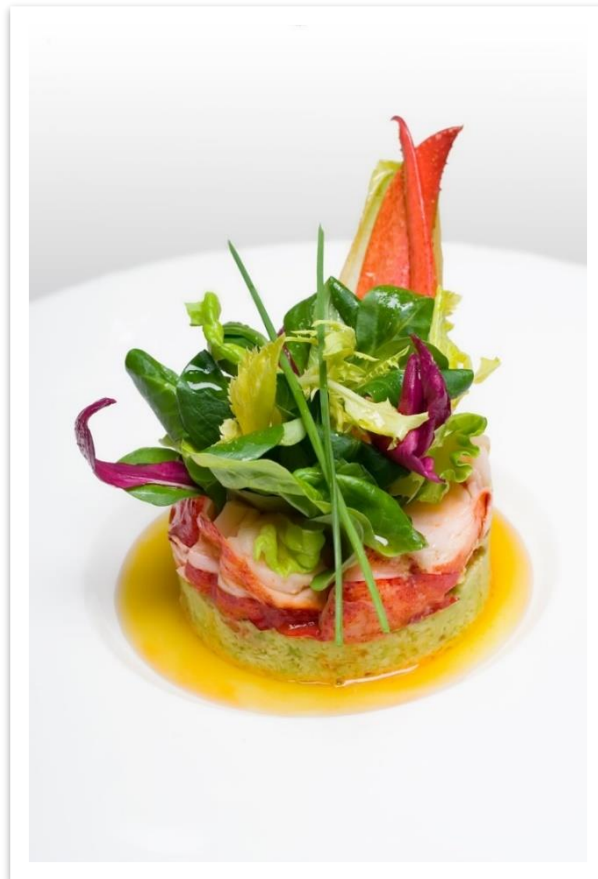


Konferenzkatalog



ARAMARK GmbH

Im Wissenschaftszentrum Bonn
Ahrstraße 45
53175 Bonn

Ansprechpartner - Ingo Specht
Tel.: 0228/302246 E-Mail: 97102400@aramark.de

Leben mit Genuss bereichern

Unsere Mission

Liebe Gäste,

ein Gäste- und Konferenzservice nach Ihren Wünschen liegt uns am Herzen. Mit Kreativität, Flexibilität und Vielseitigkeit möchten wir Sie begeistern, wobei hohe Qualitätsstandards bei den Produkten und unserer Serviceleistung für uns selbstverständlich sind.

Lassen Sie sich von den folgenden Seiten inspirieren, wir haben für Sie eine Auswahl an verschiedenen Speisen und Getränken zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie auch ganz individuell. Sprechen Sie uns bitte an.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu unserer Aufgabe. Wir versprechen Ihnen eine gelungene Durchführung!



Klein, aber fein...

Hier finden Sie alles für den kleinen und großen Hunger – von toll angerichtetem und trendigem Fingerfood, bis hin zu Klassikern wie dem halben belegten Brötchen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Halbe belegte Brötchen „Basic“

garniert und belegt mit:

- Bresso
- Holländischem Gouda oder Emmentaler
- Metzger-Fleischwurst
- Gekochtem Schinken
- Geräucherter Putenbrust
- Roher Schinken
- Salami



Preis pro Stück 2,30 €

Halbe belegte Brötchen „Exclusiv“

garniert und belegt mit:

- Tortenbrie
- Lachs geräuchert
- Roastbeef
- Serrano Schinken
- Tomate mit Mozzarella



Preis pro Stück 2,80 €

Mindestbestellmenge ab 10 Personen, wir empfehlen 3 Stück pro Person.

Fingerfood „Basic“

- Kleine Frikadelle auf Kartoffelsalat im Glas
- Veganes Gemüsetäschchen
- Griechischer Bauernsalat
- Tomate mit Mozzarella im Glas
- Samosa an Sweet-Chili-Dip
- Hähnchenfiletspieß „Soja-Honig“

Preis pro Stück 2,70 €

Mindestbestellmenge ab 10 Personen, wir empfehlen 6 Stück pro Person.

