

Radisson Blu
Hannover

Meetings & Events



RADISSON
MEETINGS

*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

CONTENTS

CULINARY TEAM	03
MEETING PACKAGES	04
COFFEE BREAKS	06
LUNCH	09
DINNER	12
CANAPÉS	06
DRINKS	07
ELEVATE YOUR EXPERIENCE	08
ALLERGEN MATRIX	09



EINFÜHRUNG

WILLKOMMEN IN UNSERER KÜCHE

Verlockende, gesunde und nachhaltige Speisen für Radisson Meetings. Unser flexibles Konzept lässt sich an Veranstaltungen jeder Größe anpassen und bietet durchweg hochwertige Zutaten in allen Menüs, kombiniert mit lokalen Akzenten und einer inspirierenden Präsentation.

Wir nehmen Ihnen die Sorge um das Catering ab und sorgen für ein unvergessliches und regionales Erlebnis für jede Art von Ernährungsbedürfnissen.

Unsere köstlichen, gesunden Menüs sind darauf ausgelegt, produktive Zusammenkünfte zu fördern, mit genau der richtigen Menge an verlockenden Details, um die Stimmung positiv zu halten und die Gespräche in Gang zu bringen

.Wir verwenden die besten Zutaten, die wir finden können, basierend auf regionalen Produkten und untermauert durch unsere verantwortungsbewusste Unternehmensstrategie „Think Planet“, was bedeutet, dass Ihre Werte und die Ihrer Kunden stets gewahrt bleiben.

Mit Radisson Meetings wird das Essen und Trinken zu einem integralen Bestandteil Ihrer Veranstaltung, wunderschön präsentiert und perfekt getimed, damit die Teilnehmer inspiriert, zufrieden und voller Energie nach Hause gehen.



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

TAGUNGS- PAUSCHALEN



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

WÄHLEN SIE IHRE TAGUNGS- PAUSCHALE

**Wählen Sie eine
unserer sorgsam erstellten
Tagungspauschalen als Basis
für Ihr erfolgreiches Meeting.**

**Alternativ erstellt unser
erfahrenes Meeting &
EventsTeam eine
maßgeschneiderte
Lösung für Ihre Veranstaltung.**

Preise variieren je nach Saison.

**Tagungspauschalen sind als
Gantztages- und
Halbtagespauschale verfügbar.**

Verfügbar ab 10 Personen.

♥ BESONDERS BELIEBT

01 KEEP IT SIMPLE

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag

MITTAGESSEN à la Chef:

- Sandwichlunch
- Im Meetingfoyer oder Restaurant

02 TUNE UP

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Mineralwasser & Säfte unlimitiert im Tagungsraum
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag

MITTAGESSEN à la Chef:

- 3-Gang Menü oder Buffet
- Im Meetingfoyer oder Restaurant
- Mineralwasser & 1 alkoholfreies Getränk

03 GO PRO

- Raummiete des Haupttagungsraums
- Kaffeespezialitäten und Tee unlimitiert
- Mineralwasser, Säfte & alkoholfreie Getränke unlimitiert im Tagungsraum
- Willkommenskaffeepause
- Kaffeepause am Vormittag
- Kaffeepause am Nachmittag
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs

MITTAGESSEN à la Chef:

- 3-Gang Menü oder Buffet
- Im Meetingfoyer oder Restaurant
- Mineralwasser, Säfte & alkoholfreie Getränke

IN DER TAGUNGSPAUSCHALE ENTHALTEN

Raummiete des Haupttagungsraums

Flipchart

High Speed Internetzugang

Präsentationsequipment

Stifte und Blöcke

BRILLIANT EXTRAS FÜR IHR LIEBLINGS- PAKET

Erweitern Sie Ihr Keep It Simple oder Tune Up Paket um eine oder mehrere der folgenden Extras.

Verfügbar ab 10 Personen.

