

## Menü I

---

Getrüffeltes Kohlrabisüppchen mit karamellisierter Ur-Karotte

---

Gebratene Poulardenbrust auf Ofengemüse  
mit Marsalajus und Kräuter-Gnocchi

---

Mascarpone-Mandeltörtchen  
mit Kirschragout und Kapstachelbeere

---

28,00 Euro pro Person

## Menü II

---

Kaninchenterrine in Karotten-Biskuit  
mit grünem Spargel und Balsamico-Zwiebelconfit

---

Spanferkelrücken und geschmortes Bäckchen mit Süßholzjus  
getrüffeltem Wirsing und Schupfnudeln

---

Schokoladen-Mousse mit Karamell, Teebiskuit und Mango Eis Mochi

---

32,00 Euro pro Person

## Menu I

---

Turnip cabbage soup laced with truffle and caramelized  
heritage carrots

---

Oven-baked chicken breast on a bed of roasted vegetables  
with Marsala sauce and herb gnocchi

---

Almond-mascarpone tart with cherry sauce and physalis

---

28.00 Euros per person

## Menu II

---

Rabbit terrine in carrot pastry with asparagus  
and balsamic onion confit

---

Braised cheeks and saddle of suckling pig in liquorice jus, truffled  
savoy cabbage and sautéed "Schupfnudeln" (rolled pasta)

---

Chocolate mousse with caramel, tea biscuit and mango ice mochi

---

32.00 Euros per person

### Menü III

---

Gebackene Black Tiger Garnele auf Römersalat, Guacamole und Tomaten-Chili-Relish

---

Rinderconsommé „Royal“ mit Gemüsestroh

---

Gebratene Maispouardenbrust und frischem Wurzelgemüse mit Thymianschaum und Kräuterkartoffeln

---

Crème Catalan-Schnitte mit Tonkabohnenocke, Rieslingschaum und grünem Teebiskuit

---

40,00 Euro pro Person

### Menü IV

---

Rasputin Lachsfilet auf einem Sprossensalat mit einer Wasabi-Vinaigrette und Ingwer-Crème-Fraîche

---

Geschmortes und rosa Gebratenes vom Kalb in einer Chiantisauce mit gegrilltem, mediterranem Gemüse und Kartoffelpraline

---

Beerenfrüchte auf Champagnerschaum und Valrhona-Schokoladeneis

---

53,00 Euro pro Person

### Menu III

---

Baked Black Tiger shrimp on a bed of romaine, guacamole and tomato-chilli relish

---

Beef consommé royale with vegetable nest

---

Roasted corn-fed poulard with fresh root vegetables, thyme foam and herbed potatoes

---

Crème Catalan cake with tonka bean ball, Riesling mousse and green tea biscuit

---

40.00 Euros per person

### Menu IV

---

Salmon fillet à la Rasputin on a bed of sprouts with wasabi vinaigrette and ginger crème fraîche

---

Braised & lightly roasted veal in Chianti sauce with grilled mediterranean vegetables and potato pralines

---

Berries on Champagne foam and Valrhona chocolate ice cream

---

53.00 Euros per person

## Menü V

---

Wachtelterrinen mit Gänseleberkern und gebratener Wachtel auf Champagner-Linsensalat mit Cumberlandsauce und Wildkräutern

---

Zitronengrassüppchen mit gebratener Currygarnele

---

Saftig gebratenes Roastbeef im Kräutermantel mit Balsamico-jus, saisonalem Gemüse und würzigem Kartoffelkuchen

---

Ananas-Kokostörtchen mit Passionsfrucht-Sorbet und Nougatsauce

---

54,00 Euro pro Person

## Menü VI

---

Hummerterrinen auf Mango mit rosa Pfeffer und Kamm-Muscheln in Krustentier-Zitronen-Butter

