

Unsere Bausteine für Ihre individuelle Planung

Das Frühstück und die Pausen richten wir als Selbstbedienungs- Buffet.
Lunch und Abendessen werden an eingedeckten Tischen serviert.

Frühstück

das „**Kleine**“ 8,00 €/ Pers.

Heißgetränk,
Brötchen, Butter,
Marmelade, Wurst

das „**Mittlere**“ 12,00 €/ Pers.

Heißgetränke, Orangensaft,
Brötchen, Croissant, Butter,
Marmelade, Wurst, Käse,
Cornflakes, Müsli, Joghurt

das „**Große**“ 18,00 €/ Pers.

Heißgetränke, diverse Säfte,
Brötchen, Croissants,
süße Gebäckteilchen,
Butter, Marmelade, Honig,
Wurst-, Käse- u. Fischplatten,
Cornflakes, Müsli, Joghurt,
Eiergerichte und Obst

Kreativpausen

„**Klassisch**“ 5,00 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk,
Butterbrezeln, Obstkorb

„**Vital**“ 8,50 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk,
Orangensaft, belegte Brötchen,
Gemüseschnitze, Joghurt,
Obstkorb

„**Mediterran**“ 12,00 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk
Crostinis, Melone mit Parma-
schinken, Tomate- Mozzarella-
spießchen, Oliven, Ciabattabrot

„**Sweet**“ 8,00 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk,
süße Teile, Muffins, Kuchen,
Obstsalat im Glas

„**Brotzeit**“ 10,00 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk,
Brot und Brezeln, Obatzda,
Hausmacher Wurst, Frikadellen,
Gewürzgurken, Radieschen

„**France**“ 14,00 €/ Pers.

1 Heißgetränk o. 1 Softgetränk
Schoko- Croissants, Gebäck,
Baguette, Rillettes, Quiche
Lorraine, Camembert, Trauben

Lunch

Das **2- Gang Lunch** umfasst eine Suppe oder einen kleinen Salat, sowie ein Hauptgericht je nach Tagesangebot, danach wahlweise Espresso oder Kaffee (Preis ab 18,- €)

Das **3- Gang Lunch** umfasst eine kalte Vorspeise, ein Hauptgericht, sowie ein Dessert.

Das Menü wird vorher mit Ihnen abgesprochen. (Preis ab 28,- €)

Beim „**à la carte**“ Lunch wählen Ihre Teilnehmer aus der aktuellen Speisekarte.

Dies ist aus organisatorischen und zeitlichen Gründen nur bis 10 Personen möglich.

Abendmenü

Das **3- Gang Abendmenü** besteht aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

Das **4- Gang Abendmenü** besteht aus Vorspeise, Suppe oder Fischgericht, Hauptgericht und Dessert.

Beim „**à la carte**“ Dinner wählen Ihre Teilnehmer aus der aktuellen Speisekarte.

Dies ist aus organisatorischen und zeitlichen Gründen nur bis 10 Personen möglich.

Wir beraten Sie hierzu zeitnah unter Berücksichtigung saisonaler Produkte.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch je nach Budget kleinere Gerichte, Buffets (ab 15 Personen) oder mehrgängige Menüs zum Mittag und Abend an!