Kaffeeflat

- Full day Kaffeeflat
+7.90€ per person
- Half day Kaffeeflat
+5.90€ per person

♥ BESONDERS BELIEBT

Lokale Kaffeeexperience

- Full day Kaffeeflat
+9.90€ per person
- Half day Kaffeeflat
+7.90€ per person

Drinks Options

- Full day Softdrinkflat
+14.90€ per person
- Half day Softdrinkflat
+9.90€ per person

KAFFEE- PAUSEN



KAFFEEPAUSE

Ob Kreativworkshop oder Strategiemeeting – genießen Sie eine Erfrischungspause mit durstlöschenden Getränken und einer Auswahl köstlicher Snacks.

Tea & Coffee Service Only

Kaffee und Kaffeespezialitäten

entkoffeinierter Kaffee

Acht erlesene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt

Zitronenscheiben

Weißer Zucker, brauner Zucker und Süßstoff

Kalte Vollmilch⁷

Haferdrink¹ oder Sojadrink⁶

Süßigkeitenschale mit Bonbons in Fruchtgeschmack

Feingebäck^{1,2}

Preise

Ganztags unlimited

17,90 € pro person

Halbtags unlimited

13,90 € pro person

UPGRADES NACH WUNSCH

Lokale Kaffeeexperience

Genuss aus Hannover

Regional genießen und Hannover schmecken!

Eine authentische Genussauszeit aus dem Herzen Hannovers mit frisch gerösteten Kaffee der Hannoverschen Kaffeemanufaktur

Ganztags unlimited

19,90 € pro person

Halbtags unlimited

15,90 € pro person



KAFFEEPAUSE

Alle Pausen beinhalten Tee und Kaffee sowie die unten aufgeführten zusätzlichen Artikel.

Begrüßungskaffee

Detox-Wasser des Tages.
Ein Fruchtsmoothie des Tages
Obstkorb mit drei ganzen Früchten der Saison.
Feingebäck^{1,2}
Ein herzhafter Snack

14,90 €
pro Person, pro
Pause

Vormittagskaffeepause

Detox-Wasser des Tages.
Obstkorb mit drei ganzen Früchten der Saison.
Müsli Riegel
Gemüsesticks mit Dip
Zwei herzhaft Snacks

17,90 €
pro Person, pro
Pause

Nachmittagskaffeepause

Detox-Wasser des Tages.
Obstkorb mit drei ganzen Früchten der Saison.
Müsli Riegel
Zwei süße Snacks

Die Auswahl am Tag selbst erfolgt nach Wahl des Küchenchefs.

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen können wir diese berücksichtigen, sofern uns die entsprechenden Informationen bei der endgültigen Buchung mitgeteilt werden.

Mindestteilnehmerzahl pro Pause: 2 Personen



KAFFEEPAUSE

Jetzt aufwerten: Fügen Sie unsere leckeren Add-ons zu Ihrer Kaffeepause hinzu – mehr Genuss, mehr Freude, mehr Erinnerungen!

UPGRADES NACH WUNSCH

Je 9,90 €
pro Person /
pro Pause

Bau dir deine Waffel

Waffeln zum Selber backen

Knusprig, warm und ganz nach deinem Geschmack!

Bei unserer *Bau-dir-deine-Waffel*-Station backst du deine Waffel selbst und veredelst sie mit leckeren Toppings, Saucen und Extras.

Ein interaktives Genuss-Erlebnis, das Spaß macht und für gute Laune sorgt

Candy Shop

Mach deine Kaffeepause zum Highlight!

Unsere liebevoll gestaltete Candy Bar ergänzt Kaffee & Tee mit feinen Süßigkeiten, kleinen Snacks und besonderen Leckereien.

Ein Genussmoment, der Freude macht und in Erinnerung bleibt.

Pretzel / Brezel Bar

Frisch gebacken, goldbraun und einfach lecker!

