



Cateringbroschüre

Wir sind für Sie da ...

Der Business-Lunch dient der Kundenpflege, Vertiefung von Geschäftsbeziehungen oder auch der Mitarbeitermotivation. Wir haben diesen Anspruch aufgegriffen und das Cateringangebot des BISTRO HAMTEC erweitert. Wir bieten den Veranstaltern und Unternehmen im HAMTEC und in der Nachbarschaft ein umfangreiches Angebot.

Dabei legen wir auf die perfekte Auswahl unserer Zutaten genauso viel Wert wie auf die sorgfältige Zubereitung.

Für die Bestellung und Beratung ist unser Empfang von montags bis donnerstags in der Zeit von 8:00 bis 17:30 Uhr und freitags von 08:00 bis 15:30 Uhr erreichbar.

Telefon: +49 2381 688-0
Telefax: +49 2381 688-100
E-Mail: info@hamtec.de

Garnierte Brötchen- und Schnittchen-Platten bestellen Sie bitte spätestens einen Tag vorher bis 12:00 Uhr. Grundsätzlich benötigen wir für alle anderen Speisen einen Vorlauf von mindestens 3 Werktagen. Alle Leihgefäße sind am nächsten Werktag zurückzubringen.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage in unserem Bistro.

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Falls Ihre Veranstaltung nicht in den Veranstaltungsräumen des HAMTEC stattfindet, müssen die Speisen abgeholt werden – es besteht kein Lieferservice!

Bewirtung

Das Bistro im HAMTEC bietet vorwiegend deutsche Küche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten – täglich frisch gekocht.

Für die Bewirtung der Tagungsgäste wählt der Veranstalter zwischen All-inclusive-Pauschalen und Abrechnung nach Verbrauch.



All-inclusive Pauschalen	
KOMFORT	PREMIUM
37,00 € pro Person	42,00 € pro Person
<p>Tagungsgetränke (unbegrenzt) Kaffee, Tee, Apfelschorle und Mineralwasser</p> <p>Mittagessen 2-Gang Menü Tagungsgericht inkl. Suppe o. Dessert (alternativ großer Salatteller)</p> <p>Obstkorb</p> <p>Kuchen</p> <p>1 Softgetränk à 0,2 l nach Wahl</p>	<p>Kaffeepause Kaffee/Tee 2 halbe (klassisch) belegte Brötchen</p> <p>Tagungsgetränke (unbegrenzt) Kaffee, Tee, Apfelschorle und Mineralwasser</p> <p>Mittagessen 2-Gang Menü Tagungsgericht inkl. Suppe o. Dessert (alternativ großer Salatteller)</p> <p>Obstkorb</p> <p>Kuchen</p> <p>2 Softgetränke à 0,2 l nach Wahl</p>

Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

Abrechnung nach Verbrauch

(Außer-Haus oder Veranstaltungen – keine Lieferung)

Kaltgetränke	Heißgetränke
Mineralwasser 0,25 l 2,60 €	Kanne Kaffee ca. 7 Tassen 9,90 €
Cola/Fanta 0,2 l 2,90 €	Tee (div. Sorten) je Tasse (0,2 l) inkl. Milch und Zucker 1,90 €
Fruchtsäfte 0,2 l 2,90 €	

Brötchen oder Schnittchen	Kuchen und Plätzchen
Klassisch Käseaufschnitt, Salami, Wurst 2,50 €	Frischer Marktkuchen (Käse-, Streusel-, Kirsch- oder Apfelkuchen) 2,10 €
Rustikal Bratenaufschnitt, Mett, Ei, Pute, roher o. gekochter Schinken, 2,90 €	Andere Kuchenarten auf Anfrage
Exklusiv Edelkäse, Roastbeef 3,20 € Lachs, Forelle 3,70 €	Gebäcksteller (100g) 3,50 €

Warme Speisen		
Tagesgericht (Fleisch oder vegetarisch) inkl. Suppe oder Dessert und ein Wasser 0,3 l 10,90 €	Lunchbuffets Tagesgerichte (Fleisch u. vegetarisch) inkl. Dessert Ab 20 Personen 14,90 €	Spezial-Bufferet (auf Anfrage) Vorspeise, Hauptgericht, Dessert Ab 20 Personen Tagespreis

Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

Unsere belegten Brötchen, Baguettes oder Schnittchen

Wir fertigen Ihnen angerichtete und garnierte Platten.
Wählen Sie aus unserem Sortiment halbe Brötchen,
Baguettes oder Schnittchen.



Klassisch

Frischwurst + Butter, Salatblatt, Tomate, Gurke

Käseaufschnitt + Butter, Salatblatt, Tomate, Gurke

Leberwurst + Gewürzgurke

Salami + Butter, Salatblatt, Tomate, Gewürzgurke

2,50 €

Rustikal

Bratenaufschnitt + Salatblatt, Tomate, Ei, Remoulade

Schinken, gekocht + Butter, Salatblatt, Tomate, Ei

Schinken, roh + Butter, Salatblatt, Tomate, Gewürzgurke

Mett + Butter, Zwiebelringe

Pute + Butter, Salatblatt, Tomate, Gurke, Ei

Ei + Butter oder Remoulade, Salatblatt

2,90 €



Exklusiv

Brie + Butter, Salatblatt, Tomate, Gurke, Paprikastreifen

Edelkäse + Butter, Salat, Tomate, Kräuter

Mozzarella mit Tomate + Basilikum + Olivenöl

Rührei mit/ohne Schinken + Butter, Petersilie

3,20 €

Lachs/Forelle + Butter oder Remoulade, Salatblatt, Ei

3,70 €

Alle Preise gelten pro Stück zzgl. MwSt.



Unser Fingerfood

Unser Fingerfood ist gesund und vor allem frisch zubereitet. Je nach Anlass und Dauer der Veranstaltung oder Feier empfehlen wir 5-8 Stück pro Person.

Bestellungen sind ab 10 Personen möglich, die Preise gelten pro Stück zzgl. MwSt.

Ab 10 Personen: 3 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten

Ab 20 Personen: 6 verschiedene Fingerfood-Spezialitäten

**Mini-Wrap oder
Laugenkonfekt oder
Sandwiches oder
Canapés mit**

Schinken (roh o. gekocht)
gebratenem Hähnchen
Putenbrust
Mett
Salami
Käse

3,20 €

geräuchertem Lachs oder
Forelle

3,70 €

**Kleines Schnitzel
Kleine Frikadelle
Party-Mettwürstchen**

1,90 €

**Couscous mit Minz-Joghurt
Käsespieß mit Weintrauben
Gemüse-Antipasti-Spieß
Tomate-Mozzarella-Spieß
Gemüesticks mit Dip**

2,80 €

**Serrano-Schinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef mit Spargel**

3,20 €

**Weißer Mousse mit Waldbeeren
Obst im Glas
Joghurt mit Früchten
Quark mit Roter Grütze**

2,90 €

Alle Preise gelten pro Stück zzgl. MwSt.

