

Kongress- und Bankettmappe



Kongress- und Bankettmappe

Wir machen Messen auch aus geschmacklicher Sicht zu echten Höhepunkten!

Als exklusiver Partner der Messe Erfurt GmbH können wir auf jahrelange Erfahrungen in der Betreuung von Großveranstaltungen zurückgreifen. Dies macht uns zu einem zuverlässigen Partner, wenn es um die kulinarische Aufwertung mehrtägiger Veranstaltungen mit wechselnden Gästen geht.

Wir sind sowohl durch den TÜV Thüringen nach DIN EN ISO 9001:2000 und HACCP sowie gemäß EG-Öko-Norm mit dem Biosiegel zertifiziert. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Tagungen, Konferenzen, Firmenfeiern, Messen sowie große Events mit mehr als 30.000 Gästen werden von unserer Abteilung für Messecatering geplant, organisiert und durchgeführt.

Ansprechpartner für das Catering Ihrer Veranstaltung auf dem Messegelände Erfurt ist Frau Anke Wolf, die Sie telefonisch unter 0361 4007120 sowie per Email wolf@ccs-erfurt.de erreichen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und überzeugen Sie gerne von unserer Leistungsfähigkeit:

- Jahrelange Erfahrung in der Betreuung von Großveranstaltungen
- Flexible Anpassung an die spezifischen Messe-Anforderungen
- Persönliche Ansprechpartner von Anfrage bis Abrechnung
- Grenzenlose Ausstattungsvielfalt dank großem Netzwerk an regionalen Partnern
- Komplette kulinarische Bandbreite (von Standcatering über Lunchbuffet bis Galabuffet, auf Wunsch auch in Bio-Qualität)
- Verwendung saisonaler und regionaler Produkte
- planungssichere All-Inclusive-Angebote

Ihr Team der CCS GmbH



Kongress- und Bankettmappe

Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung

Empfehlungen für Ihre Kaffeepausen	Seite 3
Empfehlungen für Ihre Mittagspause	
Imbissangebot	Seite 4 – 6
Suppenangebot	Seite 7
Lunchbuffets	Seite 8 – 12
Empfehlungen für Ihren Empfang	
Fingerfoodbuffets	Seite 13 – 14
Empfehlungen für Ihre Abendveranstaltung	
Grillbuffets	Seite 15 – 19
Abendbuffets	Seite 20 – 25
Empfehlungen für den ganzen Tag	
Tagungspauschale „Classic“	Seite 26
Tagungspauschale „Light“	Seite 27
Getränkeangebot	Seite 28 – 30
Aktuelle Preisliste	Seite 31

Kongress- und Bankettmappe

Empfehlung für Ihre Kaffeepausen

Halbe Brötchen, hell und dunkel, verschieden belegt
2,50 €

Laugenkonfekt wie Knoten, Stangen, Brezeln, verschieden belegt
2,60 €

Halbe Vollkornscheiben, verschieden belegt
2,50 €

Butterlaugenbrezel
2,50 €

Teegebäck
1,40 €

Microissants, verschieden süß und herzhaft gefüllt
1,80 €

Miniplundergebäck (Miniwindbeutel, -eclaires, -spritringe)
2,30 €

Thüringer Blechkuchen, halbiert, wie hausgebacken
2,50 €

Joghurt im Glas
2,20 €

Obstspieße
2,50 €

Saisonaler Obstkorb (pro Person)
3,50 €

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag I

Vorspeisen auf Platten und Etageren angerichtet

Halbe Brötchen belegt mit:
knackigem Salat, cremigem Brie, Nuss- und Kochschinken,
Delikatesssalami, Hähnchen- und Putenbrustauswahl
dekoriert mit frischen Gartensprossen und Beeren

Vegane Kartoffelkrüstchen
mit gelbem Linsenaufstrich und Grillgemüse

Aus den Chafing Dishes

Heiße Bockwürstchen mit pikantem Kartoffel-Gurken-Salat

Kürbiscremesuppe
mit Hähnchenbrust und Knoblauchcroutons,
sowie frischen Kräutern, Kürbiskerne und Kernöl

