



HAUS DER WIRTSCHAFT

SERVICE GMBH



Klassiker für Konferenzen

Warme Getränke

Kaffeekanne, ca. 7 Tassen	9,20 €
Teekanne, ca. 7 Tassen	6,30 €

Alkoholfreie Getränke




Mineralwasser 0,25 l	1,70 €
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,2 l	1,70 €
Orangensaft, Apfelsaft 0,2 l	1,90 €
Bionade Holunder 0,33 l	2,20 €
Fritz Rhabarberschorle 0,33 l	2,20 €
Fritz Zitronenlimonade 0,33 l	2,20 €

Gebäck, Kuchen, Obst



kleiner Gebäckteller	4,90 €
Sweet-Teller mit Minischokoriegel	2,20 €
Croissant	1,70 €
Franzbrötchen	1,70 €
Obstplatte mit Früchten der Saison (pro Person)	2,10 €
Obstspieß mit Früchten der Saison	2,20 €
Blechkuchen, diverse Sorten	1,90 €
Cookies	1,90 €
Brezel mit Butter	2,15 €






Herzhaftes für die Pause

Frikadelle mit Kartoffelsalat im Glas	2,20 €
Bulgursalat mit Falafelbällchen im Glas 	1,90 €
Amerikanischer Krautsalat mit Hähnchenspieß im Glas	2,30 €
Lachstatar mit Lauchzwiebeln und Tomate mit Baguette	2,90 €
Käse-Trauben-Spieß mit Baguette 	2,30 €
3 Stück Mini-Frühlingsrollen mit Dip 	2,20 €

Sandwich belegt mit

Kräuterfrischkäse und Radieschensprossen 	1,90 €
Goudakäse, Ei und Gurke 	1,90 €
Hähnchenbrust und Currycreme	2,20 €
Roastbeef und Käuteraufstrich	2,20 €
Lachs und Senf-Dillsauce	2,20 €



Brötchenhälften belegt mit *(Mehrkorn- oder Weizenbrötchen)*

Ei mit Tomate und Schnittlauch	2,20 €
Tomate mit Mozzarella 	2,20 €
Rührei mit Kirschtomate 	2,20 €
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	2,20 €
Putensalami mit Cornichons	2,20 €
Gekochter Schinken mit Radieschensprossen	2,20 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,35 €
Fleischsalat mit Cherrytomate	2,20 €
Goudakäse mit Traube 	2,20 €





Herzhaftes für die Pause






Wraps, gefüllt mit

Putenbrust, Paprika und Kräuterfrischkäse	2,20 €
Thunfisch mit Mais und Tomate	2,20 €
Humus und Falafel 	2,20 €
Hirtenkäse und Oliven 	2,20 €


Canapés, belegt mit

Ei und Garnele	2,15 €
Roastbeefscheiben mit Gurkendekoration	2,15 €
Geräuchertes Putenbrustfilet mit Kiwi	2,15 €
Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	2,15 €
Camembert mit Trauben 	2,15 €
Schinkenbraten mit Früchten	2,15 €
Frischkäse mit Sprossen und Paprika 	2,15 €

Tassensuppen





Tomatensuppe mit Quinoa und Ingwer 	2,95 €
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch 	2,95 €
Zucchini-Paprikasuppe 	2,95 €
Kürbissuppe 	2,95 €
Spargelsuppe saisonal Mai/Juni 	3,10 €

Eintopf (dazu offenfrisches Baguette)

Orientalischer Kürbis-Kartoffeleintopf 	4,80 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika	4,80 €
Mediterraner Hackfleischeintopf	4,80 €
Käse-Lauchsuppe mit Lachsstreifen	4,80 €



Mittagessen mit kleinem Dessert oder Salat

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokosmilch, Kurkumareis und Joghurt-Dip 	8,00 €
Penne mit Gemüsebolognese und geriebenem Parmesankäse 	7,70 €
Grillgemüse mit Fetakäse, Rosmarinkartoffeln und Sour Creme 	8,90 €
Kürbis-Kartoffelragout mit Falafel 	8,40 €
Putengeschnetzeltes Arrabiata in Tomatensauce mit Oliven, Paprika, Zucchini und Penne	9,20 €
Frikadelle mit Bohnen-Tomatengemüse und Kräuterkartoffelpüree	9,20 €
Hähnchenschnitzel an mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Paprika-Dip	9,30 €
Penne mit Rinderbolognese, geriebenem Parmesankäse und grünem Salat	8,70 €
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Reis	8,30 €

Dessert

Tiramisu	3,10 €
Panna Cotta mit Pfirsichmus	3,50 €
Griechischer Joghurt mit Nüssen	3,10 €
Mascarponecreme mit Früchten der Saison	3,50 €
Creme Brulée (bis 25 Personen)	3,50 €



Buffets (weitere Buffets auf Anfrage)

Fingerfood Buffet (ab 15 Personen, pro Person)

15,95 €

- Marinierter Tomate-Mozzarella-Spieß 🌿
- Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisaucе 🌿
- Hähnchen-Sate-Spieß
- Fleischpraline auf Kartoffelsalat im Glas
- Gegrillte Scampispieße mit Ajvardip
- Kürbiskernrösti mit Räucherlachs oder Frischkäsedip 🌿
- Blätterteigpestoschnecke 🌿
- Wrapspieß, gefüllt mit Putenroulade
- Caramelcreme im Glas
- Ofenfrisches Baguette mit Frischkäse-Schittlauch-Dip 🌿



Klassisches Buffet (ab 15 Personen, pro Person)

16,95 €

- Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing 🌿
- Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Cocktailsauce
- Rahmgeschnetzeltes mit Zuchtchampignons, dazu Spätzle
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Falafelbällchen auf Bulgursalat 🌿
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Mariniertes Gemüse 🌿
- Schokoladencreme mit Vanillesauce
- Ofenfrisches Meterbrot 🌿



Tagungspauschalen

ganztägig, pro Person

25,00 €

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Säfte im Raum während der Veranstaltung

Kaffeepause vormittags vor dem Raum

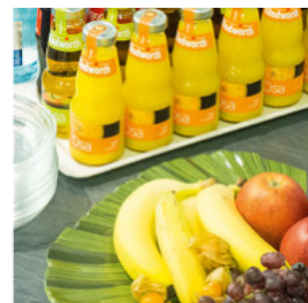
Kaffee, Tee, Obst und ein Croissant oder ein Franzbrötchen

Mittagspause vor dem Raum

Mittagessen nach Wahl des Caterers mit Dessert, Getränk

Kaffeepause nachmittags vor dem Raum

Kaffee, Tee und ein Stück Blechkuchen



halbtägig vormittags, pro Person

10,00 €

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Säfte im Raum eingedeckt

Kaffeepause vormittags vor dem Raum

Kaffee, Tee und ein Croissant oder ein Franzbrötchen



halbtägig nachmittags, pro Person

10,50 €

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Säfte im Raum eingedeckt

Kaffeepause nachmittags vor dem Raum

Kaffee, Tee und ein Stück Blechkuchen