Fingerfood „Exclusiv“

- Shrimp im Knuspermantel auf Mango-Tunke
- Flammkuchenrolle Elsass
- Blätterteig-Thunfischhappen mit Käse und Mohn
- Wrap mit Räucherlachs und Salat
- Seafood Täschchen mit Pangasius und Shrimps
- Mini Burger mit Rindfleisch Patty und Salsa
- Mini Burger Vegetarisch mit Salsa

Preis pro Stück 2,80 €

Mindestbestellmenge ab 10 Personen, wir empfehlen 6 Stück pro Person.



Herzhaftes Mini Gebäck

- Mini Croissant 1,40 €
- Mini Laugenstange 1,40 €
- Mini Brezeln 1,40 €
- Mini Plunder 1,40 €

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Kleine Snacks

- Mini Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip 1,40 €
- Mini Samosa mit Sweet-Chili-Dip 1,40 €
- Mini Partyfrikadellen mit Senf 1,40 €
- Mozzarellasticks 1,50 €

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.



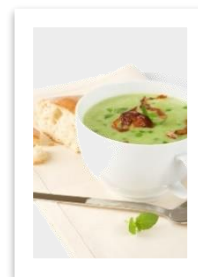
Unser Menü - Angebot ab 20 Personen – 1 Auswahl pro Kategorie

Vorspeisen

- Auswahl von Blattsalaten und Rohkost mit zwei verschiedenen Dressings 3,60 €
- Regionales Vorspeisenbuffet 4,50 €
- Mediterranes Vorspeisen-Buffet 4,60 €

Aus unserem Suppentopf

- Pikante Thai-Kürbissuppe, mit Chili und Kokos
- Rheinische Kartoffelsuppe mit Croutons oder Speck
- Tagessuppe aus dem aktuellen Menüplan



3,60 €
3,60 €
2,60 €

Hauptgerichte

- Deutsche Hähnchenbrust aus Nachhaltiger Zucht, mit saisonalen Bio-Gemüse, Kartoffelschupfnudeln und Preiselbeerjus 17,50 €
- Gebratenes Lachsfilet aus Nachhaltiger ASC-Zucht, auf Wurzelgemüsenest mit Dillkartoffeln und Honig-Senfsauce 19,50 €
- Deutscher Schweinenacknbraten unter der Rosmarin-Senfkruste mit saisonalen Bio-Gemüse, dazu Butterspätzle und Jus 16,50 €

Vegetarische Hauptgerichte

- Vegetarische Gemüselasagne 10,50 €
- Vegetarischer „Döppekooche“ mit Apfelkompott 10,50 €
- Vegetarische Nudelpfanne mit Ratatouillegemüse, Hirtenkäse und Oliven 10,50 €

Dessert

- Hausgemachter Frucht-Crumble 1,70 €
- Panna Cotta mit Karamell 1,60 €
- Mousse au Chocolat 1,60 €
- Tagesdessert 1,60 €

Süßes & mehr

...aus der Backstube

- Mini Buttercroissant 1,40 €
- Mini Plunderteilchen 1,40 €
- Mini Apfelstrudel 1,40 €
- Mini Macarons 1,40 €
- Frischer Blechkuchen 2,70 €

Kleine Naschereien

...im Glas

- Frischer Obstsalat 1,60 €
- Joghurtcreme mit Beerenfrüchten 1,60 €
- Panna cotta mit Karamell 1,60 €
- Mousse au Chocolat 1,60 €

- Obstkorb mit saisonalem Obst (2 Stück pro Pers.) 1,30 €
- Geschnittenes Obst 1,90 €

- Feines Teegebäck-ca.40 g pro Pers.(4-5 Stück) 1,20 €
- Vitalgebäck-ca.40 g pro Pers. (4-5 Stück) 1,90 €



Alles fängt mit einem gesunden Frühstück an...

Frühstücksbuffet „Basic“

beinhaltet folgendes Angebot

- Weizenbrötchen und Körnerbrötchen
- Butter oder Margarine, verschiedene Konfitüren und Nutella
- Wurst- und Käseaufschnitt
- Cerealien mit frischer Milch
- Gekochtes Ei

Preis Pro Pers. 7,50 €

Mindestbestellmenge ab 10 Personen.