Dessert

Waldbeerenbecher mit Vanillesauce

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag II

Vorspeisen auf Platten und Etageren angerichtet

Herzhaftes Minihäppchen belegt mit
Schinken-Ananas, herzhafter Gouda, Cabanossi, Oliven
und Broccoli-Schmand-Creme

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
dazu reichen wir Natur- und Kräuterbutter,
sowie hausgemachten Paprika-Frischkäse-Aufstrich,
schwarze Oliven und getrocknete Tomaten

Aus den Chafing Dishes

Gebackene Hackfleischbällchen
sowie Kichererbsen Falafel (Vegan)
mit Tomatensugo, dazu Schwäbische Spätzle

Dessert

Griechischer Joghurt
mit Aprikosen, Akazienhonig und Walnüssen

„Brownie - und Blondi“
mit Walnüssen, Toffee und weißer Schokolade

Kongress- und Bankettmappe

Imbissangebot

Imbiss - Vorschlag III

Vorspeisen im Weckgläschen angerichtet

Pikanter Kartoffelsalat mit Gurke und frischen Kräutern
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto
Taboulé-Bulgur-Salat mit frischem Koriander, Petersilie und Minze

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
dazu reichen wir Natur- und Kräuterbutter,
sowie hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Quark
und Paprika-Frischkäse-Aufstrich,
schwarze Oliven und getrocknete Tomaten

Aus den Chafing Dishes

Sesamhähnchen am Spieß an Ratatouillegemüse,
dazu Buttergnocchi

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat
mit Erdbeersauce und Haselnusskrokant

Kongress- und Bankettmappe

Suppenangebot

Thüringer Kartoffel - Majoransuppe
mit Wienerwurstscheiben und Brötchen

Feurige Gulaschsuppe vom Rind
mit Kräuterschmand und Brötchen

Chili con Carne vom Rind
mit Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu Brötchen

Vegetarisches Chili sin Carne
mit Wurzelgemüse, Kidneybohnen, Paprika und Mais, dazu Brötchen

Fruchtige Kürbiscremesuppe
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Brötchen

Pikante Karotten - Ingwer - Suppe
mit Röstzwiebeln und Backerbsen

Erbsensuppe
mit Bockwurst und Brötchen

Linseneintopf
mit Knacker und Brötchen

Spargelcremesuppe
(Saisonales Produkt-auf Anfrage)
mit Spargelspitzen und Kochschinkenstreifen,
dazu Brötchen

Bärlauchsuppe
(Saisonales Produkt-auf Anfrage)
mit Zuckerschoten und Shrimps dazu Brötchen

Kongress- und Bankettmappe

Lunchbuffets

Lunchbuffet I

In kleinen Weckgläschen und Schüsseln angerichtet
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann mit Natur- und Kräuterbutter,
und hausgemachtem Paprika-Frischkäse-Aufstrich

Hauptspeisen

Grillhaxe vom Schwein
auf Schmandsauerkraut
und geschwenkten Pariser Kartoffeln

Gebrautes Lachsfilet
auf Rahmspinat und Zitronenreis

Vollkorn-Penne mit hausgemachtem Rucola-Pesto,
Kirschtomaten und Schafskäse

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolat
mit Himbeerpüree und Haselnusskrokant

Gelierte Dessertkirschen
mit leichtem Vanillequark

Kongress- und Bankettmappe

Lunchbuffets

Lunchbuffet II

In kleinen Weckgläschen und Schüsseln angerichtet
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann mit Natur- und Kräuterbutter,
und hausgemachtem Paprika-Frischkäse-Aufstrich

Hauptspeisen

Thüringer Sauerbraten vom Mastochsen
auf Apfelrotkohl und Semmelknödel

Tranchierte Maishähnchenbrust
auf glasierten Karotten und Kartoffel-Erbsen-Püree

Rahmiger Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit Cocktailtomaten und Mozzarella

