

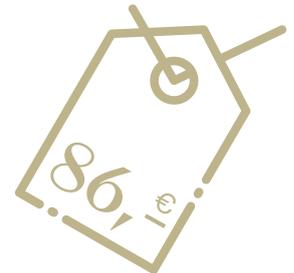
THE MADISON

Unser Tagungsangebot Die Pauschale

- ab 9 Personen in den Räumen Michel und Nikolai
- ab 10 Personen im Raum Fleet
- ab 15 Personen im Raum Elbe
- ab 18 Personen im Raum Alster

- **Vor und während der gesamten Tagung steht für Sie unsere Kaffeebar bereit:**
Genießen Sie Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso und Tee auf Knopfdruck
- **Pause am Vormittag:**
täglich wechselnde Auswahl
- **Alkoholfreie Getränke zur Tagung:**
unbegrenzt und regelmäßig aufgefrischt
- **Mittagessen:**
Lunchbuffet (ab 20 Personen)
oder 3-Gang Vital Lunch
Mineralwasser und Softgetränke zum Mittagessen
- **Pause am Nachmittag:**
täglich wechselnde Auswahl
- **Standardtechnik:**
Beamer, Leinwand, Metaplanwand und Flipchart
- **Raubereitstellung**

Preis pro Person



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Pausensnacks

Frisch gebackene halbe Brötchen, verschieden belegt	pro Stück	3,2
Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	2,2
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	pro 3 Stück	2,2
Chicken Satay, Dip	pro Spieß	2,8
Grissinis mit Parmaschinken	pro Stück	2,6
Scampi-Gemüsetempura	pro Spieß	2,4
Knackige Gemüsesticks, Kräuterquark	pro Portion	2,1
Mozzarella & Kirschtomaten, Pesto	pro Spieß	1,4
„Wraps“, gefüllte Weizentortillas Vegetarisch oder Pute	pro Stück	1,4
Taco-Chips, Guacamole und Salsa	pro Portion	5,1
Gebackene Käse-Laugenbretzeln mit Butter	pro Stück	4,5

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium	0,25 l	3,5
Gerolsteiner naturell	0,25 l	3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	0,20 l	3,5
Orangensaft	0,20 l	3,5
Apfelsaft	0,20 l	3,5

Kaffee & Tee

Kaffeepauschale

Genießen Sie Capuccino, Milchkaffee, Espresso, Kaffee und Tee vor dem Konferenzraum soviel Sie mögen (nur vor unseren festen Veranstaltungsräumen)

halbtags (bis 4 Stunden)	pro Person	6
ganztags (ab 4 Stunden)		9
Kanne Kaffee	ca 1,0 l	11,5
Kanne Tee	ca 7,0 l	9,5

Kaffeepausen

Gebäck	pro Person	2,1
Fruchtig Kaffee, Tee, Fruchtojoghurt, frischer Obstsalat, Franzbrötchen	pro Person	9
Süß Kaffee, Tee, Kuchen, Gebäck, Müsliriegel, frisches Obst	pro Person	9

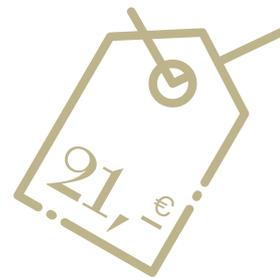
Snackbuffets

»Marley's«

ab 5 Personen

- 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

Preis pro Person

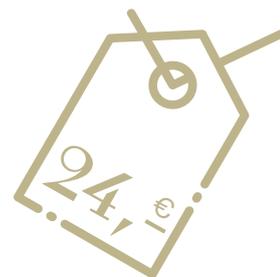


»Charley's«

ab 5 Personen

- Chili con Carne
- 1 Lammspieß
- 3 kleine Fleischbällchen mit pikanter Sauce
- 2 Chicken Wings, Sweet-Chili-Sauce
- Hummus mit Petersilie, Koriander und Papadam
- Grissini mit Parmaschinken
- Mariniertes Gemüse
- 1 Mini-Berliner

