

## Verpflegungspauschale

### „Aquino Box“

Zur Begrüßung

Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten

\*\*\*

Kaffeepause am Vormittag

Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten  
Feines Keksgebäck

\*\*\*

Businesslunch

Mineralwasser 0,2l

\*\*\*

Kaffeepause am Nachmittag

Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten  
Blechkuchen

\*\*\*

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Orangensaft | Apfelsaft

Preis pro Person: 38,50 Euro

inkl. High Speed WiFi Access / W-Lan (ca. 250 m/bit download, 100 m/bit upload) für alle Gäste

### „Aquino Bio-Box“

Gern bieten wir Ihnen die Aquino Box mit Erzeugnissen aus biologischem/ökologischem Landbau an.  
Alle Getränke und Speisen sind zu 100% aus zertifizierter Produktion

Preis pro Person: 48,50 Euro

inkl. High Speed WiFi Access / W-Lan (ca. 250 m/bit download, 100 m/bit upload) für alle Gäste

\* Bei Buchung einer zusätzlichen Komponente aus unseren Vorschlägen zur Erweiterung der Pausen, Canapés und Salate, erhalten Sie 20% auf das gebuchte Teilchen.



**Weitere Vorschläge / zusätzlich buchbar:**

Tellergericht à la Küchenchef   Mineralwasser 0,2l	€ 15,50
2-Gang-Menü à la Küchenchef   Mineralwasser 0,2l	€ 18,50
3-Gang-Menü à la Küchenchef   Mineralwasser 0,2l	€ 20,50
Business-Lunchbuffet oder Dinnerbuffet (4 - Gang - Buffet) (ab 20 Personen)	€ 25,50

## Kaffeepausen

Kanne Bio - Kaffee* oder Tee (1 Liter = 6 Tassen)	€ 9,00
---	--------

**Der Klassiker:**

Bio - Kaffee* und Tee   Blechkuchen	€ 5,90
Bio - Kaffee* und Tee   veganer Kuchen (glutenfrei)	€ 7,90
Aufpreis Schlagsahne pro Portion	€ 0,50

**Aquino Fit:**

Bio - Kaffee* und Tee   Obstspieß   Müsliriegel	€ 6,90
---	--------

**Schwäbische Brotzeit:**

Bio - Kaffee* und Tee   Laugenbrezel   Butter	€ 5,90
---	--------

**Süße Pausen:**

Bio - Kaffee* und Tee   süßer Mini-Plunder (2 Teile)	€ 4,90
Bio - Kaffee* und Tee   vegane Muffins	€ 5,90
Bio - Kaffee* und Tee   glutenfreie Muffins	€ 6,90

**Berliner Pause**

Bio - Kaffee* und Tee	
Mini-Boulette mit Pfeffergürkchen   vegetarische Mini-Boulette	€ 8,50
Schusterjunge mit Camembert   Kassleraufschnitt	
Mini Berliner (Pfannkuchen)	

\* Bei Buchung einer zusätzlichen Komponente aus unseren Vorschlägen zur Erweiterung der Pausen, Canapés und Salate, erhalten Sie 20% auf das gebuchte Teilchen.

## Vorschläge zur Erweiterung Ihrer Pausen

(Portion bzw. Stückpreis\*\*\*)

### **Kalt:**

Spieß mit Kirschtomate   Babymozzarella	€	2,00
Spieß mit Käsewürfel   Traube	€	2,00
Spieß mit Käsewürfel   Oliven	€	2,00
Spieß mit verschiedenen Antipasti	€	2,00
Melonenwürfel   Serranoschinken	€	2,50
½ belegtes Brötchen (Wurst- und Käseaufschnitt)	€	2,30
½ belegtes Brötchen (laktosefrei oder glutenfrei oder vegan)	€	2,90
Mini-Laugengebäck	€	1,20
Brezel mit Butter	€	1,90
Mini-Twister (Spinat   Käse   Schinken)	€	1,60
½ Wrap (Tomate-Mozzarella   Chicken Curry   Spicy Tuna)	€	2,80