---

Consommé von der Strauchtomate mit kleinen Ricotta-Ravioli

---

Rosa gebratenes Rinderfilet auf einer Portwein-Rosmarinsauce mit Vanille-Karotten und einem Kartoffelstrudel

---

Lasagne von weißer und dunkler Schokolade auf karamellisiertem Orangenragout

---

68,00 Euro pro Person

## Menu V

---

Quail terrine with foie gras and roasted quail on a bed of Champagne lentil salad with Cumberland sauce and wild herbs

---

Lemongrass soup with roasted curried shrimp

---

Juicy herb-encrusted roast beef with balsamic jus, seasonal vegetables and savoury potato cake

---

Pineapple coconut tartlet with passion fruit sorbet and nougat coulis

---

54.00 Euros per person

## Menu VI

---

Lobster terrine on a bed of mango with pink pepper and scallops in crustacean-lemon butter

---

Grape tomato consommé with miniature ricotta ravioli

---

Rare beef tenderloin in a port wine and rosemary sauce with vanilla carrots and potato strudel

---

White and dark chocolate "lasagne" with caramelized orange sauce

---

68.00 Euros per person

**Dinnerbuffet I**

---

Marinierte Flusskrebse mit Beluga-Linsensalat und kandierten Süßkartoffeln  
 Pollo Tonnato mit Thunfischsauce  
 Wildhasenterrine mit Staudenselleriesalat und Preiselbeeren  
 Gelbe und Rote Bete auf Ziegenkäse  
 Gefüllte Mini-Paprini mit Minz-Couscous-Salat  
 Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten, dazu verschiedene Toppings und Dressings  
 Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl und Butter

---

Sellerie-Vanillecrèmesuppe

---

Saltimbocca auf Marsala-Gemüse  
 Gebratene Poulardenbrust auf gebratenen Kräuter-Waldpilzen mit Balsamico Essig-Sauce  
 Penne Verdura mit Champignons, Frühlingslauch und Artischocken  
 Saisonale Gemüseauswahl  
 Kartoffel-Birnengratin  
 Gebratene Kräuter-Schupfnudeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
 Mousse au Chocolat mit Kirschragout  
 Zitronen-Panna Cotta mit saisonalem Früchteragout  
 Piña-Colada-Crème mit Ananas-Relish

---

30,00 Euro pro Person

**Dinner Buffet I**

---

Marinated crayfish with Beluga lentil salad and candied sweet potatoes  
 Pollo tonnato with tuna sauce  
 Wild rabbit terrine with celery salad and cranberries  
 Red and yellow beetroot with goat cheese  
 Marinated baby peppers stuffed with mint-couscous salad  
 Selection of leaf lettuces and deli-style salads with an assortment of toppings and dressings  
 Assorted bread and rolls with butter

---

Celery vanilla cream soup

---

Saltimbocca with Marsala-glazed vegetables  
 Roasted poulard breast and herbed woodland mushrooms with balsamic reduction  
 Penne Verdura with mushrooms, spring onions and artichokes  
 Seasonal vegetables  
 Potato-pear gratin  
 Browned herb "Schupfnudeln" (rolled pasta)

Apple strudel with vanilla sauce  
 Mousse au chocolat with cherry sauce  
 Lemon panna cotta with seasonal fruit ragout  
 Piña colada mousse with pineapple relish

---

30.00 Euros per person

**Dinnerbuffet II**

---

Marinierte Eismeergarnelen auf Avocadocrème  
mit gegrillter Paprika  
Pulpo auf weißen Bohnen-Zuckerschotensalat  
Gebratene Fleischbällchen mit Kartoffel-Gurkensalat  
Gelackte Asia Ente auf Soja-Sprossensalat  
Mini Strauchtomaten mit Mozzarella und  
Schnittlauchvinaigrette  
Auswahl an Blattsalaten, angemachten Delikatess-Salaten,  
dazu verschiedene Toppings und Dressings  
Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl und Butter