Dessert

Bayrische Creme
mit Blaubeerkompott

Griechischer Joghurt
mit Aprikosen, Akazienhonig und Walnüssen

Kongress- und Bankettmappe

Lunchbuffets

Lunchbuffet III

In kleinen Weckgläschen und Schüsseln angerichtet
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Brotstation

Minibrötchensortiment
von der Bäckerei Bergmann mit Natur- und Kräuterbutter,
und hausgemachtem Paprika-Frischkäse-Aufstrich

Hauptspeisen

Putenrahmgeschneitztes mit Champignon-Lauchgemüse
und Kräuterspätzle

Überbackene Schweinefiletmedaillons
mit Kartoffel-Zucchini-Gratin

Hausgemachtes Chili sin Carne
auf Vollkorn-Erbсенreis

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce

Baileys-Cream mit Amarettini,
gedörrten Sauerkirschen und Kakao

Kongress- und Bankettmappe

Lunchbuffets

Lunchbuffet vegetarisch

In kleinen Weckgläschen und Schüsseln angerichtet

Quinoa-Tofu-Salat
mit Mango, frischen Koriander, Chili und Limette
Karamellierte Birne in Sesam-Kräutermantel
auf Linsensalat mit Kartoffeldressing
Asiatischer Glasnudelsalat
mit sautierten Zuckerschoten, Mais und Sweet Chili Sauce
Tandori-Blumenkohl
mit Limetten-Haferjoghurt, Pistazien- und Kürbiskernschrot

Brotstation

Minibrötchensortiment mit verschiedenen Saaten,
dazu reichen wir Avocado-Cream „Guacamole“
sowie hausgemachten rote Linsenaufstrich

Hauptspeisen

Gebackene Aubergine mit einer Bulgur-Gemüsefüllung,
eingelegter Zitrone und Peperoni

Chili-Bohnen-Topf
auf Rosmarin-Knoblauch-Drillinge

Cremige Polenta mit Gemüsekruste

Blumenkohl-Kokos-Curry
mit Kichererbsen, Zucchini und Karotten,
dazu duftigen Wildreis

Kongress- und Bankettmappe

Dessert

Schokoladenpudding
mit Himbeerpüree und kandierten Haferflocken

Kokos-Tonkabohnen-Panna Cotta
mit gelierten Dessertkirschen

Kongress- und Bankettmappe

Fingerfood - Buffet

Fingerfood-Buffet I

Snacks angerichtet auf kleinen Platten

Pikant und herzhaft belegte Laugenkonfekt mit geräucherter Putenbrust, Edelsalami, Kochschinken, Brie, Hüttenkäse mit Radieschen und Schnittlauch

Salate in Weckgläsern

Champignon mit einer Semmelmehl-Käse-Füllung an Babyspinat-Paprika und geschmolzener Tomate

Glasierte Akazien-Lachspraline
auf mariniertem Pak Choi und Zitronen-Couscous

Gebratene Geflügelleber
auf Romanherzen in Kartoffeldressing
mit karamellisierter Ananas und Thymian

Aus Chafing Dishes

Gegrilltes Hähnchenspieß mit Serrano-Schinken

Kartoffelgratin mit französischen Raclette Käse überbacken und Ofengemüse

Dessert

Erdbeeremousse
mit Pistazien und Minze

Geschmorte Weinkirsche
auf Limetten-Schmand-Creme

Kongress- und Bankettmappe

Fingerfood - Buffet

Fingerfood II

Minisnacks, angerichtet und dekoriert auf kleinen Platten

Hausgemachte Pastetchen und Tartelettes
Thunfisch-Ei-Creme, frische Gurke und Forellen Kaviar
Altenburger Ziegenkäse in Sesam-Kräuter-Hülle und Babyspinat
Italienische Edelsalami auf Rucola-Frischkäse-Dip und Apfelkapern

