



2022 Preisliste

für Tagungsgäste und Veranstalter

Kontakt

Reservierung:

Hildegard Döhmen 0228 / 8107-222
Michael Reifenberger 0228 / 8107-221
Romy Rothfuß 0228 / 8107-223
Telefax 0228 / 8107-198
E-Mail: info@gsi-bonn.de

Inhalt

Tagungsräume/Medien.....S. 2
Internet über (W)-LANS. 3
Hybride Veranstaltungen.....S. 4
TagungspauschalenS. 5
Übernachten/GastronomieS. 6
Getränke.....S. 7-8
Pausensnacks.....S. 9
BuffetsS. 10-14

Tagungsräume & Medien

Tagen

32 Tagungsräume inkl. 8 Dolmetscherkabinen.

Helle Tagungsräume mit Tageslicht, W-LAN und Servicetelefon, z.T. klimatisiert und mit eigener Außenterrasse.

Die Raummiete pro Tag staffelt sich wie folgt:

Preise pro Tag

| | | |
|--------------------|--------------------------|------------|
| 30 - 40 qm | bis zu 12 Personen | 150,00 € |
| 50 - 70 qm | 13 - 20 Personen | 240,00 € |
| 90 - 110 qm | 21 - 44 Personen | 480,00 € |
| 180 - 220 qm | 45 - 100 Personen..... | 850,00 € |
| 280 qm | 140 - 260 Personen..... | 1.250,00 € |
| 365 qm | 240 - 380 Personen..... | 1.760,00 € |

Zusätzliche Ausstellungs-/ Messe- oder Präsentationsfläche wird mit 6,00 Euro pro qm berechnet.

Bei Änderung der bestellten Bestuhlung oder Umbauten werden zusätzliche Technikerstunden von 50,00 € pro angefangene Stunde berechnet.

zur Tagung:

| | | |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------|
| Kaffee/Tee..... | Portion (2 Tassen pro Person) .. | 4,20 € |
| Kaffee/Tee fair gehandelt..... | Portion (2 Tassen pro Person) .. | 5,20 € |
| Kaltgetränke..... | diverse..... | ab 2,40 € |
| Quark mit Früchten..... | | 2,10 € |
| Mini-Teilchen (2,3)..... | | 2,00 € |
| Feingebäck..... | | 2,00 € |
| Mini-Muffins..... | 2 Stück | 2,15 € |
| Mini-Berliner (2,3)..... | | 1,95 € |
| Teilchen..... | | 3,50 € |
| Kuchen (1,2,3)..... | | 3,70 € |
| Apfelkuchen..... | vegan..... | 3,80 € |
| Schokoladen-Muffin..... | vegan..... | 3,60 € |
| Johannisbeer- | | |
| Bananenschnitte (3)..... | vegan..... | 3,80 € |
| Obst..... | (pro Person) | 2,40 € |

Tagungspauschalen

Auf Anfrage bieten wir für Gruppen ab 10 Personen auch Pauschalen an. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Reservierung an.

Medien

| | | |
|---|---|-----------------|
| Flipchart..... | rollbar, inkl. Papier + Stifte | 12,00 € |
| Pinnwand..... | rollbar, 120 x 145 cm..... | 8,00 € |
| Pinnwandpapier..... | je Bogen..... | 1,50 € |
| Tagungsset..... | Schreibblock und Kugelschreiber..... | 2,50 € |
| Moderatorenkoffer..... | | 25,00 € |
| Overheadprojektor..... | 400 Watt..... | 40,00 € |
| Beamer..... | Auflösung: 1024 x 768 | 90,00 € |
| Beamer Full HD..... | Auflösung: 1920 x 1200 | 100,00 € |
| Laptop..... | Windows / Office..... | 80,00 € |
| Smartboard..... | Windows / Office..... | 165,00 € |
| Smartboard mit digital vernetztem Whiteboard | | |
| „kapp iQ“ inkl. Highspeed W-LAN..... | | 215,00 € |
| Smartboard & Webcam (inkl. Highspeed W-LAN) | | 220,00 € |
| Konferenztelefon..... | zzgl. Telefongebühren..... | 30,00 € |
| Tischlautsprecher..... | Raumgröße bis 40 qm..... | 8,00 € |
| Computer Headset USB..... | | 8,00 € |
| Full HD-Webcam USB..... | | 40,00 € |
| Presenterstick..... | | 5,00 € |
| Videomischpult Atem Mini Pro..... | | 85,00 € |
| Videomischpult Atem Mini Extreme..... | | 120,00 € |
| HD Kamera..... | (HDMI)..... | 65,00 € |
| Vorschaumonitor 25“..... | (inkl. HDMI Splitter) | 35,00 € |
| Vorschaumonitor 43“..... | (inkl. HDMI Splitter, Bodengestell)... | 60,00 € |
| Rednerpult..... | rollbar, höhenverstellbar | 12,00 € |
| Podium/Bühne..... | pro 2 qm..... | 18,00 € |
| Tonanlage „groß“..... | Raumgröße 150-360 qm | 120,00 € |
| Tonanlage „mittel“..... | Raumgröße 50-150 qm | 75,00 € |
| Tonanlage „klein“..... | Raumgröße bis 49 qm..... | 20,00 € |
| Tonmitschnitt..... | digital, inkl. Bearbeitung und Stick..... | 75,00 € |
| Handmikrofon kabelgebunden..... | | 16,00 € |
| Funk-Mikrofon Hand..... | | 32,00 € |
| Funk-Mikrofon Headset..... | | 36,00 € |
| Präsentations-Monitor..... | 65“ / Full HD / HDMI | 80,00 € |
| Blu-ray- / DVD- / CD-Player..... | | 20,00 € |
| TV-Receiver..... | | 10,00 € |
| Technikerstunde..... | (Aufbau/Umbau)..... | 50,00 € |
| Technikerstunde..... | (mit Support)..... | 75,00 € |
| Drucker..... | schwarz /weiß..... | 25,00 € |
| Kopierpapier..... | A4, 500 Blatt, Paket..... | 12,00 € |
| Kopie..... | A4 / A3..... | 0,20 € / 0,35 € |
| Farbkopie..... | A4 / A3..... | 0,70 € / 1,20 € |
| Telefon-/Faxeinheit..... | | 0,20 € |

