



meet inSIDE

Das einzigartige **SIDE** Hotel ist das erste und einzige 5 Sterne Design Hotel in Hamburg. Nahe der Binnenalster und der City Einkaufspassagen gelegen, verbinden wir Wellness, Lifestyle und Luxus mit Design.

Für Ihre Tagungen, Pressekonferenzen und Seminare stehen Ihnen neun variable, moderne und dezent designte Tagungsräume zur Verfügung. Für besondere Anlässe, wie z.B. Fotoshootings und Präsentationen ist unsere Sky Lounge auf der 8. Etage mit Blick über die Dächer von Hamburg die perfekte Location. Die angrenzende Dachterrasse eignet sich für ein stilvolles Barbecue oder ein Get Together mit Sommerfeeling. Für Ihre Interviews können Sie zusätzlich unsere Suiten (S, M, XL oder XXL) auf der 10. und 11. Etage des SIDE buchen.

Die Tagungspauschale „S“ wurde für das SIDE vom Verband Deutsches Reise-management e.V. zertifiziert.

Das **Event & Catering Sales Team** steht Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung beratend zur Seite und kreiert Ihnen gemeinsam mit dem Küchenteam die passenden Köstlichkeiten für Ihre Gäste. Vom optimalen Tagungsraum bis zur benötigten Tagungstechnik und dem gewünschten Rahmenprogramm unterstützen wir Sie in Zusammenarbeit mit unseren erfahrenen Partnern. Finden Sie Ihr Konferenzpaket in unseren individuellen Tagungspauschalen S, M, L sowie XL und lassen Sie sich von uns beraten.

Event & Catering Sales Team

Telefon: 040 - 30 99 95 40
Fax: 040 - 30 99 93 99
E-Mail: bankett@side-hamburg.de

Gruppenreservierung

Telefon: 040 - 30 99 95 50
Fax: 040 - 30 99 93 99
E-Mail: reservation@side-hamburg.de

[m]eatery steht für ein stylisches und anspruchsvolles Ambiente, kombiniert mit großartigem Essen und zuvorkommendem Service. Wir servieren beste Qualität und die frischesten Zutaten. Köstliche Vorspeisen, einmalige Tartar- und Burgerspezialitäten, sensationelle Steaks und eine Getränkeauswahl, die Sie begeistern wird. Für Tischreservierungen stehen Ihnen unser Restaurantmanager Herr Jan Schröder und sein Team täglich zur Seite:

[m]eatery bar + restaurant

Telefon: 040 - 30 99 95 95
Fax: 040 - 30 99 93 99
E-Mail: info@meatery.de

SIDE · Drehbahn 49 · D-20354 Hamburg
Tel. + 49 40 30 999 540 · Fax + 49 40 30 999 399 · bankett@side-hamburg.de



Ihr Weg zum SIDE

Aus Richtung Norden

Auf der A1 bis zur Ausfahrt Hamburg-Horn folgen Sie der Ausschilderung Centrum über die Ost-West-Straße und die Ludwig-Erhardt-Straße bis zum Millerntordamm und biegen rechts ab auf den Holstenwall.

Auf der A7 zur Ausfahrt Bahrenfeld folgen Sie der Ausschilderung Centrum über die Stresemannstraße und die Budapester Straße bis zum Millerntordamm und biegen links ab auf den Holstenwall.

Aus Richtung Osten

Auf der A24 zur Ausfahrt Hamburg-Horn folgen Sie der Ausschilderung Centrum über Ost-West-Straße und die Ludwig-Erhardt-Straße bis zum Millerntordamm und biegen dort rechts ab auf den Holstenwall.

Aus Richtung Westen

Auf der A1 oder der A25 über die Elbbrücken folgen Sie der Ausschilderung Centrum über die Ost-West-Straße und die Ludwig-Erhardt-Straße bis zum Millerntordamm und biegen dort rechts ab auf den Holstenwall.

Aus Richtung Süden

Auf der A7 zur Ausfahrt Bahrenfeld folgen Sie der Ausschilderung Centrum über die Stresemannstraße und die Budapester Straße bis zum Millerntordamm und biegen dort links ab auf den Holstenwall.

Vom Holstenwall dem Straßenverlauf folgend kommen Sie über den Gorch-Fock-Wall zur Dammtorstraße, von welcher Sie rechts abbiegen.

Die Drehbahn, in der sich das SIDE befindet, ist die dritte Straße auf der rechten Seite.

Mit der Bahn

Sie fahren am besten – sofern möglich - bis zum Dammtorbahnhof - von dort erreichen Sie uns zu Fuß in ca. 5 Minuten.

