

EVENT

Platz
DEINE EVENT LOCATION.

TRAU

Platz
FÜR EUREN JA-MOMENT.

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 68,- / halbtags 60,-



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

Vorspeisen

Wild-und Blattsalat mit zweierlei Dressing und Kracherle
Tomate und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
Grillgemüse mit hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto
Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und Sesam
Kleine Quiche mit Kirschtomaten und Ziegenkäse
Kleine Lauchquiche mit Tiroler Speck und Kräuterquark
Chantaloupe-Melone mit Serrano Schinken
Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl, Rucola und kleinem Ziegenkäse
Brokkoli Salat mit Heidelbeere und Feta-Käse

Hauptgänge

Schweine-Lendchen in Pilzrahmsauce mit Vichy-Karotten und Spätzle
Spießbraten an Speckbohnen mit Kartoffeln und Bratenjus
Putencurry mit Champignons und Gemüse an Basmatireis
Schmorbraten vom Weide-Rind mit Mischgemüse und Kartoffelstampf
Klassische Rindfleisch Lasagne mit Kräutern der Provence
Gebratene Poulardenbrust auf Ratatouille- Gemüse und Basilikum-Gnocchi
Provenzalische Lamm-Bolognese mit Hartweizen Pasta und Reibekäse
Rahmschnitzel vom Landschwein mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelpüree

Königsberger Klopse mit Rote Beete Salat und Kartoffeln
 Hausgemachte Frikadellen mit Kohlrabi Gemüse und Rissolé-Kartoffeln
 Piccata Milanese von der Putenbrust auf Ratatouille mit cremiger Polenta
 Puten-Geschnetzeltes Züricher Art mit Erbsen-Möhrrchen-Gemüse und Reis
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Brechbohne und Kartoffelgratin
 Kalbsrahmbraten mit Kohlrabi und Bandnudeln



Vegetarisch

Thai-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis
 Vegetarischer Moussaka (Griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Aubergine, Zucchini und Hartkäse)
 Ofengemüse mit Süßkartoffel und Ziegenkäse
 Mit Orientalischem Couscous gefüllte Paprika mit Tomatensugo und Minz-Joghurt
 Vegetarische Paella
 Gemüse-Lasagne
 Gnocchi in feiner Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella und Basilikum
 Gefüllte Zuccinischiffchen mit Käse Überbacken und Reis
 Käsespätzle Allgäuer Art mit Röstzwiebeln
 Griechische Gemüsepfanne mit Oliven und Hirtenkäse
 Rote Beete Gnocchi in feiner Zitronensauce und grünem Spargel
 Vegetarische Hirtenpfanne mit Oliven und Hirtenkäse
 Blumenkohl-Curry mit Erdnüssen, Sesam und Frühlingslauch dazu Reis

Dessert im Gläschen

Mousse au Chocolat
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli
Kleine Windbeutel mit Vanillecreme
Vanillemousse mit Erdbeersauce
Joghurt-Limettencreme mit Erdbeercouli
Tiramisu
Bayrisch-Creme mit glasierten Kirschen
Frischer Obstsalat

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 verschiedenen 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

