



Viermaster Catering

Tagungsmappe

Die aufgeführten Preis verstehen sich Netto zzgl. 19% MwSt.



Tagungspauschale

- Alkoholfrei -

Afri 0,2l

Afri zero 0,2l

Vilsa Mineralwasser 0,25l

Medium | Still

Saft 0,2l

Apfel | Orange

- Heißgetränke -

Filterkaffee | Tee

€ 22 | Person

Alle Pauschalen gelten ab 15 Personen und für eine Dauer von 6. Stunden

Ab der 7. Stunde berechnen wir für jede angefangene Stunde

€ 8,50

Upgrade-Tipp!

Kaffeespezialitäten

Espresso | Cappuccino | Milchkaffee

p.P. € 2,50

zusätzliche Getränke



- Flaschenbier -

Pils 0,33l | € 3,00

Hefeweizen 0,5l | 4,80

- Sekt/Wein -

Geldermann Sekt 0,7l | € 33,00

Weißwein 0,75l | € 27,50

Rotwein 0,75l | € 27,50

- Alkoholfrei -

Bluna 0,2l | € 2,50

Zitrone | Orange

Vilsa Mineralwasser 0,75l | € 6,90

medium | still



Speisen

Gesund

11,50 € pro Person

Obstkorb

Rohkost Variation

Frühstücksbuffet

23,50 € pro Person

Müsli | Cornflakes | Milch | Joghurt | Obstsalat
Rühreier | Speck
RäucherFischPlatte
Graved Lachs | HeringsSalate | BismarckHering
Wurst- und SchinkenAufschnitt
KäsePlatte
Eiersalat | Tomaten | Gurken
Marmelade | Honig | Nutella | Butter
Brötchen | Croissants | SchwarzBrot
Rote Grütze Vanillesauce | TagesDessert



Speisen

Lunchbuffet

22,50 € pro Person

Tomaten Basilikum Suppe

- Kalt -

Melone Serano Schinken

Hausgemachte RindMeatballs | Senf | Chili

Curry Chicken Bällchen | Mango | Papaya

Tomaten Basilikum Mozzarella

Meerrettich Rauchlachs Mousse

Brotkorb|Butter

- Warm -

ZanderFilet gebraten | DijonSenfSauce | KaiserGemüse |
KräuterReis

MaisHuhnBrust gebraten| RahmWirsing | SalzKartoffeln

- Dessert -

Rote Grütze VanilleSauce



Speisen

Lunchauswahl

17,00 €

SuppenTopf | SteinOfenBaguette

Zur Auswahl...

Tafelspitz Rind | Bouillon Gemüse | Meerrettich

Züricher Geschnetzeltes | Spätzle | Möhren

SchweineBraten | DunkelBiersauce | ServiettenKnödel |
KrautSalat

Lasagne al Forno

MaisHuhnBrust | Spinat | KartoffelRisotto

Seelachs gebacken | KartoffelGurkenSalat | Remoulade

EdelfischRagout | Garnelen | Weißweinsauce | Rosmarinkartoffel

- Vegan -

Gemüsecurry | Tofu gebraten | Jasmin Reis

FalafelBällchen | KichererbsenPüree | Ratatouille

- Vegetarisch -

Taleggio Ravioli | TomatenSud | Parmesan

Spinat Topfen Nocken | braune Butter | Parmesan

BratWürstchen | SauerKraut | KartoffelPüree

- Vegan | Glutenfrei -

QuinoaTaler gebraten | PakChoi | Sojasauce



Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück
sowie 20 Stück je Sorte

Spieße

| | |
|----------------------------------|--------|
| Meatballs mit Tomate und Gurke | 2,20 € |
| Tomaten-Mozzarella mit Pesto | 2,20 € |
| Sateéspieß | 2,50 € |
| Honigmelonenkügelchen und Scampi | 2,90 € |
| Käsewürfel und Weintraube | 2,00 € |
| Dattel im Speckmantel | 2,20 € |
| Gemüses und Dip | 2,00 € |
| Melone-Schinken | 2,40 € |

