

# 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 Keksgebäck (Gebäckplatte)	€ 0,95
Bio-Keksgebäck* (gluten- und lactosefrei)	€ 2,10
Blechkuchen	€ 2,90
Blechkuchen vegan	€ 3,90
Blechkuchen glutenfrei	€ 4,90

## Canapés

### Vegetarische Variationen

Tomate   Mozzarella	€	2,20
Friskäse   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
Maispouardenbrust   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

### **Unser Klassiker**

€ 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

### **Vital (Vegetarisch)**

€ 15,50

Gemüsecremesuppe  
Brot | Butter  
Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken | Mediterrane Soße | Reis  
Knuspriger Gemüsetaler | Tatar Soße  
Quinoa Salat | Rohkostsalat  
Buttermilchdessert | Beeren

### **Berliner**

€ 16,90

Erbsensuppe | Kassler  
Brotkorb | Butter  
Currywurst  
Kartoffelsalat | Mini-Bouletten  
Rote Beete Salat | Linsensalat  
Rote Grütze | Vanillesoße

### **Rustikal**

€ 16,90

Gulaschsuppe | Kräuterschmand  
Brot | Butter  
Verschiedene Antipasti  
Ravioli mit saisonaler Füllung | Rahmsoße  
Schokoladenpudding | Vanillesoße

### **Vegan**

€ 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-Kokossuppe

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 | Radichio | 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
CREYDT Orangen- oder Apfelsaft (naturtrüb)	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!