Herzhaft Blätterteigspieße und Snacks

Blätterteigschnecke mit Cocktailtomaten und Oliven
Pikanter Zucchini-Karotten-Lolly mit Reibekäse
Grissini im Schwarzwälder Schinkenmantel und Pistazien
Birne in Serrano Schinken
Antipasti-Teller mit Oliven-Ciabatta

In Weckgläschen und auf Minigeschirr angerichtet

Gebeiztes Lachsfilet auf Kartoffelrösti mit Gurken-Ananas-Chutney
Polenta-Parmesan mit gegrillter Paprika und Basilikum
Glasierte Rosmarin-Orangengarnelen mit Chorizo
auf cremigem Gurkensalat und Wakame
Geschmolzene Knoblauch-Tomaten mit Mozzarella und grünem Pesto

Dessert

Chia-Kokos-Pudding mit kandierten Haferflocken,
Joghurt und frischen Blaubeeren

Schokolierete Weintrauben
mit Haselnuss-Krokant

Kongress- und Bankettmappe

Grillbuffets

Grillbuffet I

Salat- und Brotstation

Fruchtiger Coleslaw Salat mit Apfelwürfeln und Blaubeeren
Tomaten-Brot-Salat
mit roten Zwiebeln, Rucola und Parmesanspänen
Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Radieschen und Schnittlauch

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
mit Natur- und Kräuterbutter,
sowie hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Quark,
Paprika-Frischkäse-Aufstrich, Oliventapenade, getrocknete Tomaten,
Senf & Ketchup und fruchtige BBQ-Sauce

Grill & Chill vom „Plancha-Grill“

Feurige Garnelen-Salsiccia-Ananas-Spieße
Gegrillte Schweineleber-Spieße mit saurer Zwiebel
Tandoori-Hähnchenbrust-Spieße mit geröstetem Sesam

Vom Smoker

Auf Zedernholz gegrillter Zitronen-Lachs
auf mariniertem Friséesalat, Rispentomaten und frischen Gartensprossen

Frisch vom Rost

Thüringer Bratwurst, Kasslersteaks und Rostbrätel

Kongress- und Bankettmappe

dazu reichen wir
Kartoffel-Erbesen-Püree, Schmand-Sauerkraut
und mediterranem Grillgemüse

Zum Runterkühlen
Auswahl an verschiedenen Eissorten
(Bauchladen & Flying Service)

Kongress- und Bankettmappe

Grillbuffets

Grillbuffet II

Vitaminreiches aus unserer Salattheke

Variation von Rohkost- und Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Toppings und Kartoffel-Kräuter-Dressing

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
mit Natur- und Kräuterbutter
sowie hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Quark,
Paprika-Frischkäse-Aufstrich, Oliventapenade, getrocknete Tomaten,
Senf & Ketchup und fruchtige BBQ Sauce

Frisch vom Rost

Thüringer Rostbratwurst aus Aschara

Saftige Schweinenackensteaks
in Knoblauch-Honig-Marinade

Gegrillte Hähnchenbrustspieße

Kabeljau-Steckrübe-Päckchen
mit Zuckerschoten und Rispentomaten

Auswahl an vegetarischen Grillkäse und Bockwurstchen

dazu reichen wir

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Schmand-Sauerkraut
und mediterranes Grillgemüse