Minigläschen

| | |
|--|--------|
| Garnelenbällchen auf Passionsfrucht – Chili Majonaise | 2,50 € |
| Graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce | 2,40 € |
| Rotebete Mouse Matjes Meerrettich | 2,70 € |
| Pulled Pork auf Mango Salat | 2,70 € |
| Caesar salad mit gebratenem Hühnchen | 2,70 € |
| Kleines Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat | 2,70 € |
| Orientalischer Couscous-Salat mit Gemüse | 2,40 € |
| Vitello tonnato mit gebackenen Kapern | 2,70 € |
| Rucolamousse mit Knoblauchgarnele | 2,70 € |



Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück
sowie 20 Stück je Sorte

Fingerfood

| | |
|--|--------|
| Rösti mit Kräuterfrischkäse und Keta Kaviar | 2,50 € |
| Riesenscampi auf Cocktailsauce | 3,20 € |
| Crostini mit Ziegenfrischkäse und gebackenem Rucola | 2,20 € |
| Pikanter Salat vom Rind mit Kräuter Crème Fraîche | 2,60 € |
| Hähnchenbrust süß-sauer | 2,40 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Mini Donut | 2,00 € |
| Minigläschen Rote Grütze und Vanillesauce | 2,30 € |
| Minigläschen Mousse au Chocolat | 2,30 € |
| Minigläschen Panna Cotta, Waldbeerensauce | 2,70 € |
| Minigläschen Fruchtsalat und Minz-Joghurt | 2,70 € |



Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück
sowie 20 Stück je Sorte

Canapés

Fleisch

| | |
|----------------|--------|
| Schweinebraten | 2,20 € |
| Roastbeef | 3,00 € |
| Katenschinken | 2,70 € |
| Putenbrust | 2,50 € |
| Salami | 2,20 € |

Fisch

| | |
|---------------------------|--------|
| Lachstatar Avocado | 2,80 € |
| Räucherlachs Senfsauce | 2,50 € |
| Forellenfilet Meerrettich | 3,20 € |
| Flusskrebssalat Gurke | 2,50 € |
| Pulposalat Tomate | 3,20 € |

Käse/Vegetarisch

| | |
|---------------------------|--------|
| Brie Preiselbeeren | 2,00 € |
| Ziegenfrischkäse Kräutern | 1,90 € |
| Tomate/Mozzarella Pesto | 2,00 € |



Fingerfood

Mindestbestellmenge 100 Stück
sowie 20 Stück je Sorte

Brötchenhälfte

Käse/Vegetarisch

| | |
|--------------------------------|--------|
| Gouda, Brie, Kräuterfrischkäse | 2,00 € |
| Tomate/Mozzarella | 2,20 € |
| mit gekochtem Ei | 2,00 € |

Fleisch

| | |
|--------------------------------|--------|
| Salami oder gekochtem Schinken | 2,20 € |
| Fleischsalat oder Kasseler | 2,40 € |
| Zwiebelmett | 2,40 € |
| Putenbrust | 2,70 € |
| Roastbeef | 3,30 € |

belegt als ganze Brötchen zzgl. 0,50 €

belegt als Bagel zzgl. 1,00 €

belegt als Croissant zzgl. 1,00 €

Fisch Ganze Brötchen

| | |
|---|--------|
| Räucherlachs | 4,00 € |
| Matjes und Zwiebeln, Bismarck mit Gurke | 3,50 € |
| Shrimps in Dillsauce | 4,80 € |

Quiche

| | |
|----------------|--------|
| Lachs | 2,20 € |
| Gemüse, Spinat | 2,00 € |
| Lauch Speck | 2,20 € |



