

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: € 46,90

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: € 59,90

inkl. High Speed WiFi Access / W-Lan (ca. 250 m/bit download, 100 m/bit upload) für alle Gäste
(Personenzahl 7 Tage vor Anreise)



Weitere Vorschläge / zusätzlich buchbar:

Tellergericht à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 18,00
2-Gang-Menü à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 22,50
3-Gang-Menü à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 27,50
Business-Lunchbuffet oder Dinnerbuffet (4 - Gang - Buffet) (ab 20 Personen) Mineralwasser 0,2l	€ 32,50

Kaffeepausen

Kanne Bio - Kaffee* oder Tee (1 Liter = 6 Tassen)	€ 12,00
Der Klassiker:	
Bio - Kaffee* und Tee Blechkuchen	€ 7,20
Bio - Kaffee* und Tee veganer Kuchen (glutenfrei)	€ 9,20
Aufpreis Schlagsahne pro Portion	€ 0,75
Aquino Fit:	
Bio - Kaffee* und Tee Obstspieß Müsliriegel	€ 8,20
Schwäbische Brotzeit:	
Bio - Kaffee* und Tee Laugenbrezel Butter	€ 7,20
Süße Pausen:	
Bio - Kaffee* und Tee süßer Mini-Plunder (2 Teile)	€ 6,90
Bio - Kaffee* und Tee vegane Muffins	€ 7,90
Bio - Kaffee* und Tee glutenfreie Muffins	€ 8,90
Berliner Pause	
Bio - Kaffee* und Tee	
Mini-Boulette mit Gewürzgurke vegetarische Gemüsebällchen	€ 9,90
Schusterjunge mit Camembert Kassleraufschnitt	
Mini Berliner (Pfannkuchen)	
Kaffeepause mit Gebäck	
Bio - Kaffee* und Tee Keksgebäck	€ 5,60

Vorschläge zur Erweiterung Ihrer Pausen

(Portion bzw. Stückpreis)

Kalt:

Falafel-Dattelspieß	€	3,90
Spieß mit Kirschtomate Babymozzarella	€	2,90
Spieß mit Käsewürfel Traube	€	2,90
Spieß mit Käsewürfel Oliven	€	2,90
Spieß mit verschiedenen Antipasti	€	2,90
Melonenwürfel Serranoschinken	€	3,50
½ belegtes Brötchen (Wurst- und Käseaufschnitt)	€	2,75
½ belegtes Brötchen (laktosefrei oder glutenfrei oder vegan)	€	3,50
Mini-Laugengebäck	€	1,50
Brezel mit Butter	€	2,75
Mini-Twister (Spinat Käse Tomate)	€	2,25
½ Wrap (Vegetarisch Hühnchen)	€	3,75
Sandwich	€	2,75

Warm:

3 Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	€	3,25
1 Gemüsespieß Dip	€	3,90
2 Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter-Füllung	€	3,50
1 Blumenkohltaler Tartarsoße	€	3,25
3 Minischnitzel Dip	€	3,75
4 Mini-Nürnberger Rostbratwürstchen Brötchen	€	3,75
4 Mini-Buletten Barbecue Soße Brötchen	€	3,75
1 Kartoffelpuffer Serranoschinken Rucola Kräuterquark	€	5,25
1 Kartoffelpuffer Räucherlachs Meerrettich Dip	€	6,25
1 Currywurst Brot	€	5,25

Süß:

Obstspieß klein (4 Teile)	€	2,60
Obstspieß groß (7 Teile)	€	3,90
Obstkorb	€	2,60
Geschnittenes Obst	€	3,90
Buttercroissant	€	2,25
2 Mini Plunder	€	2,90
2 Mini-Brownies	€	3,60
2 Mini-Berliner	€	2,90
2 Mini-Donuts	€	2,90
3 Mini-Buttermilchbällchen	€	2,90
Feines Keksgebäck (Gebäckplatte)	€	1,60
Bio-Keksgebäck* (gluten- oder lactosefrei) oder vegetarisch	€	3,20
Blechkuchen	€	3,20
Blechkuchen vegan	€	4,20
Blechkuchen glutenfrei	€	5,20
Müsliriegel	€	1,75
Vegane Fruchtschnitte	€	3,00

*Zutatenauslobung gemäß §6 des Ökolandbau-Gesetzes
DE-ÖKO-039

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. Stück, Einheit und sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Gültig ab 01.01.2024

