



KONFERENZ- & VERANSTALTUNGS- SERVICE

KONFERENZ- & VERANSTALTUNGS- SERVICE

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Madeleine Schneider

Betriebsleiterin

Herr Markus Deiß

Küchenleiter

Für Ihre Veranstaltung können Sie folgende Konferenz- & Tagungspauschalen auswählen:

Konferenz Standard

HTP 3,50 / GTP 6,00 / € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee und 1 Mineralwasser

Konferenz Komfort

HTP 5,50 / GTP 8,00 / € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee, 1 Mineralwasser, 1 Erfrischungsgetränk und Gebäck

Konferenz Premium

HTP 7,50 / GTP 10,00 / € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee, 1 Mineralwasser, 1 Erfrischungsgetränk, Gebäck und Obst

Tagungspauschale Standard

17,00 € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee und 1 Mineralwasser, 1 Mittagessen in unserem Lunchrestaurant

Tagungspauschale Komfort

19,00 € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee, 1 Mineralwasser, 1 Erfrischungsgetränk und Gebäck

1 Mittagessen in unserem Lunchrestaurant

Tagungspauschale Premium

21,00 € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee, 1 Mineralwasser, 1 Erfrischungsgetränk, Gebäck , Obst

1 Mittagessen in unserem Lunchrestaurant

Die Pauschalen sind wie folgt berechnet: halbtags bis 4 Stunden, ganztags ab 4 Stunden

Bei Buchung einer Ganztagspauschale wird der Konferenzraum nach Absprache in der Pause aufgefrischt.

HEIßGETRÄNKE

Liter / €

Kanne Kaffee	1,0	6,50 €
Kanne Tee	1,0	4,80 €

KALTGETRÄNKE

Liter / €

Rhön Sprudel Original	0,25	1,60 €
Rhön Sprudel Naturell	0,25	1,60 €
Rhön Sprudel Original	0,75	2,60 €
Rhön Sprudel Naturell	0,75	2,60 €
Granini Säfte, verschiedene Sorten	0,20	1,80 €
Granini Säfte, verschiedene Sorten	1,00	3,60 €
Coca Cola / Cola light / Cola zero	0,20	1,60 €
Bionade, verschiedene Sorten	0,33	1,80 €
Fritz Limo, verschiedene Sorten	0,33	1,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Liter / €

Prosecco

Sacchetto Prosecco Frizzante della Marca Trevigiana
Italien

0,75 8,50 €

Sekt

Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut
Rheingau

0,75 13,60 €

Cuvée Vaux Brut
Rheingau

0,75 16,00 €

Weitere alkoholische Getränke sind auf Anfrage erhältlich. Eventuelle Jahrgangsänderung sind zu beachten.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Liter / €

Weißweine

Riesling Classic Weingut H. J. Ernst, Rheingau	0,75	9,40 €
Wingert Weißburgunder, trocken 3 Winzer, Rheinhessen	0,75	11,00 €
Charta Riesling Weingut Johannishof, Rheingau	0,75	12,30 €
Grauburgunder trocken Weingut Oettinger, Rheingau	0,75	14,20 €
Chardonnay „ Vom Kalkstein“ Weingut Künstler, Rheingau	0,75	21,00 €

Roséweine

Blanc de Noir, trocken Bischöfliches Weingut, Rheingau	0,75	15,80 €
---	------	---------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Liter / €

Rotweine

Ursprung Markus Schneider, Pfalz	0,75	12,60 €
Aliotto Toscana Rosso Tenuta Podernova, Toskana	0,75	13,20 €
Black Print Markus Schneider, Pfalz	0,75	17,40 €
Baron de Ley Rioja Reserva Baron de Ley, Spanien	0,75	20,60 €

Biere

Radeberger Pils	0,33	2,00 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33	2,00 €

HALBE BRÖTCHEN

€ / Stück

Einfach belegt

1,90 €

Roher Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Frischkäse, geräucherte Putenbrust, Salami, Schnittkäse

Hochwertig belegt

2,40 €

Edelsalami, Bergkäse, Tomate-Mozzarella, Tortenbrie, Graved Lachs, Parmaschinken, Roastbeef

Unsere Brötchen erhalten Sie gemischt als Vollkorn- & Kaiserbrötchen.