Kongress- und Bankettmappe

Dessert

Gebackene Aprikosen
mit Ricotta-Sauerkirsch-Creme

Mousse au Chocolate
mit frischen Himbeeren und Limetten-Minz-Pesto

Kongress- und Bankettmappe

Grillbuffets

Grillbuffet III

Salat- und Brotstation

Reisnudelsalat

mit sautierten Austernpilzen, Zuckerschoten und Paprika

Schopskasalat mit Tomaten, Paprika,

roten Zwiebeln, Schafskäse und frischen Kräutern

Fruchtiger Coleslaw Salat mit Apfelwürfeln und Blaubeeren

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,

mit Natur- und Kräuterbutter,

sowie hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Quark,

Paprika-Frischkäse-Aufstrich, Oliventapenade, getrocknete Tomaten,

Senf & Ketchup und fruchtige BBQ Sauce

„Grill & Chill“ vom „Plancha Grill“

Hohe Rippe „Côte la Boeuf“

mit Kräuterbutter, Süßkartoffelpüree und Sonnentomaten

CCS Spezial Burger

mit Tartar Sauce, Wildkräutersalat,

Sauergurke, Zwiebeln, Bacon und Spiegelei

Frisch vom Rost

Thüringer Bratwurstschnecke,

Schweinenacken Strips auf Spieß

dazu reichen wir

Schmand - Sauerkraut und Ofengemüse

Dessert

Salted-Caramel-Cookie mit frischen Beeren

Kongress- und Bankettmappe

Abendbuffets

Abendbuffet I

Vorspeisen angerichtet auf kleine Platten und Einweggläschen

Pastetchen mit italienischer Edelsalami
auf Rucola-Frischkäse Dip und Apfelkapern
Tomaten-Gurken-Salat mit marinierten Oliven,
Schafskäse und roten Zwiebeln
Rinderfilet mit Pfefferkruste
auf Wildkrautsalat und karamellisierter Birne

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
mit Natur- und Kräuterbutter,
sowie hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Quark,
Paprika-Frischkäse-Aufstrich, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten

Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten der Saison

Hauptgerichte aus Chafing Dishes

Rindergeschnetzeltes
mit Röstzwiebeln und Lauch sowie Kräuterspätzle

Gedünstetes Seelachsfilet auf Wurzelgemüse
mit Zitronen-Rahm-Spinat, Kirschtomaten und Risoleekartoffeln

Vegetarische Gnocchi-Pfanne
mit knackigem Gemüse, Rucola und Pesto Sauce

Kongress- und Bankettmappe

Dessert

Leichte Vanille-Quarkcreme
mit Himbeermark und karamellisierten Haferflocken

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
mit frischen Beeren und Haselnusskrokant

Mundobstplatte von heimischen und exotischen Früchten

Kongress- und Bankettmappe

Abendbuffets

Abendbuffet II

Vorspeisen angerichtet auf kleine Platten und Einweggläschen

Melonenspieß-Schiffchen mit italienischem Schinken,
Mozzarella und Wildkräutersalat
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusteln,
getrockneten Sonnentomaten und Knoblauch-Croûtons
Eismeergarnele auf asiatischem Glasnudelsalat
mit Mais, frischen Koriander und Sesam-Chili-Öl

Fisch-, Wurst- und Käsespezialitäten

Garniert und auf Platten und Holzbretter angerichtet
Gebackenes Lachsfilet mit Kartoffel-Parmesan-Kruste
Thüringer Schlachtplatte mit Mixed Pickels
Eine Auswahl an Käsespezialitäten mit Weintrauben und Beeren

Minibrötchensortiment

von der Bäckerei Bergmann,
mit Natur- und Kräuterbutter,
sowie hausgemachtem Kräuter-Knoblauch-Quark,
Paprika-Frischkäse-Aufstrich, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten

Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten der Saison

Hauptgerichte aus Chafing Dishes

Hähnchen Saltimbocca
auf geschmorte Peperonata und Butterkartoffeln

Kongress- und Bankettmappe

Ravioli-Gratin
mit Spinat, Tomaten und Mozzarella

Dessert
Griechischer Joghurt
mit Ananas, Hanfsamen und Kürbis-, Pistazienschrot

Mokka-Crème
mit Schokobohnen und Kakao

Kongress- und Bankettmappe

Abendbuffets

Thüringer Buffet

Aus der kalten Küche

Hausgemachter Weimarer Zwiebelkuchen
mit Schmand und Speck
Omas Kartoffel-Gurken-Salat
mit Radieschen und frischen Kräutern
Gebratene Geflügelleber
auf mariniertem Wildkräutersalat
mit karamellisierter Ananas und Thymian
Karotten-Apfel-Salat
mit Johannisbeeren und Kohlrabi Sprossen