Vom Hauptbahnhof erreichen Sie uns per Taxi in ca. 10 Minuten; sollten Sie öffentliche Verkehrsmittel nutzen wollen, sind die uns am nächsten gelegenen Haltestellen U-Bahn Gänsemarkt oder U-Bahn Stephansplatz oder S-Bahn Dammtor.

Mit dem Flugzeug

Für die Fahrt mit dem Taxi vom Flughafen ins SIDE benötigen Sie ca. 35 Minuten; sollten Sie öffentliche Verkehrsmittel nutzen wollen, ist die uns am nächsten gelegene Haltestelle U-Bahn Stephansplatz oder S-Bahn Dammtor.

Anfahrtsskizze

Drehbahn 49
20354 Hamburg

Tel.: +49 40 30 99 90
Fax: +49 40 30 99 93 99



Tagungspauschale „S“

Tagungsraum

Der Größe der Personenzahl entsprechend

Tagungstechnik

Leinwand, Flipchart, Pinnwand, unbegrenzte Anzahl an
24 h W-Lan Voucher

Nutzung des SIDE Business Center

Lederunterlagen, Schreibutensilien und Traubenzucker

2 Softgetränke à 0,2l pro Person im Tagungsraum

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee und Tee, Orangensaft oder Gemüseshake, Gebäck nach Wahl der Pâtisserie,
exotische Mundobstauswahl.

Mittagessen

Wählen Sie sich Ihr Wunschmenü oder -buffet aus unseren Vorschlägen aus, 2 Soft-
oder Heißgetränke à 0,2l pro Person zum Mittagessen (Buffets ab 15 Personen).

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee, Apfelsaft, Energieriegel, saisonale Kuchenauswahl

Tagungspauschale „S“ pro Person und Tag

63,00 €

Halbtagespauschale „S“ pro Person und Tag

55,00 €

Die Halbtagespauschale enthält die Bereitstellung des Tagungsraumes für maximal
5 Stunden, die oben aufgeführte Technik, eine Kaffeepause sowie das Mittagessen
Ihrer Wahl.

„All-inclusive“-Baustein pro Person und Tag

7,00 €

Während der Tagung und zum Mittagessen sind Wasser, Säfte, Kaffee und Tee
unbegrenzt inklusive. Dies gilt für den Haupttagungsraum und die gebuchten
Gruppenräume.

Die Tagungspauschale „S“ wurde für das SIDE vom Verband Deutsches Reise-
management e.V. zertifiziert.





Tagungspauschale „M“

Tagungsraum

Der Größe der Personenzahl entsprechend

Tagungstechnik

Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, unbegrenzte Anzahl an 24 h W-Lan Voucher

Nutzung des SIDE Business Center

Lederunterlagen, Schreibutensilien und Traubenzucker

3 Softgetränke à 0,2l pro Person im Tagungsraum

Begrüßungskaffee

mit Kaffee und Tee

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee und Tee, frisch gepresster Orangensaft, Gebäck nach Wahl der Pâtisserie, exotische Mundobstauswahl.

Mittagessen

Wählen Sie sich Ihr Wunschmenü oder -buffet aus unseren Vorschlägen aus, 2 Soft- oder Heißgetränke à 0,2l pro Person zum Mittagessen (Buffets ab 15 Personen).

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee, wechselnde Auswahl an Smoothies, Energieriegel, saisonale Kuchenauswahl.

Tagungspauschale „M“ pro Person und Tag

68,00 €

Halbtagespauschale „M“ pro Person und Tag

60,00 €

Die Halbtagespauschale enthält die Bereitstellung des Tagungsraumes für maximal 5 Stunden, die oben aufgeführte Technik, eine Kaffeepause sowie das Mittagessen Ihrer Wahl.

„All-inclusive“-Baustein pro Person und Tag

7,00 €

Während der Tagung und zum Mittagessen sind Wasser, Säfte, Kaffee und Tee unbegrenzt inklusive. Dies gilt für den Haupttagungsraum und die gebuchten Gruppenräume.



Tagungspauschale „L“

Tagungsraum

Der Größe der Personenzahl entsprechend

Tagungstechnik

Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer, unbegrenzte Anzahl an 24 h W-Lan Voucher

Nutzung des SIDE Business Center

Ledermappen, Schreibutensilien und Traubenzucker

4 Softgetränke à 0,2l pro Person im Tagungsraum

Begrüßungskaffee

Kaffee und Tee, frisch gepresster Orangensaft, Auswahl an herzhaft und süß belegten Croissants.

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee und Tee, frisch gepresster Orangensaft, Gemüseshakes, herzhaft belegte Bagels, Gebäck nach Wahl der Pâtisserie, exotische Mundobstauswahl.

