

Sparkassenakademie Nordrhein-Westfalen

Konferenz- und Veranstaltungsmappe



Vielfalt, Frische und Genuss für
Ihre Veranstaltung



Pauschalen

Vielfalt für die Sparkassenakademie NRW





Tagungspauschale XXS I Academy Small „hot“

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

7,99 Euro p.P.

Tagungspauschale XXS I Academy Small „cold“

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

7,99 Euro p.P.

Tagungspauschale XS I Academy Basic (halbtags bis 4h)

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

9,99 Euro p.P.

Tagungspauschale XS I Academy Basic (ganztags ab 4h)

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

15,99 Euro p.P.

Pauschalen

Vielfalt für die Sparkassenakademie NRW





Tagungspauschale S I Academy „Bread & Tasty“

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

Erlesene Auswahl an hochwertigen Backwaren in Form von halben Brötchen, wahlweise belegt mit:

Bauernsalami, gekochtem Schinken, Putenbrust, Brie, Tilsiter etc.

Sweet Snacks in Form von Miniplundern am Nachmittag

21,99 Euro p.P.

Tagungspauschale M I Academy „Lunch“

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

Mittagessen nach Auswahl des Küchenchefs in der „esszeit“

Drei Hauptgerichte zur Auswahl, Salat, Dessert, dazu ein Getränk

32,99 Euro p.P.

Tagungspauschale Mittagessen I Lunch „only“

Mittagessen nach Auswahl des Küchenchefs in der „esszeit“

Drei Hauptgerichte zur Auswahl, Salat, Dessert, dazu ein Getränk

16,99 Euro p.P.

Tagungspauschale L 1 I Academy Premium I

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

Mittagessen nach Auswahl des Küchenchefs in der „esszeit“

Drei Hauptgerichte zur Auswahl, Salat, Dessert, dazu ein Getränk

Erlesene Auswahl an hochwertigen Backwaren in Form von halben Brötchen, wahlweise belegt mit:

Bauernsalami, gekochtem Schinken, Putenbrust, Brie, Tilsiter etc.

36,99 Euro p.P.

Pauschalen

Vielfalt für die Sparkassenakademie NRW





Tagungspauschale L 2 | Academy Premium II

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

Mittagessen nach Auswahl des Küchenchefs in der „esszeit“

Drei Hauptgerichte zur Auswahl, Salat, Dessert, dazu ein Getränk

Sweet Snacks in Form von Mini-Plunderteilchen am Nachmittag

36,99 Euro p.P.

Tagungspauschale XL | Academy Premium Plus

Kaffee unbegrenzt aus der Thermoskanne

Verschiedene Sorten Tee

Milch und Zucker inklusive

Kaltgetränke unbegrenzt

Mineralwasser, Cola, Limonade, Apfelsaft, Orangensaft

Frühstücksangebot mit einer erlesenen Auswahl an verschiedenen hochwertigen Backwaren wie belegten Brötchen, wahlweise belegt mit:

Bauernsalami, gekochtem Schinken, Putenbrust, Brie, Tilsiter etc.

und einer Auswahl zwischen Croissants oder Brezeln

Mittagessen nach Auswahl des Küchenchefs in der „esszeit“

Drei Hauptgerichte zur Auswahl, Salat, Dessert, dazu ein Getränk

Ein Stück Kuchen oder 2 Mini-Plunderteilchen

41,99 Euro p.P.

Breakfast Club

Vielfalt zum Frühstück für die Sparkassenakademie NRW



Academy Start up

Stullen belegt mit:

- Frischkäse mit Tomaten und Basilikum
- Gegrilltem Schweinerücken
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Verschiedenen Schinkenspezialitäten
- Verschiedenen Käsespezialitäten

Ciabatta und Baguettescheiben belegt mit:

- Verschiedenen Salamispezialitäten
- Broccoli mit Tomatendip
- Verschiedenen Käsespezialitäten
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat

Fitnessgläser mit knackigen Gemüsesticks zum Dippen

Obstkorb mit saisonalen Früchten

Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce

12,99 Euro p.P.

