

Seminarverpflegung

ab 10 Personen

Pauschalen:

Getränke:

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte von „Auricher Süßmost“

ganzer Tag (8h)

25,50 € / Pers.

½ Tag (5h)

15,- € / Pers.

Gut durch den Vormittag (bis 12:00 Uhr):

morgens: zwei halbe belegte Brötchen / Pers., Keksteller

begleitend: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte von „Auricher Süßmost“

21,80 € / Pers.

Gut durch den Tag:

morgens: zwei halbe belegte Brötchen / Pers., Keksteller

mittags: warmes Buffet

nachmittags: Kuchen

begleitend: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte von „Auricher Süßmost“

49,50 € / Pers.

Buchungen bitte bis 14 Tage vor Seminarbeginn. Spätere Buchungen können leider nicht berücksichtigt werden.

Buffetvorschläge finden Sie auf der zweiten Seite.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, können Sie uns gerne ansprechen.

Seminarverpflegung

ab 10 Personen

Wählen Sie Ihr warmes Buffet:

Vorschlag 1

Gebratene Putensteaks, Gemüsefrikadellen, Paprikasauce, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln, Pasta

Vorschlag 2

Schnitzel Wiener Art (Schwein), Gemüseschnitzel, Champignonrahmsauce, Blumenkohl, Spätzle, Kroketten

Vorschlag 3

Gebratene Hähnchenbrust, Gemüseköttbullar, Currysauce, Leipziger Allerlei, Duftreis, Kroketten

Vorschlag 4

Paniertes Schollenfilet, Amaranth-Bratling, Dillrahmsauce, grüne Bohnen, Kartoffelgratin, Polentataler

Zu allen Buffets erhalten Sie als Vorspeise:

Gemischter Salat, Hausdressing
Wechselnde angemachte Salate

Eintopf & Co

(ab 10 Personen)

Sie haben zwei herzhaftere Eintöpfe oder Suppen zur Auswahl.
Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette.

Zur Auswahl stehen:

- Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Käse - Lauch - Suppe (auf Wunsch auch mit Hackfleisch)
- Erbsensuppe, Fleischeinlage
- Linseneintopf, Wiener Würstchen
- Kartoffelsuppe
- Saisonale Cremesuppe (vegetarisch)

Pro Person 9,50

Die Auswahl bitte spätestens bis 2 Wochen vor dem geplanten Besuch bei uns buchen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an gastro@eez.aurich.de

Fingerfood

Canapés mit:

Mettwurst
Hähnchenbrust
Krustenbraten
Norderneyer Seeluftschinken
Matjesfilet auf Schwarzbrot
Lachstartar auf Schwarzbrot
Gouda
Kräuterfrischkäse

Partybrötchen mit:

Leberkäse, süßer Senf
Schnitzel Wiener Art
Tomate - Mozzarella

Aus dem Weckglas:

Nudelsalat, Hähnchen- oder Mozzarellasticks
Couscoussalat, Gemüsebällchenspieß
Glasnudelsalat, Satéspieße
Tomate-Mozzarella, Pesto
Rote Beerengrütze, Vanillespiegel
Tiramisu
Popcorn - Panna cotta
Marinierter Obstsalat

Außerdem:

Mini-Hamburger
Mini Wrap
Currywurst-Blatortteigspieße
Satéspieße

Sie können 4,6 oder mehr Teile pro Person wählen.

4,20 € / Stck.

Nichts gefunden? Sprechen Sie uns an! Gerne auch per Mail: gastro@eez.aurich.de

Bistrokarte

(Gruppen bis 20 Personen)
Bitte wählen Sie aus!

	Anzahl (Strichliste)
Burger-Menü jeweils mit Fritten + 0,33l Kaltgetränk	13,60 €
Rindfleisch-Burger	
Veggie-Burger	
Hähnchen-Burger	
Bratwurst	
mit Senf, Brot	3,00 €
mit Senf, Fritten und Krautsalat	5,90 €
Currybockwurst (ca.165g)	
mit warmer Currysoße und Brot	5,90 €
mit Fritten und Krautsalat	8,20 €
Fritten	3,00 €
Dips extra	0,50 €
Mayonnaise	
Ketchup	
warme Currysoße	
Salate	
Kleiner gemischter Gartensalat mit EEZ-Dressing und Brot	5,00 €
Gemüseschnitzel im Salatbett mit EEZ-Dressing und Brot	9,80 €
Gegrillte Hähnchenbrust im Salatbett mit EEZ-Dressing und Brot	9,80 €