

Tagungspauschale

„Aquino Box“

<p>Begrüßungskaffee/- tee * *</p> <p>Kaffeepause mit Keksgebäck * *</p> <p>Mittagessen: Businesslunch-Buffer inklusive einem Mineralwasser 0,2l * *</p> <p>Kaffeepause mit hausgemachtem Blechkuchen * *</p> <p>Unbegrenzte Tagungsgetränke von der Station * *</p> <p>Internetzugang</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>€ 34,50</p>
---	--

„Aquino Bio-Vital-Box“

<p>Begrüßungskaffee/- tee * *</p> <p>Kaffeepause mit Keksgebäck * *</p> <p>Mittagessen: Businesslunch-Buffer inklusive einem Mineralwasser 0,2l * *</p> <p>Kaffeepause mit hausgemachtem Blechkuchen * *</p> <p>Unbegrenzte Tagungsgetränke von der Station * *</p> <p>Internetzugang</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>€ 44,50</p>
---	--



In dieser Box bestehen alle gastronomischen Leistungen aus Erzeugnissen des biologischen / ökologischen Landbaus. Alle Getränke und Speisen sind zu 100% aus zertifizierter Produktion.

DE-ÖKO-039-GfRS

* Speisen bzw. Speisekomponenten aus zertifiziertem biologisch/ökologischem Landbau.

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

weitere Vorschläge / zusätzlich buchbar:

Tellergericht à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 14,00
2 - Gang - Menü à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 16,50
3 - Gang-Menü à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 19,00
Businesslunch - Buffet oder Dinner - Buffet (4 - Gang - Buffet) (ab 20 Personen)	€ 22,00

Kaffeepausen

1 Kanne <i>Bio - Kaffee*</i> oder Tee (1 Liter = 6 Tassen)	€ 8,00
--	--------

Der Klassiker:

<i>Bio - Kaffee*</i> und Tee mit hausgemachtem Blechkuchen	€ 5,40
--	--------

Aquino Fit:

<i>Bio - Kaffee*</i> und Tee mit frischem Obstsalat und <i>Bio - Trinkjoghurt*</i>	€ 5,40
--	--------

Schwäbische Brotzeit:

<i>Bio - Kaffee*</i> und Tee mit <i>Bio - Laugenbrezel*</i> und <i>gesalzener Butter*</i>	€ 5,20
---	--------

Süße Pause:

<i>Bio - Kaffee*</i> und Tee mit 2 Minicroissants (Himbeere, Aprikose, Schoko - Nuss und Quark - Zitrone)	€ 4,70
--	--------

Vorschläge zur Erweiterung Ihrer Pausen

geschnittenes Obst	€ 2,80
Obstkorb	€ 2,00
<i>Bio - Obstkorb*</i>	€ 2,80
halbes belegtes Brötchen mit <i>Käse*</i> , Schinken oder Salami	€ 2,10
Laugenbrezel	€ 1,70
<i>Bio - Laugenbrezel*</i>	€ 1,90
Mini - Laugengebäck (Knoten, Brezel, Stange)	€ 0,95
Mini - Laugenstange mit <i>Kräuterfrischkäse*</i>	€ 1,50
1 Butter - Croissant mit Frischkäse gefüllt	€ 2,50
1 Butter - Croissant mit Pute und Frischkäse gefüllt	€ 2,80
feines Keksgebäck	€ 0,80
<i>feines Bio - Keksgebäck*</i>	€ 1,50
Blechkuchen	€ 2,20

DE-ÖKO-039-GfRS

* Speisen bzw. Speisekomponenten aus zertifiziertem biologisch/ökologischem Landbau.

