

Fingerfood und Suppen

Suppen und Eintöpfe mit Baguette

Suppenauswahl, vegetarisch

- Spargel-Cremesuppe (Frühling)
- Kartoffel-Lauchsuppe (Sommer)
- Kürbis-Currysuppe (Herbst)
- Linsensuppe mit Wurzelgemüse (Winter)

Suppen mit Fleisch:

- Chili con Carne mit Mais und Bohnen
- Hühnersuppe mit sommerlichen Gemüse
- Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel
- Erbsensuppe mit Wienerwürstchen

0,4 Liter pro Person 4,50 €

(bis 15 Personen bitte nur eine Suppe aussuchen, ab 15 auch gerne zwei Sorten)

Fingerfood

Schnittchen

- Grobe Mettwurst der Landschlachtere Eckhoff
- Schwarzwälder Kernschinken mit Rucola
- Schweinefilet mit würziger Soße
- Gouda mit Remoulade und Gurke
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Tomate-Mozzarella-Pesto (vegetarisch)

- Frischkäsecreme mit frischen Kräutern (vegetarisch)

Stück 2,20 €

Im Weck Glas

- Emden Matjesfilet mit zartem Salat
- Hähnchenbrust mit marinierten Volkornnudelsalat
- Couscous-Currysalat mit kleinen Gemüsebällchen am Spieß (vegan)
- Feta-Kirschtomatensalat mit Pinienkernen und Parmesan (vegetarisch)

Je Glas 2,40 €

Kleine belegte Brötchen

- Leberkäse mit süßem Senf
- Hausgemachte Rindfleischbuletten
- Gekochter Schinken mit würziger Soße

Stück 1,80 €

Süßes

- Butter-Creme-Törtchen mit frischen Früchten
- Schokoladenmousse mit Karamellsoße
- Vanillecreme mit frischen Beeren

Stück 2,50 €

Herzhafte Suppen & Eintöpfe

Zwei herzhafte Eintöpfe oder Suppen zur Auswahl, aufgebaut als Buffet zum satt essen, dazu reichen wir Baguette.

- Gulaschsuppe
- Chili con Carne mit Mais und Bohnen
- Käse -Lauch -Suppe mit und ohne Hackfleisch
- Ostfriesische Erbsensuppe mit Fleischeinlage
- Linseneintopf mit Wiener Würstchen
- Hähnchencurryeintopf mit Paprikastreifen

- Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen (vegetarisch)
- Spargelcremesuppe (vegetarisch)
- Kürbis –Karottensuppe (vegetarisch)

pro Person 6,50 €

Die Auswahl bitte rechtzeitig vor dem geplanten Besuch bei uns buchen.
Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an gastro@eez.aurich.de

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