Academy Kick start

Laugentriangel belegt mit:

- Rohem oder gekochtem Schinken
- Käseaufschnitt
- Putenbrust
- Frischkäse mit Tomaten und Basilikum

Bagels belegt mit:

- Kochschinken
- Mozzarella

Croissants:

- Natur
- Gefüllt mit Schokolade
- Gefüllt mit Marmelade

Frischer Obstsalat mit Joghurt und Müsli

Mini-Plunderteilchen, verschieden gefüllt

Fitnessgläser mit knackigen Gemüsesticks zum Dippen

16,99 Euro p.P.

Imbissvarianten

Vielfalt für die Sparkassenakademie NRW



Academy Imbiss I

Kalte Snacks

Flammkuchen mit:

- *Klassisch*
- *Mediterran*
- *Vegetarisch*

Salatvariation im Glas serviert

- *Knackiger Rucola Salat mit grünen Spargelspitzen, Tomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl*

Warme Snacks

- *Currywurstpfanne mit Baguette*

11,99 Euro p.P.

Academy Imbiss II

Kalte Snacks

Laugenkonfekt mit Fleisch und Käse belegt und liebevoll garniert mit:

- *Rosa gebratenem Roastbeef*
- *Schweinefilet*
- *Putenfilet*
- *Poularden Brust mit frischen Feigen*
- *Verschiedenen Edelkäsespezialitäten*

Caprese Insalata Baguettescheiben , cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter Pesto

Spinat Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche

Vegetarische Tomaten Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio , Eichblatt und Gurkenrelish

Salatvariation im Glas serviert

- *Veganer Salat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen , Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashew Kernen und Apfelspalten*

16,99 Euro p.P.

Imbissvarianten

Vielfalt für die Sparkassenakademie NRW



Academy Imbiss III

Kalte Speisen

- Caprese mit cremigem Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, Kräuter Pesto
- Texas Wrap mit Pulled Pork, BBQ Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Mini Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Veggie Mini Burger: Falafel mit Rispentomaten, Rucola, Käse, saurer Gurke und Avocado Dip
- Blätterteigtasche mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini Burger mit Rispentomaten, Käse, Salat und Spezial-Sauce

Salatvariation im Glas serviert

- Papaya-Salat mit Tofu und Chili

Warme Speisen

- Kesselgulasch, geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Französische Zwiebelsuppe mit Baguette

18,99 Euro p.P.

Academy Imbiss IV

Kalte Speisen

Belegte Pannini Scheiben mit:

- Verschiedenen Schinkensorten
- Verschiedenen Käsespezialitäten
- Verschiedenen Salamispezialitäten
- Putenbrust

Roastbeef auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola und gegrilltem Gemüse

Mini Pizzen

Wrap mit Putenbrust, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat

Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse

Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern

Mini Plunderteilchen, verschieden gefüllt

Salatvariation im Glas serviert

- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

19,99 Euro p.P.

Buffet


Wir bieten Ihnen eine saisonal ausgerichtete Auswahl an kalten Vorspeisen, Suppen und Hauptgängen an.





Buffet-Variation „Around the World“


Vorspeisen


Cremiger Wasabigurkensalat mit feinen Paprikawürfeln 


Vegetarische Quiche mit saisonalem Gemüse und Ei 

Mediterranes Grillgemüse 

Hauptspeisen

Kichererbsencurry mit Zitronengras und saisonalem Gemüse,
dazu duftender Basmatireis und gerösteter Sesam 


Schupfnudelpfanne mit sommerlichem Gemüse,
dazu cremiger Frankfurter-Kräuter-Dip 

Geschmorter Hokkaido und Rote Bete aus dem Ofen,
dazu Zwiebelchutney, geröstete Nüsse und Crumble vom Fetakäse 

Süßkartoffelstampf mit lockeren Falafeln und geschmortem Pak Choi 

Nachspeisen

Veganes Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert 

Obstsalate aus regional bezogenem, saisonalen Obstangebot 

33,99 Euro p.P.