Unsere Brezel-Bar bietet knusprige Brezeln zum kreativen Verfeinern mit herzhaften oder süßen Toppings und Dips.

Ein unkompliziertes Genuss-Add-on für Events oder Pausen, das immer gut ankommt.

Lokale Kaffeepause Genuss aus Hannover

Regional genießen und Hannover schmecken!

Unsere lokale Add-on Kaffeepause verwöhnt mit original Leibniz Keksen, feinem Gebäck aus dem Hause Bahlsen und aromatischem Kaffee der Hannoverschen Kaffeemanufaktur.

Eine authentische Genussauszeit aus dem Herzen Hannovers

Tortilla-Chips Bar

knusprig & vielseitig

Knackige Tortilla-Chips treffen auf leckere Dips und Toppings!

Ob mild oder würzig, klassisch oder kreativ, an unserer Tortilla-Chips-Bar stellt sich jeder seinen persönlichen Snack-Mix zusammen.

Das perfekte Add-on: unkompliziert, gesellig und voller Geschmack.

Müsli & Granola

Frisch in den Tag

Knuspriges Granola, feine Müslis und eine Auswahl an Toppings, Früchten und Extras.

An unserer Müsli- & Granola Station stellt sich jeder seine perfekte Bowl selbst zusammen. Ob leicht, fruchtig oder proteinreich.

MITTAGESSEN



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

MITTAGSBUFFET

Ob Kreativ-Workshop oder Strategie-Meeting– genießen Sie eine Mittagspause mit Buffet, um neue Energie für den Rest Ihres Meetings zu tanken.

SALAT BAR

Unsere Salatbar bietet eine frische und ausgewogene Auswahl aus verschiedenen Blattsalaten, knackigem saisonalem Gemüse, sättigenden Proteinquellen, sowie Beilagen wie Quinoa oder Couscous.

Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Toppings und eine Auswahl an klassischen und leichten Dressings.

HAUPTGÄNGE

1 Fleischgericht
1 Fischgericht
1 Veganesgericht

Saisonale Gemüseauswahl

2 verschiedene
Sättigungsbeilagen

DESSERTS

Dessert des Tages

Frische Früchte

Frischer Obstsalat mit
Vanillesauce

€34,90
pro Person

Die Auswahl am Tag selbst erfolgt nach Wahl des Küchenchefs.

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen können wir diese berücksichtigen, sofern uns die entsprechenden Informationen bei der endgültigen Buchung mitgeteilt werden.

Buchbar ab 20 Personen



SANDWICH LUNCH MENÜ

Wenn Sie auf der Suche nach einem Arbeitsessen oder einer leichteren Mittagsmahlzeit sind, haben wir köstliche Optionen, die Ihren Anforderungen entsprechen.

Salatbar

Unsere Salatbar bietet eine frische und ausgewogene Auswahl aus verschiedenen Blattsalaten, knackigem saisonalem Gemüse, sättigenden Proteinquellen, sowie Beilagen wie Quinoa oder Couscous.

Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Toppings und eine Auswahl an klassischen und leichten Dressings.

SANDWICHES

Vier verschiedene Sorten frischer Sandwiches¹, eines davon immer vegetarisch oder vegan.

DESSERT

Dessert des Tages
Frische Früchte
Frischer Obstsalat mit Vanillesauc⁷

24,90 €
pro Person

Fügen Sie eine
vegetarische Suppe
des Tages hinzu!
5,90€ pro person

Die Auswahl am Tag selbst erfolgt nach Wahl des Küchenchefs.

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen können wir diese berücksichtigen, sofern uns die entsprechenden Informationen bei der endgültigen Buchung mitgeteilt werden.

Buchbar ab 10 Personen



ABEND ESSEN



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

ABEND-BUFFET

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Kommen Sie zusammen und genießen Sie ein vom Küchenchef zubereitetes Buffet, das Menschen zusammenbringt – eine einladende Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, die Ihre Gruppe gemeinsam entdecken und genießen kann.