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

Cocktailhappen

Kalt:

1 Spieß von Kirschtomate und Babymozzarella	€ 1,80
1 Majoranboulette mit Pfeffergürkchen	€ 1,80
1 gefülltes Ei mit Käsecreme und Kresse*	€ 2,00
1 Käse* - Traubenspieß	€ 1,80
1 gefülltes Tomatenschiffchen (mit Frischkäse)*	€ 1,60
1 Garnelenspießchen mit Knoblauch - Marinade	€ 2,00
Melonenwürfel mit hauchdünnem Seranoschinken	€ 2,00
Spieß vom jungen Bio-Gouda* und grüner Olive*	€ 1,60
Bio - Gemüsesticks* mit Dip* (im Glas)	€ 2,00

Warm:

3 Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	€ 2,50
3 Mozzarellasticks mit Dip	€ 2,00
1 Bio - Gemüsespieß mit Dip*	€ 2,20
2 Bio - Kartoffeltaschen mit Frischkäse – Kräuter - Füllung*	€ 2,50
3 Minischnitzel mit Dip	€ 2,50
1 Lachsspieß mit Dillcreme	€ 2,00
1 Kartoffelpuffer* mit gebeiztem Lachs*	€ 2,80
Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 2,50
Mettbällchen in Barbecuesauce	€ 2,50
Mini - Spinatstrudel*	€ 2,20
Mini – Lachstasche* gefüllt mit Frischkäse*	€ 2,50

Süß:

2 Miniplunder mit Apfel - und Kirschfüllung	€	2,00
2 Minibrownies	€	2,50
2 Berliner Pfannkuchen	€	2,00
2 Patisserie Dessert	€	2,50
2 Mini - Spritzkuchen	€	2,00

Herzhaft belegte Brote

Finnenbrot mit frischem Zwiebelmett	€	2,50
Mehrkornbrot mit Harzer Roller	€	2,20
Kürbiskernbrot mit würzigem Frischkäse*	€	2,20
Mehrkornbrot mit Forellenfilet* und Dillsahne	€	2,80

Salate im Cocktailglas

Waldorffsalat	€	1,80
Berliner Wurstsalat	€	1,80
Käse - Apfel - Salat	€	2,00
Geflügelsalat mit Früchten	€	2,20
Spargelsalat (nach Saison)	€	2,50
Garnelencocktail	€	2,50
Bio - Gartensalat*	€	2,50

Vegetarische Variationen

Tomate* und Mozzarella mit Basilikum - Pesto*	€ 2,00
Friskkäse* mit Gartenkresse*	€ 2,00
Camembert* mit Preiselbeercreme	€ 2,00
Pumpnickeltaler mit Schnittlauchcreme*	€ 2,00
Mediterraner Friskkäse* mit Datteln*	€ 2,00
Tofu* mit Gemüsestreifen*	€ 2,00

Fleischvariationen

Landschinken mit Gurke	€ 2,50
Kasseler mit Senfgurke	€ 2,50
Roastbeef mit Meerrettichcreme	€ 2,50
Zwiebelmett mit Pfefferschrot	€ 2,50
Schorfheider Salami	€ 2,50
gekochter Schinken mit Ananasecken	€ 2,50
Hähnchen auf Curryquark	€ 2,50
Orangenfilets auf Entenbrust	€ 3,00
Bio - Putensalami* mit Gurkenfächer*	€ 2,70
Schweinekrustenbraten mit Mixed Pickles	€ 2,50

Fischvariationen

Räucherlachs mit Meerrettichcreme	€ 3,00
Pfeffermakrele mit Dillschmand	€ 2,50
Matjes mit Zwiebelringen	€ 2,50
Thunfisch* mit Ei* und Oliven*	€ 2,50
Forellenfilet* geräuchert mit Dill - Senfcreme	€ 2,50

Unsere Imbissangebote vom Buffet

Imbiss 1

€ 12,00

2 belegte Partybrötchen* mit Käse-* und Wurstaufschnitt
 Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum dazu Ciabatta
 Partybulette mit Gewürzgurke am Spieß
 Eintopf vegetarisch* oder mit Fleisch (Portion 0,35l), kleine Semmel*
 1 Stück Obsttörtchen

Imbiss 2

€ 14,50

2 belegte Mehrkorn-Minis* mit Käse-* und Wurstaufschnitt
 Falafeltaler* (vegetarisch) mit Kräuterdip*
 Tortellini mit Pfifferlingen gefüllt dazu wird eine Kräutersoße serviert
 Knusprige Minischnitzel mit westfälischem Kartoffelsalat
 Eintopf vegetarisch* oder mit Fleisch (Portion 0,35l), kleine Semmel*
 Schokoladencreme* mit Vanillesoße*

