

Tagungskonditionen Tagungshaus St. Clemens

(angegeben sind Netto-Preise, siehe Pkt. Mehrwertsteuer!)

Raumkapazitäten/-mieten:

Saal: (ca. 130 m ² , max. 80 Personen)	bis 4 Stunden	335,00 €
	über 4 Stunden	430,00 €

Seminarraum 2.9 (2. OG): (ca. 70 m ² , max. 25 Personen)	bis 4 Stunden	190,00 €
	über 4 Stunden	250,00 €

Seminarraum 2.10 (2. OG)/ Seminarraum 1.11 (1. OG): (ca. 22 m ² , max. 10 Personen)	bis 4 Stunden	90,00 €
	über 4 Stunden	150,00 €

Medien:

Standardausstattung pro Raum:
2 Pinwände, 1 Flipchart, 1 Moderationswagen/-koffer: 15,00 €

Zusätzliche Pinwände/Flipcharts (nach Absprache): 4,00 €

Mikrofonanlage im Saal: kostenfrei

Leihgebühr Beamer: 30,00 €

Leihgebühr Laptop: 20,00 €

W-Lan-Zugang: kostenfrei

Verpflegung:

Unser Getränke-Angebot:

Stehkaffee (Kaffee, Tee, Min.wasser, Gebäck)		
Mindestbestellmenge 7 Personen:	bis 4 Stunden	4,50 € p. P.
	über 4 Stunden	7,50 € p. P.

Für Gruppen **unter 7 Personen** besteht die Möglichkeit, sich am **Kaffeautomaten** im 2. OG gegen Entgelt zu bedienen oder per Gratisschaltung über die Stehkaffeepauschale abzurechnen.

Mineralwasser 0,2 l:	2,00 €	
Cola/Sprite 0,2 l:	2,50 €	jeweils
Apfel-/Orangensaft 0,2 l:	2,50 €	Berechnung
Bionade 0,3 l:	3,00 €	nach
Wein/Sekt je Flasche:	15,00 €	Verbrauch
Bier 0,3 l	3,00 €	

Unser Speisen-Angebot:

Allgemeine Hinweise:

Essens-Bestellungen nur nach vorheriger Anfrage möglich!

Aufschlag/Lieferkosten für Bestellungen **Montag bis Freitag unter 150,00 € nto.:** 15,00 €

Bestellung pro Gericht möglich **ab 15 Personen.**

Einzelne Bestellungen für Personen mit Allergien o. ä. können aus logistischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Unsere Speisen werden im Standard zur Selbstbedienung angeboten.

Zusätzlicher Service (Verpflegung im Seminarraum, Bedienung, etc.): 30,00 € p. P./Std.

Belegte Brötchen, Schnittchen, Laugengebäck.

1. Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen 2,20 €
(Standard-Belag: div. Sorten Schnittkäse, Salami, Kochschinken, Kassler, Mortadella, Schweinebraten)
Andere Beläge auf Anfrage!
2. Laugenstange 1,60 €
3. Laugenstange mit verschiedenen Dips 2,20 €

Suppen

1. Klarer Gemüse Eintopf mit vegetarischen Maultaschen^A (vegetarisch, laktosefrei)
2. Kürbissuppe (vegetarisch, laktosefrei), Kasselerwürfel separat
3. Vegetarische Kartoffelsuppe^G mit Räucherlachsstreifen^D separat (auch laktosefrei möglich)
4. Vegetarischer Linseneintopf, Würstchenscheiben separat (laktosefrei)
5. Lauchrahmsuppe^G mit gebratenem Hackfleisch
6. Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich^G und Spargel
7. Käsesüppchen^G mit Steinpilzen
8. Ungarische Gulaschsuppe
9. Tomatencreme^G mit frischem Basilikum und Klößchen^A
10. Pfifferlingrahmsuppe^G

- dazu wird Baguette^A gereicht 7,50 € p. P.