Canapés

Vegetarische Variationen

Tomate Mozzarella	€	2,65
Frischkäse Gartenkresse	€	2,65
Camembert Preiselbeeren	€	2,65
Schnittkäse Garnitur	€	2,65

Fleischvariationen

Rohschinken Gewürzgurke	€	3,00
Gekochter Schinken Cantaloupe Melone	€	3,00
Kassler Petersilienkraut	€	3,00
Salami Frischkäsecreme	€	3,00
Roastbeef Meerrettichcreme oder Remoulade	€	3,90
Entenbrust Orangensegment	€	3,90

Fischvariationen

Räucherlachs Meerrettichcreme	€	3,90
Geräuchertes Forellenfilet Senfcreme	€	3,90
Geräucherte Makrele Dillcreme	€	3,90

Vegane Canapés

€ 3,90

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

Salate im Glas

Couscous Salat	€	2,90
Antipasti Salat	€	2,90
Pilzsalat	€	3,50
Vegetarischer Salat der Saison	€	3,50
Wurstsalat	€	2,90
Hähnchenbrustsalat	€	3,25
Nordseekrabbensalat	€	4,50
Flusskrebssalat	€	4,50

Imbissangebote vom Buffet

<u>Unser Klassiker</u>	€ 17,50
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	
<u>Vital (Vegetarisch)</u>	€ 18,50
Gemüsecremesuppe Brot Butter Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken Mediterrane Soße Reis Knuspriger Gemüsetaler Tatar Soße Couscous Salat Rohkostsalat Buttermilchdessert Beeren	
<u>Berliner</u>	€ 20,00
Erbsensuppe Kassler Brotkorb Butter Currywurst Kartoffelsalat Mini-Bouletten Rote Beete Salat Linsensalat Rote Grütze Vanillesoße	
<u>Rustikal</u>	€ 20,00
Gulaschsuppe Brot Butter Verschiedene Antipasti Ravioli mit saisonaler Füllung Rahmsoße Schokoladenpudding Vanillesoße	
<u>Vegan</u>	€ 28,00
Suppe der Saison Brotkorb Vegane Aufstrich Paprikaschote Tomatensoße Reis Mini-Frühlingsrollen Asiatische Soße Knackige Salate der Saison Balsamico Dressing Obstsalat	

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

Erbsensuppe | Kassler

Grüne-Bohnen-Eintopf | Rindfleisch

Tom Ka Gai (Asiatische Suppe mit Hühnerfleisch | Kokosmilch)

Orientalischer Linseneintopf | Wiener Würstchen

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

€ 4,50 € pro 0,25l Portion

Klassisches Buffet

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

Champignoncremesuppe

Tafelspitz | Bouillonkartoffeln | Meerrettichsoße
Gedünsteter Lachs | Gemüsestroh | Reis | Kräuterrahmsoße
Vegetarische Ravioli gefüllt mit Spinat Ricotta | Kräutersoße

Panna Cotta | Fruchtsoße
Schokoladencreme

Preis pro Person: € 34,50

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 | Vanillesoße
Buttermilchknödel

Preis pro Person: € 34,50

Schlemmerbuffet

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

Schweinemedallion | Marktgemüse | Kartoffelgratin | 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: € 39,90

Fingerfoodbuffet

Pasta Spieß (Gefüllte Tortellini | getrocknete Tomaten | Mini-Mozzarella)
Antipasti Spieß (Paprika | Zucchini | Champignon)
Couscous Salat mit Blattpetersilie
Zartweizensalat mit Cashewkernen (Zartweizenkörner | Zucchinischeiben | rote und gelbe
Paprikawürfel | rote Zwiebeln | geröstete Cashewkerne | pikantes Dressing)

Wrapvariation:

Wrap „Chicken Curry“

Wrap „Spicy Tuna“

Wrap „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

Fruchtcreme

Preis pro Person: € 36,90 (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: € 39,90

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: € 39,90

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – € 24,90 pro Person
3 Gang Menü oder Buffet – € 29,90 pro Person
4 Gang Menü oder Buffet – € 34,90 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: € 39,90

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: € 39,90

Wahlweise: 2 Gang Menü oder Buffet – € 24,90 pro Person
3 Gang Menü oder Buffet – € 29,90 pro Person
4 Gang Menü oder Buffet – € 34,90 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: € 33,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen

Grillbuffet +

(zusätzlich)

Sommerliche Gazpacho oder Gurkenkaltschale
Rind
Marinierte Fleisch-Gemüse Spieße
Lachsfilet