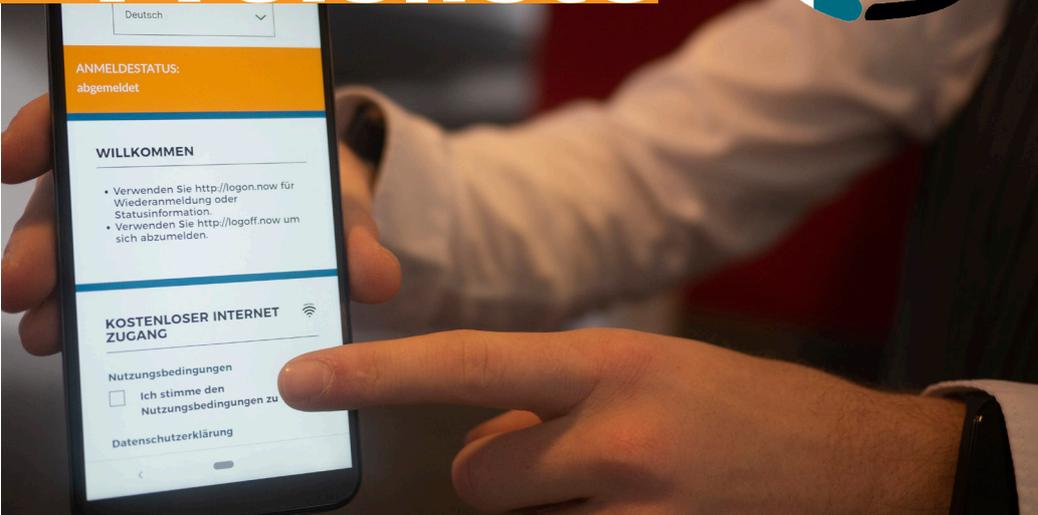
ab August

2022 Preisliste



Gsi Gustav
Stresemann
Institut

Seite 3 von 14



Internet über (W)-LAN

Das GSI ist über eine symmetrische Leitung von 1 Gbit/s (Up- und Downstream getrennt) direkt an einen Backbone angebunden.

Im Hause bieten wir freies kabelloses W-Lan an, in vielen Seminarräumen können Sie außerdem Kabel-gebundenes LAN buchen.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, so machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

kostenfrei

Bandbreite:

8 MBit/s symmetrisch

Datenvolumen limitiert:

2,4 GB pro Tag und Gerät

Business L

Bandbreite:

16 MBit/s symmetrisch

Datenvolumen: frei

Preis: 25,- € / Tag u. Gerät

ab 3 Tagen

Preis: 20,- € / Tag u. Gerät

Business XL

Bandbreite:

32 MBit/s symmetrisch

Datenvolumen: frei

Preis: 65,- € / Tag u. Gerät

ab 3 Tagen

Preis: 55,- € / Tag u. Gerät

Hybride Veranstaltungen

Für eine **hybride Veranstaltung** empfehlen wir in der Grundausstattung folgende Komponenten:

| Artikel | Menge .. | Preis/Stück | gesamt |
|--|----------|-------------------|-----------------|
| Full HD-Webcam USB | 1 | 40,00 € | 40,00 € |
| Laptop | 1 | 80,00 € | 80,00 € |
| Verkabelung | 1 | 75,00 € | 75,00 € |
| Tonanlage | 1 | 120,00 € | 120,00 € |
| Audio Interface (Scarlett 2i2) | 1 | 25,00 € | 25,00 € |
| Funk-Mikrofon Hand | 1 | 32,00 € | 32,00 € |
| Beamer Full HD inkl. Leinwand | 1 | 100,00 € | 100,00 € |
| W-Lan Business L | 1 | 25,00 € | 25,00 € |
| Techniker pro Stunde für Zusatzaufwände/Begleitung | | 75,00 € | |
| Summe gesamt | | | 497,00 € |

Für einen **Live Stream / Hybrid** empfehlen wir folgende Komponenten:

| Artikel | Menge .. | Preis/Stück | gesamt |
|--|----------------|----------------------|-----------------|
| Full HD-Kamera mit Multimedia Interface Anschluss | 1 | 65,00 € | 65,00 € |
| Laptop (Operator, Host, Einspielung/Präsentation) | 3 | 80,00 € | 240,00 € |
| Verkabelung | 1 | 75,00 € | 75,00 € |
| Tonanlage | 1 | 120,00 € | 120,00 € |
| Audio Interface (Scarlett 2i2) | 1 | 25,00 € | 25,00 € |
| Videomischpult Atem Mini Extreme mit Vorschaumonitor | 1 | 120,00 € | 120,00 € |
| <i>oder Atem Mini Pro mit Vorschaumonitor</i> | <i>1</i> | <i>85,00 €</i> | <i>85,00 €</i> |
| Funk-Mikrofon Hand | 1 | 32,00 € | 32,00 € |
| Beamer Full HD inkl. Leinwand | 1 | 100,00 € | 100,00 € |
| W-Lan Business L | 1 | 25,00 € | 25,00 € |
| Techniker pro Stunde für Zusatzaufwände/Begleitung | | 75,00 € | |
| Summe gesamt | | | 802,00 € |

Zubuchbare und/oder alternative Leistungen nach gewünschtem Umfang:

| Leistungsbeschreibung | Menge .. | Einzelpreis ... | Gesamtpreis |
|---|----------|-----------------|-------------|
| benötigte Bühnenpodeste für 2 Personen (Moderator und Interviewpartner) | 2 | 18,00 € | 36,00 € |
| Rednerpult | 1 | 12,00 € | 12,00 € |
| Laptop für Angebot eines Live-Chat | 1 | 80,00 € | 80,00 € |
| Full HD-Kamera mit Multimedia Interface Anschluss | 1 | 65,00 € | 65,00 € |
| Funk-Mikrofon Headset | 1 | 36,00 € | 36,00 € |
| Tonmitschnitt | 1 | 75,00 € | 75,00 € |
| Videomitschnitt inkl. Laptop | 1 | 150,00 € | 150,00 € |

Tagungspauschalen

Pauschalen sind ab 10 Personen buchbar.

Bei der Buchung von Pauschalen gewähren wir einen Sonderpreis auf die Raummiete des Plenarraums.

FAIR Standard Ganztagespauschale mit einer Mahlzeit

4 x Wasser à 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR
1 x Mittagsbuffet mit 1 Softgetränk bis 0,33 l
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR.....à **41,10 €**

Standard Ganztagespauschale mit einer Mahlzeit

4 x Wasser à 0,25l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee
1 x Mittagsbuffet mit 1 Softgetränk bis 0,33 l
1 x Portion Kaffee/Tee.....à **39,10 €**

FAIR Standard Halbtagespauschale (bis 13h oder ab 13h) mit einer Mahlzeit

2 x Wasser á 0,25l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR
1 x Mittags- oder Abendbuffet mit
1 Softgetränk bis 0,33 l.....à **30,40 €**

Standard Halbtagespauschale (bis 13h oder ab 13h) mit einer Mahlzeit

2 x Wasser á 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee
1 x Mittags- oder Abendbuffet mit
1 Softgetränk bis 0,33 l.....à **29,40 €**

FAIR Comfort Ganztagespauschale mit einer Mahlzeit

4 x Wasser à 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR mit Obst
1 x Mittagsbuffet mit 1 Softgetränk bis 0,33 l
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR mit süßer Beilage.....à **45,30 €**

Comfort Ganztagespauschale mit einer Mahlzeit

4 x Wasser à 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee mit Obst
1 x Mittagsbuffet mit 1 Softgetränk bis 0,33 l
1 x Portion Kaffee/Tee mit süßer Beilageà **43,30 €**

FAIR Comfort Halbtagespauschale (bis 13h oder ab 13h) mit einer Mahlzeit

2 x Wasser à 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee FAIR mit Obst oder süßer Beilage
1 x Mittags- oder Abendbuffet mit
1 Softgetränk bis 0,33 l.....à **32,60 €**