Frühstücksbuffet „Exklusiv“

beinhaltet folgendes Angebot

Frühstücksbuffet Basic mit zusätzlichen Bausteinen

- + Croissants
- + Räucherlachs
- + Käseauswahl
- + Rührei, Würstchen, Speck
- + Obstsalat mit Joghurt oder Quark

Preis Pro Pers. 10,50 €



Heißgetränke

- 1 Kanne Fairtrade-Kaffee 1 Liter ca.8 Tassen pro Kanne 11,80 €
- 1 Kanne Teewasser 1 Liter mit Teeauswahl ca.8 Tassen pro Kanne 10,70 €

Konferenzgedeck „Basic“

ab 10 Personen



Beinhaltet pro Person:

- 2 Tassen Fairtrade-Kaffee oder 2 Tassen Tee
- 1 Flasche Wasser Apollinaris-Selection oder Vio stilles Wasser mit 0,25 l Inhalt
- 1 Portionen feines, regionales Teegebäck ca. 40 g 5,20 €

Konferenzgedeck „Exklusiv“

ab 10 Personen

Beinhaltet pro Person:

- 2 Tassen Fairtrade-Kaffee oder 2 Tassen Tee
 - 1 Flasche Wasser Apollinaris -Selection oder Vio stilles Wasser mit 0,25 l Inhalt
 - 1 Portion feines, regionales Teegebäck ca.40 g
 - 2 Stück saisonales Obst
- 6,20 €

Konferenzgedeck „Exklusiv“ Plus ab 10 Personen

Beinhaltet pro Person:

- 2 Tassen Fairtrade-Kaffee oder 2 Tassen Tee
 - 1 Flasche Wasser Apollinaris -Selection oder Vio stilles Wasser mit 0,25 l Inhalt
 - 1 Portion feines , regionales Teegebäck ca.40 g
 - 2 Stück saisonales Obst
 - 1 Stück frischer, regionaler Blechkuchen
- 7,90 €

Kaltgetränke

In 0,2 l Flasche für den Konferenzraum

- Apollinaris-Selection Wasser mit Kohlensäure 0,25 l Flasche 1,80 €
- Apollinaris-Vio Wasser ohne Kohlensäure 0,25 l Flasche 1,80€
- Granini-Orangensaft 0,2 l Flasche 2,20 €
- Granini-Apfelsaft 0,2 l Flasche 2,20 €
- Granini-Multivitamin 0,2 l Flasche 2,20 €
- Coca Cola 0,2 l Flasche 2,20 €
- Fanta 0,2 l Flasche 2,20 €

In 0,75 l oder 1,0 l Flasche für den Konferenzraum

- Apollinaris-Selection Wasser mit Kohlensäure 0,75 l Flasche 3,75 €
- Apollinaris-Vio Wasser ohne Kohlensäure 0,75 l Flasche 3,75 €
- Granini-Orangensaft 1,0 l Flasche 3,95 €
- Granini-Apfelsaft 1,0 l Flasche 3,95 €
- Granini-Multivitaminsaft 1,0 l Flasche 3,95 €
- Coca Cola 1,0 l Flasche 3,95 €



Sonstige Getränke

Bier

- Gaffel Kölsch, 0,33 l Flasche 2,10 €
- Gaffel Kölsch, 0,33 l Flasche alkoholfrei 2,10 €

Weine

- Grauburgunder trocken, Weinhaus Briem, 0,75 l Flasche 13,50 €
- Spätburgunder trocken, Weinhaus Briem, 0,75 l Flasche 15,50 €
- Pinot Grigio trocken, Piemont, 0,75 l Flasche 13,50 €
- Nero D`Avola Tank 26 trocken, Sizilien, 0,75 l Flasche 15,80 €
- Chardonnay, Weinhaus Briem, 0,75 l Flasche 16,40 €
- Rieslingsekt, Weinhaus Briem, 0,75 l Flasche 14,50 €



„Auf den Weg gebracht“

Lunchbag „Basic“

beinhaltet folgendes Angebot

- 1 belegtes Brötchen mit Schinken oder Käse
- 1 Vio-Wasser 0,5 l Flasche PET
- 1 Banane oder 1 Apfel

Preis Pro Pers. 3,70 €

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

Lunchbag „Exklusiv“

beinhaltet Lunchbag „Basic“ mit zusätzlichen Bausteinen

- + wahlweise ein Softgetränk, 0,5 l Flasche
- + 1 Müsli- oder Schokoriegel
- + 1 Joghurtdrink

Preis Pro Pers. 5,20 €

Mindestbestellmenge ab 20 Personen.