Aus Chafing Dishes

Geschmorte Kaninchenkeule
mit glacierten Karotten und Semmelknödel

Schwarzbiergulasch vom Mastochsen
mit Prinzessbohnen und Thüringer Klößen

„Marktschreier Pfanne“
(Offengemüse der Saison)
mit Kasselnackestreifen und Kräuterquark

Auf Birkenspäne gegrillter Mutzbraten
an Schmand-Sauerkraut und Nusskartoffeln

Kongress- und Bankettmappe

Dessert

Erdbeermousse
mit Pistazien und Minze

Geschmorte Weinkirsche
auf Limetten-Schmand-Creme

Kongress- und Bankettmappe

Tagungspauschalen

100 bis 150 Personen

Tagungspauschale „classic“

Kaffeepause am Vormittag

Minicroissant, verschieden süß und herzhaft gefüllt
Obst und Fruchtjoghurt im Gläschen

Lunchbuffet

Wählen Sie aus unseren Lunchbuffets

Kaffeepause am Nachmittag

Auswahl an Thüringer Blechkuchen

Tagungsgetränke ganztags mit Ausschank und Service

Thüringer Waldquell, medium/still

Fahner Apfel- und Orangensaft

Vita Cola Original, Vita Cola zuckerfrei, Vita Orange, Vita Zitrone

Kongress- und Bankettmappe

Tagungspauschalen

100 bis 150 Personen

Tagungspauschale „light“

Kaffeepause am Vormittag

Minicroissant, verschieden süß und herzhaft gefüllt

Obst und Fruchtjoghurt im Gläschen

Imbissbuffet

Wählen Sie aus unserer Imbissvorschlägen

Tagungsgetränke ganztags mit Ausschank und Service

Thüringer Waldquell, medium / still

Fahner Apfel- und Orangensaft

Vita Cola Original, Vita Cola zuckerfrei, Vita Orange, Vita Zitrone

Kongress- und Bankettmappe

Getränkeangebot

Heißgetränke

Tasse Kaffee/ Tee fair trade		1,90 €
------------------------------	--	--------

Softgetränke

Thüringer Waldquell medium/ still	Glas 0,2 l	1,90 €
-----------------------------------	------------	--------

Thüringer Waldquell medium/ still	Flasche 0,25 l	2,20 €
-----------------------------------	----------------	--------

Thüringer Waldquell medium/ still	Flasche 1,0 l	5,50 €
-----------------------------------	---------------	--------

Vita Cola Original	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------------	------------	--------

Vita Cola Original	Flasche 0,25 l	2,20 €
--------------------	----------------	--------

Vita Cola Original	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------------	---------------	--------

Vita Cola Pur	Glas 0,2 l	1,95 €
---------------	------------	--------

Vita Cola Pur	Flasche 0,25 l	2,20 €
---------------	----------------	--------

Vita Cola Pur	Flasche 1,0 l	7,50 €
---------------	---------------	--------

Vita Orange	Glas 0,2 l	1,95 €
-------------	------------	--------

Vita Orange	Flasche 0,25 l	2,20 €
-------------	----------------	--------

Vita Orange	Flasche 1,0 l	7,50 €
-------------	---------------	--------

Vita Zitrone	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------	------------	--------

Vita Zitrone	Flasche 0,25 l	2,20 €
--------------	----------------	--------

Vita Zitrone	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------	---------------	--------

Fahner Orangensaft	Glas 0,2 l	1,95 €
--------------------	------------	--------

Fahner Orangensaft	Flasche 0,2 l	2,20 €
--------------------	---------------	--------

Fahner Orangensaft	Flasche 1,0 l	7,50 €
--------------------	---------------	--------