SALAT STATION

Eine Auswahl an frischem Gemüse und Blattgemüse.

Drei Arten von Salat-Toppings, z. B. Nüsse / Samen / Croutons.

Zwei Arten von Proteinen.

Drei hausgemachte Dressings.

Drei vom Küchenchef zubereitete vegetarische oder vegane* Salate des Tages.

Brot und Aufstriche.

SUPPE & VORSPEISE

Eine saisonale Suppe des Tages

Hausgemachtes Anti Pasti vom Grillgemüse

Auswahl aus Italienischen Rohschinken und mediterraner Salami

HAUPTGÄNGE

1 Fleischgericht

1 Fischgericht

1 Veganesgericht

Saisonale Gemüseauswahl

2 verschiedene Sättigungsbeilagen

DESSERT

Dessert des Tages

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Fruchtsenf

Frisches Obst und Früchte der Saison

49,90 €
Per Person

Die Auswahl am Tag selbst erfolgt nach Wahl des Küchenchefs.

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen können wir diese berücksichtigen, sofern uns die entsprechenden Informationen bei der endgültigen Buchung mitgeteilt werden.

Buchbar ab 20 Personen



Comfort Buffet

Erleben Sie deutsche Klassiker und vielseitige Akzente mit unserer Buffetauswahl zum Wohlfühlen.
Verfügbar ab 20 Gästen!

Vorspeise

Salatbar mit Blattsalaten der Saison, zwei Arten von Dressing ^{7,10,12}
natives Olivenöl, Balsamico ¹² und Gewürze
verschiedene Salatbeilagen, Ofenfrisch gebackenes Brot¹, Butter⁷

Kartoffelsalat ¹⁰ mit knusprigem Speck ¹² und gegrilltem Gemüse,
Bulgursalat¹ mit Tomatenkonfitüre und Daikonkresse,
Vitello tonnato ^{2,4}
Tomaten Bruschetta ¹

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe, Koriander, Olivenöl

Hauptgänge

Sauerbraten, kräftige Rotweinsauce ^{9,12}
Zander ⁴, Sahnesauce ⁷
Käsespätzle ^{1,2,7}, Röstzwiebeln, getrocknete Tomaten
Gegrillte Kartoffeln mit Rosmarin
Im Ofen geröstete Wurzelgemüse – Karotten, Pastinaken und Sellerie ⁹

Süßes

3 Käsesorten ⁷ mit Feigensenf ¹⁰, Weintrauben und Crackern ¹
Mousse au Chocolat ^{2,7}, Zitronentarte ^{1,2,7} mit Pistazien
Frischer Obstsalat

44,90€
Per Person

Fresh & Fit Buffet

Entdecken Sie die Quelle des Wohlbefindens und bereichern Sie Ihren Tag mit unseren frischen und gesunden Speisen. Verfügbar ab 20 Personen!

Vorspeise

Salatbar mit Blattsalaten der Saison, zwei Arten von Dressing ^{7,10,12}, natives Olivenöl, Balsamico¹² und Gewürze, verschiedene Salatbeilagen
Ofenfrisch gebackenes Brot¹ und Fladenbrot¹, Butter⁷

Falaffel auf Chili-Hummus mit Granatapfel, knusprigen Kichererbsen

Rote-Bete-Carpaccio mit gebranntem Ziegenkäse und Kräutern
Reisnudelsalat mit Bambussprossen, Zuckererbsen und Asia-Dressing^{6,7,9,10,12}

gegrillte Avocado mit Tomatensalsa und gebratenen Garnelen ³
Blumenkohlsalat mit Kräuterdip

