

Raummiete, Ausstattung und Kulinarisches

Raummiete: wahlweise ganztägig (bis 10h) oder halbtägig (bis 5h)

- *Maltaraum* geeignet für 15-45 Personen (je nach Form der Bestuhlung) – 490,-€ , halbtägig 290,-€



- *Kleiner Salon* geeignet für 5-15 Personen 290,-€, halbtägig: 180,-€
- *Großer Salon* geeignet für 30-50 Personen: 650,-€, halbtägig 390,-€

Im Sommer auch gerne **draußen** im überdachten Bambusgarten: 20-50 Personen: 590,-€, halbtägig 350,-€



Vermietung von **Material:**

Beamer für 90,-€/ Tag, halbtägig 50,-€

Flipchart mit Stiften und 1 Block 25,-€ (jeder weitere Block 9,-€)



Kulinarisches zur Selbstbedienung

Getränke nach Verbrauch – Bereitstellung im Seminar/Tagungsraum (Karte auf Anfrage)

Kaffee/ Tee und Gebäck für 12,-€/ Person

Frühstücksbuffet ab 10 Personen:

mit verschiedenen Broten/ Brötchen, Rührei, Aufschnitt, Tomaten, Konfitüren, Obstsalat, Joghurt, verschiedene Müsliarten, Milch

22,-€/ Person

Belegte Brötchen (3 Hälften pro Person)

7,50,-€/ Person

Hausgemachte Suppen (350 ml /Pers.) mit Brot:

8,-€/Pers.

(ab 20 Personen sind zwei Suppen möglich)

- Thaisuppe mit Hühnchen
- Champignoncremesuppe (vegetarisch)
- Tomatencremesuppe (vegetarisch)
- Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)
- Kürbiscremesuppe (vegetarisch)
- Kürbis-Kokossuppe (vegan)
- Rote Linsensuppe mit Tomate und Süsskartoffeln (vegan)
- Weiße Bohnensuppe mit Risoni (vegan)

„Ein Topf“- Gerichte mit Brot:

(ab 20 Personen sind zwei Gerichte möglich)

- Rindergulasch (13,-€/Pers.)
- Grünkohl-Kartoffel-Eintopf (12,-€/Pers.)
- Chili con carne (12,-€/Pers.)
- Rote-Linsen-Chili (vegan): 10,-€/Pers.

Mittagsgericht am Buffet

➡ 15 Personen, jeweils mit frischem Salat und zweierlei Dressings.
Ab 20 Personen sind zwei Gerichte möglich!

Huhn Indisch mit Joghurtsauce, orientalischen Gewürzen und Reis 19,-€

Sauerbraten in Sauce mit Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin 24,-€

Schweinefilet in Rahmsauce mit Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln 22,-€

Pilze à la creme mit Kartoffelstrudel oder Bandnudeln (vegetarisch) 18,-€

Linsenbolognese mit Farfalle
oder Risoni (vegan) 16,-€

Grünes Gemüsecurry
mit Räuchertofu und Reis (vegan) 17,-€

Dessert im Glas (ab 10 Personen, ab 20 Personen auch zwei Desserts möglich):

- Obstsalat 5,-€
- Vanillecreme mit Mangomousse und Crumble 6,-€
- Eis oder Sorbet 5,-€
- Dunkle Mousse au chocolat 6,-€