Preis pro Person

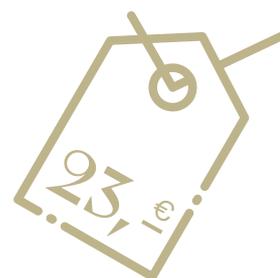


»Imbisbuffet 1«

ab 5 Personen

- Kleine Quiche mit Lauch, Schinken und Emmentaler
- Cous-Coussalat mit gebackenen Falaffelbällchen und Minzjoghurt
- Räucherlachsroulade mit Orange und Curry
- 1 Mini Paprika gefüllt mit Frischkäse und Aprikose
- Ginger Beef
- (gebratene Rindfleischstreifen mit Wokgemüse
in Soja-Ingwersauce und Basmatireis)
- Schokoladen Tarte

Preis pro Person



Menüs April bis September

Menü 1

ab 5 Personen

Rinderkraftbrühe

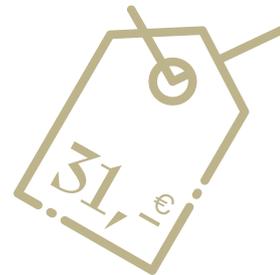
mit Fleischeinlage und Gemüse

Tandoori-Hühnerbrust

mit Wokgemüse, Soja-Ingwersauce und Basmatireis

Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person



Menü 2

ab 5 Personen

Caesar's Salad

Tomaten-Orangensüppchen mit Basilikum

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pilzen à la Creme
sautierten Zuckererbsenschoten und Tagliarini

California Cheesecake

mit Himbeermark

Preis pro Person



Menü 3

ab 20 Personen

Cous-Coussalat mit Tandoori-Hühnerbrust
und Minzjoghurt

Karotten-Kokossüppchen

mit Ingwer und gebratener Garnele

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons im Kräutermantel

mit knusprigen Kartoffel-Kräuterrösti geschmorten Schalotten
und Portweinjus

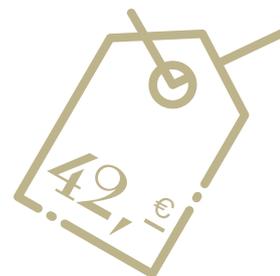
Gebratene Seeteufelmedaillons auf Wokgemüse

mit süß-saurer Sauce Basmatireis und Mango-Papayarelish

Marinierte Beeren

mit Grand Marnier und salted Karamelleis

Preis pro Person



Menüs Oktober bis März

Menü 4

ab 5 Personen

Kürbiscremesüppchen mit eigenem Öl

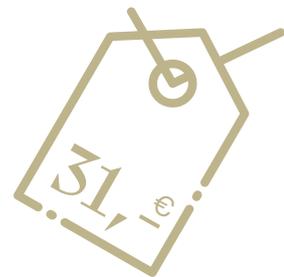
Geschmorte Rinderroulade

mit Rotkohl und Kartoffelstampf

Baskische Tarte mit Vanilie-Mandelcreme

und geschlagender Sahne

Preis pro Person



Menü 5

ab 10 Personen

Kartoffel-Erbsenschaumsüppchen

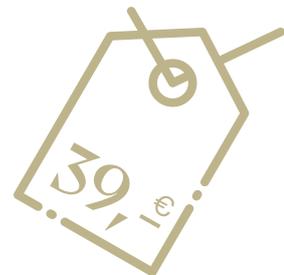
mit knusprigem Speck

Iberico Schweinerückensteak

auf Pilzen à la Creme mit Spargel-Erbsengemüse und Rösti

Französische Birnentarte mit Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person



Menü 6

ab 20 Personen

Beeftatar mit Ringelbeete,

Chili-Crunch und Schwarzbrot

Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Portwein-Schalottensauce,

Kartoffelbaumkuchen und Schwarzwurzeln

oder

Gebratene Seeteufelmedaillons und Garnele

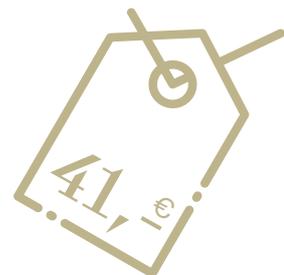
auf Kartoffel-Erbsenpüree, grünem Spargel

und Sauce Hollandaise

Warmer Marillenknödel in Karamelbrösel

auf Amaretto-Vanillesauce

Preis pro Person



Buffets

Buffet 1

ab 20 Personen

- Räucherlachs mit Sahne Meerrettich
- Hummus mit Koriander, Petersilie, gebackenen Falafelbällchen und Minzjoghurt
- Quinoa mit Kürbiskernen, Curry und Sojabohnenkernen
- rosagebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Caesar's Salad mit Croutons und Grana Padano
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Creme Brulée
- Zitronentarte
- Käsevariation mit Feigensenf und Weintrauben