Comfort Halbtagespauschale (bis 13h oder ab 13h) mit einer Mahlzeit

2 x Wasser à 0,25 l im Raum
1 x Portion Kaffee/Tee mit Obst oder süßer Beilage
1 x Mittags- oder Abendbuffet mit
1 Softgetränk bis 0,33 l.....à **31,60 €**

Ergänzungsabendessen

1 x Abendbuffet mit 1 Softgetränk bis 0,33 l.....à **18,80 €**



Übernachten & Gastronomie

Übernachten

210 Nichtraucherzimmer, davon sind 5 behindertene geeignete Zimmer und 50 Doppelzimmer.

Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Telefon, Radiowecker, Flachbild-TV, Zimmersafe, Schreibtisch und kostenloser W-LAN Nutzung ausgestattet.

Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet

Comfort

Einzelzimmer ab 84,00 €

Doppelzimmer ab 110,00 €

Business

Einzelzimmer ab 99,00 €

Doppelzimmer ab 140,00 €

Alle Preise gelten pro Zimmer und Nacht.

Parkgebühren

pro angefangene Stunde (max. 16,00 Euro pro Tag)..... 1,50 €

für Übernachtungsgäste (24 Std.)..... 11,00 €

Online-Zimmerreservierung

www.gsi-bonn.de

Gastronomie

Restaurant

Preise pro Person

Frühstücksbuffet 15,00 €

06.45 - 09.15 Uhr (samstags & sonntags bis 10.30 Uhr)

Mittagsbuffet, 3 Hauptgänge zur Auswahl 19,00 €

12.00 - 14.00 Uhr

Abendbuffet 18,00 €

18.00 - 20.00 Uhr

Die genannten Mahlzeiten können wir je nach Verfügbarkeit ab 20 Personen für einen Aufpreis von 7 € pro Person gerne für Sie in einem separaten Raum bereitstellen.

Bieten Sie Ihren Gästen einen besonderen Rahmen für Seminareröffnungen, Abschiedsabende, Empfänge, Geschäftsessen oder auch zum gemütlichen Beisammensein.

In Räumen für bis zu 240 Personen können sich Ihre Gäste mit einem Buffet, einem Menü oder einer Getränkeauswahl verwöhnen lassen:

Clubraum I bis zu 30 Personen. 220,00 €

Clubraum II bis zu 40 Personen. 220,00 €

Clubraum I + II bis zu 70 Personen. 440,00 €

Restaurant II bis zu 100 Personen. 440,00 €

Römerkeller bis zu 150 Personen. 600,00 €

Clubraum III bis zu 40 Personen. 200,00 €

Raum Bonn bis zu 50 Personen. 300,00 €

Römerkeller + Clubraum III

..... bis zu 190 Personen 750,00 €

Römerkeller + Clubraum III

+ **Raum Bonn** bis zu 240 Personen 1000,00 €

Bei Buchung eines Buffets/Menüs entfällt die Raummiete.

Buffets ab 20 Personen ab 25,00 €

Menüs 10 - 30 Personen ab 28,00 €

Getränke

Aperitifs

| | | | |
|-------------------|------|-------|--------|
| Sherry dry | 5 cl | | 3,50 € |
| Martini Bianco | 5 cl | | 3,50 € |
| Martini Extra Dry | 5 cl | | 3,50 € |
| Martini Rosso | 5 cl | | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|--|--------|-------|--------|
| Gerolsteiner Mineralwasser | 0,25 l | | 2,40 € |
| | 0,75 l | | 5,40 € |
| Pepsi Cola / Pepsi Cola light | 0,2 l | | 2,60 € |
| (1,2,6) | 0,4 l | | 4,50 € |
| Mirinda (1,2,3) / 7up (1) | 0,2 l | | 2,60 € |
| | 0,4 l | | 4,50 € |
| Apfelsaft | 0,2 l | | 2,80 € |
| | 0,4 l | | 5,00 € |
| Orangensaft | 0,2 l | | 3,00 € |
| | 0,4 l | | 5,50 € |
| Bionade verschiedene Sorten | 0,33 l | | 3,70 € |
| Apfelsaftschorle (1) | 0,2 l | | 2,50 € |
| | 0,4 l | | 4,50 € |
| Bitter Lemon/ Tonic Water (1,10)/ Ginger Ale (2) | 0,2 l | | 3,10 € |
| Red Bull | 0,25 l | | 4,50 € |
| Fassbrause | 0,33 l | | 3,70 € |

