



CATERING MODULE

Für unser Catering setzen wir auf gute und nachhaltige Qualität. Somit inkludieren wir auch Bioprodukte. Wir bieten 3 Catering-Pauschalen an. Die jeweilige Catering-Pauschale wird pro Person berechnet. Bitte buchen Sie die jeweilige Pauschale mit der Seminarraumbuchung mit, falls Sie ein Catering benötigen.

CATERING BASIS

Kalte Getränke | Wasser neutral, Wasser Sprudel, Obstsäfte

Warme Getränke | Kaffee, Tee, (inkl. Kuhmilch, Hafermilch)

Pauschale 7,50 € | für warme Getränke / pro Person

+

Wasser 0,5 l | nach Verbrauch 1,20 Euro

Saft 0,2 l | nach Verbrauch 1,50 Euro

CATERING STANDARD

Kalte Getränke | Wasser neutral, Wasser Sprudel, Obstsäfte

Warme Getränke | Kaffee, Tee, (inkl. Kuhmilch, Hafermilch)

Brezeln | mit Butter auf Anfrage

Obst | je nach Saison

Kekse | vegan

Pauschale 16,20 € | pro Person

+

Wasser 0,5 l | nach Verbrauch 1,20 Euro

Saft 0,2 l | nach Verbrauch 1,50 Euro

CATERING KOMFORT

Kalte Getränke | Wasser neutral, Wasser Sprudel, Obstsäfte

Warme Getränke | Kaffee, Tee, (inkl. Kuhmilch, Hafermilch)

Brezeln | mit Butter auf Anfrage

Obst & Gemüse | je nach Saison

Kekse | vegan

Grissini

Oliven & Getrocknete Tomaten

Humus natur

Reiswaffeln mit ohne Zartbitterschokolade, Hirse-Quinoa-Waffel

Baguett

Croissant | vegan

Pauschale 29,80 € | pro Person

+

Wasser 0,5 l | nach Verbrauch 1,20 Euro

Saft 0,2 l | nach Verbrauch 1,50 Euro