BAUERNBROT oder VOLLKORNBROT belegt mit

€ 2,60 / Stück

Mozzarella, Rucola und Tomate

Brie und Preiselbeercrème

Parmaschinken, Tomatenpesto und Parmesan

Gebeizter Lachs, Ei und Honig-Senf-Sauce

Putenbrust, Currycrème und Sprossen



WRAP IT – dünnes Fladenbrot gefüllt und gerollt

€ 3,60 / Stück

Athen - Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Frischkäse und Feta

Chicken - Hühnchen, Bambus, Karotten, Ingwer, Lauch und asiatische Gewürze

Tuna - Thunfisch, Ei, Sour Cream, Senf

Veggi - Mozzarella, Tomate, Creme und Basilikum

CANAPÉS

€ / Stück

Einfach belegt

2,20 €

Roher Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust, Schnittkäse

Hochwertig belegt

2,80 €

Edelsalami, Bergkäse, Tomate-Mozzarella, Brie, gebeizter Lachs

LAUGENBÄCK & VITAL

€ / Stück

Laugenbrezel, natur

1,20 €

Laugenkonfekt wahlweise gefüllt mit Spundekäs, Frischkäse, Kräuterquark

1,60 €

Laugenbutterbrezel / Laugenbutterstange

1,80 €

Vital- oder Käsebrezel


1,80 €

Gemügesticks im Glas mit Kräuterdip

2,50 €



CLASSICS sweet

		€ / Stück
Mini Plunder verschiedene Sorten		1,00 €
Mini Blechkuchen		1,20 €
Mini Brownie / Donuts		1,20 €
Mini Croissants verschiedene Sorten		1,30 €
Muffin, verschiedene Sorten		1,90 €
Mini Obsttartelettes / saisonal belegt		2,30 €
Blechkuchen, verschiedene Sorten (saisonal gebunden)		2,70 €

VITAMINE sweet

	€ / Portion
Fruchtsäfte, frisch gepresst (0,25 l)	2,50 €
Fruchtsmoothie (0,2 l)	2,60 €
Obstkorb / pro Person	1,60 €
Naturjoghurt mit Früchten	2,40 €
Vanillequark mit Himbeeren	2,40 €
Birchermüsli, hausgemacht	2,40 €
Obst, mundgerecht & sortenrein	2,80 €

FINGERFOOD classic (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte) **€ / Stück / Portion**

Glasnudelsalat mit Koriander-Chilivinaigrette und mariniertem Hähnchenspieß	3,30 €
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, auf gepickeltem Rüben mit Estragon-Chilimayonnaise	3,90 €
Gebratene Garnele auf marinierten Zuckerschoten mit Tomaten und Wasabi	4,30 €
Praline von der Ochsenbacke mit orientalischen Rotkohl-Limettensalat und Korianderschmand	4,60 €

FINGERFOOD vegetarisch (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte) **€ / Stück / Portion**

Trauben-Käse-Spieß	1,80 €
Blattsalat mit hausgemachtem Dressing im Glas	2,00 €
Salat von Kirschtomaten & Minimozzarella mit Basilikumpesto im Glas	2,60 €
Kleine Gemüsefrühlingsrolle mit Wokgemüse und süß-saurer Chilisauce	2,70 €
Couscous mit Falafel-Gemüsespieß und Zitronenjoghurt	2,90 €
Marinierter Handkäse auf Apfelchutney und gebratenem Graubrot	3,10 €

FINGERFOOD deftig (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte) **€ / Stück / Portion**