---

Zitronengras-Kokossuppe mit gebratenen Blumenkohlröschen

---

Gebratene Lachsseite mit Kartoffel-Gurkenragout  
Coq au vin mit Silberzwiebeln, Speckstreifen und Wurzelgemüse  
Gefüllte Nudelsäckchen in Trüffelsahne  
Saisonale Gemüseauswahl  
Butter-Reis

---

Piña Colada-Crème mit Ananasragout  
Tiramisu

---

Variation von Mousse au Chocolat  
Mascarpone-Orangencrème

---

Vom Schokoladenbrunnen:  
Exotische Früchte in Würfel geschnitten zum Selbstglasieren

---

36,00 Euro pro Person

**Dinner Buffet II**

---

Marinated deep-sea shrimp over avocado mousse and grilled  
pepper  
Octopus on a bed of white bean and mangetout salad  
Sautéed meatballs with potato and cucumber salad  
Glazed Asian-style duck on soy sprout salad  
Baby vine-ripened tomatoes with mozzarella and chive  
vinaigrette  
Selection of leaf lettuces and prepared deli-style salads  
with an assortment of various toppings and dressings  
Assorted bread and rolls with butter

---

Lemongrass coconut soup with fried cauliflower florets

---

Roasted salmon fillet with potato-cucumber ragout  
Coq au vin with pearl onions, bacon lardons and root vegetables  
Filled pasta in truffle cream  
Seasonal vegetables  
Butter rice

---

Piña colada mousse with pineapple ragout  
Tiramisu

---

Chocolate mousse variations  
Mascarpone orange mousse

---

From the chocolate fountain:  
Exotic fruit, cubed and ready to dip in chocolate

---

36.00 Euros per person

### Dinnerbuffet III

---

Frisch aus dem Show-Räucherofen:  
 Norwegischer Lachs mit Rote-Bete-Meerrettich  
 Marinierte Cocktailgarnelen mit Chicorée-Orangensalat  
 Roastbeef mit Feldsalat und Apfel-Curry-Chutney  
 Karotten-Kürbissalat mit marinierten Hähncheninnenfilets  
 Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikumpesto  
 Spinat-Birnensalat mit Roquefort  
 Antipasti von Gemüse  
 Auswahl an Blattsalaten und angemachten Delikatess-Salaten,  
 dazu verschiedene Toppings und Dressings  
 Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl und Butter

---

Kohlrabicrèmesuppe

---

Gebratener Kabeljau mit Honig-Dijon-Senfsauce auf Rahmkraut  
 Von unserer Schneidestation: Roastbeef mit Marsalajus  
 Stubenkükenbrust mit Honig-Orangenjus  
 Tortiglioni mit Kürbis-Chilisauce und gebratenen Tofuwürfeln  
 Saisonale Gemüseauswahl  
 Kartoffelgratin, Speck-Spätzle

---

Käseauswahl mit Trauben und Pumpernickel

---

Auswahl von internationalen Dessertspezialitäten  
 aus unserer Patisserie  
 Profiteroles im Schokoladenmantel, Schokoladenlasagne  
 Topfenstrudel mit Marillenragout, saisonale Mini-Desserthappen

---

43,00 Euro pro Person

### Dinner Buffet III

---

Norwegian salmon fresh from our smoker served  
 with beetroot horseradish  
 Marinated cocktail shrimps with chicory-orange salad  
 Roast beef with soft field lettuce and apple-curry chutney  
 Carrot pumpkin salad with marinated chicken fillets  
 Tomatoes with buffalo mozzarella and pesto  
 Pear and spinach salad with Roquefort  
 Vegetable antipasti  
 Selection of leaf lettuces and deli-style salads  
 with an assortment of toppings and dressings  
 Assorted bread and rolls with butter

