

# Preisliste Konferenzservice – Standort Essen Campus

Gültig ab 1.02.2023

## Getränke

Getränkepauschale (Heiß- und Kaltgetränke gemischt)	½ Tag	Pro Person	€ 10,50
--	-------	------------	---------

## Brötchen

Brötchen Standard Gemischt belegte Brötchen mit Standardbelag.		Stück	€ 3,00
Brötchen Premium Gemischt belegte Brötchen mit hochwertigem Belag.		Stück	€ 4,00
Brötchenpauschale für eine Person mit Standardbelag.		Pro Person	€ 8,50
Brötchenpauschale für eine Person mit hochwertigem Belag		Pro Person	€ 11,00

## Gebäck / Kuchen

Gebäck (Standard)	Ca. 50 Gramm	Pro Person	€ 3,00
Gebäck (Premium)	Ca. 50 Gramm	Pro Person	€ 4,50
Kuchen (Standard) (Blechkuchen)		Pro Stück	€ 2,50
Mini-Plunder	3 Stück	Pro Person	€ 4,50

## Obst

Obstkorb mit verschiedenen Sorten (Tagesangebot)	3 Stück	Pro Person	€ 6,00
Großer Obstspieß		Pro Person	€ 6,00

## Kalte Speisen/Imbiss/Brötchen

Einfacher Imbiss des Tages z. B. Schnitzel, Frikadelle, Krautsalat		Pro Person	€ 19,00
Kollegenfrühstück im Mitarbeiterrestaurant		Pro Person	€ 12,00

## Fingerfood

Ab 10 Personen

<b>Fingerfood Standard</b> z. B. Chicken Wings, Partyfikadellen, Falafel Bällchen mit Dip, Chicken Fingers, Mini Pizzen, Bruschetta, Gemüsesticks mit Dip, Kartoffel -oder Krautsalat, vegetarische Frühlingsrollen, Mini Croissants, Datteln im Speckmantel		Pro Person	€ 20,00
<b>Fingerfood Standard plus</b> z. B. Quiche Lorraine, Asia Cigar mit Chinasalat, Broccolisoufflé mit Kräuterschmand, Tortillas-Wrap „Elsässer Art“, Hähnchenschnitzel mit Frischkäse und Beeren, Nudel- Farmeroder Bulgursalat, Butterflygarnele mit Sauce Remoulade, Sweet Peppersticks, Marinierte Tomaten mit Mozzarella, Crostini mit Pesto & Parma		Pro Person	€ 25,00
<b>Fingerfood Premium</b> z. B. Antipasti, Räucherlachsconfekt an Orangensensauce, Hähnchenschnitzel mit Frischkäse und Beeren, Riesengarnele auf Aprikosen-Tomatenchutney, Crostini mit gratinierem Ziegenkäse und roten Zwiebelconfit, Carpaccio mit Limettenmarinade, Rucola & Parmesan, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern, Tomaten-Mozzarellaspieße, Geflügelbällchen im Sesammantel & Kim Chi, Wraps mit Gemüse oder Hühnchen, Verschiedene Salatsorten im Gläschen		Pro Person	€ 30,00
<b>Artikeltausch höhere Fingerfood- Kategorie</b>	Pro Tausch	pro Person	€ 3,00

## Warme Speisen

Ab 10 Personen

<b>Standard Eintopf</b> (Gulaschsuppe, Käsesuppe, Minestrone)	500 ml	Pro Portion	€ 6,50
<b>Eintopf des Tages lt. Speiseplan</b>	500 ml	Pro Portion	€ 6,50
<b>Tagessuppe</b>	250 ml	Pro Portion	€ 5,00
<b>Schwarzes Tablett</b> (Gästeessen im Mitarbeiterrestaurant)		Pro Person	€ 19,00
<b>Quick Lunch (Standard)</b> Vorspeise, Hauptgang, Dessert aus dem aktuellen Angebot der Mitarbeiterverpflegung		Pro Person	€ 30,00
<b>Quick Lunch (Standard plus)</b> Vorspeisenbuffet, Hauptgang, Dessertbuffet aus dem aktuellen Angebot der Mitarbeiterverpflegung		Pro Person	€ 37,50

Hauptgericht aus dem aktuellen Angebot der Mitarbeiterverpflegung	Pro Person	€ 15,00
Salatteller	Pro Person	€ 15,00
Angebot des Tages		

### Lieferskosten/Service/Weitere Dienstleistung

Anlieferung	Optional	Pro Lieferung	€ 40,00
Abholung	Optional	Pro Abholung	€ 40,00
Servicegebühr Eindecken		Pro Person	€ 6,00
Servicegebühr Corona		Pro Person	€ 3,50

### Preise für Mitarbeiter bei Sonderveranstaltungen

Logistiker		Pro Stunde	€ 45,00
Küchenhilfe		Pro Stunde	€ 45,00
Servicekraft		Pro Stunde	€ 55,00
Koch		Pro Stunde	€ 55,00
Veranstaltungsleiter		Pro Stunde	€ 85,00

### Bitte beachten sie, das bei Stornierungen Kosten anfallen.

#### Standartveranstaltungen :

Standartartikel (MeetUp) sind bis 13:00 Uhr des Vortages (Werktag) kostenfrei stornierbar. Bei Änderung der Menge oder Stornierung nach dem oben genannten Zeitpunkt werden 100% der produzierten Ware in Rechnung gestellt.

#### Sonderveranstaltungen:

Bei einer Stornierung größer 3 Werktage vor der Veranstaltung berechnet ECS 100% der bis dahin entstandenen externen Kosten.

Bei einer Stornierung 3 Werktage vor der Veranstaltung berechnet ECS produzierte, bestellte Ware und externe Kosten zu 100% mit einem Aufschlag von 15 %.

Bei einer Stornierung 1 Werktag vor der Veranstaltung berechnet ECS produzierte Ware und externes Equipment mit dem vereinbartem Verkaufspreis.

Bei Stornierungen oder No-Show am Veranstaltungstag berechnet ECS den Gesamtauftrag zum vereinbarten Verkaufspreis.

- No-Show-die Veranstaltung findet ohne Absage nicht statt.

## Kontakt

Wir sind gerne für sie da!

## Catering Services

Frederick Westphal

Tel. 177-2734 oder [catering-campus@evonik.com](mailto:catering-campus@evonik.com)

Heike Zwiehoff

Tel. 177-2254 oder [catering-campus@evonik.com](mailto:catering-campus@evonik.com)

Montag – Freitag 8:00 bis 16:00 Uhr.

Alle Preise in EUR zzgl. MwSt.