Fingerfood

Spieße nach Wahl der Küchenchefs

Variation Spieße 100 Stück 190,00 €

Variation Spieße 300 Stück 520,00 €

Minigläschen nach Wahl der Küchenchefs

Variation Minigläschen 100 Stück 220,00 €

Variation Minigläschen 300 Stück 610,00 €

Canapé nach Wahl der Küchenchefs

Variation Canapé 100 Stück 220,00 €

Variation Canapé 300 Stück 610,00 €

Brötchenhälften nach Wahl der Küchenchefs

Variation Brötchenhälften 100 Stück 190,00 €

Hausgemachte Suppen



Ab 30 Portionen-Preis pro 300ml

| | |
|---|------------------|
| Tomatensuppe mit Mozzarella | 4,20 € |
| Klare Rinderconsomé mit Fleischklößchen | 5,00 € |
| Gulaschsuppe | 5,00 € |
| Chili con Carne mit Crème fraîche | 5,20 € |
| Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croûtons mit Würstchen | 4,20 € 5,00 € |
| Cremesuppe Lauch | 4,00 € |
| Brokkoli | 4,00 € |
| Champignons Krabbensuppe mit Nordeekrabben | 7,00 € |
| Thai-Gemüsesuppe mit Huhn | 4,00 € 5,00 € |
| mit Garnelen | 6,00 € |

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette



Gebäck

Kuchengedeck

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Kuchengedeck 1 | 4,00 € pro Person |
| 1 Stück Kuchen | |
| Kuchengedeck 2 | 6,50 € pro Person |
| 1 Stück Kuchen sowie Gebäck | |
| Kuchengedeck 3 | 7,50 € pro Person |
| 2 Stück Kuchen | |

Bitte wählen Sie aus folgendem Angebot:

Blechkuchen: Apfel, Pflaume, Käse-Mandarinen, Kirsch, oder Butterkuchen

Torten: Schwarzwälder-Kirsch, Schokolade oder Käse-Sahne

Preis pro Torte und weitere Sorten auf Anfrage

Gebäck

| | |
|-------------------------|--------|
| Croissant pro Stück | 2,00 € |
| Franzbrötchen pro Stück | 2,00 € |
| Muffin pro Stück | 1,60 € |
| Laugenbrezel pro Stück | 2,50 € |



Kaffeepause

Kuchengedeck

| | |
|---|-------------------|
| Kuchengedeck 1 1 Stück Kuchen | 4,00 € pro Person |
| Kuchengedeck 2 1 Stück Kuchen sowie Gebäck | 6,50 € pro Person |
| Kuchengedeck 3 2 Stück Kuchen | 7,50 € pro Person |

Bitte wählen Sie aus folgendem Angebot:

Blechkuchen: Apfel, Pflaume, Käse-Mandarinen, Kirsch, oder Butterkuchen

Torten: Schwarzwälder-Kirsch, Schokolade oder Käse-Sahne

Preis pro Torte und weitere Sorten auf Anfrage

Heißgetränke

| | |
|--------------------|--------|
| Kaffee pro 1 Liter | 12,00€ |
| Tee pro Portion | 2,90 € |



Non-Food

Tischdekoration

| | |
|---|-------------------|
| Tischdecken pro Tisch weiß inkl. Reinigung | 8,00 € |
| Tischdecke pro Stück weiß inkl. Reinigung | 3,00 € |
| Stoffserviette pro Stück weiß inkl. Reinigung | 1,80 € |
| Skirting pro Meter inkl. Reinigung | 4,50 € |
| Stuhl Husse pro Stück weiß inkl. Reinigung | 4,50 € |
| Steh Tisch mit Husse weiß inkl. Reinigung | 21,50 € |
| Blumenarrangement | Preis auf Anfrage |
| Weitere Tischdekorationen | Preis auf Anfrage |

Personal

Die Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Stunden

Preis pro angefangene Stunde

| | |
|-----------------------|---------|
| Servicekraft | 29,00 € |
| Veranstaltungsleitung | 35,00 € |
| Koch/Köchin | 31,00 € |
| Buffetbetreuung | 22,00 € |
| Garderobe | 26,50 € |
| Auf-und Abbaukraft | 25,50 € |

Equipment Pauschale Buffet

| | |
|---|--------|
| Porzellan Besteck Papierservietten pro Person | 3,50 € |
|---|--------|

Snack/Kuchen

| | |
|---|--------|
| Porzellan Besteck Papierservietten pro Person | 2,00 € |
|---|--------|

Getränke

| | |
|-------------------|--------|
| Gläser pro Person | 3,50 € |
|-------------------|--------|