

Seminarverpflegung



ab 10 Personen

Pauschalen

Getränke

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelsaft den ganzen Tag Pro Person 8,50 €

Klein aber fein 1:

Morgens Kaffee und Laugengebäck. Mittags zwei herzhafte Eintöpfe satt. Nachmittags Kaffee und ein Stück Kuchen. Mineralwasser inklusive.
Pro Person 12 €

Klein aber fein 2:

Morgens Kaffee und herzhaft gefüllte Blätterteigstangen. Mittags zwei verschiedene Aufläufe (einer davon vegetarisch). Nachmittags Kaffee und Gebäck. Mineralwasser inklusive.
Pro Person 12 €

Vital durch den Tag:

Morgens Kaffee, Tee, Smoothie, Obstschale und Knuspermüsli mit Joghurt. Mittags eine saisonale Gemüsesuppe und einem leichten Hauptgang mit Salat. Nachmittags Kaffee, Tee, 1 Flasche 0,7 l Mineralwasser und ein Stück Obstkuchen.
Pro Person 23,90 €

Ostfriesisch Genießen:

Morgens Kaffee, Tee und Korinthenstuten mit Butter und Konfitüre. Mittags Snirtjebraten mit eingelegtem Kürbis und Kartoffelgratin. Nachmittags Kaffee, Tee, Gebäck und ein Stück Butterkuchen. Dazu 2 x 0,2l Auricher Apfelsaft und 1 Flasche 0,7l Mineralwasser
Pro Person 25,00 €

Von allem etwas mehr:

Morgens Kaffee, Tee, drei halbe belegte Brötchen, frisches Obst und süße Teilchen. Mittags ein 3-Gang-Buffer. Nachmittags Kaffee, Tee, ein Stück Apfelkuchen und Gebäck. Mineralwasser, Apfelsaft und Kaffee sind inklusive.
Pro Person 37,90 €

Individuelle Seminarverpflegung

Sie können gerne ihre Seminarverpflegung auch individuell zusammenstellen.

Belegte Brötchen

Je halbes belegtes Brötchen mit Gouda, Salami, Kochschinken oder Frischkäsecreme 1,80 €
25 verschiedene belegte Brötchenhälften 42,50 €

Kleine belegte Partybrötchen

Bunt gemischte Platte mit 25 kleinen belegten Partybrötchen in den Sorten Salami, Gouda, Brie, Kassler, roher und gekochter Schinken mit knackigem Salat, frischer Gurke und Tomate 39 €

Saisonales Obst

In der Schale 10 Teile 12,50 €

Mittagessen

Zwei herzhafte Eintöpfe nach saisonalem Angebot (satt) mit Baguette pro Person 6,50 €
Tagesgericht (Tellergericht) pro Person 6,50 €
Buffet mit zwei Gerichten zur Wahl und einer Vorsuppe pro Person 8,50 €

Kuchen und Gebäck

Stück Kuchen Stück 2,50 €
Keksteller für 5 Personen 2,50 €

Getränke

Ostfriesentee 0,60l 5,90 €
Kaffee 1,00l 6,20 €
Vilsa Mineralwasser 0,75l 3,90 €
Apfel- Orangensaft 1,00l 5,90 €

Bitte buchen Sie spätestens 14 Tage vor Ihrem Seminar ihre gewünschte Verpflegung.

Ihr Ansprechpartner bei Fragen oder Wünschen zu Ihrer Verpflegung ist das Bistroteam, unter der E-Mail Adresse: gastro@eez.aurich.de

Vorweihnachtzeit

ab 20 Personen

Weihnachtliche Getränke und Gebäck:

Auricher Glühwein	1,00l	7,50 €
Heißer Apfelpunsch	1,00l	6,50 €
Gebäcksteller für 4 Personen <i>(Dominosteine, Lebkuchen, Korinthen, Zimtsterne, Haselnüsse, Stollen und Mandarinen)</i>		14,00 €

Getränke zum Essen:

Vilsa Mineralwasser und Auricher Apfelsaft/pro Person <i>(Getränke stellen wir zum Essen in großen Flaschen auf die Tische)</i>		2,50 €
Verschiedene Limonaden (von Fritz)	0,20l	2,00 €
Erdinger (alkoholfrei)	0,33l	2,50 €
Deichinger Pils	0,33l	2,50 €

Herzhafte Speisen als Buffet für Sie aufgebaut:

Suppen und Eintöpfe mit Baguette (2 Suppen zur Auswahl)

Kürbis-Apfelsuppe (veg.), Karotten-Currysuppe (veg.), Maronen-Pilzsuppe (veg.), Kartoffel-Kohlsuppe mit Mettenden, Rindfleischbrühe mit reichlich Einlage oder eine feurige Gulaschsuppe

pro Person	0,20l	2,00 €
------------	-------	--------

Alternative

Gerne bauen wir Ihnen auch ein Suppen/Eintopfbuffet zum satt essen auf
pro Person 6,50 €

Vorweihnachtzeit

ab 20 Personen

Salatbuffet zum Hauptgericht

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat mit Mini-Feta, Krautsalat, Rotkohlsalat und Gurken-Dillsalat dazu Sauerrahmdressing
(Dies machen wir automatisch zu jedem Hauptgericht)

Hauptgerichte

Variante 1

Schweine-Schinkenbraten und Wildlachs in Rahmsöße
mit Sauerkraut und grünen Speckbohnen
dazu Kartoffelknödel und Buttergnocchi

pro Person

12,50 €

Variante 2

Puten-, Schweine- und Rinderbraten
mit Apfelrotkohl und Buttermöhren
dazu Salzkartoffeln und Spätzle

pro Person

13,50 €

Variante 3

Gänsekeule in Rahmsöße und gebratenes Steinbeißer Filet in Senfsoße
mit geschmortem Wirsing und Kaisergemüse in Soße Hollandaise,
dazu Mandelkroketten und Schupfnudeln

pro Person

16,50 €

Desserts

- Bratapfel mit Nüssen und Vanillesoße,
- Apfelstrudel mit Zwetschgenröster oder
- Beerengrütze mit Spekulatiussoße

pro Person

3,50 €