



KONFERENZ- & VERANSTALTUNGS- SERVICE



KONFERENZ- & VERANSTALTUNGS- SERVICE

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Madeleine Schneider

Betriebsleiterin

Herr Markus Deiß

Küchenleiter



Pauschalen

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

Konferenz Standard

HTP 4,60 / GTP 7,50 / € pro Person

2 Tassen Kaffee / Tee und 1 Mineralwasser

Konferenz Komfort

HTP 6,90 / GTP 9,80 / € pro Person

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

Konferenz Premium

HTP 9,20 / GTP 12,00 / € pro Person

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



Pauschalen

Tagungspauschale Standard

22,00 € pro Person

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

Tagungspauschale Komfort

25,00 € pro Person

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

1 Mittagessen in unserem Lunchrestaurant

Tagungspauschale Premium

27,00 € 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	8,00 €
Kanne Tee	1,0	6,10 €

KALTGETRÄNKE

Liter / €

Rhön Sprudel Original	0,25	2,10 €
Rhön Sprudel Naturell	0,25	2,10 €
Rhön Sprudel Original	0,75	3,50 €
Rhön Sprudel Naturell	0,75	3,50 €
Granini Säfte, verschiedene Sorten	0,20	2,30 €
Granini Säfte, verschiedene Sorten	1,00	4,30 €
Coca Cola / Cola light / Cola zero	0,20	1,75 €
Coca Cola / Cola light / Cola zero	1,00	3,70 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Liter / €

Prosecco

Sacchetto Prosecco Frizzante della Marca Trevigiana
Italien

0,75 9,50 €

Sekt

Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut
Rheingau

0,75 15,10 €

Cuvée Vaux Brut
Rheingau

0,75 17,50 €

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	10,20 €
Wingert Weißburgunder, trocken 3 Winzer, Rheinhessen	0,75	12,20 €
Charta Riesling Weingut Johannishof, Rheingau	0,75	12,30 €
Grauburgunder trocken Weingut Oettinger, Rheingau	0,75	15,20 €
Chardonnay „ Vom Kalkstein“ Weingut Künstler, Rheingau	0,75	22,00 €
Roséweine		
Blanc de Noir, trocken Bischöfliches Weingut, Rheingau	0,75	16,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Liter / €

Rotweine

Ursprung Markus Schneider, Pfalz	0,75	13,50 €
Aliotto Toscana Rosso Tenuta Podernova, Toskana	0,75	14,20 €
Black Print Markus Schneider, Pfalz	0,75	18,40 €
Baron de Ley Rioja Reserva Baron de Ley, Spanien	0,75	21,50 €

Biere

Radeberger Pils	0,33	2,40 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33	2,40 €

HALBE BRÖTCHEN

€ / Stück

Einfach belegt

2,50 €

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

Hochwertig belegt

3,10 €

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

Unsere Brötchen erhalten Sie gemischt als Vollkorn- & Kaiserbrötchen.

BAUERNBROT oder VOLLKORNBROT belegt mit

€ 3,20 / Stück

Mozzarella, Rucola und Tomate

Brie und Preiselbeercrème

Parmaschinken, Tomatenpesto und Parmesan

Gebeizter Lachs, Ei und Honig-Senf-Sauce

Putenbrust, Currycrème und Sprossen





MEET & EAT

WRAP IT – dünnes Fladenbrot gefüllt und gerollt

€ 4,40 / 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

2,80 €

Roher Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, geräucherte Putenbrust, Schnittkäse

Hochwertig belegt

3,50 €

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

LAUGENBÄCK & VITAL

€ / Stück

Laugenbrezel, natur

1,60 €

Laugenkonfekt wahlweise gefüllt mit Spundekäs, Frischkäse, Kräuterquark

2,10 €

Laugenbutterbrezel / Laugenbutterstange

2,30 €

Vital- oder Käsebrezel

2,30 €

Gemüsesticks im Glas mit Kräuterdip

3,00 €





MEET & EAT

CLASSICS sweet (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte)

€ / Stück

Mini Plunder verschiedene Sorten

Mini Blechkuchen

Mini Brownie / Donuts

Mini Croissants verschiedene Sorten

Mini Muffin, verschiedene Sorten

Mini Obsttartelettes / saisonal belegt

Blechkuchen, verschiedene Sorten (saisonal gebunden)



1,40 €

1,80 €

1,60 €

1,75 €

2,40 €

2,90 €

3,30 €

VITAMINE sweet

€ / Portion

Obstkorb / pro Person

Naturjoghurt mit Früchten

Vanillequark mit Himbeeren

Birchermüsli, hausgemacht

Obst, mundgerecht & sortenrein

2,10 €

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,70 €

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

Glasnudelsalat mit Koriander-Chilivinaigrette und mariniertem Hähnchenspieß	4,00 €
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, auf gepickeltem Rüben mit Estragon-Chilimayonnaise	4,10 €
Gebratene Garnele auf marinierten Zuckerschoten mit Tomaten und Wasabi	4,50 €

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

Trauben-Käse-Spieß	2,30 €
Blattsalat mit hausgemachtem Dressing im Glas	2,60 €
Salat von Kirschtomaten & Minimozzarella mit Basilikumpesto im Glas	3,30 €
Kleine Gemüsefrühlingsrolle mit Wokgemüse und süß-saurer Chilisauce	3,40 €
Couscous mit Falafel-Gemüsespieß und Zitronenjoghurt	3,60 €

FINGERFOOD deftig (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte)	€ / Stück / Portion
Der Klassiker: Quiche Lorraine / Spinat-Feta-Quiche	3,20 €
Bayrischer Wurstsalat mit süßem Senf-Dressing und Minilaugenstangen	3,60 €
Unsere 11te Currywurst mit kleinen Ofenkartoffeln	4,20 €
Unsere 11te Minifrikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat	4,20 €

DESSERTS (Mindestbestellmenge 6 Stück/Sorte)	€ / Portion
Tagesdessert	1,90 €
Honigjoghurt mit Fruchtsauce	2,40 €
Kokos-Zimt-Couscous mit Trauben und Minze	3,20 €
Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren	3,40 €
Schwarzwälder Schmandcreme mit Kirschen und Biskuit	3,60 €



MEET & EAT

AUS DEM SUPPENTOPF (Mindestbestellmenge 5 Portionen)

€ 4,40 / 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 - individuell

2 Gang Buffet

ab 20,50 €

3 Gang Buffet

ab 24,50 €

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



ORGANISATION

ANLIEFERUNG

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

Die Lieferpauschale beträgt auf dem Schenck-Gelände 14,00 €. Ab einem Bestellwert pro Lieferung ab 90 € 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.



ORGANISATION

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 – 15:00 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 €



ORGANISATION

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 11:30 – 14:00 Uhr

Mittagessen 11:30 – 13:00 Uhr

Konferenzservice 07:00 – 15:00 Uhr