Fahner Apfelsaft	Glas 0,2 l	1,95 €
------------------	------------	--------

Fahner Apfelsaft	Flasche 0,2 l	2,20 €
------------------	---------------	--------

Fahner Apfelsaft	Flasche 1,0 l	7,50 €
------------------	---------------	--------

Kongress- und Bankettmappe

Biere

Köstritzer Pils	Flasche 0,33 l	3,50 €
Köstritzer Pils vom Fass	Glas 0,3 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	Flasche 0,33 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	Glas 0,3 l	3,50 €
Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen	Flasche 0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,00 €

Weißwein

CCS-Wein-Edition weiß, Deutscher Qualitätswein, Württemberg 2018 hochwertiges Wein-Cuvée u.a. Muskat, Müller-Thurgau und Kerner	Flasche 0,75 l	21,50 €
Pinot Grigio "Villa Mura" Qualitätswein, trocken, Venetien	Flasche 0,75 l	19,50 €
Weißburgunder, Schloss Neuenburg, Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut, Qualitätswein trocken	Flasche 0,75 l	24,50 €
Rotwein CCS-Wein-Edition rot, Deutscher Qualitätswein, trocken, Pfalz 2016 hochwertiges Wein-Cuvée u.a. Cabernets, Burgunder und Merlot	Flasche 0,75 l	21,50 €
Merlot "Sieur d'arques", Qualitätswein, trocken, Frankreich	Flasche 0,75 l	19,50 €
Dornfelder, Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut, Qualitätswein trocken	Flasche 0,75 l	24,50 €

Kongress- und Bankettmappe

Sekt

Rotkäppchen Sekt, trocken/ halbtrocken

Glas 0,1 l

3,50 €

Rotkäppchen Sekt, trocken/ halbtrocken

Flasche 0,75 l

19,50 €

Kongress- und Bankettmappe

Preisliste

Gültig ab 01.03.2022 bis auf Widerruf. Ersetzt alle vorherigen Preislisten. Alle Preise gelten pro Person netto zzgl. gesetzlicher MwSt. sowie Service und Ausstattung.

Seite	Angebot	Preis p.P.	
4 - 6	Imbiss - Vorschläge	16,50 Euro	
7	Suppen	4,80 Euro	
8 - 12	Lunchbuffets		
8 - 10	Lunchbuffet - Vorschlag I - III	26,50 Euro	
11	Lunchbuffet vegetarisch	31,50 Euro	
13 - 14	Fingerfoodbuffets		
13	Fingerfood - Vorschlag I	30,00 Euro	
14	Fingerfood - Vorschlag II	34,50 Euro	
15 - 19	Grillbuffets		
15	Grillbuffet - Vorschlag I	42,00 Euro	
17	Grillbuffet - Vorschlag II	33,00 Euro	
19	Grillbuffet - Vorschlag III	35,00 Euro	
20 - 25	Abendbuffets		
20	Abendbuffet - Vorschlag I	33,50 Euro	
22	Abendbuffet - Vorschlag II	36,00 Euro	
24	Thüringer Buffet	29,50 Euro	
26 - 27	Tagungspauschalen		
26	Tagungspauschale „classic“	69,50 €	Inklusive Personal und Ausstattung
27	Tagungspauschale „light“	49,50 €	
	Ausstattungspauschalen		
	1 Pause	2,20 Euro	Inklusive Geschirr, Gläser, Besteck, Servietten, Buffettische
	2 Pausen	3,30 Euro	
	Ganztägig	5,50 Euro	

Kongress- und Bankettmappe

Personal	
Servicemitarbeiter	26,50 Euro/ Std.
Mitarbeiter Buffetbetreuung	28,50 Euro/ Std.
Teamleiter	36,00 Euro/ Std.

Sie wünschen weitere Leistungen oder haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihr individuelles Angebot.



Alle Angebote können auf Wunsch und gegen Aufpreis auch vegetarisch oder vegan gebucht werden.