Vegetarische Hauptgänge

1. Schupfnudelpfanne^A mit Waldpilzen und Kürbis, mit körnigem Käse^G überbacken
2. Balkankäse^G mit Tomate und Zwiebel überbacken auf Kartoffelscheiben
3. Gefüllte Zucchini mit pikantem Bulgur^{A,G} und ital. Kartoffel-Gemüse
4. Gemüselasagne^{A,G}
5. Gemüsegulasch mit Spätzle^{A,C}
6. Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Baguette^A und Dip^G
7. Tortellini-Pfanne^{A,C} mit Brokkoli, Tomaten und Hollandaise^G überbacken
8. Spinatlasagne^{A,G}
9. Gefüllte Paprika mit Couscous^A auf würziger Tomatensoße

- dazu gemischter Salat u. Dressing^G 14,50 € p. P.

Vegane Hauptgänge

1. Curry-Gemüsereis-Pfanne mit Früchten und Kokos
2. Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch
3. Gemüsegulasch mit Reis^A

- dazu gemischter Salat u. Dressing^G 14,50 € p. P.

Salatbuffet

... zum Selbstzusammenstellen
(versch. Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln, Oliven, Mais, Kochschinken, Thunfisch)

- dazu verschiedene Dressings^G und Baguette^A 14,50 € p. P.

Hauptgänge Fleisch und Fisch

1. Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse^G überbacken auf Champ.rahm^G u. Brokkolirand
2. Putenbrust im Sesammantel^K auf Ratatouille
3. Hähnchengeschneitztes^G mit frischen Champignons, Paprika u. Zucchini
4. Hausgem. Schweinefiletröllchen gefüllt m. Balkankäse^G u. Paprika auf Tomatengemüse^G
5. Gebratenes Seelachsfilet^D in Petersilien-Eihülle^C auf Gemüsestreifen in Zitronenrahm^G
6. Nudel-Lachs-Pfanne^{D,G} mit Zucchini und getrockneten Tomaten

- dazu Salzkartoffeln, Kartoffelgratin^G oder Reis^A
sowie gemischter Salat u. Dressing^G 14,50 € p. P.

Dessert im Portionsglas

1. Rote Grütze oder Kirschgrütze m. Vanillesoße^G o. -sahne
2. Sahnequark^G mit Himbeeren
3. Schokoladenmousse^G
4. Exotischer Obstsalat
5. Panna Cotta^G mit Erdbeersoße
6. Fruchtspieß mit Früchten der Saison
7. Veganer Milchreis mit Früchten der Saison

2,50 € p. P.

Kuchen

1. Platenkuchen Vanillefüllung: 1,50 € p. Stk.
2. Platenkuchen Apfelstreusel: 1,50 € p. Stk.
3. Platenkuchen Kirschstreusel: 1,50 € p. Stk.
4. Platenkuchen Hamburger: 1,50 € p. Stk.

Sonstiges:

Obst (nach Saison) - **Mindestbestellmenge 7 Personen:** 2,50 € p. P.

Salzgebäck-Snacks - **Mindestbestellmenge 7 Personen:** 2,00 € p. P.

Geschirrnutzung:

Mindestbeitrag: 2,00 € p. P.
20,00 €

Servicepersonal:

Zusätzlich angeforderte Servicekräfte: 30,00 € p. Std.

Ausfallgebühren:

Absage unter 6 Wochen vor Veranstaltungstermin: 20 % d. Raummiete

Absage unter 2 Wochen vor Veranstaltungstermin: 50 % d. Raummiete

Überziehung Buchungsdauer:

Ab 30 Minuten: 20 % d. Raummiete

Dekorationspauschale:

Blumenschmuck Standard: 15,00 €

Mehrwertsteuer:

Aufschlag bei Rechnungsstellung: nach gesetzlicher Vorgabe

Preisänderungen vorbehalten**Erläuterungen zu Lebensmittel-Hinweisen:**

A: glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer o. deren Hybridstämme

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch/Milchzucker (Laktose)

H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pistazien, Macadamanüsse, Queenslandnüsse

I: Sellerie

J: Senf

K: Sesam

L: Sulfid/Schwefeldioxid

Hierbei handelt es sich um eine Hilfestellung. Das Tagungshaus St. Clemens übernimmt keine Haftung.