Suppe

Karottensuppe mit Chili mit Koriander ^{GF,DF,PB}

Hauptgänge

Gegrilltes Cajun-Huhn ^{6,9,10} auf Tomaten-Limetten-Sauce und Kokosnuss ^{6,9}
Pochiertes Lachsfilet⁴ mit Zucchini, Paprika, roten Zwiebel in Zitronen Pesto
Gebackene Süßkartoffeln mit Mojo Verde ^{6,9}
Bunte Quinoa Mischung ^{GF / DF}
Wok-Gemüse^V mit Ponzu und Räuchertofu ⁶
Vollkornnudeln ^{1,2} in Pesto Rosso mit Babyspinat und geröstete Mandeln ⁸

Dessert

Beeren Smoothie mit griechischen Joghurt ^{5,7,8}, Minze, knackigen Nüsse und Ahornsirup
Chicorée-Salat mit Orange,Ingwer und Trockenfrüchte-Granola^{1,5,7,8,12}
Zitronen-Pistazien-Tarte^{1,2,5,7}

49,90€
Per Person

Eclectic Buffet

Schmecken Sie die Welt auf Ihrem Teller mit unserem vielfältigen und vielseitigen Buffet!
Verfügbar ab 20 Gästen!

Vorspeise

Salatbar mit Blattsalaten der Saison, zwei Arten von Dressing ^{7,10,12}
natives Olivenöl, Balsamico ¹² und Gewürze,
verschiedene Salatbeilagen
Ofenfrisch gebackenes Brot¹ Butter ⁷

Mozzarella ⁷ auf gegrillten Paprikaschoten mit Rucola und geräuchertem Meersalz
Gegrillter Oktopus ⁴ auf Panzanella ^{1,6,9,10} mit roten Zwiebeln und Knoblauch
Flambierter Lachs ⁴ mit Yuzu-Marinade ⁶ und Wakame-Salat
Scharfer Rindfleischsalat ^{6,9,10,12}

Suppe

Hummerbisque^{1,3,4,6,7,9,12} mit Trüffelöl und Schnittlauch

Hauptgänge

Gemischte Steaks - Pute und Schwein, Kräuterbutter ⁷ & Pfeffersauce – Live gegrillt
Kabeljau ⁴ in Miso-Zitronen-Marinade ^{6,12}
Bulgur, Tomatensauce & gegrilltem Gemüse mit Frühlingslauch
Getrübtes Kartoffelgratin ⁷, Yasmin Reis
Champignons & Schalotten in Crème fraîche-Sauce ⁷
Caponata ⁹ - geschmortes sizilianisches Gemüse

Dessert

Weich- und Hartkäseauswahl ⁷ mit Orangen-Mango-Chutney und Crackern ^{1,2,5,6,7,8,11}
Zitronentarte ^{1,2,5,6,7,8,12}
Joghurtmousse ⁷
Toblerone-Mousse ^{2,5,6,7,8} mit Nüsse ^{5,8} und pikanter Schokoladensauce ^{5,7,8}
Quarkcreme ^{2,7} mit Mangokompott ¹² und Streuseln ^{1,2,7}

Create Memorable Moments!

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einem langsam
gegarten, zarten und saftigen Arg. Roastbeef
Von unserer Tranchierstation

+ 12,90 € pro Person

54,90€
Per Person

Create Memorable Moments!

Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einer cremigen Pasta
aus dem Parmesan Rad.

+ 12,90 € pro Person

ABENDESSEN

CHEF'S MENÜ 1

STARTER

Vegetarische Tomatensuppe

mit Sauerteig – Crostini¹

MAIN

Gebratenes Maishähnchen

Weißweinrisotto ⁷ / gegrilltes Gemüse / Tomatensalsa

Fettucini ^{1,2} mit Meeresfrüchte ^{3,13}

Klassische Pestosauce ⁷ / geschmorte Kirschtomate

Weißweinrisotto ⁷

Gegrilltes Gemüse / Kirschtomate / Pestosauce ⁷

DESSERT

Schokoladenbrownie ^{1,2,7,8}

Salz-Karamellsauce ⁷ / Streusel ^{1,2,7}

39,90 €
Per Person

Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Allergene, Ernährungsbedürfnisse und Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

Vorauswahl spätestens vier Tage vor Ihrer Veranstaltung erforderlich.