Buffet-Variation „I feel good“

Vorspeisen

Bauernsalat mit Paprika, Gurke, Tomate, dazu Oliven und Crumble vom Fetakäse 🌱

Quinoa mit Babyspinat, Kirschtomaten und Oliven

an leichtem Balsamicodressing 🌱

Feldsalat vom Markt mit Granatapfelkernen und gerösteten Nüssen 🌱

Hauptspeisen

Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Rahmsauce mit Karotten-Lauch-Gemüse aus dem Rohr, dazu geschwenkte Gnocchi

Zitronenhähnchen mit tomatisiertem Gemüse und gebuttertem Kräuterreis

Würzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🍄

Schonend gegarte Ochsenbäckchen in eigener Jus, dazu leicht pikanter Chorizo-Erdapfel-Stampf und Rahmwirsing

Nachspeisen


Weißes Schokoladenmousse mit Himbeerpüree

Obstspieße aus regional bezogenem, saisonalen Obstangebot 🌱


33,99 Euro p.P.

Buffet-Variation „Simply the Best“

Vorspeisen

Knackiger Coleslaw mit Radieschen und Frühlingslauch vom Markt 


Mediterraner Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten, marktfrischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Feiner Rotkohlsalat mit Orangenfilets und leichten Zimtaromen 

Hauptspeisen

Schonend gegartes Rindergulasch mit schwäbischen Spätzle und saisonalem Gemüse vom Markt

Zartes Putengeschnetzeltes nach *Züricher Art* mit knackigem, marktfrischen Brokkoli, und handgemachten Eierspätzle

Ravioli mit feiner Kräuterfüllung und in Butter geschwenkten Kirschtomaten 

Unser Klassiker: Chili con Carne vom Rind mit Reiseinlage, dazu Taco-Schmand-Topping

Nachspeisen

Schokoladenmousse mit feiner Cashewcreme und karamellisiertem Haferkeks

Vegetarischer Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping 

33,99 Euro p.P.


Buffet-Variation „Perfect Day“

Buffet Variation ab 40 Personen

Vorspeisen

Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

Spinat Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

Gemüselasagne aus saisonalen, marktfrischen Gemüsesorten 

Hauptspeisen

Gebratene Rinderfiletstreifen nach Art „Stroganoff“, klassisch mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Gewürzgurke, mit knackigem Wildreis

Filet vom Schwein gebraten, in einer Sauce mit erlesenen Pilzen, blanchierten Prinzess-, bohnen im herzhaften Speckmantel und in Butter geschwenkter Tagliatelle

Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich mit knusprigen Röstitalern an fein nussigem Feldsalat

Vegetarisches Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote 

Nachspeisen

Balsamico Kirschragout auf veganem Milchreis mit Haselnuss Crumbles 

Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

39,99 Euro p.P.

**Empfehlung unseres Küchenchefs:
saisonale Spezialitäten**

SHOW COOKING - Ganzjährig

Frisch zubereitete Pasta: cremige Parmesansauce,
marktfrischer Rucola, Kirschtomaten und geröstete Sonnenblumenkerne

Tranchen vom rosa Roastbeef mit saisonalem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr, dazu eine leichte Portweinjus

März bis April

Frankfurter Grüne Sauce mit Dampfkartoffeln und gekochten Eiern

Frankfurter Schnitzel: goldbraunes Schnitzel vom Schwein oder von der Pute,
Frankfurter Grüne Sauce und Röstkartoffeln

Mai bis Juni

Spargel-Kräuter-Ragout mit Drillingen aus dem Rohr, dazu Zitronenhollandaise

November bis Dezember

Geschmorte Gänsekeule in eigener Jus,
dazu lockere Kartoffelklöße und saftiges Orangenrotkraut

Preise auf Anfrage

Sollte ein gesetztes Menü gewünscht sein, berechnen wir einen Aufpreis von zusätzlich 10,00 EURO p.P.



