

## Preisliste Konferenzservice – Standort Hanau

### Getränke

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

### Brötchen (Kaiser oder Mehrkornbrötchen)

<u>½ belegtes Brötchen Standard</u> gekochter oder roher Schinken, Goudakäse, Aufschnitt Wurst, Putenbrust, Salami		Stück	€ 3,00
--	--	-------	--------

<u>½ belegtes Brötchen Premium</u> Parmaschinken, Roastbeef, Rauchlachs, Tomate-Mozzarella, Frischkäse, Brie		Stück	€ 4,00
--	--	-------	--------

<b>Brötchenpauschale Standard</b> (3 ½ pro Person) Gekochter oder roher Schinken, Goudakäse, Aufschnitt Wurst, Putenbrust, Salami		Pro Person	€ 8,50
--	--	------------	--------

<b>Brötchenpauschale Premium</b> (3 ½ pro Person) Parmaschinken, Roastbeef, Rauchlachs, Tomate-Mozzarella, Frischkäse, Brie		Pro Person	€ 11,00
--	--	------------	---------

<u>Sandwiches Dreiecke</u> Schinken Käse, Putenbrust Käse, Frischkäse		Stück	€ 3,90
--	--	-------	--------

<u>Canapees aus Körnerbaguette</u> Mailänder Salami, Brie, Kräuterfrischkäse mit Walnüssen, Rauchlachs, Parmaschinken, Roastbeef		Stück	€ 3,90
---	--	-------	--------

## Gebäck / Kuchen / Dessert

Gebäck (ca. 50 g/Person)	Pro Person	€ 3,00
Kuchen (Blechkuchen & Co. bitte auf Anfrage)	Pro Stück	€ 2,50
Mini-Plunder (Portion 3 Stück)	Pro Portion	€ 4,00
Tagesdessert im Glas (Auswahl auf Anfrage)	Pro Stück	€ 3,00

## Obst

Mundobst (150 g)	Pro Portion	€ 6,00
Obstsalat (130 g)	Pro Portion	€ 4,00

## Kalte Speisen/Imbiss

Fleischkäse (Scheibe – 200 g)	Stück	€ 3,70
Rindswurst, Wiener (Paar) oder Bockwurst	Stück	€ 3,00
Weißwurst (Paar) mit süßem Senf	Paar	€ 3,70
Fleischfrikadelle (120 g)	Stück	€ 3,00
Minifrikadellen (3 Stück / Portion)	Portion	€ 2,40
Minifrikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat (2 Stück / im Glas)	Portion	€ 3,00
Verschiedene Salate (Kartoffel, Nudel, Bulgur Salat oder Krautsalat)	Portion	€ 3,00
Gemischte Antipasti (200 g / Ciabatta)	Portion	€ 6,00
Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto (150 g / Ciabatta)	Portion	€ 4,00
Laugenbrezel natur	Stück	€ 1,50
Laugenbrezel mit Butter oder Frischkäse anbei	Stück	€ 2,00
Brötchen natur	Stück	€ 0,80
Körnerbrötchen natur	Stück	€ 1,00
<u>Salatschale – gemischter Salat wahlweise mit:</u>		
Schinken – Käse	Pro Portion	€ 12,50
Pasta – Oliven – Tomate Mozzarella	Pro Portion	€ 12,50
Feta – Paprika – Gurke - Kräuterdip	Pro Portion	€ 12,50
Thunfisch – Mais	Pro Portion	€ 12,50

Alle Salate werden mit Baguette serviert.

## Fingerfood

<b><u>Fingerfood Standard</u></b>	Pro Person	€ 22,50
Coleslaw		
Minifrikadelle (2)		
Falafel (4)		
Crispy Chicken Finger (1)		
Chili Poppers (2)		
Mozzarella Sticks (2)		
Mini Brötchen (2)		
Dips		
Beeren – Amarettini Quark		

<b><u>Fingerfood Standard Plus I</u></b>	Pro Person	€ 27,50
Taboulésalat mit Gurke und Tomate		
Börek mit Käsefüllung		
Brotvariation		
Maispouladenbrust auf geschmortem Paprika, Grillkartoffel		
Fetakäse mit Oliven, Peperoni und Zucchini		
Pistazien Panna Cotta mit Orangensauce		

<b><u>Fingerfood Standard Plus II</u></b>	Pro Person	€ 27,50
Bauernsalat mit Fetakäse		
Räucherlachs Crêpe mit Dillcreme		
Brotvariation		
Geflügelgeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Reis		
Käsespätzle		
Schoko – Kirsch – Trifle		

Bis 20 Personen werden die Vorspeisen, Hauptgänge und das Dessert portioniert im Glas oder Schälchen angerichtet.

## Warme Speisen

Gulaschsuppe mit Brötchen	500 ml	Pro Portion	€ 6,50
Gemüsecremesuppe/Tagessuppe mit Brötchen	500 ml	Pro Portion	€ 5,00

Chili con Carne mit Fladenbrot	500 ml	Pro Portion	€ 6,50
Chili sin Carne – vegetarisch mit Soja dazu Fladenbrot	500 ml	Pro Portion	€ 6,50

### Quick Lunch Standard

(aus dem aktuellen Tagesangebot)

Vorspeise und Salat

2 x Hauptgang (Fleisch und vegetarisch)

1 x Dessert

Pro Person € 32,50

Beim Quick Lunch bis 20 Personen werden die Vorspeisen und das Dessert portioniert im Glas oder Schälchen angerichtet.

Schwarzes Tablett (Gästeessen im Mitarbeiterrestaurant)	Pro Person	€ 19,00
--	------------	---------

### Drei Gänge Menü im Kasino

Wöchentlich wechselndes Menü.

Das Menü wird in separierten Räumen in esscom 2 Geb. 470 serviert.

Raumbuchung vorab erforderlich.

Pro Person € 37,50

## Lieferkosten/Service/Equipment

Anlieferung	Optional	Pro Lieferung	€ 40,00
Abholung	Optional	Pro Abholung	€ 40,00
Leihgebühr Stehtisch		Stück	€ 20,00
Inhouse Servicegebühr „Eindecken“ (beinhaltet das Eindecken pro Person am Sitzplatz)		Pro Person	€ 6,00

### Meeting - Equipment – nur in den Gebäuden 470 und 870 nutzbar

Flipchart		Stück	€ 20,00
Pinnwand		Stück	€ 20,00
Beamer		Stück	€ 50,00
Telefonspinne		Stück	€ 50,00
Moderatorenkoffer		Stück	€ 60,00

## 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

## **Sonstiges/Kontakt**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne.

Alle oben genannten Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allgemeine Bestellungen (Getränke, Brötchen etc) können 1 Arbeitstag vor Veranstaltung kostenfrei storniert werden. Bei einer Stornierung am gleichen Tag werden 100 % der Summe der bestellten Ware berechnet.

Warme Speisen können 2 Arbeitstage vor Veranstaltung kostenfrei storniert werden, danach fallen 100 % der Summe als Stornierungskosten an.

Bitte bestellen Sie das Catering mindestens 24 Stunden vor der Veranstaltung.

### Wir sind gerne für Sie da

Evonik Catering Services GmbH

Montag – Freitag 08:00 – 16:00 Uhr

**Catering-Hanau@evonik.com**

Hotline           +49 6181 59-**4898**

                          +49 6181 59-**4608**

                          +49 6181 59-**4621**