Preis pro Person

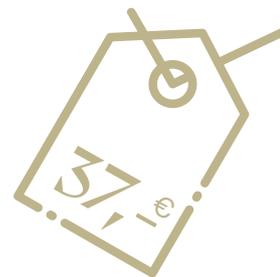


Buffet 2

ab 20 Personen

- Räucher- und Gravedlachs mit Dill-Senfsauce
- Gebackene Garnelen auf Wakamesalat
- Geschmorte Paprika mit Rosmarin und Knoblauch
- Holsteiner Katenschinken
- Süßkartoffelsalat mit Quinoa und Kidneybohnen
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Saftige Maispouardenbrust auf Tomaten-Zucchini ragout mit provenzalischen Kräutern und Kartoffelgratin
- Lachsseiten im Ganzen mit Anis und Fenchel
- Pinienbroccoli, Limomensauce und Butterreis
- Geflämmte Ananas mit Zitrone und Basilikum
- Käsekuchen mit Himbeermark
- Mascarpone mousse mit Bailey's
- Tiramisu
- Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preis pro Person



Auswahlbuffet

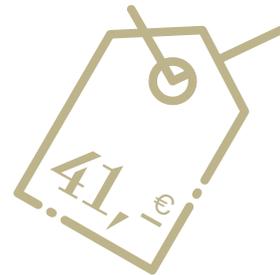
ab 30 Personen

Vorspeisen

(Bitte wählen Sie aus den folgenden Vorspeisen FÜNF aus.)

- Rauchfischplatte mit Honig-Dillsauce und Meerrettichsahne
- Flusskrebsschwänze mit Basilikumvinaigrette
- Mariniertes Büffelmozzarella mit Mango und Zitronenöl
- Quinoa mit Curry, Kürbiskernen und Paprika
- Penne-Rucolasalat mit Pinienkernen und Kirschtomaten
- Sesamhuhn mit Ananas-Chilisalsa
- Holsteiner Katenschinken
- Ziegenkäse mit Rosmarin und Zitrone
- Hummus mit Koriander, Petersilie und Olivenöl, Minzjoghurt
- Couscous Salat mit frischer Minze und Gemüse
- Champignons mit Rosmarin, Knoblauch und Balsamicoessig
- Parmaschinken mit Cantaloupe Melone

Preis pro Person



Salate

(Bitte wählen Sie EINEN Salat aus.)

- Bunt gemischte Blattsalate, Italien- und American-Dressing
- Caesar's Salad mit Parmesan und Croûtons
- Rucolasalat mit Tomaten und Pinienkernen



THE
MADISON

Auswahlbuffet

ab 30 Personen

Suppen

(Bitte wählen Sie aus den folgenden Suppen EINE aus.)

- Kartoffelcremesuppe mit Büsumer Krabben
- Tomatenconsomme mit Bergkäseravioli
- Kürbiscremesüppchen mit eigenem Öl
- Gelbes Linsensüppchen mit Kreuzkümmel
- Karotten-Kokossüppchen mit frischem Ingwer

Warme Speisen

(Bitte wählen Sie aus den folgenden Hauptspeisen EINMAL FISCH und EINMAL FLEISCH aus.)

- Roastbeef im Ganzen vorm Gast tranchiert
mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse und Kartoffelgratin (Aufpreis Euro 4,00 pro Gast)
- Kalbsfiletgeschnetztes
mit Pilzen à la Creme und Tagliatelle
- Schweinefiletmedaillons
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln
- Lachs im Ganzen
mit Spinat, Pommery-Senfsauce und Reis
- Sautierte Garnelen
mit Wokgemüse in Soja-Ingwersauce und Basmatireis
- Barschfilet mit Limonen-Buttersauce
Pinienbroccoli und Kartoffelgratin

Auswahlbuffet

ab 30 Personen

Dessert

(Bitte wählen Sie aus den folgenden Desserts FÜNF aus.)

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mascarponecreme mit Bailey's
- Mousse au chocolat
- geflämmte Ananas mit Zitrone und Basilikum
- California Cheesecake mit Himbeermark
- Creme Brulée
- Baskische Tarte mit Mandel-Vanillecreme
- Zitronentarte
- Käse – Internationale Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Senf