Biere vom Fass

| | | | |
|--|---------|-------|---------|
| Sion Kölsch | 0,2 l | | 2,20 € |
| | 0,4 l | | 4,40 € |
| Jever Pils | 0,2 l | | 2,20 € |
| | 0,4 l | | 4,40 € |
| Alster / Radler | 0,2 l | | 2,20 € |
| | 0,4 l | | 4,40 € |
| Sion Kölsch Fässchen zum Selberzapfen | 10,00 l | | 95,00 € |

Flaschenbiere

| | | | |
|---|--------|-------|--------|
| Malzbier | 0,33 l | | 3,10 € |
| Jever Pils alkoholfrei | 0,33 l | | 3,20 € |
| Früh Kölsch | 0,33 l | | 3,20 € |
| Jever Pils | 0,33 l | | 3,20 € |
| Köstrizer Schwarzbier | 0,33 l | | 3,30 € |
| Hefeweizen hell, dunkel, kristall, alkoholfrei | 0,5 l | | 4,40 € |

Weißweine

| | | | |
|--|-------|-------|---------|
| <u>2018er Riesling (Pfalz)</u> <i>trocken,</i> | 0,2 l | | 4,90 € |
| <i>feines Pfirsich-Bouquet</i> | 1,0 l | | 22,00 € |
| <u>2018er Riesling (Pfalz)</u> <i>halbtrocken</i> | 0,2 l | | 4,90 € |
| | 1,0 l | | 22,00 € |

2018er Chardonnay (Pfalz)

| | | | |
|---------------------------------|--------|-------|---------|
| <i>frische Frucht, kräftig,</i> | 0,2 l | | 5,40 € |
| <i>milde Säure</i> | 0,75 l | | 18,00 € |

2019er Weißburgunder Terra Blanc Brogsitter

| | | | |
|---|--------|-------|---------|
| <u>(Rheinessen)</u> <i>fruchtig mit lebender Frische,</i> <i>ein Hauch von Nüssen,</i> | 0,2 l | | 5,90 € |
| <i>Birnen, Zitrusfrüchten, Ananas</i> | 0,75 l | | 19,60 € |

2019er Sauvignon Blanc Terra

| | | | |
|--------------------------|--------|-------|---------|
| <u>(Rheinessen)</u> | 0,2 l | | 5,90 € |
| <i>trocken, fruchtig</i> | 0,75 l | | 19,60 € |

Blanc de Noir vom Spätburgunder 2019er Brogsitter

| | | | |
|---|--------|-------|---------|
| <u>(Rheinessen)</u> <i>elegantes Bouquet</i> <i>von hellen Beerenfrüchten,</i> <i>feine Kräuternote</i> | 0,2 l | | 5,90 € |
| <i>und eine dezente Säure</i> | 0,75 l | | 19,60 € |

Roséwein

2018er Spätburgunder (Pfalz)

| | | | |
|-----------------------------------|--------|-------|---------|
| <i>trocken, kräftig,</i> | 0,2 l | | 5,40 € |
| <i>feinfruchtige Burgunderart</i> | 0,75 l | | 18,00 € |

Rotwein

2018er Spätburgunder (Pfalz)

| | | | |
|--------------------------|--------|-------|---------|
| <i>trocken, samtig</i> | 0,2 l | | 5,90 € |
| <i>feiner Kirschduft</i> | 0,75 l | | 19,60 € |

2018er Merlot (Frankreich)

| | | | |
|------------------------------------|--------|-------|---------|
| | 0,2 l | | 6,90 € |
| <i>trocken, gehaltvoll, würzig</i> | 0,75 l | | 23,00 € |

2017er Primitivo Rocca Antica (Italien)

| | | | |
|------------------------------|--------|-------|---------|
| <i>Note von Backpflaume,</i> | 0,2 l | | 6,90 € |
| <i>Holunder und Zimt</i> | 0,75 l | | 23,00 € |

2017er Tempranillo Barrique (Spanien)

| | | | |
|----------------------------|--------|-------|---------|
| <i>trocken,</i> | 0,2 l | | 6,90 € |
| <i>schöne Vanillernote</i> | 0,75 l | | 23,00 € |

2018er Spätburgunder Elegance (Pfalz)

| | | | |
|-----------------------------|--------|-------|---------|
| <i>trocken, elegant,</i> | 0,2 l | | 6,90 € |
| <i>kräftig, körperreich</i> | 0,75 l | | 23,00 € |

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Getränke

Sekt / Champagner

| | | |
|---------------------------------------|--------|---------|
| GSI-Hausmarke, trocken | | |
| Glas | 0,1 l | 3,20 € |
| Flasche | 0,75 l | 21,00 € |
| Prosecco | | |
| Glas | 0,1 l | 3,50 € |
| Flasche | 0,75 l | 23,00 € |
| Henkel trocken, Piccolo | | |
| Flasche | 0,2 l | 5,50 € |
| Champagner Moët Chandon brut Imperial | | |
| Flasche | 0,75 l | 85,00 € |