BBQ Grillbuffet

Nach Auswahl des Küchenchefs vom 800 Grad Grill





BBQ Grillbuffet „Chicken Wings“

Frisch vom Grill:

Hähnchenflügel mit einer würzigen Gewürzmischung gegrillt und einer köstlichen BBQ-Glasur bestrichen und lackierte Putenbrust mit Curry

Die passende Beilage:

Gegrillte bunte Paprika, Zucchini und Pilze in Olivenöl und Kräutern 🌱

Zum perfekten Abschluss:

Gegrillte halbe Pfirsiche, gefüllt mit einer Mischung aus braunem Zucker und knusprigen Nüssen 🌱

29,99 Euro p.P.

BBQ Grillbuffet „Rack of Ribs“

Frisch vom Grill:

Spareribs mit einer herzhaften Trockenmarinade eingerieben und langsam geräuchert, bis sie zart und saftig sind

Die passende Beilage:

Kartoffelsalat mit knusprigem Speck und einem cremigen Ranch-Dressing

Zum perfekten Abschluss:

Weißer Mousse au Chocolat aus köstlicher geschmolzener Schokolade

33,99 Euro p.P.

BBQ Grillbuffet „Veggie Time“

Frisch vom Grill:

*Bunte Gemüsespieße mit Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln.
Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian)
und frischem Zitronensaft und gegrillter Halloumi Käse mit Walnüssen* 🌱

Die passende Beilage:

Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt 🌱

Zum perfekten Abschluss:

Gegrillte Ananasringe mit Honig und Zimt glasiert 🌱

29,99 Euro p.P.

BBQ Grillbuffet „Academy Burger“

Frisch vom Grill:

*Saftige Rindfleisch-Burger mit Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln und einer
herzhaft würzigen BBQ-Sauce und einem Veggi Burger aus Quinoa*

Die passende Beilage:

Frischer Maissalat mit Tomaten, Avocado, Koriander und Limettendressing 🌱

Zum perfekten Abschluss:

Cremige Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt

33,99 Euro p.P.

BBQ Grillbuffet „Big Academy“

Buffet Variation ab 40 Personen

Frisch vom Grill:

Saftige Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, begleitet von Schweinelachs-Flammenspieße vom mit einer rauchigen BBQ Marinade sowie Gemüsespießchen mit frischen Kräutern der Provence 🌿

Die passende Beilage:

In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini , Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln und Bunte Blattsalate mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen, Rindersteak-Streifen mit einem fruchtig/pikantem Feigendressing sowie Kartoffelsalat „Pesto rosso “ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette 🌿

Zum perfekten Abschluss:

Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish und Vegane Stracciatella Mousse mit Schokoladenstreuseln 🌿

39,99 Euro p.P.

Flying Buffet

Nach Auswahl des Küchenchefs



Kalte Speisen:

Garnele in Salzbutterm, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen Avocadotatar

Lachs Lollis mit Kokos und Pistaziensplitt

Mini Mozzarellabällchen Spieße mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto 🥬

Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig Vinaigrette aus altem Balsamico 🥬

Steakstreifen, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie

Mini Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks

Parmesantütchen mit Ricottafüllung 🥬

Salatvariationen im Glas serviert:

Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten 🌱

Warme Speisen:

Gebratene Garnelen in einem Nest von weißen Bandnudeln mit Tomaten Chilli Sauce

Gebratene Rinderfiletstreifen mit buntem Gemüse und Honig Jus auf Basmatireis

Vegetarische Lemon Mandel Ravioli an cremiger Parmesan Sauce 🥬

Dessert:

Früchte Tiramisu mit Marsalawein verfeinert 🥬

Erfrischende Himbeer Sauerrahm Mousse mit gebackenem Hafer Crumble 🥬

Brasilianische Paranuss Creme mit Salted Karamell 🥬

37,99 Euro p.P.

