

TAGUNGSCATERING - BEISPIEL

Gestalten Sie Ihr Catering ganz nach Ihrem Geschmack, indem Sie aus unseren vielfältigen Speisenvorschlägen selbst auswählen. Unser Mit-Gastgeberteam steht Ihnen zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Wünsche erfüllt werden. So könnte das kulinarische Angebot auf Ihrer Veranstaltung aussehen:

- Kaffee & Tee (inkl. Hafer- und Kuhmilch) - im Foyer
- Tagungsgetränke im Raum auf den Tischen:
Magnus Mineralwasser und regionaler Apfelsaft der Obstquelle
- Tagungsgetränke während der Tagung als Getränkebuffet im Foyer:
Fritz Limonaden und Kola
- Vormittags-Begrüßungspause mit
Laugengebäck, hausgemachtem Kräuterquark und veganem Dip,
kleinen Frikadellen mit scharfer Sauce,
erfrischenden Obstspießen
- Mittagsimbiss als Stehimbiss mit beispielsweise
saisonaler Suppe und separater Einlage, Brot und Butter,
hausgebackener, warmer Quiche (Quiche Lorraine)
Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing und
Dessert
- Nachmittagspause mit verschiedenen hausgebackenen Kuchen und Sahne

Preis pro Person / Tag ab EUR 54,00 netto

*weitere buchbare Leistungen
auf Seite 2*



www.birke-catering.de

Für weitere Informationen und
individuelle Angebote
steht Ihnen Cornelia Helwig
gerne zur Verfügung unter:

Tel.: 0431-5331-442

eMail: veranstaltung@hotel-birke.de

Tagungscatering-Variante mit klassischem Mittagsbuffet:

FEINheimisches Lunchbuffet mit
zwei warmen Hauptgängen (Fisch und Fleisch oder vegetarisch/vegan)
buntem Vorspeisenbuffet und Salat
sowie Dessert
aus saisonalen und regionalen Produkten;
inkl. Chafing Dishes (Küchenequipment), inkl. Geschirr + Besteck (ungereinigte
Rückgabe, Fehlmengen und Bruch werden separat berechnet)

Aufpreis pro Person / Tag ab EUR 13,50 netto

Weitere Konditionen:

Fachpersonal

Damit Ihre Veranstaltung mit uns erfolgreich wird, begleiten Sie qualifizierte Mit-Gastgeber aus dem Service während der Veranstaltung.
Die Mitarbeiter-Stunden werden nach Aufwand berechnet, zuzüglich gegebenenfalls
Wochenend- und Sonntagszuschläge

Pro Stunde und pro Mitarbeiter ab EUR 42,00 netto

Equipment:

- Papierservietten, Gläser, Teller und Besteck (ungereinigte Rückgabe, Fehlmengen und Bruch werden separat berechnet)
- Kannen Kaffeemaschine und Tee-Samowar
- 2 Kühlschränke für Getränke
- Tischwäsche für das Buffet
- Buffetbeschilderung, Allergen-Tabelle

Preis pro Person / Tag ab EUR 7,50 netto

Transportkosten, Auf-und Abbau - inklusive

Mindestumsatz inklusive aller Kosten: EUR 1000 netto

Hotel Birke GmbH & Co. KG
Martenshofweg 2-8
24109 Kiel
0431-5331-442
www.birke-catering.de