Spirituosen

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Bacardi | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Gordon's Dry Gin | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Absolut Wodka | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Ramazotti | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Sambucca | 2 cl | 2,80 € |
| | 4 cl | 5,00 € |
| Grappa | 2 cl | 4,80 € |
| | 4 cl | 8,60 € |
| Baileys auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| | 4 cl | 6,30 € |
| Jubiläums Aquavit | 2 cl | 3,50 € |
| | 4 cl | 6,30 € |
| Schladerer Kirschwasser | 2 cl | 3,50 € |
| | 4 cl | 6,30 € |
| Ballantines | 2 cl | 3,50 € |
| | 4 cl | 6,30 € |
| Jack Daniels | 2 cl | 3,80 € |
| | 4 cl | 6,80 € |
| Remy Martin | 2 cl | 4,80 € |
| | 4 cl | 8,60 € |

Longdrinks

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Gin Tonic (1,10) | 0,2 l | 6,00 € |
| Cuba Libre (1,2) | 0,2 l | 6,00 € |
| Tequila Sunrise | 0,2 l | 6,00 € |
| Wodka Lemon | 0,2 l | 6,00 € |
| Campari-Orange | 0,2 l | 6,00 € |
| Aperol Spritz | 0,2 l | 6,50 € |

Warme Getränke

| | |
|------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,30 € |
| Portion Kaffee | 4,20 € |
| Tasse Cafe Crème | 2,60 € |
| Tasse Schokolade | 2,60 € |
| Glas Tee verschiedene Sorten | 2,30 € |
| Tasse Cappuccino | 2,60 € |
| Espresso | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | 3,90 € |
| Milchkaffee | 3,60 € |
| Latte Macchiato | 3,60 € |



Pausensnacks

„Heiß und lecker“ (dazu reichen wir Brot)

| | |
|---|--------|
| Tasse Bio – Gemüsesuppe..... | 5,60 € |
| Tasse Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch (2,3)..... | 5,90 € |
| Tasse Ungarische Gulaschsuppe..... | 5,90 € |
| Tasse Suppe der Saison (z.B. Spargel, Kürbis)..... | 5,90 € |
| Tasse Tagessuppe..... | 5,40 € |

Fingerfood „von der Hand in den Mund“

| | |
|---|--------|
| Mini-Frühlingsröllchen mit Dip..... | 1,40 € |
| Partyfrikadelle mit Dip..... | 1,40 € |
| Mini-Rösti-Käsewürfel (3 Stück), dazu Dip (2)..... | 1,40 € |
| Seelachsfiletstück im Backteig, dazu Dip MSC..... | 1,80 € |
| Mini-Samosa (Indische Teigtasche mit Gemüsefüllung), dazu Dip..... | 1,80 € |
| Mini-Pizza (Salami oder Schinkenwürfel) Stück (1,2,3)..... | 1,80 € |
| Hähnchenbrustfilets würzig paniert, dazu Kräuterquark..... | 2,10 € |
| Gemüsesticks „asiatisch“, dazu Dip..... | 2,20 € |



Im Schälchen serviert, jeweils 100g (dazu reichen wir Brot)

| | |
|--|--------|
| Reis-Gemüsebällchen auf Glasnudelsalat..... | 2,90 € |
| Griechischer Bauernsalat mit Peperoni und Hirtenkäse (13)..... | 3,40 € |
| Grillgemüse mit gefüllten Peperoni (1,2,3)..... | 3,40 € |
| Couscoussalat mit Hähnchenbruststreifen und Grillgemüse..... | 3,40 € |
| Kleines Schweineschnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat (12)..... | 3,40 € |

Gesund genießen:

| | |
|--|--------|
| Obst..... | 2,40 € |
| Knackige frische Saisongemüse mit Dip..... | 3,60 € |

Kalte Happen

| | |
|---|--------|
| Mini-Laugengebäck..... | 1,70 € |
| Bio-Mini-Vitalgebäck..... | 2,20 € |
| halbes belegtes Brötchen..... | 3,40 € |
| mit Schinken, Käse oder Aufschnitt | |
| halbes belegtes Körnerbrötchen..... | 3,90 € |
| mit Schinken, Käse oder Aufschnitt | |
| Große Laugenbrezel mit Butterfüllung..... | 3,10 € |

Canapee belegt mit:

| | |
|---|--------|
| - Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce..... | 3,40 € |
| - rosa gebratenes Roastbeef mit Maiskolben..... | 3,40 € |
| - Seranoschinken und gebratener Zucchini..... | 3,40 € |
| - Büffelmozzarella und getrockneter Tomate..... | 3,40 € |
| - Camembert mit Weintraube..... | 3,40 € |