Imbiss 3

€ 16,50

2 belegte Cocktailbrote mit Käse-* und Wurstaufschnitt
 Auswahl von frischen Salaten* mit hausgemachtem Dressing
 Gebackene Kartoffeltaschen* mit Kräuterquark*
 Mini-Lachsduett in Blätterteig gebacken (Lachs, Blattspinat-Käse und Frischkäsecreme geschichtet)
 Gebackene Briespitzen mit fruchtiger Konfitüre und scharf würzigem Dip
 Mini-Crispy-Chicken (Hähnchen in krosser Cornflakes-Panade) mit Dip
 Eintopf vegetarisch* oder mit Fleisch (Portion 0,35l), kleine Semmel*
 Quarkdessert* mit Früchten und Schokoladenraspeln
 Nougatcreme mit Vanillesoße*

Diese Imbissangebote sind gültig ab 10 Personen.

Suppen und Eintöpfe

- Gulaschsuppe „ungarischer Art“
- Kartoffel - Gemüse Eintopf* mit Wurstscheiben
- Grüne – Bohnen - Eintopf mit Rindfleisch
- Möhreneintopf* mit Rindfleisch
- Brühnudeln* mit Hühnerfleisch* und Karotten*
- Hühnersuppentopf* mit Reis*
- Deftiger Toskanischer Linseneintopf* mit Ente
- Chili con carne mit roten Bohnen und Mais
- Tom Ka Gai (Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch)
- Soljanka mit Sauerrahm
- Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)*
- Fischsuppe mit Lachs und Zander
- Pichelsteiner Eintopf*
- Berliner Erbsensuppe mit Mini-Wiener

Zu den Eintöpfen werden verschiedene Sorten Brot und Butter serviert
 € 6,50 (0,35 l)

- Tomaten - Paprikacremesuppe*
- Champignoncremesuppe
- Karotten - Ingwercremesuppe*
- Rote - Beete Schaumsuppe mit Schmand*
- Kürbiscremesuppe*
- Sellerie - Karottencremesuppe*
- Kartoffel - Trüffelsuppe mit Ruccola
- Französische Zwiebelsuppe*
- Lauchcremesuppe
- Geflügel - Currycremesuppe

€ 3,20 € (0,2 l)

Buffet

„Mediterran“

Prosciutto con Melone

Sultan Salatesi

Diverse Salate nach arabischer Art
(Frischkäse mit Datteln*, Kartoffelsalat*, Gemüsesalate*)

Nudelsalat mit Sauce Verde, buntem Paprika und Tiroler Emmentaler

Mozzarellacocktail mit gelben Tomaten, Gartenbasilikumpesto*
und schwarzen Kalamata-Oliven*

*

Crema di zucchini

Zucchinicremesuppe* mit Gartenkräutern* und Croûtons

*

Putenbrust a la Pizzaiola

Zartes Putenbrustfilet in einer feinen Tomatensauce* mit Kapern* und schwarzen Oliven*
dazu Romanesco* und Linguine nere (schwarze Bandnudeln)

Estragone Tagliatelle* con petto di pollo al vino bianco
Tagliatelle* Estragon mit Hähnchenbruststreifen in Weißwein

*Organic salmone selvaggio in camicia**

Pochierter Bio-Wildlachs* auf Blattspinat mit Basilikum - Aioli und
Rosmarin - Kartoffeln aus dem Ofen

*

Feine italienische und griechische Käseauswahl vom Brett
dazu wird Olivenbaguette, Focaccia, Fladenbrot und Butter gereicht.