### **Warm:**

3 Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	€	2,50
1 Gemüsespieß   Dip	€	3,00
2 Kartoffeltaschen   Frischkäse-Kräuter-Füllung	€	2,70
1 Gemüsestrudel   Kräuterquark	€	3,00
3 Minischnitzel   Dip	€	2,50
4 Mini-Nürnberger Rostbratwürstchen   Brötchen	€	2,50
4 Mini-Buletten   Barbecue Soße   Brötchen	€	2,50
1 Kartoffelpuffer   Serranoschinken   Rucola   Kräuterquark	€	3,50
1 Kartoffelpuffer   gebeizter Lachs   Meerrettich Dip	€	3,50
1 Weißwurst   süßer Senf	€	2,00

### **Süß:**

Obstspieß klein (5 Teile)	€	1,70
Obstspieß groß (7-8 Teile)	€	2,70
Obstkorb	€	2,50
Geschnittenes Obst	€	3,50
2 Mini Plunder	€	2,00
2 Mini-Brownies	€	2,50
2 Mini-Berliner	€	2,00
2 Mini-Donuts	€	2,00
3 Mini-Buttermilchbällchen	€	2,00
Feines Keksggebäck (Gebäckplatte)	€	0,95
Bio-Keksggebäck* (gluten- und lactosefrei)	€	2,10
Blechkuchen	€	2,90
Blechkuchen vegan	€	3,90
Blechkuchen glutenfrei	€	4,90

## Canapés

### Vegetarische Variationen

Tomate   Mozzarella	€	2,20
Frischkäse   Gartenkresse	€	2,20
Camembert   Preiselbeeren	€	2,20

### Fleischvariationen

Rohschinken   Gewürzgurke	€	2,50
Gekochter Schinken   Cantaloupe Melone	€	2,50
Kassler   Petersilienkraut	€	2,50
Roastbeef   Meerrettichcreme oder Remoulade	€	3,00
Maispoulardenbrust   Currycreme	€	3,00
Entenbrust   Orangensegment	€	3,00

### Fischvariationen

Räucherlachs   Meerrettichcreme	€	3,00
Geräuchertes Forellenfilet   Senfcreme	€	3,00
Geräucherte Makrele   Dillcreme	€	3,00

(Die Canapés erhalten Sie wahlweise auf Weizen- oder Vollkornbaguette)

## Salate im Glas

Couscous Salat	€	2,20
Antipasti Salat	€	2,20
Pilzsalat	€	2,50
Vegetarischer Salat der Saison	€	3,00
Wurstsalat	€	2,20
Hähnchenbrustsalat	€	2,50
Nordseekrabbensalat	€	3,00
Flusskrebssalat	€	3,00

## Imbissangebote vom Buffet

<b><u>Unser Klassiker</u></b>	€ 14,50
2 belegte Brötchen mit Schnittkäse*   Wurstaufschnitt 1 Salat im Glas nach Wahl des Küchenchefs (saisonal) Eintopf vegetarisch oder mit Fleisch (Portion 0,35l)   kleine Semmel Dessertcreme im Glas	
<b><u>Vital (Vegetarisch)</u></b>	€ 15,50
Gemüsecremesuppe Brot   Butter Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken   Mediterrane Soße   Reis Knuspriger Gemüsetaler   Tatar Soße Quinoa Salat   Rohkostsalat Buttermilchdessert   Beeren	
<b><u>Berliner</u></b>	€ 16,90
Erbsensuppe   Kassler Brotkorb   Butter Currywurst Kartoffelsalat   Mini-Bouletten Rote Beete Salat   Linsensalat Rote Grütze   Vanillesoße	
<b><u>Rustikal</u></b>	€ 16,90
Gulaschsuppe   Kräuterschmand Brot   Butter Verschiedene Antipasti Ravioli mit saisonaler Füllung   Rahmsoße Schokoladenpudding   Vanillesoße	
<b><u>Vegan</u></b>	€ 24,50
Suppe der Saison Brotkorb   Veganer Aufstrich Paprikaschote   Tomatensoße   Reis Mini-Frühlingsrollen   Asiatische Soße Knackige Salate der Saison   Balsamico Dressing Apfel Granola Ecke	