Süße Köstlichkeit im Glas serviert

| | |
|---|--------|
| Quark mit Früchten..... | 2,10 € |
| Schokoladenmousse..... | 2,10 € |
| Rote Grütze mit Vanillesauce..... | 2,10 € |
| Limetten-Buttermilchcreme mit Rohrzucker..... | 2,40 € |
| Stracciatella-Kirschduett..... | 2,40 € |

Gebäck

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Mini-Teilchen (2,3)..... | 2,00 € |
| Mini-Berliner (1 Stück) (2,3)..... | 1,95 € |
| Feingebäck..... | 2,00 € |
| Mini-Muffins (2 Stück)..... | 2,15 € |
| Teilchen regional..... | 3,50 € |
| Kuchen (1,2,3)..... | 3,70 € |
| Apfelkuchen..... | 3,80 € |
| Schokoladen-Muffin..... | 3,60 € |
| Johannisbeer-Bananenschnitte (3)..... | 3,80 € |

grün: vegetarisch
 grün fett: vegan

Buffets

Bei Änderung der Beilagen kann es zu Preisanpassungen kommen.
Informationen bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen der Buffets erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Buffet „Grüne Welle, Kochen mit Kräutern und Gewürzen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Kichererbsensalat mit Chili
- Kartoffelsalat mit Kresse
- Pilzsalat mit Rosmarin
- Rindfleisch mit Frankfurter „Grüner Sauce“
- Nudelsalat mit Curry und Früchten
- Blattsalate mit Kräuterdressing
- Brotkorb, Butter und Schnittlauchquark

Suppe

- Basilikumsuppe

Hauptspeisen

- Gnocchis in Wildkräutersauce, dazu Tomatengemüse
- Schweinenackensteaks mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

Dessert

- Vanillepudding im Glas
- Joghurtcreme mit Apfel und Zimt
- Salat von frischen Früchten mit Minze

25,00 €

Buffet „Burger und Co“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Krautsalat mit Paprika
- Gurkenscheiben in Rahm
- Tomatensalat mit Peperoni
- Kartoffelsalat mit Ei
- Kichererbsenbällchen mit Dip
- Blattsalate mit Joghurdressing
- Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

- Bratwurstscheiben in pikanter Currysauce
- Pommes frites, Röstiecken und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Burger-Station zum Selbstbelegen mit: Burger-Brötchen, Rindfleisch-Burger, Gemüsebratling (vegetarisch), Rote Zwiebeln, Speckscheiben, Essiggurken, Jalapenos, Eisbergsalat, Ketchup, Mayonnaise, Burgersauce, Senf und Guacamole

Dessert

- Vanillepudding
- Schokoladenpudding
- Salat von frischen Früchten
- Rote Grütze

30,00 €

Buffets

Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röttgelchen belegt mit Gouda
Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen
„Frikadellche“ Kleine Frikadellen auf Weißkohlsalat
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
„Hirringsschlot“ Heringssalat mit Äpfeln, Kartoffeln
und Rote Beete
Gurkensalat mit Dill
Blattsalate mit Kartoffel- und Joghurtdressing
Brotkorb, Butter und Schmalz

Suppe

„Bunnezupp“ Kölsche Bohnensuppe

Hauptspeisen

„Rievekoche“ Reibekuchen
mit Apfelkompott
„Jeschnetzelteltes“ Rindergeschnetzelteltes
mit Champignons und Schmand, dazu Spätzle
„Brode“ Hackbraten mit Biersauce,
dazu dicke Bohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Götterspeise im Kölschglas serviert
Milchreis mit Schattenmorellen
Salat von frischen Früchten

32,00 €

Buffet „Curry, willkommen in Indien“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Grüner Bohnensalat mit Chilifäden und Kokos
Frittiertes Gemüse im Backteig
Rindfleischbällchen mit Orangen-Mangochutney
Gurkensalat mit Joghurt, Paprika und Koriander
Blattsalate mit Joghurt und fruchtigem Currydressing
Brotkorb, Naan-Brot, Butter und Korianderdip

Suppe

Scharfe Hühnersuppe mit Ingwer und Zitronengras

Hauptspeisen

Linsenbratling mit „Curry Delhi“
und geschmortem Möhrengemüse
Hähnchenkeule mit „Curry Jaipur“,
dazu Bohnen und gebackene Kartoffeln
Fischwürfel in Kokossauce
mit „Curry Madrocas“, dazu Basmatireis

Dessert

Luftiges Mangomousse
Indischer Safran-Joghurt mit gebratener Ananas
Salat von frischen Früchten

34,00 €

Dazu empfehlen wir Sion Kölsch im 10 l Fass zum Selberzapfen.

