

DIE PAUSCHALE

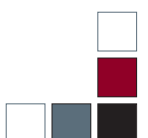
ab 10 Personen in den Räumen Michel, Nikolai oder Fleet
ab 15 Personen im Raum Elbe
ab 20 Personen im Raum Alster

- ▶ **Vor und während der gesamten Tagung steht für Sie unsere Kaffeebar bereit.**
 - ▶ Genießen Sie Kaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso und Tee auf Knopfdruck.
- ▶ **»Fruchtig-süße« Pause am Vormittag:**
 - ▶ täglich wechselnde Auswahl
- ▶ **Alkoholfreie Getränke zur Tagung, unbegrenzt und regelmäßig aufgefrischt**
- ▶ **Mittagessen:**
 - ▶ Lunchbuffet (ab 20 Personen) oder 3-Gang-Vitallunch
 - ▶ Mineralwasser und Softgetränke zum Mittagessen
- ▶ **»Fruchtig-herbe« Pause am Nachmittag:**
 - ▶ täglich wechselnde Auswahl
- ▶ **Standardtechnik:**
 - ▶ Overheadprojektor, Leinwand, Metaplanwand und Flipchart
- ▶ **Raubereitstellung**

Euro
66,00
pro Person

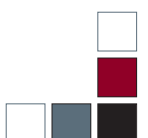
Beamer, XGA 1800 Ansi Lumen pro Tag: Euro 80,00

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.



PAUSENSNACKS

Frisch gebackene kleine Brötchen, verschieden belegt	pro Stück	Euro 2,40
Mini-Frühlingsrollen	pro 3 Stück	Euro 1,80
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	pro 3 Stück	Euro 1,80
Chicken Satay, Dip	pro Spieß	Euro 2,60
Grissinis, Parmaschinken	pro Stück	Euro 2,60
Scampi-Gemüsetempura	pro Spieß	Euro 2,40
Knackige Gemüsesticks, Kräuterquark	pro Portion	Euro 2,10
Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto	pro Spieß	Euro 1,40
»Wraps« gefüllte Weizentortillas, vegetarisch oder Pute	pro Stück	Euro 1,40
Guacamole, Salsa, Taco-Chips	pro Portion	Euro 5,10



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

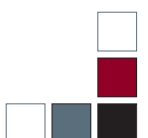
Gerosteiner Medium	0,25 l	Euro 2,40
Gerolsteiner Natur	0,25 l	Euro 2,40
Coca Cola Light	0,20 l	Euro 2,60
Orangensaft	0,20 l	Euro 2,60
Apfelsaft	0,20 l	Euro 2,60

KAFFEE & TEE

Kanne Kaffee, groß	12 Tassen	Euro 12,50
Kanne Kaffee, klein	6 Tassen	Euro 6,80
Kanne Tee	4 Tassen	Euro 5,50

KAFFEPAUSEN

Gebäck	pro Person	Euro 1,60
Klassisch		
Kaffee, Tee, feines Kaffeegebäck	pro Person	Euro 4,80
Fruchtig		
Kaffee, Tee, Fruchtojoghurt, frischer Obstsalat, Franzbrötchen	pro Person	Euro 7,70
Süß		
Kaffee, Tee, Kuchen, Gebäck, Müsliriegel, frisches Obst	pro Person	Euro 7,70
Vital		
Kaffee, Tee, Bircher Müsli, Gemüsesticks, frischer Obstsalat, Orangensaft	pro Person	Euro 8,70



SNACKBUFFETS**»MARLEY´S«**

2 Mini-Frühlingsrollen

1 Chicken Satay

1 Scampi-Gemüsetempura

2 gefüllte Weizentortillas, vegetarisch & Pute

2 Mozzarella & Kirschtomatenspieß, Pesto
Gemüsesticks, Kräuterquark

Taco-Chips, Guacamole, Salsa

2 Schokoladentarteletts

Euro 16,00 pro Person

**»CHARLEY´S«**

Chili con Carne

1 Lammspieß

3 kleine Fleischbällchen mit pikanter Sauce

2 Chicken Wings mit Sweet-Chili-Sauce

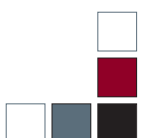
Büsumer Krabben, Schwarzbrot

Ziegenkäse-Cracker

Mariniertes Gemüse

1 Mini-Berliner

Euro 17,50 pro Person



VITAL LUNCH

3-Gang-Menü

Wählen Sie aus folgenden Salatkombinationen:

Frischer Jahreszeitensalat
Tomaten, Gurken, Italian Dressing

oder

»Caesar's Salad«
Römersalat, Parmesan, Croutons, Olivenöldressing

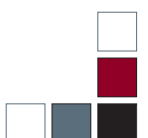
Zum Hauptgang

Ein leichtes Gericht aus dem Wok
mit viel frischem Gemüse

Wahlweise mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch

Dessert

Euro 19,50 pro Person



MENÜ I*ab 10 Personen*

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto
Euro 4,80

Gebratene Maispouardenbrust
auf mediterranem Wok-Gemüse, Gnocchi
Euro 14,80

Tiramisu mit Früchten
Euro 6,70

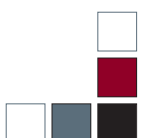
Euro 25,00 als Menü pro Person**MENÜ II***ab 10 Personen*

Rucolasalat mit Parmesanspänen,
Knoblauchcroutons
Euro 5,20

Kartoffelcremesuppe mit Krabben oder Speck
Euro 4,80

Schweinefiletmedaillons auf Calvadosauce
Broccoligemüse, Schupfnudeln
Euro 16,50

Mousse von brauner und weißer
Schokolade mit Beeren
Euro 6,60

Euro 32,50 als Menü pro Person

MENÜ III*ab 10 Personen*

Glasierte Entenbrust,
Blattsalate, Himbeerdressing
Euro 8,80

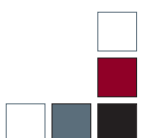
Essenz von rosa Champignons
Euro 5,50

Meerbarbenfilet auf glasiertem Wok-Gemüse
Soja-Ingwer-Sauce
Euro 7,80
(als Zwischengericht)

Birnensorbet mit Sekt aufgefüllt
Euro 3,60

Kalbsfiletscheiben, Kräuterhollandaise
Grüner Spargel, Gratinkartoffeln
Euro 22,50

Dessertteller »Madison«
Euro 7,20

Euro 52,00 als Menü pro Person

BUFFET I*ab 20 Personen*

Norwegischer Rauchlachs, Dill-Senf-Sauce

Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto

Holsteiner Katenschinken

Antipastivariation von Gemüse

Cole Slaw

Bunt gemischte Blattsalate



Ofenwarme Brötchen, Butter



»Soup of the day«

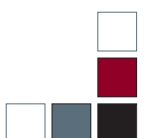
Zarte Putenmedaillons, Curry-Honig-Sauce
jahreszeitliches Gemüse aus dem Wok, Basmatireis

Schokoladencreme

Exotische Früchte

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce

Käsevariation

**Euro 19,50 pro Person**

BUFFET II*ab 20 Personen***Norddeutsch**

Holsteiner Katenschinken, Melone

Rauchlachs, Sahnemeerrettich

Heringsalat mit Rote Beete

Kasslerscheibe, Essiggemüse

Zwiebelmett

Bunte Blattsalate, Zwei Dressings

∞

Schwarzbrot, Brötchen, Butter

∞

Kartoffelsuppe

∞

Schweinefiletmedaillons

Pfefferrahmsauce, Broccoli, Gratin

∞

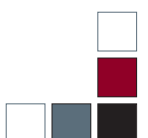
Hamburger Rote Grütze

Vanillesauce

Schokoladencreme

Salat von frischen Früchten

Käsebrett

Euro 24,00 pro Person

BUFFET III*ab 20 Personen***Mediterran**

Parmaschinken, Galiamelone

Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto

Antipastivariation von Gemüse

Marinierter Lachs, Dill-Senf-Honigsauce

Meerbarbenfilet in Limonenvinaigrette

Eisberg-Rucola-Salat, Sprossen, Joghurtdressing



Französische Brötchen, Butter



Tomatencremesuppe mit Pesto

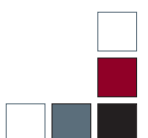
Red Snapper-Filet, Blattspinat
Pommery-Senfsauce, Gnocchi

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Frische Südfrüchte

Variation von Käse, Trauben

Euro 28,50 pro Person

BUFFET IV*ab 40 Personen***Hanseatisch**

Pochierte Lachsforelle – im Ganzen –
Sahnemeerrettich

Flusskrebsschwänze in Kräutervinaigrette

Graved Lachs, Dill-Senf-Honigsauce

Hamburger Sauerfleisch
Remouladensauce

Glasierte Vierländer Entenbrustscheiben
Cumberlandsauce

Walldorfsalat mit Nüssen

Ruccolasalat, Pinienkerne,
gehobelter Parmesan



Brötchenauswahl, Butter



»Büsumer« Krabbensuppe



Roastbeef – am Stück gebraten –
Sauce béarnaise, Gratinkartoffeln



Steinbeißerfilet

Buntes Paprikagemüse aus dem Wok, Basmatireis



Hamburger Eisbombe
mit Früchten

Kleine Pfannkuchen,
Orangensauce, Vanilleeis

Crème Caramel

Nordische Käseauswahl, Trauben

Euro 44,50 pro Person