Der Klassiker: Quiche Loraine / Spinat-Feta-Quiche	2,50 €
Bayrischer Wurstsalat mit süßem Senf-Dressing und Minilaugenstangen	2,90 €
Unsere 11te Currywurst mit kleinen Ofenkartoffeln	3,50 €
Unsere 11te Minifrikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat	3,50 €
Rauchmatjes auf Bohnensalat mit saurer Sahne	3,60 €

DESSERTS (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte) **€ / Portion**

Tagesdessert	1,30 €
Honigjoghurt mit Fruchtsauce	1,80 €
Kokos-Zimt-Couscous mit Trauben und Minze	2,60 €
Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren	2,80 €
Schwarzwälder Schmandcreme mit Kirschen und Biskuit	3,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF (Mindestbestellmenge 5 Portionen)

€ 3,50 / Portion

Frankfurter Kartoffelcremesuppe und Würstchen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Indisches Linsendal mit Papadam-Chip

Vegane Tomatensuppe mit Basilikum

Zu allen unseren Suppen reichen wir rustikales Bauernbrot.



LUNCHBUFFETS - „TIP“

2 Gang (1 Hauptgang + Vorspeise / Dessert + 1 Getränk)

14,00 € / Person

3 Gang (1 Vorspeise / Suppe + 1 Hauptgang + Dessert + 1 Getränk)

16,00 € / Person

LUNCHBUFFETS - individuelle

2 Gang Buffet

ab 18,00 €

3 Gang Buffet

ab 22,00 €

Falls Sie nicht das passende gefunden haben, sprechen Sie uns bitte an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

ANLIEFERUNG

Gern liefern wir Ihnen unser Catering auch an den von Ihnen gewünschten Arbeitsplatz / Konferenzraum.

Die Lieferpauschale beträgt auf dem Schenck-Gelände 12,00 €. Ab einem Bestellwert pro Lieferung ab 80 € liefern wir kostenfrei.

Lieferungen von Cateringbestellungen außerhalb des Schenck-Geländes sind nur nach Absprache möglich.

BESTELLUNG

Aus organisatorischen Gründen können Bestellungen nur per E-Mail entgegengenommen werden.

Die Bestellungen sollten bis 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen, damit die gewohnte Qualität gewährleistet werden kann.

Für kurzfristige Bestellungen bitten wir um vorherige telefonische Rücksprache.

BESTÜCKUNG RÄUMLICHKEITEN

Die Räumlichkeiten sind 30 Minuten vor der Bestellzeit eingedeckt oder individuell nach Absprache.

KLEININVENTAR, DEKO, TISCHWÄSCHE

Gläser, Teller, Besteck, Servietten usw. sind in den Angebotspreisen enthalten, soweit dies zu unserer Grundausstattung gehört.

Zusätzliches Equipment wird gegen eine Leihgebühr zur Verfügung gestellt.

Tisch- und Raumdekoration erfolgt nach Absprache und wird gesondert in Rechnung gestellt.

ZUSÄTZLICHE PERSONALKOSTEN

Personaleinsätze außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten (07:00 – 16:00 Uhr) sowie zusätzlich benötigtes Personal werden nach tatsächlichem Aufwand (aber mindestens für 4 Stunden) in Rechnung gestellt.

Aufbau & Abbau / Service Pers./Std. 28,00 €

Küche Pers./Std. 30,00 €

ABRECHNUNG

Die Abrechnung der Speisen erfolgt nach bestellter Menge.

Heißgetränke (außerhalb der Pauschalen) werden nach bestellter Menge berechnet, Kaltgetränke (außerhalb der Pauschalen) nach tatsächlichem Verbrauch.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Bestellungen können zwei Werktage vor Ihrer Veranstaltung bis 12:00 Uhr kostenfrei storniert werden.

Bei einer Stornierung am Vortag berechnen wir 50 % und bei Stornierung am Tag der Veranstaltung 100 % der Kosten.

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ÖFFNUNGSZEITEN MONTAG BIS FREITAG

Restaurant 07:00 – 15:00 Uhr

Mittagessen 11:30 – 14:00 Uhr

Konferenzservice 07:00 – 16:00 Uhr