Getränke

Abgestimmt auf Ihre Wünsche

Getränkekonzept I

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft
Mineralwasser, stilles Wasser

Bier & Spirituosen:

Pils frisch vom Fass
Pils in 0,33 l Flaschen
Radler in 0,33 l Flaschen
Cola Bier in 0,33 l Flaschen
Alkoholfreies Pils in 0,33 l Flaschen

Komplettpreis für das Getränkekonzert I für 4 Stunden 12,99 Euro p.P.

Nach 4 Stunden wird nach Verbrauch berechnet.

Getränkekonzept II

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft
Mineralwasser, stilles Wasser

Bier & Spirituosen:

Pils frisch vom Fass
Pils in 0,33 l Flaschen
Radler in 0,33 l Flaschen
Cola Bier in 0,33 l Flaschen
Alkoholfreies Pils in 0,33 l Flaschen

Kaffee und Heißgetränke:

Kaffee mit Milch und Zucker
Verschiedene Sorten Tee

Sekt und Weine:

Rotwein, I Gadi, Bardolino, trocken
Weißwein Stoffel, Riesling, trocken
Prosecco

Komplettpreis für das Getränkekonzert II für 4 Stunden 16,99 Euro p.P.

Nach 4 Stunden wird nach Verbrauch berechnet.

Getränke

Abgestimmt auf Ihre Wünsche



Getränkekonzept III

Alkoholfreie Getränke:

*Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft
Mineralwasser, stilles Wasser*

Bier & Spirituosen:

*Pils frisch vom Fass
Pils in 0,33 l Flaschen
Radler in 0,33 l Flaschen
Cola Bier in 0,33 l Flaschen
Alkoholfreies Pils in 0,33 l Flaschen*

Kaffee und Heißgetränke:

*Kaffee mit Milch und Zucker
Verschiedene Sorten Tee*

Sekt und Weine:

*Rotwein, I Gadi, Bardolino, trocken
Weißwein Stoffel, Riesling, trocken
Prosecco
Aperol Spritz
Lillet
Wild Berry*

Komplettpreis für das Getränkekonzert III für 4 Stunden 17,99 Euro p.P.

Nach 4 Stunden wird nach Verbrauch berechnet.

Getränkekonzept IV

Alkoholfreie Getränke:

*Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Apfelsaft und Orangensaft
Mineralwasser, stilles Wasser*

Bier & Spirituosen:

*Pils frisch vom Fass
Pils in 0,33 l Flaschen
Radler in 0,33 l Flaschen
Cola Bier in 0,33 l Flaschen
Alkoholfreies Pils in 0,33 l Flaschen
Ramazotti
Grappa
Gin Tonic
Havanna Cola*

Kaffee und Heißgetränke:

*Kaffee mit Milch und Zucker
Cappuccino
Espresso
Latte macchiato
Verschiedene Sorten Tee*

Sekt und Weine:

*Rotwein, I Gadi, Bardolino, trocken
Weißwein Stoffel, Riesling, trocken
Prosecco
Aperol Spritz
Lillet
Wild Berry*

Komplettpreis für das Getränkekonzert IV für 4 Stunden 19,99 Euro p.P.

Nach 4 Stunden wird nach Verbrauch berechnet.

Getränke

Abgestimmt auf Ihre Wünsche



Preisliste Getränke

Unsere Getränkekonzepte I bis IV sind jeweils für 4 Stunden berechnet, danach wird nach Verbrauch abgerechnet

Alkoholfreie Getränke:

<i>Cola, Cola light, Fanta, Sprite</i>	2,20 Euro
<i>Apfelsaft und Orangensaft</i>	2,20 Euro
<i>Mineralwasser, stilles Wasser</i>	1,90 Euro

Bier & Spirituosen:

<i>Pils frisch vom Fass</i>	3,90 Euro
<i>Pils in 0,33 l Flaschen</i>	2,90 Euro
<i>Radler in 0,33 l Flaschen</i>	2,90 Euro
<i>Cola Bier in 0,33 l Flaschen</i>	2,90 Euro
<i>Alkoholfreies Pils in 0,33 l Flaschen</i>	2,60 Euro
<i>Ramazotti</i>	2,90 Euro
<i>Grappa</i>	2,90 Euro
<i>Gin Tonic</i>	7,90 Euro
<i>Havanna Cola</i>	7,90 Euro