---

Turnip cabbage cream soup

---

Roasted cod with honey Dijon sauce on a bed of creamed cabbage  
 Roast beef from our deli slicer with Marsala jus  
 Poussin breast with honey-orange jus  
 Tortiglioni with pumpkin-chilli sauce and roasted tofu  
 Assorted seasonal vegetables  
 Potato gratin, spaetzle noodles with bacon

---

Assorted cheeses with grapes and pumpernickel bread

---

Selection of international dessert specialties  
 from our patisserie  
 Chocolate-dipped profiteroles , chocolate "lasagne"  
 Quark strudel with apricot ragout, seasonal small bites

---

43.00 Euros per person

Saisonale Änderungen vorbehalten. Speisen werden nicht länger als 2 Stunden ungekühlt im Veranstaltungsraum zur Selbstbedienung zur Verfügung gestellt. Alle aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Subject to seasonal variations. The self-service food provided for guests may not be left uncooled in the event room for longer than two hours. The legally required VAT is not included in the specified prices.

Die folgenden Optionen können zu unseren angebotenen Buffets hinzugebucht werden. Preis auf Anfrage.

### Live Cooking Optionen

---

Frisch aus dem Show-Räucherofen: Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahne-Meerrettich

---

Von der original italienischen Aufschnittmaschine: Auswahl an internationalen Wurstspezialitäten, Antipasti von Gemüse und frisch gebackenes Ciabatta

---

Burger Station: Asiatischer Burger mit Koriander-Beef, Chutney und Sprossenmix

---

Aus dem Betonmischer: Asiatischer Sprossensalat mit gelackter Entenbrust und asiatischem Dip

---

Von der Schneidestation: 24 Stunden gegarte Rinderkeule aus dem Ofen mit Kartoffelbrötchen und Krautsalat

---

Pulled Pork Burger: Im Burger Bun mit Coleslaw und BBQ Sauce

---

Berliner Döner Stand: Chicken Döner mit knusprigem Fladenbrot, Tomaten, Gurken, Salatstreifen, Chili- oder Knoblauchsauce

---

Aus dem Pizzaofen: Frisch zubereitete Pizzen, verschieden herzhaft belegt

---

Berliner Curry Treff: Original Berliner Currywurst in pikanter Sauce aus der Pappschale mit Pikern

---

Von der Crêpe Station: Crêpe mit verschiedenen süßen Füllungen

The following options can be added on to our standard buffets. Price on request.

### Live Cooking Options

---

Fresh from our smoker: Smoked Norwegian salmon with creamy horseradishes

---

From our original Italian deli slicer: Selection of speciality international cold cuts, vegetable, antipasti and freshly baked ciabatta

---

Burger station: Asian burger with coriander beef, chutney and shoot mix

---

From the concrete mixer: Asian salad of shoots with glazed duck breast and Asian dip

---

From our cutting station: 24h cooked beef leg with potato bread rolls and coleslaw

---

Pulled Pork Burger: In a burger bun with coleslaw and BBQ sauce

---

Berlin-style Döner stand: Chicken Döner with crisp flatbread, tomatoes, cucumbers, shredded lettuce and chilli or garlic sauce

---

From our pizza oven: Freshly baked pizzas with various toppings

---

Berlin-style curry hangout: Original Berlin "curried sausage" in savoury sauce, served in a customary paper dish with a wooden fork

---

From our crêpe station: Crêpes served with a selection of sweet fillings

### Flying Buffet I

---

Mini Brioche mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce  
Gekräuterte Cocktailbouletten mit Kartoffelsalat  
Putencurry mit Glasnudelsalat  
Bunter Tomatensalat mit Mini-Mozzarella  
und geröstetem Ciabatta

---

Gebackene Black Tiger Garnele und Süßkartoffelpüree  
Tandoori-Hähnchenstreifen mit Mango-Chili-Dip  
3erlei Mini Chicken Burger  
Tortellini auf Gemüsebolognese

---

Mascarponecrème mit Löffelbiskuit und Amaretto-Kirschen  
Piña Colada-Crème mit Ananasragout

---

34,00 Euro pro Person

Die Speisen werden in kleinen Schälchen  
und Tellern vom Tablett serviert.

