

Bolzplatz



Indoor-Soccer • Sportsbar • Eventlocation • Catering

Herzlich Willkommen in deiner Tagungs- und Eventlocation
mitten in Hürth!

Wir bieten unsere Tagungspauschale Basic an, die du nach Lust und Laune
erweitern kannst:

Feierplatz Basic

Hauptkonferenzraum entsprechend der Teilnehmeranzahl

Eine Tee- bzw. Kaffeepause am Vormittag mit Snacks deiner Wahl (3 Stück, siehe unten), wie z.B. frischem Obst, Kuchen vom Blech oder eine Auswahl an herzhaften & Süßen Speisen, inkl. Filterkaffee und einer vielfältigen Teeauswahl

Unlimitiert Softgetränke im Haupttagungsraum

Ein vitaminreiches und leicht zubereitetes **Lunchbuffet** (2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert) inkl. Softgetränken

Eine Tee- bzw. Kaffeepause am Nachmittag mit Snacks deiner Wahl (3 Stück, siehe unten), wie z.B. frischem Obst, Kuchen vom Blech oder eine Auswahl an herzhaften & Süßen Speisen, inkl. Filterkaffee und einer vielfältigen Teeauswahl

Ein Beamer, ein Flipchart, eine Leinwand, Schreibstifte und Papier

Persönliche Betreuung durch unseren Bankettservice für den Zeitraum Ihrer Tagung

Ganztags 64,- / halbtags 56,-



Bitte beachte, dass du eine einheitliche Auswahl für deine Veranstaltung triffst.

Buffetvorschläge

Vorspeisen im Gläschen oder auf Tellerchen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto

Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkernen

Rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Honig lackiert auf Beluga Linsensalat

Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander

Marinierte Chantaloup Melone und Serrano Schinken

Couscous Salat mit Orientalischem Gemüse und Gewürzen mit Minz-Joghurt

Kleine Bowl mit Sushi-Reis und Ketchup-Manis-Creme



Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsengemüse und Spätzle

Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf

Piccata Milanese von Putenbrust mit Ratatouille-Gemüse und Thymian-Polenta

Boeuf Bourguignon mit glaciertem Wurzelgemüse und gebratenen Kartoffeln

Gebratene Poularden-Brust auf provenzalischem Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi

Geschnetzelte Züricher Art mit Putenbrust, geschmälztem Blumenkohl und Basmatireis

Kalbsfrikadellen in Rahmsauce mit Kohlrabi-Gemüse und Nudeln

Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und Kirschtomaten

Gebratener Zander auf Perlgraupen-Risotto mit gebratenen Pilzen und Frühlingslauch

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

Vegetarisch Hauptgänge

Pasta mit Tomaten-Sugo, Rucola, Kapern und Pinienkernen

Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen dazu Basmatireis

Südfranzösisches Bohnen Cassoulet

Vollkorn Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan

Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola



Dessert

Mousse au Chocolat

Tonkabonen-Panna-Cotta mit Himbeercouli

Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere

Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison

Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere

Klassische Crème brûlée

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Joghurt Limettencreme mit Früchtecouli

Alle Varianten enthalten Baguette und Butter.

Variante 2

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Vegetarischen Hauptgang und 2 Dessert

+4 €

Variante 3

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 2 Dessert

+8 €

Variante 4

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischen Hauptgang und 3 Dessert

+14 €



Kaffeepausen

Süßes Gebäck

Kleine Windbeutel

Mini Berliner

Kleine Donuts

Blaubeer-Muffin

Blechkuchen mit Früchten der Saison

Sandwich, Stulle und Co.

Panini mit Tomate, Rucola und Mozzarella

Panini mit Thunfisch, Kräutern, Käse und Kapernapfel

Auswahl an kleinen klassischen belegten Brötchen (z.B. Schinken, Salami, Camembert usw.)

Auswahl an kleinen belegten Stullen aus Sauerteigbrot

Kleines Frikadellen Brötchen mit Senf

Kleines Brötchen mit Fleischkäse und Senf

Auswahl an verschieden Belegten Sandwiches

Obst

Fruchtsalat im Glas nach Saison

Schale mit Äpfeln und Bananen (von November bis Januar mit Mandarinen)

Schale mit Erdbeeren (nur vom 15. Mai bis 31. Juli)

Jogurt und Müsli

Naturjoghurt mit Zimt und gelierten Kirschen

Birchermüsli im Glas

Müsliriegel

Schale mit Studentenfutter

Skyr mit Blaubeere und Dinkelflocken

Mousse und Cremes

Mousse au Chocolat

Tonkabohnen-Mousse mit Himbeercouli

Vanillecreme

Milchreis mit Zimt und Zucker

Panna Cotta