Kaffee & Heißgetränke:

<i>Kaffee mit Milch und Zucker</i>	2,00 Euro
<i>Cappuccino</i>	2,90 Euro
<i>Espresso</i>	1,90 Euro
<i>Latte macchiato</i>	2,90 Euro
<i>Verschiedene Sorten Tee</i>	1,90 Euro

Sekt & Weine:

<i>Rotwein, I Gadi, Bardolino trocken</i>	4,90 Euro
<i>Weißwein Stoffel, Riesling trocken</i>	5,50 Euro
<i>Prosecco</i>	3,90 Euro
<i>Aperol Spritz</i>	4,90 Euro
<i>Wild Berry Lillet</i>	4,90 Euro

Sonderleistungen

Für eine perfekte Präsentation

Zusätzliche Leistungen

Köche oder Köchinnen

für die Speisenzubereitung
und die Buffetbetreuung

Std. 39,99 Euro

Die Berechnung erfolgt je angefangene Stunde



Servicepersonal

für die Getränkeversorgung

Std. 36,99 Euro

Die Berechnung erfolgt je angefangene Stunde



Tischdecken, eckig

pro Stück 5,50 Euro

Kosten pro Person für das Eindecken

Mit Servietten, Besteck und Gläser

2,50 Euro

Pauschale für BBQ

Ausstattung 350,00 Euro



Wichtig zu wissen

Bestellannahme

Vom Kunden gegengezeichnete Angebote nehmen wir gerne bis spätestens drei Werktage vor Lieferung oder Veranstaltungsbeginn an. Das vom Kunden oder in dessen Namen von seinen Mitarbeitern gegengezeichnete Angebot für Leistungen des Lieferservices und der Veranstaltung gilt als verbindliche Vereinbarung. Kurzfristigere Bestellungen sind nach Rücksprache und unter Vorbehalt der Verfügbarkeit grundsätzlich möglich. Hierzu können Sie sich gerne an Immanuel Govinda Kominek wenden.

Vorbereitung/Durchführung der Veranstaltung

Die genaue Teilnehmerzahl, sowie die Vorgaben für geplante Essens- und Pausenzeiten sollten der Betriebsleitung bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

Stornierungsbedingungen für die gastronomischen Leistungen

Für Ihre bessere Planung ist unser Cateringpartner bei Änderungen der in der Buchung angegebenen Personenzahl flexibel und nimmt diese noch bis 7 Werktage vor Liefertermin gerne entgegen – danach können aus logistischen und planungstechnischen Gründen keine Änderungswünsche mehr berücksichtigt werden. Kurzfristige Erweiterungen des Caterings sind nach telefonischer Abstimmung möglich.

Sie haben die Möglichkeit, bis 14 Tage vor Liefertermin kostenfrei zu stornieren. Bei 5 bis 14 Werktagen werden Ihnen 50 %, bei 1 bis 4 Werktagen 75 % und am Tag der Lieferung 100 % der Buchungssumme berechnet.



Jacqueline Jordan

Gastronomieleitung
Operativer Partner

Ansprechpartner für alle gastronomischen Wünsche

Weiterentwicklung des gastronomischen Angebots

Gestaltung einer Wohlfühl-Athmosphäre im Restaurant

Kontakt:
jacqueline.jordan@wisag.de
mobil 0173.471 29 32



Benjamin Schlott

Küchenleiter
Kulinarischer Partner

Realisierung des gastronomischen Konzepts

Leitung des Küchenteams und „Macher“ für die Kulinarik vor Ort

Bestellmanagement über das WISAG Warenwirtschaftssystem

Kontakt:
benjamin.schlott@wisag.de
mobil 0152.08 217 037



**WISAG Business Catering Nord-
West GmbH & Co. KG**

c/o Sparkassenakademie NRW

Hörder Burgplatz 1

D-44263 Dortmund

www.wisag.de