Diese Imbissangebote sind gültig ab 10 Personen.  
Ab 20 Personen wird ein 2. Dessert nach Wahl des Küchenchefs gereicht.

## Eintöpfe und Suppen

### **mit Fleischeinlage:**

Ungarische Gulaschsuppe | Schmand

Erbsensuppe | Kassler

Grüne-Bohnen-Eintopf | Rindfleisch

Tom Ka Gai (Asiatische Suppe mit Hühnerfleisch | Kokosmilch)

Orientalischer Linseneintopf | Chorizo

### **Vegetarisch:**

Tomatencremesuppe

Champignoncremesuppe

Karotten-Ingwer-Kokosuppe

Kürbisscremesuppe

Kartoffel-Gemüseintopf

Mediterraner Bohneneintopf

Zu den Eintöpfen werden verschiedene Sorten Brot und Butter serviert

€ 8,00 pro Person | Eintopf satt

€ 4,00 € pro 0,2l Portion

## Klassisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalate | angemachte Salate | Dressings  
Brotkorb | Butter

Champignoncremesuppe

Tafelspitz | Bouillonkartoffeln | Meerrettichsoße  
Gedünsteter Lachsriegel | Gemüsestroh | Reis | Kräuterrahmsauce  
Vegetarische Ravioli gefüllt mit Spinat Ricotta | Kräutersauce

Panna Cotta | Fruchtsoße  
Schokoladencreme

Preis pro Person: 29,50 Euro

## Vegetarisches Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalate | angemachte Salate | Dressings  
Brotkorb | Butter

Karotten-Ingwer-Kokossuppe

Gefüllte Paprikaschote mit Feta überbacken | Reis | Tomatensoße  
Schupfnudel-Gemüsepfanne  
Pasta | Kirschtomaten | Pesto

Rote Grütze | Vanillesauce  
Buttermilchknödel

Preis pro Person: 27,50 Euro

## Schlemmerbuffet

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat | Dressings  
Verschiedene angemachte Salate von klassisch bis orientalisch  
Räucherfischplatte  
Brotkorb | Butter

Schweinemedallion | Marktgemüse | Kartoffelimbale | Orangen-Pfeffer Soße  
Zanderfilet | gedünsteter Porree | Karotten | Wildreis | Dill-Senf-Soße  
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken | Paprikasoße

Käseplatte

Tiramisu  
Griechischer Joghurt | Waldbeeren

Preis pro Person: 34,50 Euro

## Fingerfoodbuffet

Pasta Spieß (Gefüllte Nudelsäckchen | getrocknete Tomaten | Mini-Mozzarella)  
Pikanter Pastrami-Mozzarella-Spieß (Pastrami | Mozzarella | Paprini)  
Quinoasalat (roter und weißer Quinoa | gelbe und rote Paprika | Karotten | Mango | fruchtiges Dressing)  
Zartweizensalat mit Cashewkernen (Zartweizenkörner | Zucchinischeiben | rote und gelbe Paprikawürfel | rote Zwiebeln | geröstete Cashewkerne | pikantes Dressing)  
Wrapvariation:  
Wrap „Chicken Curry“ (Tortilla | Currysoße | Hähnchenstreifen | Endiviensalat | Radicchio)  
Wrap „Spicy Tuna“ (Spinat Tortilla | Asia Dip | Paprika | Thunfisch | Endiviensalat | Radicchio)  
Wrap „Tomate-Mozzarella“ (Tomaten-Wrap | Pestocreme | Endiviensalat | Radicchio | Tomate | Mozzarella)  
Brot und Butter