Preis pro Person: € 39,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen

Aquino Weihnachtsmarkt exklusiv

Bereitstellung des weihnachtlich dekorierten Hofes
3 Glühwein pro Person 0,2l
1 Portion Grünkohl
1 Portion Reibekuchen mit Kräuterschmand
Feuerschale inklusive Brennmaterial
Weihnachtliches Gebäck
Kerzen, Beleuchtung und Decken
Ton- / Musikanlage

Preis pro Person: € 44,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen
Buchbar immer ab dem Montag vor dem ersten Advent
Ab 12 Uhr bis maximal 22 Uhr

Aquino Galapaket exklusiv

Bereitstellung des großen Saales (Auditorium) mit Parkettboden
Bestuhlung an runden Banketttischen inklusive Tischwäsche
Blumengestecke für den Saal und das Buffet
Bereitstellung der Foyerflächen und des Mariengartens inklusive Stehtischen
Vorhandene Ton- und Lichttechnik
Festliches Buffet & Getränkepauschale (6 Stunden inkludiert)
Servicepersonal (6 Stunden inkludiert)

Preis pro Person: € 129,90
Mindestens 50 Personen, maximal 120 Personen

Grundangebot Getränke

Adelholzener classic naturell	Flasche 0,7 l	€ 6,20
Adelholzener classic spritzig	Flasche 0,25 l	€ 2,90
DIETZ Apfel- oder Orangensaft	Flasche 1,0 l	€ 12,00
	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,90
CREYDT Orangen- oder Apfelsaft (naturtrüb)	Flasche 1,0 l	€ 14,00
Coca Cola / Zero	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,90
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	€ 22,50
	Glas 0,1l	€ 3,50
Berliner Jubiläums Kindl	Flasche 0,33 l / Glas 0,3 l	€ 3,70
Bayreuther	Glas 0,5l	€ 4,90
Schöffelhofer Weizen	Flasche 0,5 l	€ 4,90
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,70
Radler / Alster	Glas 0,3 l	€ 3,70
Aperitif		
Campari / Orange	Glas 0,2 l	€ 5,90
Aperol Spritz	Glas 0,2l	€ 5,90
Digestif		
Schladerer Himbeergeist	Glas 2 cl	€ 3,30
Schladerer Williams Birne	Glas 2 cl	€ 3,30
Schladerer Kirschwasser	Glas 2 cl	€ 3,30
Ramazotti	Glas 2 cl	€ 3,30
Averna	Glas 2 cl	€ 3,30
Grappa Julia	Glas 2 cl	€ 3,30
Asbach Uralt	Glas 2 cl	€ 3,30
Longdrinks		
Gin Tonic	Glas 0,2l	€ 5,90
Cuba Libre	Glas 0,2l	€ 5,90
Kaffee und Kaffeespezialitäten		
Tasse Bio Kaffee / Glas Tee		€ 2,30
Espresso		€ 2,50
Espresso doppelt		€ 4,40
Milchkaffee		€ 3,30
Cappuccino		€ 3,30
Latte Macchiato		€ 3,90

*Zutatenauslobung gemäß §6 des Ökolandbau-Gesetzes
DE-ÖKO-039

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. Stück, Einheit und sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Gültig ab 01.01.2024

Wein- und Sektangebot

Sauvignon Blanc, trocken

Aromenkombination schwarze Johannisbeere | Stachelbeere

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 19,50

Glas 0,2l € 5,40

Grauburgunder, trocken

Kräftig | vollfruchtig | Honig-, Muskatnote

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 19,50

Glas 0,2l € 5,40

Dornfelder Weißherbst, feinherb

Erdbeer- und Himbeerfrucht

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 19,50

Glas 0,2l € 5,40

Nero d'Ávola, trocken

Aromatisch | duftige Nase | Nelke und Beerenfrüchte | süffiger Charakter

Flasche 0,75l € 19,50

Glas 0,2l € 5,40

Syrah „Terre Siciliane“, trocken

Ausgeprägter Charakter | intensiv und anhaltend nach reifen Obst | körperreich mit Brombeernote

Flasche 0,75l € 24,50

Bardolino Classico Costiera, trocken

Fruchtbetontes Bouquet | rote und schwarze Beerenfrüchte | feine Würze der Tannine | frische Mineralität

Flasche 0,75l € 22,50

Sekt Scheurebe, trocken

Cassisfrucht | prickelnd | frisch

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2021

Flasche 0,75l € 22,50

Glas 0,1l € 3,50

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