

Preisliste Konferenzservice – Standort Essen Goldschmidt

Gültig ab 01.05.2026

Getränke

Getränkepauschale (Heiß- und Kaltgetränke/Mineralwasser/Softgetränke)	½ Tag	Pro Person	€ 10,50
---	-------	------------	---------

Brötchen

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
Obstspieß		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

Bitte berücksichtigen sie 3 Werkstage Vorlauf, wenn sie
Fingerfood bestellen!

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	1. Pro Person	€ 22,50
---	------------------	---------

Fingerfood Standard plus z. B. Quiche Lorraine, Hähnchenspieß im Kokosmantel mit Mango-Dip, Asia Cigar mit Wakame-Salat Broccolisoufflé mit Kräuterschmand, Nudel- Farmeroder Bulgursalat, Butterflygarnele mit Aioli,, Sweet Peppersticks, Marinierte Tomaten mit Mozzarella, Crostini mit Pesto & Parma, Naturjoghurt mit Obst, Bircher Müsli, Pudding im Glas	Pro Person	€ 27,50
---	------------	---------

Fingerfood Premium z. B. Antipasti, Räucherlachsconfekt an Dill- Senfsauce, 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
--	------------	---------

Wraps verschieden gefüllt	Pro Person	€ 6,00
----------------------------------	------------	--------

Artikeltausch höhere Fingerfood- Kategorie	Pro Tausch	Pro Person	€ 3,00
---	------------	------------	--------

Warme Speisen

Ab 10 Personen

Eintopf des Tages lt. Speiseplan	500 ml	Pro Portion	€ 6,50
Tagessuppe	250 ml	Pro Portion	€ 5,00
Schwarzes Tablett		Pro Person	€ 19,00

(Gästeessen im Mitarbeiterrestaurant) Quick Lunch (Standard) Vorspeise, Hauptgang, Dessert aus dem aktuellen Angebot der Mitarbeiterverpflegung	Pro Person	€ 30,00
Quick Lunch (Standard plus) 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 Angebot des Tages	Pro Person	€ 15,00

Lieferkosten/Service/Weitere Dienstleistung

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

Achim Menger

Tel. 173-1070 oder casino-goldschmidt@evonik.com

Maurice-Niclas Endemann

Tel. 173-2249 oder casino-goldschmidt@evonik.com

Montag – Freitag 7:00 bis 15:00 Uhr.

Alle Preise in EUR zzgl. MwSt.