Chicken Wings | Sweet Chili Dip  
Mini-Flammkuchen (Elsässer Art mit Speck | Zwiebeln und Griechischer Art mit Hirtenkäse | Peperoni)  
Gebackene Garnelen (Knoblauchgarnelen | würziger Dip)

Muffin Auswahl (Cappuccino | Cheesecake | Cocos)  
Creme von Johannisbeere und Himbeere

Preis pro Person: 26,00 Euro (13 herzhaftes Teilchen + 2 süße Teilchen)



## Saisonales Buffet (Frühling) 01. März bis 31. Mai

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Champignons | Chinakohl | Artischocken | Fenchel | Kohlrabi | Radieschen | Spinat | Süßkartoffeln | Zuckerschoten | Kresse | Auswahl an Blattsalaten | Dressings  
Brotkorb | Butter

Spargelcremesuppe

Gebratene Maispoularde | Gemüse von Spargel, Karotte, Zuckerschoten | Petersilienkartoffel  
Gedünstete Kabeljau Loins | Pak Choi | Kirschtomaten | Duftreis | Bärlauchsoße  
Spinat Ricotta Ravioli

Erdbeer Küchlein  
Rhabarbercreme

Preis pro Person: 32,50 Euro

## Saisonales Buffet (Sommer) 01. Juni bis 31. August

Salatbuffet mit einer Auswahl an Blattsalaten wie Batavia | Eichblatt | Eisberg  
Verschiedene angemachte Salate der Saison | Dressings  
Thunfischsalat  
Brotkorb | Butter

Maiscremesuppe

Kalbsblankett | Marktgemüse | Tagliatelle  
Buntbarschfilet mit Butterkruste | Basmatireis | Basilikumsoße  
Gnocchi à la Ratatouille

Marillenknödel | Beeren-Vanille-Soße  
Creme von der Johannisbeere und Himbeere

Preis pro Person: 32,50 Euro

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – 20,50 € pro Person  
3 Gang Menü oder Buffet – 23,50 € pro Person  
4 Gang Menü oder Buffet – 27,50 € pro Person

## Saisonales Buffet (Herbst)

### 01. September bis 30. November

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Rote Beete | Rotkohl | Süßkartoffeln | Weißkohl | Knollensellerie | Chinakohl | Champignons | Petersilienwurzel | Feldsalat | Chicorée | Dressings  
Heringssalat  
Brotkorb | Butter

Kürbiscremesuppe

Wildschweinragout | Rosenkohl | Kartoffel-Sellerie-Gratin  
Pochiertes Lachsfilet | Porree Gemüse | Wildreis | Meerrettichsoße  
Schupfnudelpfanne | Wurzelgemüse | Pilze | Petersilienpesto

Apfeltarte | Vanillesoße  
Haselnusscreme

Preis pro Person: 32,50 Euro

## Saisonales Buffet (Winter)

### 01. Dezember bis 28. Februar

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Artischocke | Aubergine | Blumenkohl | Bohnen | Brokkoli | Fenchel | Mais | Paprika | Möhren | Dressings  
Flusskrebse  
Geflügelsalat  
Brotkorb | Butter

Maronensuppe

Tranchen von der Entenbrust | Rotkohl | Klöße | Bratensoße  
Gebratenes Zanderfilet | Rahmwirsingkohl | Süßkartoffelpüree | Kräuterrahmsoße  
Blumenkohlbratlinge | Tatar Soße

Walnuss Brownie  
Zwetschgen Mousse

Preis pro Person: 32,50 Euro

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – 20,50 € pro Person  
3 Gang Menü oder Buffet – 23,50 € pro Person  
4 Gang Menü oder Buffet – 27,50 € pro Person