Die angegebenen Preise gelten für Veranstaltungen bis 50 Personen innerhalb unserer Servicezeiten von Montag bis Freitag 07:30 Uhr bis 16:00 Uhr. Zusätzliche Personalkosten können anfallen, wenn die maximale Personenzahl überschritten wird und bei Veranstaltungen an Wochenenden oder Feiertagen.

Personalkosten für Mitarbeiter pro Stunde

• 1 Servicekraft	37,70 €
• 1 Koch	37,70 €
• 1 Serviceleiter	44,70 €
• 1 Küchenhilfe	27,70 €
• 1 Spülkraft	21,70 €

Kosten für Equipment

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen kann je nach Verpflegungsangebot durch den Einsatz von Leihgeschirr, Leihbesteck, oder Leihgläser zusätzliche Kosten für Equipment anfallen.

• Geschirrpauschale (ab 100 Personen pro Gedeck)	1,70 €
• Besteckpauschale (ab 100 Personen pro Gedeck)	1,70 €
• Gläserpauschale (ab 100 Personen pro Gedeck)	1,70 €
• Tischdecken klein	7,50 €
• Tischdecken	8,50 €
• Tischdekoration (auf Anfrage)	

Alle oben genannten Preise beinhalten die gesetzliche Umsatzsteuer.

Wenn es mal etwas ganz Anderes sein soll

***Küchenparty bis 10 Personen im Haus des WZB
in den Abendstunden auf Vorreservierung
Preis pro Pers. 59,90 €***

*Als zusätzliches Event bietet unser Küchenchef
Herr Paolo Calderone
eine „Küchenparty“ an.*

*Vielleicht haben Sie Interesse an einem geselligen
„Kochabend“
mit anschließendem gemeinsamen Essen,
mit professioneller Betreuung und
mancher interessanten Information
rund um das Thema Kochen und Essen.*

*Sie bereiten unter Anleitung z.B. eine leckere Pasta,
Tapas, Pizza oder auf Wunsch ein anderes
Gericht gemeinsam zu.*

*Zum Essen reichen wir frisches Brot mit Butterspezialitäten,
Softgetränke (Wasser, Säfte etc.),
zwei verschiedene Weine
sowie als kulinarischen Abschluss ein
Überraschungsdessert*

Haben Sie Interesse?

Dann rufen Sie uns an : 0228/ 302246

Angebotsanfragen werden innerhalb einer Woche bearbeitet.
Das Erstellen mehrerer Angebote für eine Veranstaltung kann ab dem 3. Angebot kostenpflichtig werden. Wir behalten uns dann vor, Ihnen nach Vorankündigung eine Aufwandsentschädigung zu berechnen, die sich nach dem zusätzlichen Zeit- und Arbeitsaufwand berechnet.

Die Annahme eines Angebotes durch den Kunden kann nur schriftlich erfolgen. Eine E-Mail reicht in der Regel als Auftragsbestätigung aus und gilt als Vertragsabschluss.

Abgerechnet werden nur die verbrauchten Kaltgetränke, sowie die bestellten Speisen und Heißgetränke .

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich.

Bei Stornierungen und Reduzierung der Personenzahl außerhalb dieser Frist können Kosten anfallen.

Alle oben genannten Preise beinhalten die gesetzliche Umsatzsteuer.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Aramark GmbH,
Martin-Behaim-Strasse 6, 63263 Neu-Isenburg,
Amtsgericht Offenbach am Main,
HRB 2697 Sitz: Neu-Isenburg
Geschäftsführer: Jürgen Vogl (Vors.),
Katja Borghaus, Thomas Brütt