



Art	Beschreibung	Preis
Tagungsgetränke (über 4 Stunden)	Unbegrenzt Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminensaft, Tagungsgebäck	12,00 €
Tagungsgetränke (bis 4 Stunden)	Unbegrenzt Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminensaft, Tagungsgebäck	9,00 €
Pause "Früh am Morgen"	Mini-Croissant und Butterbrezel	6,50 €
Pause "Für Gesundheitsbewusste"	Gemüsesticks mit Kräuterquark Obstspieß 2 halbe belegte Vollkornbrötchen mit Wurst und Käse	10,50 €
Pause "Für Zwischendurch"	Gebäck-Etagere mit Waffeln, Spritzgebäck und Schokoladenplätzchen Obstkorb mit Handobst der Saison Laugenbrezeln mit Butter und Schnittlauch	12,50 €
Pause "Brotzeit"	Sandwich mit Mozzarella, Strauchtomaten und Rauke-Haselnuss-Pesto Vollkornbrot-Sandwich mit Edamer, Gurke und gekochtem Schinken	8,50 €
Pause "Kuchenstück"	Stück Blechkuchen der Saison	5,00 €
Pause "Kaffeezeit"	kleines Stück Obststreuselkuchen kleines Stück Blechkuchen der Saison Obstsalat im Gläschen mit Obst der Saison	10,50 €
Pause "Suppe in Begleitung"	1-2 Suppen nach Wahl mit Brotkorb: Italienischer Eintopf à la Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Auberginen & mediterranen Kräutern, Hackfleischbällchen und gehobelter Parmesan à part oder / und* Thailändische Tom Ka Suppe mit Kokosmilch und Ingwer, dazu gehackter Koriander, Sojasprossen, Möhrenstifte, frische Champignons, Mangoldstreifen und Hühnerfleisch à part oder / und* Frische Suppe von Tomaten mit Sahne, Basilikum und Käsestangen oder / und* Kartoffel-Fenchelcreme-Suppe mit Olivenstangen dazu 2 halbe belegte Vollkornbrötchen mit Wurst und Käse	ab ¹ 15,00 €
	¹ Staffelpreis: ab 10 Personen 19,50 € ab 40 Personen 16,50 € ab 50 Personen 15,00 €	



Art	Beschreibung	Preis
Lunch "Italiano"	Tomatensalat im Gläschen Tagliatelle mit Basilikumpesto, mediterrane Gemüse und Putenbruststreifen oder / und* Vollkornpasta mit Gorgonzola Dolce und Spinat Obstsalat im Gläschen mit Obst der Saison	19,50 €
Lunch "Frisch vom Lande"	Salat "Gärtnerin" mit verschiedenen Blattsalaten, frischem Gemüse und Kräuter-Vinaigrette Gulasch vom Bio-Rind in Madeirasauce mit schwäbischen Bratspätzle und Zitrusmöhren oder / und* Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Feta-Käse, Champignons, getrockneten Tomaten, Nüssen und Reis Vanille-Orangen-Pudding	21,50 €
Lunch "Natur"	Kräuterrahmsüppchen Gefüllte Zucchini mit Feta-Käse, Champignons, getrockneten Tomaten, Nüssen und Reis oder / und* Rotes Curry mit Auberginen, Zucchini, Karotten, Papaya, Cashew-Kernen und Basmatireis Panna Cotta mit Himbeercoulis	19,50 €
Lunch "Aus dem Ofen"	Salat der Saison mit Orangenfilets und Wallnüssen Gemüselasagne mit Vollkornnudeln oder / und* Spinat-Kartoffel-Gorgonzola-Auflauf Joghurt-Mousse mit Obst	19,50 €

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Portionen.

*Bei den Lunchgerichten servieren wir Ihnen ab 20 Portionen hälftig beide Hauptgerichte.
Alle Preise gelten pro Person und verstehen sich zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer.

In Kooperation mit: ucs | united catering services GmbH

