

Preisliste Konferenzservice – Standort Essen Campus

Gültig ab 1.01.2025

Getränke

Getränkepauschale Standard (Heißgetränke und Mineralwasser)	½ Tag	Pro Person	€ 10,50
Getränkepauschale Hochwertig (Heiß- und Kaltgetränke gemischt)	½ Tag	Pro Person	€ 11,50

Brötchen

Brötchen Standard		Stück	€ 3,00
Gemischt belegte Brötchen mit Standardbelag.			
Brötchen Premium		Stück	€ 4,00
Gemischt belegte Brötchen mit hochwertigem Belag.			
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
Obstsalat		Pro Person	€ 6,00

Kalte Speisen/Imbiss/Brötchen

Einfacher Imbiss des Tages z. B. Schnitzel, Frikadelle, Krautsalat		Pro Person	€ 21,50
---	--	------------	---------

Kollegenfrühstück im Mitarbeiterrestaurant	Pro Person	€13,50
---	------------	--------

Fingerfood

Ab 10 Personen

Fingerfood Standard 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	€ 22,50
Fingerfood Standard plus 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	€ 27,50
Fingerfood Premium z. B. Antipasti, Räucherlachsconfekt an Orangensenfsauce, Hähnchenschnitzel mit Frischkäse und Beeren, Riesengarnele auf Aprikosen-Tomatenchutney, Crostini mit gratiniertem 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	€ 32,50
Artikeltausch höhere Fingerfood- Kategorie	Pro Tausch	pro Person € 3,00

Warme Speisen

Ab 10 Personen

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

Vorspeisenbuffet, Hauptgang,
Dessertbuffet aus dem aktuellen
Angebot der Mitarbeiterverpflegung

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

Lieferkosten/Service/Weitere Dienstleistung

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

Preise für Mitarbeiter bei Sonderveranstaltungen

Logistiker	Pro Stunde	€ 50,00
Küchenhilfe	Pro Stunde	€ 50,00
Servicekraft	Pro Stunde	€ 60,00
Koch	Pro Stunde	€ 60,00
Veranstaltungsleiter	Pro Stunde	€ 90,00

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

Heike Zwiehoff

Tel. 177-2254 oder catering-campus@evonik.com

Montag – Freitag 8:00 bis 16:00 Uhr.

Alle Preise in EUR zzgl. MwSt.