

Meetings & Events



Unsere Gruppenmenüs & Getränkepauschalen

Das Wichtigste zuerst:

Unsere Paketangebote werden ganz nach euren Wünschen zusammengestellt.

So wie es euch am liebsten ist.

Wir sind offen für besondere Wünsche –
sprecht uns einfach an!



Mit unseren Willkommens- Pauschalen bleiben alle fit und effizient

Euer Halbtages- oder
Ganztagesmeeting wird
jetzt noch einfacher!
Wir versorgen euch mit
Getränken und Snacks,
solange ihr kreativ sein
möchtet!

Geistige Nahrung: Mit unseren Lunch- Angeboten energiegeladen durch den Tag

Ihr habt die Wahl zwischen
Buffet oder Menü. Beides
kann individuell zur Pauschale
hinzugefügt werden!

Ein perfekter Tagesausklang mit Dinner & Drinks

Nach all der harten Arbeit
habt ihr euch ein richtiges
Abendessen verdient!

Und wie wäre es mit einigen
Getränken, um das Ganze
abzurunden?

Cooler Events mit einer stylischen Atmosphäre

The Commons und unsere Meetingräume bieten die perfekte Location für eure Veranstaltung.

Wir versorgen euch mit Cocktails, Snacks, Lunch und Dinner!

Na, was denkt ihr?

Willkommens - Pauschale

Willkommens- Pauschale für Meetings

Halber Tag

- € 19,50

Ganzer Tag

- € 24,50

Alle Getränke und Snacks werden
den Tag über immer wieder
aufgefüllt!

Beinhaltet unbegrenzt Kaffee
und Tee, einen offenen
Kühlschrank mit kühlen
Softdrinks im Raum,
eigenabgefülltes Tafel- und
Mineralwasser, frisches Obst
und energiestützende,
gesunde Pausensnacks.

Kombiniert das Willkommenspaket doch
mit Lunch, Dinner oder individuellen
Imbissen.

Ihr plant für die Teilnehmer, wir kümmern
uns um den Rest.

Lunch



Sandwich Lunch

€ 20,00

Zwei frisch zubereitete Sandwiches
nach Wahl, eine gesunde,
hausgemachte Suppe, Beilagensalat
und saisonale Fruchtsäfte.

Vegetarisch

Gegrilltes, saisonales Gemüse **V**
Verschiedenes Gemüse, Mozzarella und Basilikum

Mandelbutter **V**
Pflaumen und Granola

Rote-Beete-Hummus **V**
Spinat, geröstete Feigen und Walnüsse

Avocado und Eiersalat **V**
Frühlingszwiebeln, Peperoni und eingelegte rote Zwiebeln

Falafel und Harissa **V**
mit eingelegten Zwiebeln

Fleisch

Chipotle-Mayonnaise
Scharfe Salami, saisonaler Salat

Gegrilltes Pulled Chicken
Bohnensprossen, Zitrone und Knoblauchmayonnaise

Chorizo
Freilandeier und Bohnen

Steak-Sandwich
Karamellierte Zwiebeln und gegrillte Paprika

Hähnchenschnitzel
mit Essiggurken

Fisch

Thunfisch
Wasabi-Mayonnaise, Gurken und Sprossen

Räucherlachs
mit Kimchi und Kresse

Schrimps
Zitronen-Aioli und knackiger Salat

V = Vegetarisch

Warmer Lunch

2 Gänge: € 20,00

3 Gänge: € 25,00

Entscheidet Euch für 2 Gänge:
Vorspeise + Hauptspeise oder
Hauptspeise + Dessert,
wie Ihr es am liebsten habt.

Vorspeisen

Hühnernudelsuppe

12 Stunden lang gekochte Brühe mit Soja, Reisnudeln
und Chili, garniert mit Frühlingszwiebeln

Gemüsesuppe **V**

Frisch gekochte saisonale Gemüsesuppe

Hauptgerichte

Frische Ravioli **V**

je nach Saison, das Servicepersonal
informiert euch gerne über die
Tagesspezialitäten

Caesar Salad **V**

Römersalat und Sauerteigcroutons mit
Hausdressing

Rindfleischburger

Salat, Tomaten, Käse, BBQ-Sauce, Speck und
Essiggurken, serviert in einem gebutterten Brioche-
Brötchen

Chicken Kiev

mit Knoblauch gefüllte Hähnchenbrust in knuspriger
Semmelbröselpanade, serviert mit Spinat, Senfsauce
und Kartoffelpüree

Kalbsrippchen mit Soja

mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebel und Koriander

Desserts

Brownie

Buttriger, aber glutenfreier Brownie mit reichlich
dunkler Bioschokolade

Crème-Brulée-Cheesecake

Käsekuchenfüllung mit Maracujasaft auf einem
Butterbiskuitboden, serviert mit Vanilleeis

Dinner

Nach all der harten Arbeit habt ihr euch ein richtiges Abendessen verdient! Und wie wäre es mit kühlen Getränken, um das Ganze abzurunden?