Buffets

Buffet „Pasta von ihrer besten Seite“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit Pesto
Nudelsalat mit Artischocken
Champignonköpfe in Olivenöl gebraten
Salat von weißen Bohnen und Thunfisch
Paprikasalat mit Oliven und Basilikum
Blattsalate mit Balsamicodressing
Brotkorb, Ciabatta und Butter

Suppe

Tomatensuppe mit Ricottakäse

Hauptspeisen

Tortellini mit Gemüsefüllung in Frischkäsesauce,
dazu gedämpfter Brokkoli
Lachslasagne mit Blattspinat und Zitronensauce
Bunte Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen,
Zucchini, Oliven und Mini-Tomaten

Dessert

Cappuccinomousse in der Tasse serviert
Vanillecreme mit Orangen in Campari
Salat von frischen Früchten

34,00 €

Buffet „Spanien, Tapas und leckere Klassiker“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Pflaumen im Speckmantel
Gebratene Zucchinischeiben
Zwiebeln in Sherryessig eingelegt
Marinierte grüne und schwarze Oliven
Honigmelone mit Schinken
Blattsalate mit Dressing
Brotkorb, Fladenbrot, Butter und Aioli

Suppe

Pikante Mandelsuppe

Hauptspeisen

„Tortilla“ Kartoffel-Omlett mit Zwiebeln, Lauch,
Knoblauch und Olivenöl
„Paella“ Reispfanne mit Fisch, Meeresfrüchten und
Hähnchen
„Albondigas“ Fleischbällchen in Tomatensauce,
dazu Paprika und „Patatas bravas“
knusprige Kartoffelwürfel

Dessert

„Crema catalana“ Karamelcreme
Sangria-Gelee aus Rotwein, Traubensaft und Obst
Salat von frischen Früchten

34,00 €

Buffets



Buffet „Pflanzen-Power“ vegan und lecker

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Gemüse-Antipastiplatte
- Orientalischer Möhrensalat
- Couscous-Salat mit Gemüse
- Kichererbsenbällchen mit Mangochutney
- Marinierter grüner Spargel
- Blattsalate mit Kräuter dressing
- Baguette-Auswahl, Margarine und Karottenaufstrich

Suppe

- Pilz-Minestrone

Hauptspeisen

- Blumenkohlcurry mit getrockneten Tomaten,
dazu Basmatireis
- Ofenkartoffel mit Guacamole
- Spaghetti mit Gemüsebolognese

Dessert

- Bananenkuchen mit Apfel und Zimt
- Waldbeeren-Smoothie
- Salat von frischen Früchten
- Kokos-Milchreis mit Mango

34,00 €

Buffet „Leicht und bewusst genießen“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

- Tomaten-Gurkensalat mit Zitruschale
- Bunter Paprikasalat mit Thunfisch
- Tofuscheiben in asiatischem Sud
- Sprossensalat mit gebratener Ananas
- Tafelspitzcarpaccio mit Kräuter marinade
- Blattsalate mit Joghurd dressing
- Brotkorb, Vollkornbrot und Korianderdip

Suppe

- Chinesische Rinderbrühe mit Mu-Err-Pilzen

Hauptspeisen

- Tomaten gefüllt mit Risotto und Körnern
- Gebratenes Seelachsfilet mit Curryschaum,
dazu Fenchelgemüse und Pellkartoffeln
- Gegrillte Hähnchenbrust
auf einem mediterranen Gemüsebett

Dessert

- Buttermilch-Himbeershake
- Quarkcreme mit Mango
- Salat von frischen Früchten

34,00 €

Buffets

Buffet „Sommerabend“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Mediterraner Kartoffelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Krautsalat „süß-sauer“

Gebratene Auberginenscheiben

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Fladenbrot, Kräuterbutter und Butter

Suppe

Gekühlte Gurkensuppe

Hauptspeisen

Bunte Gemüsespieße mit Zucchini,
Zwiebeln und Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Aioli

Pikant eingelegte Schweinenackensteaks,
dazu Barbequesauce

Gegrillte Bratwurst, dazu Senf

Marinierte Rinderhüftsteaks

Dessert

Geschichtete Vanille- und Schokoladencreme

Götterspeise mit flüssiger Sahne

Salat von frischen Früchten

36,00 Euro

*Dazu empfehlen wir Sion Kölsch oder
Jever Pils vom Fass.*

Angaben der Zusatzstoffe:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Konservierungstoffe | 8. Phosphat |
| 2. Farbstoff | 9. geschwefelt |
| 3. Antioxidationsmittel | 10. chitinhaltig |
| 4. Saccharin | 11. koffeinhaltig |
| 5. Cyclamat | 12. Geschmacksverstärker |
| 6. Süßungsmittel mit Phenylalaninquelle | 13. geschwärzt |
| 7. Süßungsmittel mit Acesulfam | 14. gewachst |