschalen

Equipment & Logistik

Equipment-Pauschale „Tagung Basic“

(nur Tagungspauschale)

Porzellan

*Dessertteller

Besteck

*Kuchengabeln

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

6,90

Equipment-Pauschale „Tagung Premium“

(Tagungspauschale in Verbindung mit Tellergericht)

Porzellan

*Dessertteller

*Hauptgangteller

Besteck

*Kuchengabeln

*Hauptgangbesteck

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

8,30

Equipment-Pauschale „Tagung Deluxe“

(Tagungspauschale in Verbindung mit Lunch-Büffet)

Porzellan

*Vorspeisenteller

*Hauptgangteller

*Dessertteller

Besteck

*Vorspeisenbesteck

*Hauptgangbesteck

*Dessertbesteck

Gläser

*Wassergläser

Kaffeegeschirr komplett

Cocktailservietten

Preis pro Person inkl. Endreinigung

10,12

Zusätzliche Optionen:

Tischdecken

pro Person

1,00

