

Tagungskaffeepausen

Pause „Classik“

- * Kaffee und Teebuffet
- * Obstkorb
- * Deftige oder süße Snacks

Preis: € 6,50 pro Person

Pause „mal herzhaft“

- * Kaffee und Teebuffet
- * Obstkorb
- * Herzhaftes Blätterteiggebäck
- * Belegte Brötchen

Preis: € 10,50 pro Person

Pause „au chocolat“

- * Kaffee und Teebuffet
- * Mousse au chocolat mit Fruchtsoße
- * Schokoladenmuffins
- * Brownies

Preis: € 14,50 pro Person

Vitaminpause

- * Multivitaminsaft, frisch gepresster Orangensaft, Karottensaft und Teebuffet
- * Frisches mundgerechtes Obst
- * Gemüse mit verschiedenen Dips

Preis: € 17,00 pro Person

Stehimbiss

Variante 1

- * Jahreszeitliche Suppe
- * Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- * Salami mit Parmesan
- * Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken
- * Pikante Fleischröllchen
- * Hausgebeizter Lachs
- * Brotauswahl mit Butter

Preis: € 17,90 pro Person (ohne Nachservice)

€ 22,90 pro Person (mit Nachservice)

Variante 2

- * Karotten-Ingwer-Suppe
- * Meeresfrüchtecocktail
- * Stangenbaguette mit Roastbeef und Poularde
- * Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat
- * Auberginenröllchen mit Ratatouillesalat
- * Gemüsesticks mit verschiedenen Soßen
- * Brotauswahl mit Butter

Preis: € 20,50 pro Person (ohne Nachservice)

€ 26,50 pro Person (mit Nachservice)

Variante 3

- * Suppe der Saison
- * Canapées mit Camembert und gekochtem Schinken
- * Crostini mit Pilzen, Tomaten und Oliven
- * Mini-Quiches und Grissini
- * Lachstatar mit Wachtelei und Kaviar
- * Shrimpscocktail
- * Roastbeefröllchen mit Banane und Minze
- * Gefüllte Eier
- * Jahreszeitliche Salate mit Dressings
- * Brotauswahl mit Butter

Preis: € 24,00 pro Person (ohne Nachservice)

€ 30,00 pro Person (mit Nachservice)

Vorschläge für Snacks und Cocktailhappen

Süß

- * Plunderteilchen € 2,50 pro Stück
- * Auswahl von jahreszeitlichen Blechkuchen € 3,00 pro Stück
- * Verschiedene Torten € 3,50 pro Stück
- * Schlagsahne € 0,60 pro Portion
- * Früchteteller (für 5 Personen) € 15,00 pauschal

Herzhaft

- * Laugenbrezel mit Butter € 3,40 pro Stück
- * Mini - Frühlingsröllchen mit Chilisoße (3 Stück pro Person) € 3,40 pro Person
- * Mini - Quiche Lorraine (3 Stück pro Person) € 3,40 pro Person
- * Grissini mit Parmaschinken oder geräuchertem Lachs € 3,40 pro Stück
- * Tomaten – Mozzarella - Spieß € 3,40 pro Stück
- * Crostinivariation mit Tomaten, Pilzen und Oliven (3 Stück pro Person) € 3,40 pro Person

Belegte Brötchen

- * ... mit westfälischem Knochenschinken € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit gekochtem Schinken € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit Emmentaler oder Gouda € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit Salami € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit Bratenaufschnitt € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit rosa gebratenem Roastbeef € 2,80 pro Hälfte
- * ... mit Räucherlachs € 2,80 pro Hälfte

Canapées / Stangenweißbrot

- * ... mit Gouda und Trauben € 3,40 pro Stück
- * ... mit geräuchertem Lachs und Dill € 3,40 pro Stück
- * ... mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich € 3,40 pro Stück
- * ... mit Tatar vom Rind und Cornichons (auf dunklem Brot) € 3,40 pro Stück
- * ... mit Roastbeef und Gartenkresse € 3,40 pro Stück
- * ... mit Garnelen und Cocktailsoße € 3,40 pro Stück
- * ... mit Roquefort und Walnüssen € 3,40 pro Stück