Dinner-Menü

2 Gänge: € 25,00

3 Gänge: € 28,00

Entscheidet Euch für 2 Gänge: Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert, wie es am liebsten mögt.

Vorspeisen

Gebratene Pimentos de Padrón ^V
mit gesalzenen Mandeln und Zitrone

Hühnernudelsuppe
12 Stunden lang gekochte Brühe mit Soja, Reismudeln und Chili, garniert mit Frühlingszwiebeln

Hähnchenkroketten
mit Chipotle-Sauce

Knusprige Calamari
in Buttermilch mariniert und serviert mit Chili, Koriander und Wasabi-Mayonnaise

Hauptgerichte

Frische Ravioli ^V
je nach Saison, das Servicepersonal informiert euch gerne über die Tagesspezialitäten

Caesar Salad ^V
Römersalat und gerupfte Sauerteigcroutons mit Hausdressing

Hähnchenburger
Gebratenes Hähnchenfilet mit Salat, Tomate, Käse und Mississippi Comeback Sauce, serviert in einem gebutterten Brioche-Brötchen

Rindfleischburger
Saftiger Patty mit Salat, Tomate, Käse, BBQ-Sauce, Speck und Essiggurken, serviert in einem gebutterten Brioche-Brötchen

Chicken Kiev
mit Knoblauch gefüllte Hähnchenbrust in knuspriger Semmelbröselpanade, serviert mit Spinat, Senfsauce und Kartoffelpüree

Süßer Teriyaki-Lachs
mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Sesam, Ingwer und Petersilie, serviert mit Crushed Baby Potatoes

Kalbsrippchen mit Soja
mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebel und Koriander

Desserts

Brownie
Buttriger, aber glutenfreier Brownie mit reichlich dunkler Bioschokolade

Crème-Brulée-Cheesecake
Käsekuchenfüllung mit Maracujasaft auf einem Butterbiskuitboden, serviert mit Vanilleeis

Getränkepauschalen National

Die National-Pauschale beinhaltet: unbegrenzt Biere, Softdrinks und Weine

1 Stunde National-Paket	€ 19,00
2 Stunden National-Paket	€ 28,00
3 Stunden National-Paket	€ 36,00
4 Stunden National-Paket	€ 43,00

International

Die International-Pauschale beinhaltet:

unbegrenzt Biere, Softdrinks und Weine und zusätzlich verschiedene Spirituosen Empfehlungen und importierte Biere

1 Stunde International-Paket	€ 29,00
2 Stunden International-Paket	€ 40,00
3 Stunden International-Paket	€ 49,00
4 Stunden International-Paket	€ 58,00

^V = Vegetarisch

Alle Preise gelten pro Person



Finger Food

Ihr könnt aus den untenstehenden Snacks wählen, die den Abend über serviert werden. Lasst uns einfach wissen, wie viele Personen ihr seid und wir kümmern uns um den Rest!

Auswahl Preise auf Anfrage

Mini-Reisrollen

gefüllt mit gekochter Hähnchenbrust, Gemüse und roter Curry-Sauce

Mini-Reisbrötchen V

gefüllt mit Pilzen, Gemüse und pikanter Sauce

Vegetarische Thai-Samosa

mit saurem Chili-Dip

Schrimps-Sesam-Wan-Tan-Samosa

mit saurem Chili-Dip

Chicken Satay

Mariniertes Hähnchenfilet auf Bambusspießen

Thai-Reisnudeln V

Tofu, Cashewkerne in pikanter asiatischer Sauce auf Bambusstäbchen mit süßer Sojasauce

Schinken-Crostini

mit Apfel

Rind- oder Hähnchen-Slider

mit Mayonnaise

Hähnchenspieße

mit Zitronenkoriander und süßer Chili-Sauce

Lachscrème

mit Pastetchen

Hähnchen-Tacos

mit gegrilltem Hähnchen, eingelegten Zwiebeln und griechischem Joghurt

Chicken Wings

mit Franks scharfer Sauce und Blauschimmelkäsesauce

Pilzpuffer V

mit Aioli

Hähnchenkroketten

Mit Harissa-Mayonnaise

Getränkepauschalen National

Die National-Pauschale beinhaltet:
unbegrenzt Biere, Softdrinks und Weine

1 Stunde National-Paket	€ 19,00
2 Stunden National-Paket	€ 28,00
3 Stunden National-Paket	€ 36,00
4 Stunden National-Paket	€ 43,00

International

Die International-Pauschale beinhaltet:

unbegrenzt Biere, Softdrinks und Weine und zusätzlich verschiedene Spirituosen Empfehlungen und importierte Biere

1 Stunde International-Paket	€ 29,00
2 Stunden International-Paket	€ 40,00
3 Stunden International-Paket	€ 49,00
4 Stunden International-Paket	€ 58,00



V = Vegetarisch

Alle Preise gelten pro Person