Das einfache Menü ist ab 10 bis 40 Gästen erhältlich.



ABENDESSEN

CHEF'S MENÜ 2

STARTER

Italienischer Schinken

gegrilltes Schwarzbrot ¹ / Balsamico-Reduktion ¹² /
Parmesan ⁷

MAIN

Langsam gegartes argentinisches Roastbeef

BBQ-Pfeffersauce ^{6,9,10,12} / gerösteter Knoblauch /
gebackene Kartoffel / saure Sahne ⁷

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^b

Zuckerschoten / Kartoffelpüree ⁷ / Safransauce ^{3,4,6,7,9}

Auberginenschnitzel ^{1,2,7}

Peperonata-Sauce / Ofenkartoffel / saure Sahne ⁷

DESSERT

Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{1,2,5,7,8}

geröstete Nüsse ^{5,8} / dunkle Schokoladensauce ^{5,8} /
Vanilleeis ^{1,2,7}

49,90€
Per Person



Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Allergene, Ernährungsbedürfnisse und Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

Vorauswahl spätestens vier Tage vor Ihrer Veranstaltung erforderlich.

Das Menü ist ab 10 bis 40 Gästen erhältlich.

*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

ABENDESSEN

CHEF'S PREMIUM MENÜ

STARTER

Flambierter Thunfisch ^b

Sesamsauce ¹¹ / Gurkensalat / Wasabi-Creme ¹²

Hauptgang

Rinderfiletsteak ^{1,2,6,7,10} unter der Senfkruste

Trüffelsauce / grünen Spargel / Kartoffelkuchen ^{1,2,6,7}

Sautierter Hummerschwanz ³

Pappardelle ^{1,2,7} / Bärlauch-Pesto-Sauce ^{5,7,8} /
confierte Kirschtomaten

Frische Pappardelle ^{1,2,7}

Bärlauch-Pesto-Sauce ^{5,7,8} / confierte Kirschtomaten

Dessert

Mousse ^{2,5,7,8} von weißer und dunkler Schokolade

Himbeersorbet / Krokant ^{5,8}

49,90€
Per Person



Bitte teilen Sie uns vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Allergene, Ernährungsbedürfnisse und Nahrungsmittelunverträglichkeiten vorliegen.

Vorauswahl spätestens vier Tage vor Ihrer Veranstaltung erforderlich.

Das Premium-Menü ist ab 10 bis zu 40 Personen erhältlich.

*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

ABENDESSEN PAUSCHALE – MENÜ AUSWAHL



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

ABENDESSEN PAUSCHALE

VORSPEISEN

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit unserer exquisiten Auswahl an Vorspeisen, die Ihren Gaumen verwöhnen und den Grundstein für ein unvergessliches Essen legen.

Caprese Tomate, Mozzarella ⁷ mit altem Balsamico ¹² und Rucola	8,50 €
Käse-Lauch-Suppe ^{1,7,9} mit Rinderhackbällchen und Croûtons ¹	8,50 €
Tom Kha Gai (Hähnchen-Kokossuppe)	10,50 €
Clam chowder ^{1,3,4,7,9,13} (gebundene Muschelsuppe) Grissini ¹	12,00 €
Veganer Bulgursalat ^{1,9} Tomatenkonfitüre, Wildkräutersalat und gerösteten Samen	10,00 €
Gebackener Ziegenkäse ⁷ mit Honig und Thymian auf Crostini ¹	12,00 €
Italienischer Landschinken gegrilltes Schwarzbrot ¹ , Balsamicoreduktion ¹² , Parmesan ¹	12,00 €
Flambierter Thunfisch ⁴ Sesamsauce ^{6,11} , Gurkensalat, Wasabi-Creme	18,00 €



ABENDESSEN PAUSCHALE

HAUPTGERICHTE

Unsere Hauptgerichte zeichnen sich durch eine harmonische Mischung aus Aromen und frischen Zutaten aus und bieten ein genussvolles Erlebnis für jeden Gaumen.