### Flying Buffet I

---

Mini brioche with smoked salmon and honey mustard sauce  
Bite-sized herbed meatballs with potato salad  
Turkey curry with glass noodle salad  
Colourful tomato salad with mini mozzarella balls  
and toasted ciabatta

---

Baked Black Tiger shrimp and sweet potato puree  
Tandoori chicken stripes with mango-chilli dip  
3 types of mini chicken burger  
Tortellini with vegetable bolognese

---

Mascarpone mousse with ladyfingers and Amaretto cherries  
Piña colada mousse with pineapple ragout

---

34.00 Euros per person

Food will be served from trays  
in small bowls and plates.



## Flying Buffet II

---

Couscous-Salat mit Flußkrebse und Koriander-Joghurt  
 Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust  
 Roastbeef mit grünem Spargel und asiatische Remouladensauce  
 Caesar Salad mit geriebenem Parmesan und Croûtons  
 Kirschtomate mit Fetakäse und Rucola

---

Kalter Tomaten-Orangen Shooter mit Ingwer

---

Jakobsmuscheln mit Gurken-Senfpuree  
 Glasierte Wachtelbrust auf Gemüse-Weizenrisotto  
 Ferkel-Medaillons „Strindberg“ auf Kartoffel-Zwiebelpuree  
 Provolone Nudelsäckchen mit Trüffelsauce

---

Im Gläschen:

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren  
 Panna Cotta mit Passionsfrucht  
 Bayrisch Crème mit Himbeersauce und Schokoladenerde

---

45,00 Euro pro Person

Die Speisen werden in kleinen Schälchen  
 und Tellern vom Tablett serviert.

## Flying Buffet II

---

Couscous salad with crayfish and cilantro yoghurt  
 Colourful lentil salad with smoked duck breast  
 Roast beef with asparagus and asian rémoulade  
 Caesar salad with grated parmesan and croûtons  
 Cherry tomatoes with feta cheese and rocket salad

---

Chilled tomato-orange shooter with ginger

---

Scallops with cucumber-mustard puree  
 Glazed quail breast on a bed of vegetable grain risotto  
 Medallions of young pork à la Strindberg on potato-onion puree  
 Provolone-stuffed pasta with truffle sauce

---

Small glasses filled with:

Mousse au chocolat with marinated berries  
 Panna cotta with passion fruit  
 Bavarian cream with raspberry sauce and chocolate

---

45.00 Euros per person

Food will be served from trays  
 in small bowls and plates.

**PAUSENARRANGEMENTS COFFEE BREAK PACKAGES****Süße Frühstückspause**

---

Süße Mini Croissants  
& Mini Plunder  
Pecannuss-Tasche  
Mini Nuss-Schnecken

---

9,00 Euro pro Person

**Deftige Frühstückspause**

---

Deftige Mini Croissants  
& Mini Plunder  
Pikante Blätterteigtaschen  
Gebackene Käsehappen

---

9,00 Euro pro Person

**Omas Kaffeepause**

---

Auswahl an verschiedenen  
saisonalen Blechkuchen wie  
z.B. Streuselkuchen, gedeckter  
Apfelkuchen, Käsekuchen

---

9,00 Euro pro Person

**Sweet breakfast break**

---

Mini sweet croissants and  
danishes  
Pecan pastries  
Mini nut pastries

---

9.00 Euros per person

**Hearty breakfast break**

---

Hearty mini croissants  
and danishes  
Spicy puff pastry snacks  
Baked cheese bites

---

9.00 Euros per person

**Grandma's coffee break**

---

Assortment of seasonal  
sheet cakes including  
crumb cake, apple cake and  
cheesecake