## Grillbuffet

### Verschiedene Salate:

Blattsalate | Tomaten | Gurken  
Kartoffelsalat | Nudelsalat  
Angemachte Salate  
Balsamico Dressing | Joghurt Dressing  
Brot- und Brötchenauswahl  
Kräuterbutter

### Auswahl vom Grill:

Marinierte Nackensteaks vom Schwein  
Rostbratwurst  
Gegrilltes Hähnchen

Maiskolben  
Schafskäsepäckchen

Verschiedene Grillsoßen | Ketchup | Senf

Rote Grütze | Vanille Soße

Preis pro Person: 24,00 Euro  
Mindestens 20 Personen, maximal 50 Personen

## Grundangebot Getränke

Adelholzener classic   naturell	Flasche 0,7 l	€ 5,00
Adelholzener classic   spritzig	Flasche 0,25 l	€ 2,50
DIETZ Apfel- oder Orangensaft	Flasche 1,0 l	€ 9,00
	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,50
<b>CREYDT Orangen- oder Apfelsaft (naturtrüb)</b>	Flasche 1,0 l	€ 10,00
Coca Cola / Zero	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,50
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	€ 18,00
	Flasche 0,25l	€ 4,50
Berliner Jubiläums Kindl	Flasche 0,33 l / Glas 0,3 l	€ 3,20
Tegernseer Hell	Glas 0,5l	€ 4,20
Schöffelhofer Weizen	Flasche 0,5 l	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,20
Radler / Alster	Glas 0,3 l	€ 3,20
<b>Aperitif</b>		
Campari / Orange	Glas 0,2 l	€ 4,60
Sandemann Sherry dry seco	Glas 5 cl	€ 3,50
Aperol Spritz	Glas 0,2l	€ 4,50
<b>Digestif</b>		
Schladerer Himbeergeist	Glas 2 cl	€ 3,00
Schladerer Williams Birne	Glas 2 cl	€ 3,00
Schladerer Kirschwasser	Glas 2 cl	€ 3,00
Ramazotti	Glas 2 cl	€ 3,00
Averna	Glas 2 cl	€ 3,00
Grappa Julia	Glas 2 cl	€ 3,00
Asbach Uralt	Glas 2 cl	€ 3,00
<b>Longdrinks</b>		
Gin Tonic	Glas 0,2l	€ 4,50
Cuba Libre	Glas 0,2l	€ 4,50
<b>Kaffee und Kaffeespezialitäten</b>		
Tasse Bio Kaffee Crème / Glas Tee		€ 1,80
Bio Espresso		€ 2,50
Bio Espresso doppelt		€ 4,00
Bio Milchkaffee		€ 2,90
Bio Cappuccino		€ 2,60
Bio Latte Macchiato		€ 3,80

## Wein- und Sektangebot

### **Sauvignon Blanc, trocken**

Aromenkombination schwarze Johannisbeere | Stachelbeere  
Weingut Dorst | Rheinhessen | 2019

Flasche 0,75l	16,50 €
Glas 0,2l	4,50 €

### **Grauburgunder, trocken**

Kräftig | vollfruchtig | Honig-, Muskatnote  
Weingut Dorst | Rheinhessen | 2019

Flasche 0,75l	16,50 €
Glas 0,2l	4,50 €

### **Dornfelder Weißherbst, feinherb**

Erdbeer- und Himbeerfrucht  
Weingut Dorst | Rheinhessen | 2019

Flasche 0,75l	16,50 €
Glas 0,2l	4,50 €

### **Montepulciano d'Abruzzo, trocken** 2018

Flasche 1,0l	18,00 €
Glas 0,2l	4,50 €

### **Sekt Scheurebe, trocken**

Cassisfrucht | prickelnd | frisch  
Weingut Dorst | Rheinhessen | 2018

Flasche 0,75l	18,00 €
Glas 0,1l	4,00 €

Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Weine Sulfite enthalten.  
Alle Jahrgangsangaben der Weine sind unverbindlich & können lieferungsbedingt wechseln!