*

Mascarpone - Creme* mit Holunderbeerenmark
Ricotta - Creme* mit Feigen

€ 28,50

Buffet

„Aquin“

Westfälischer Bauernschinken mit hausgemachter Remoulade
Räucherfisch aus Brandenburger Gewässern mit Spreewälder Meerrettich
kleine Berliner Bouletten auf Senfgurken
Uckermärker Kartoffelsalat mit Speck und Lauchstreifen
Auswahl verschiedener Blattsalate*, begleitet von Mozzarella, Feta und Dressings*

*

Berliner Kartoffel - Lauchsuppe*
mit frischem Majoran und knusprigem Speck

*

Spanferkelrollbraten in pikanter Sauce, mit Gemüse der Saison*
und Semmelknödeln*
Zanderfilet auf Gurken - Dillgemüse* mit Petersilienkartoffeln*
Vegetarische Gemüselasagne*

*

Auswahl von Rohmilchkäse* und Schnittkäse* aus Brandenburg
mit Früchten dazu wird rustikales Brot* und Butter* gereicht

*

Berliner Beerengrütze mit Vanilleschaum*
Quarkschaum* mit Birnen - Honigkompott *

€ 28,00

Buffet

„Kulinarisches Europa Buffet“

Salatauswahl* mit Mozzarella, Reibekäse*, Feta* und Ei*

Auswahl mediterraner Köstlichkeiten aus dem Meer

Gegrillte Putenbrust auf Artischocken- Pilzsalat

*

Tomatencremesuppe* mit Basilikumcroûtons und Babymozzarella
mit einem Schuss Martini Rosso

*

Maispoulardenbrust mit Salbei auf Safranrisotto
und sautierten Cherrytomaten

Filetgeschnetztes „Stroganoff“ mit verschiedenen Kohlröschen*
(Broccoli*, Romanesco*, Blumenkohl*) auf polnische Art und
Macairekartoffeln*

Gebratenes Rotbarschfilet mit Senfsauce* und Bandnudeln*

*

Bunte Käseplatte*
mit Emmentaler, Gorgonzola und Brie
dazu werden verschiedene Brotsorten und Butter gereicht

*

Karamell - Creme* mit Mandelsplittern
Gefüllte Topfenbällchen und Vanillesauce*

€ 29,00

Buffet

Bio Natur „Boden der Leidenschaft“

Regionale und saisonale Salate mit Joghurt-Kräuter dressing und Balsamicodressing

Räucherlachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat

CousCous - Salat mit bunten Linsen und Minze

Berliner Zwiebelmett mit Schusterjungen

✱

Möhrencremesuppe mit Ingwerkrustel

✱

Semmerbraten vom Rind mit
 frischem Blumenkohl und Kartoffelklößen

Pochierte Bio - Lachs - Tranchen (Aquakultur)
 auf Blattspinat und Kräuterreis

Gemüsetortellini mit Rahm - Lauchsauce

Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

✱

Käsevariationen und Antipasti vom Brett:
 Allgäuer Butterkäse, Allgäuer Tilsiter, Camembert Blanc de Pomm aus Rügen,
 Butendieker Kräuterquark „4-Jahreszeiten“,
 Sultans Freude (Frischkäse mit Kräutern und Datteln),
 gefüllte Paprikamützen, getrocknete Tomaten und marinierte Oliven

✱

Gourmet - Schokoladenpudding mit Vanilleschaum

Quark - Pfirsichcreme mit Schokospänen

Creme Caramel

€ 39,50

Für die verarbeiteten Rohstoffe (Fleisch/ Fisch) werden die Herkunftsnachweise am Buffet ausgelegt.
 Für dieses Buffet werden ausschließlich Produkte aus zertifiziertem biologisch/ökologischen Landbau verwendet.
 Die Zubereitung erfolgt nach den Grundsätzen der
 VO(EG) 834/2007 Artikel 23 und VO (EG) Nr.889/2008 Artikel 26.



DE-ÖKO-039-GfRS

* Speisen bzw. Speisenkomponenten aus zertifiziertem biologisch/ökologischem Landbau.