---

9.00 Euros per person

**Fitness Kaffeepause**

---

Actimel  
Gemüsesticks mit Avocado Dip,  
Tomaten-Sugo und Basilikum  
Dip  
Vollkornmüsli mit Naturjoghurt  
Müsliriegel

---

9,50 Euro pro Person

**Berliner Kaffeepause**

---

Mini Bouletten mit  
Kartoffelsalat  
Schusterjunge mit Schmalz  
Berliner Pfannkuchen  
Schrippe mit geräucherter  
Mettwurst

---

10,00 Euro pro Person

**Fitness break**

---

Actimel yoghurt drink  
Crudités with avocado dip,  
tomato sugo and basil dip  
Whole-grain cereal with plain  
yoghurt  
Granola bars

---

9.50 Euros per person

**Berlin coffee break**

---

Bite-sized meatballs with  
potato salad  
Rye roll with traditional German  
"schmalz" spread  
Berlin-style doughnuts  
Roll with smoked sausage

---

10.00 Euros per person

## PAUSENARRANGEMENTS COFFEE BREAK PACKAGES

---

**Brot Kaffeepause**

---

Demeter-Landbrotschnitten  
mit süßen und herzhaften  
Frischkäse-Aufstrichen  
Steinofenbrot mit Apfel-  
Griebenschmalz  
und Schnittlauch  
Vollkornstullen mit  
geräuchertem Gouda  
Belegtes Laugenkonfekt

---

10,50 Euro pro Person

---

**Amerikanische  
Kaffeepause**

---

Cookies  
Brownie de Luxe  
Muffins  
New York Cheesecake

---

11,00 Euro pro Person

---

**Bread basket break**

---

Country-style slices of  
Demeter bread with sweet and  
savoury farmer's cheese  
Sliced bread with traditional  
German "schmalz" spread and  
chives  
Wholgrain sandwiches with  
smoked gouda  
Bite-sized rolls with assorted  
toppings

---

10.50 Euros per person

---

**American-style  
coffee break**

---

Cookies  
Deluxe brownies  
Muffins  
New York cheesecake

---

11.00 Euros per person

---

**Französische Kaffeepause**

---

Petit Fours  
Pralinen  
Schokolierte Früchte  
Tartelettes mit Beeren und Obst

---

11,50 Euro pro Person

---

**Deftige Kaffeepause**

---

Verschieden gefüllte Wraps  
Belegte Bagels  
Belegtes Laugenkonfekt

---

14,00 Euro pro Person

---

**Saisonale Kaffeepause**

---

Gern stellt unser Küchenteam für  
Sie eine saisonale und exklusive  
Kaffeepause nach Ihren persön-  
lichen Wünschen zusammen.

---

**French coffee break**

---

Petit fours  
Chocolates  
Chocolate-covered fruit  
Tartlets with berries and fruit

---

11.50 Euros per person

---

**Hearty coffee break**

---

Selection of wraps  
Bagels with assorted toppings  
Bite-sized rolls with assorted  
toppings

---

14.00 Euros per person

---

**Seasonal coffee break**

---

Our kitchen is happy to put  
together an exclusive, seasonal  
coffee break menu to suit your  
personal wishes.