Gebratenes Maishähnchen Weißweinrisotto ⁷ , gegrilltes Gemüse, Tomatensalsa	25,00 €
Lachs ⁴ auf der Haut gebraten Zuckerschoten, Kartoffelpüree ⁷ , Safransauce ⁷	27,50 €
Hummerschwanz ³ frische Pappardelle ^{1,2} , Bärlauch-Pesto-Sauce ⁷	36,00 €
Auberginenschnitzel ¹ Peperonata-Sauce, Ofenkartoffel, Kräuterpesto	20,00 €
Frische Pappardelle ^{1,2} Bärlauch-Pesto-Sauce ⁷ , sonnengetrocknete Tomaten	22,00 €
Langsam gegartes argentinisches Roastbeef BBQ-Pfeffersauce ¹² , gerösteter Knoblauch, gebackene Kartoffel, saure Sahne ⁷	31,00 €
Rinderfiletsteak Senfkruste ^{1,7,10} , Trüffelsauce ⁷ , grüner Spargel, Kartoffelkuchen ⁷	39,00 €



ABENDESSEN PAUSCHALE

DESSERT

Gönnen Sie sich unsere köstlichen Desserts, die Ihnen den perfekten süßen Abschluss Ihres kulinarischen Erlebnisses bieten und Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern werden.

3 Käsesorten ⁷ mit Feigensenf ¹⁰ , Weintrauben und Crackern ¹	15,90 €
American Cheese Cake ^{1,2,7} mit Salted Caramel ⁷	10,00 €
Quarkcreme ^{2,7} Mangokompott und Streuseln ^{1,2,7}	8,00 €
Frischer Obstsalat	8,00 €
Beeren Grütze griechischer Joghurt ⁷ , Minze knackige Nüsse ⁸ , Ahornsirup	8,00 €
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{1,2,7} Nüsse ⁸ , Schokoladensauce, Vanilleeis ⁷	12,00 €
Valrhona Schokoladenmousse ^{2,7} Himbeersorbet, Krokant ⁷	13,00 €



FINGERFOOD



FINGER FOOD PAUSCHALE

Köstliche Häppchen, verlockende Aromen, sei es für Ihr Firmen-Networking oder im Rahmen ihrer Veranstaltung.

Blu Delight

gebrochener Parmesan ^{7,12}

Italienischer Schinken

marinierte Oliven ¹²
mit Grissini ^{1,2,7}

Tomate und Mozzarella ¹
mit Pesto ^{5,7,8}

Saté Hähnchenspieße ^{5,6,7,8,10,11}
mit Chilidip ^{6,10,12}

Kartoffelrösti mit Räucherlachs ^{4,6,9}

Herzhafte Mini-Bagels ^{1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12}

Nudelspieße sweet & sour ^{1,2,5,6,7,8,9,11}

Macarons ^{1,2,5,6,7,8}
in verschiedenen Varianten

Schokoladenmousse im Glas ^{2,5,7,8}

fruchtige Cupcakes ^{1,2,5,6,7,8}

44,90 €
Per Person

Ergänzen Sie Ihre Veranstaltung mit dem folgenden Getränkepaket

Hauswein

Bier vom Fass

Alkoholfreie Getränke

Kaffeespezialitäten

19,90 € pro Person (erste Stunde)

15,00 € pro Person (jede weitere Stunde)



FINGERFOOD

Köstliche Häppchen, verlockende Aromen, sei es für Ihr Firmen-Networking oder im Rahmen ihrer Veranstaltung.