Grundangebot Getränke

Apollinaris / VIO mit und ohne Kohlensäure	Flasche 0,7 l Flasche 0,25 l	€ 4,80 € 2,20
DIETZ Apfel- oder Orangensaft	Flasche 1,0 l Flasche / Glas 0,2 l	€ 8,00 € 2,20
CREYDT Orangen- oder Apfelsaft (natürtrüb)	Flasche 1,0 l	€ 9,00
Coca Cola / Zero	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,50
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75 l Glas 0,1 l	€ 17,50 € 3,10
Grauburgunder	Flasche 1,0 l Glas 0,2 l	€ 17,50 € 3,50
Montepulciano	Flasche 1,0 l Glas 0,2 l	€ 17,50 € 3,50
Berliner Jubiläums Kindl	Flasche 0,33 l / Glas 0,3 l	€ 2,80
Schöffelhofer Weizen	Flasche 0,5 l	€ 3,80
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 2,80
Radler / Alster	Glas 0,3 l	€ 2,80
Aperitif		
Campari / Orange	Glas 0,2 l	€ 4,60
Sandemann Sherry dry seco	Glas 5 cl	€ 3,50
Digestif		
Schladerer Himbeergeist	Glas 2 cl	€ 2,60
Schladerer Williams Birne	Glas 2 cl	€ 2,60
Schladerer Kirschwasser	Glas 2 cl	€ 2,60
Ramazotti	Glas 2 cl	€ 2,60
Averna	Glas 2 cl	€ 2,60
Grappa Julia	Glas 2 cl	€ 2,60
Asbach Uralt	Glas 2 cl	€ 2,60
Courvoisier VSOP	Glas 2 cl	€ 3,40
Kaffee und Kaffeespezialitäten		
Tasse Bio Kaffee Crème / Glas Tee		€ 1,50
Bio Espresso		€ 2,10
Bio Espresso doppelt		€ 3,70
Bio Milchkaffee		€ 2,60
Bio Cappuccino		€ 2,30
Bio Latte Macchiato		€ 3,40

DE-ÖKO-039-GfRS

* Speisen bzw. Speisekomponenten aus zertifiziertem biologisch/ökologischem Landbau.

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

Hinweis

zur Verarbeitung ökologischer und biologischer Produkte

Im Rahmen unseres gastronomischen Angebotes werden für die Zubereitung von Sättigungsbeilagen, Gemüsebeilagen, vegetarischen Speisen und Desserts Produkte des biologischen und ökologischen Landbaus verwendet. Verstärkt setzen wir uns auch für die Verarbeitung regionaler Produkte ein.

Dabei wird strikt nach den Grundsätzen der EG- Verordnung Nr.834 von 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen gearbeitet.

Alle Salatbuffets werden aus dem Öko-Landbau produziert und zubereitet. Vegetarische Speisen werden aus Zutaten von diesen Lebensmitteln angeboten.

Sättigungsbeilagen von Kartoffeln, Spätzle und Nudeln kommen nur aus dem Bio- Sortiment. Diese Produkte werden auf den Buffets gekennzeichnet.

Alle Speisen werden grundsätzlich nur mit Salz und Gewürzen aus der biologischen Produktion zubereitet. Es werden keine Aromastoffe und Geschmacksverstärker verwendet.

Es werden Gemüse, Salate und Molkereiprodukte, die kontrolliert biologisch und ökologisch erzeugt werden, verwendet. Für alle verwendeten Produkte liegen die Zertifikate als anerkanntes Bio- Produkt vor.

Fisch und Meeresfrüchte liefert die „Deutsche See“. Diese Produkte stammen ausschließlich aus kontrollierter- zertifizierter ökologischer Aqua- Kultur.

Partner für die Lieferung aller Waren aus biologischer und ökologischer Erzeugung ist die Terra- Naturkost GmbH Berlin (DE- 024).

Sollte es durch saisonale Bedingungen nicht möglich sein, bestimmte biologische und ökologische Produkte zu verarbeiten, werden diese durch konventionelle Ware ergänzt und gekennzeichnet.

Der gastronomische Betrieb im Hotel Aquino ist gemäß der VO 834/2007 über den ökologischen Landbau mit der Kennung (DE-ÖKO-039-GfRS) zertifiziert.



DE-ÖKO-039-GfRS

* Speisen bzw. Speisekomponenten aus zertifiziertem biologisch/ökologischem Landbau.