	Einheiten in Liter Per unit in litre	Preise in Euro Prices in Euros
<b>Alkoholfreie Getränke / Alcohol-free Drinks</b>		
Mineralwasser / Mineral Water	0,75 / 0,25	8,50 / 3,00
Coca Cola <sup>1,2,4,5,7</sup> , Fanta <sup>1,3,5,6,7</sup> , Sprite <sup>5,7</sup>	1,00 / 0,33	9,00 / 3,00
Säfte Granini / Juices Granini	1,00 / 0,20	12,00 / 3,20
Apfelschorle / Sparkling Apple Spritzer	0,20	3,20
<b>Sekt / Sparkling Wines</b>		
Prosecco	0,75	27,00
Sekt, Estrel Edition / Sparkling Wine, Estrel Edition		
Jahrgangssekt / Vintage Champagne / Mosel	0,75	29,00
<b>Champagner / Champagne</b>		
Moët & Chandon, Brut Imperial	0,75	63,00
Veuve Clicquot, Brut	0,75	72,00
<b>Bier / Beer</b>		
Bier / Beer	0,30	3,30
Bier alkoholfrei / Alcohol-free Beer	0,33	3,30
Hefeweizenbier / Wheatbeer	0,50	4,80
<b>Weißwein / White Wines</b>		
Cardinal Cusanus Stiftswein, Riesling, Q.b.A., Mosel-Saar-Ruwer, DRK Sozialwerk Bernkastel-Kues, Deutschland / Germany	0,75	27,00
Fantini Trebbiano d'Abruzzo, D.O.C., Abruzzen, Farnese, Italien / Italy	0,75	27,00
Bassermann-Jordan, Weißburgunder, Q.b.A., trocken, Weingut Geheimer Rat, Deutschland / Germany	0,75	30,00
L'Odalet, Chardonnay, trocken, Pays D'OC Languedoc, Frankreich / France	0,75	30,00

	Einheiten in Liter Per unit in litre	Preise in Euro Prices in Euros
<b>Rotwein / Red Wines</b>		
Fantini Salice Salentino, D.O.C., Abruzzen, Italien / Italy	0,75	25,00
Cardinal Cusanus Stiftswein, Spätburgunder / Dornfelder, Q.b.A., Mosel- Saar-Ruwer, DRK Sozialwerk Bernkastel-Kues, Deutschland / Germany	0,75	27,00
L'Odalet, Merlot, Pays D'OC Languedoc, Frankreich / France	0,75	30,00
Château Loyasson, A.O.C., Bordeaux, Frankreich / France	0,75	34,00
Chianti Classico, D.O.C.G., Toskana, Villa del Cigliano, Italien / Italy	0,75	34,00

**Aperitif Bar (ab / from 50 Pers. / pers.)**

Sekt o. Prosecco, Bier, Weißwein, Rotwein, alkoholfreie Getränke, Salzgebäck (p.P.) / Sparkling Wine or Prosecco, Beer, White Wine, Red Wine, Soft Drinks, Savouries (p.p.)	30 min.	17,00
	60 min.	24,00

**Open Bar (ab / from 50 Pers. / pers.)**

Sekt oder Prosecco, Bier, Weißwein, Rotwein, alkoholfreie Getränke, Whisky, Campari <sup>1</sup> , Gin, Wodka, Nüsse und Chips sowie Oliven (p.P.) / Sparkling Wine or Prosecco, Beer, White Wine, Red Wine, Soft Drinks, Whisky, Campari <sup>1</sup> , Gin, Vodka, Nuts, Crisps, Olives (p.p.)	30 min.	19,00
	60 min.	28,00

**Getränkepauschale für 5 Stunden ab 50 Pers. / Beverage Pricing Guideline for 5 hours from 50 pers.**

Alkoholfreie Getränke, Bier, Weißwein, Rotwein, Kaffee, Tee / Alcohol-free Drinks, Beer, White Wine, Red Wine, Coffee, Tea	45,00 pro Person / per person
---	-------------------------------

**Heißgetränke / Hot Drinks**

Kaffee <sup>2</sup> / Coffee <sup>2</sup>	1,00	11,00
Tee / Tea	1,00	11,00

<sup>1</sup> Farbstoffe / Colourings <sup>2</sup> Coffeinhaltig / Containing Caffeine <sup>3</sup> Antioxidationsmittel / Antioxidants <sup>4</sup> Phosphat / Phosphate  
<sup>5</sup> Säuerungsmittel / Acidifiers <sup>6</sup> Stabilisatoren / Stabilisers <sup>7</sup> Aromastoffe / Flavouring