KALTE SPEISEN

gebrochener Parmesan ^{7,12} Balsamico Glaze / Himbeere	4,50 €
Shrimpsalat ^{2,3,6,7,9} im Glas	4,50 €
italienischer Schinken	4,50 €
marinierte Oliven ¹² Verschiedene Kräuter / Grissini ^{1,2,7}	4,50 €
Caprese Tomate / Mozzarella ⁷ / Pesto ^{7,8}	4,50 €
Bruschetta Tomate / Zwiebel / Knoblauch / Basilikum / Röstbrot ^{1,2,5,6,7,8}	4,50 €
Räucherlachs ⁴ Kartoffelrösti / Siracha-Majonaise ^{PB,DF,GF}	4,50 €

WARME SPEISEN

Saté Hähnchenspieße ^{5,6,7,8,10,11} mit Chilidip ^{6,10,12}	5,90 €
Chili Poppers ^{1,2,5,6,7,8} mit Dip	4,90 €
Herzhafte Mini-Bagels ^{1,2,4,5,6,7,8}	5,90 €
Nudelspieße ^{1,2,5,6,7,8,9,11} Gebratene Nudeln / Süß-Sauer Mariniert	4,90 €
Mini Cheese Burger ^{1,2,5,6,7,8,9,11}	4,90 €
Mozzarellasticks ^{1,2,5,6,7,8} mit Tomatensauce	4,90 €
Garnelenspieß ^{3,4,6,11} mit Chilisauce ^{3,4,6,11,12}	5,90 €
Lachspraline ^{1,2,4,5,6,7,8,9} Filuteig	5,90 €

DESSERT

Französische Macarons ^{1,2,5,6,7,8} verschieden gefüllt	4,90 €
Schokoladenmousse ^{2,5,7,8} Valrhona Schokolade	4,90 €
Cupcakes ^{1,2,5,6,7,8} Fruchtiges Frischkäse ⁷ Frosting	4,90 €
Fruchtspieße ^{5,7,8} Früchte der Saison / Schokolade	3,90 €

Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen können wir diese berücksichtigen, sofern uns die entsprechenden Informationen bei der endgültigen Buchung mitgeteilt werden.

Buchbar ab 10 Personen



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

GETRÄNKE



*Images are illustrative only and do not reflect the actual food or presentation

Getränkepauschalen

Simply Classic

Alles, was man braucht: für jeden Anlass

Beispiele: Fassbier, Hauswein, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten

19,90 € per person (erste Stunde)

15,00 € per Person (jede zusätzliche Stunde)

Aperitif Empfang

Ein stilvoller Start in den Abend.

Wir servieren prickelnde Aperitifs ideal für Ihr Events.

Beispiele: Chardonnay Sekt / Spritzgetränke / Hugo / Lillet Wild Berry

19,90 € pro Person

Cocktail-Bar

Bringen Sie Bar-Feeling zu Ihrem Event!

Unsere mobile Cocktail-Bar bietet eine Auswahl klassischer und moderner Drinks

– von fruchtig bis herb, mit oder ohne Alkohol.

Beispiele: Mojito · Gin Tonic · Aperol Spritz · Virgin Mule

19,90 € pro Person

nur Buchbar bei Buchung von Simply Classic

After Work

Der perfekte Abschluss nach einem erfolgreichen Tag.

Locker, gesellig und unkompliziert – für entspannte Stunden mit Kolleg:innen oder Freunden.

Beispiele: Bierauswahl · Wein & Spritzgetränke · Longdrinks · Softdrinks

39,90 € pro Person (2 Stunden)

15,00 € pro Person (jede zusätzliche Stunde)

ALLERGENS

1	Gluten
2	Eggs
3	Crustaceans
4	Fish
5	Peanuts
6	Soy
7	Milk
8	Nuts
9	Celery
10	Mustard
11	Sesame
12	Sulphites
13	Molluscs
14	Lupin