Mittagessen

Wählen Sie sich Ihr Wunschmenü oder -buffet aus unseren Vorschlägen aus, 2 Soft- oder Heißgetränke à 0,2l pro Person zum Mittagessen (Buffets ab 15 Personen).

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee, wechselnde Auswahl an Smoothies, Energieriegel, exotische Mundobstauswahl, saisonale Kuchenauswahl.

Tagungspauschale „L“ pro Person und Tag

73,00 €

Halbtagespauschale „L“ pro Person und Tag

65,00 €

Die Halbtagespauschale enthält die Bereitstellung des Tagungsraumes für maximal 5 Stunden, die oben aufgeführte Technik, eine Kaffeepause sowie das Mittagessen Ihrer Wahl.

„All-inclusive“-Baustein pro Person und Tag

7,00 €

Während der Tagung und zum Mittagessen sind Wasser, Säfte, Kaffee und Tee unbegrenzt inklusive. Dies gilt für den Haupttagungsraum und die gebuchten Gruppenräume.



Tagungspauschale „XL“

Tagungsraum

Der Größe der Personenzahl entsprechend

Tagungstechnik

Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer; unlimitiert im Tagungsraum je nach Verfügbarkeit; unbegrenzte Anzahl an 24 h W-Lan Voucher

Nutzung des SIDE Business Center

Lederunterlage, Schreibutensilien und Traubenzucker

Softgetränke, Wasser und Säfte unbegrenzt im Tagungsraum

Begrüßungskaffee

Kaffee und Tee, frisch gepresster Orangensaft, Buttercroissants mit verschiedenen Marmeladen und Konfitüren, verschiedene Sorten Energieriegel, großer Obstkorb.

Kaffeepause am Vormittag

Kaffee und Tee, verschiedene frisch gepresste Säfte, Auswahl verschiedener Fruchtjoghurts und Müsli, herzhaft belegte Mini-Laugenstangen, exotische Mundobstauswahl.

Mittagessen

Wählen Sie sich Ihr Wunschmenü oder -buffet aus unseren Vorschlägen aus, alle Soft- oder Heißgetränke sind zum Mittagessen (Buffets ab 15 Personen).

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee und Tee, Auswahl verschiedener Fruchttonics, saisonale Kuchenauswahl mit Sahne, herzhaft belegte Fingersandwiches.

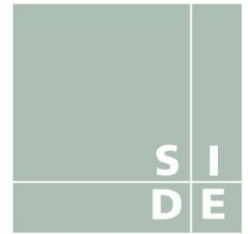
Get Together

Zum Ausklang servieren wir jedem Tagungsteilnehmer ein Glas Sekt oder Orangensaft.

Tagungspauschale „XL“ pro Person und Tag 78,00 €

Halbtagespauschale „XL“ pro Person und Tag 70,00 €

Die Halbtagespauschale enthält die Bereitstellung des Tagungsraumes für maximal 5 Stunden, die oben aufgeführte Technik, den Begrüßungskaffee, eine Kaffeepause, das Mittagessen Ihrer Wahl sowie das Get Together.



Kaffee- und [m]eaterypausen

Alle Pausen beinhalten Kaffee, Tee und frisch gepressten Orangensaft.

Unsere Pausen sind ab 5 Personen buchbar.

[m]eastery Pause süß

- New York Cheesecake
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

Pro Person 12,00 €

Süße Kaffeepause

- Hausgebackener Kuchen vom Blech
- Früchteplunder
- ofenfrischer Butterkuchen mit gebrannten Mandeln
- Mini-Schokoladencroissants

Pro Person 10,00 €

[m]eastery Pause herzhaft

- Auswahl von frischem Tartar wie Rind, Kalb und Thunfisch in verschiedenen Marinaden auf unserem hausgemachten geröstetem [m]eastery Brot

Pro Person 14,00 €

Amerikanische Kaffeepause

- Blaubeermuffins
- Schokoladen-Brownies
- Auswahl an Donuts und Cookies
- Milchshakes

Pro Person 10,00 €

Fitness Kaffeepause

- Kräuterquark mit Vollkornstangen
- Verschiedene Obst- und Gemüsesäfte
- Korb mit frischen Früchten
- Energieriegel

Pro Person 10,00 €

Frische Energiepause

- Saisonales Mundobst
- Fruchtjoghurt im Glas
- Bircher Müsli
- LC1 Drink

Pro Person 10,00 €

Hanseatische Kaffeepause

- Mini-Franzbrötchen
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Altländer Apfelkuchen

Pro Person 10,00 €

Herzhafte Kaffeepause

- Räucherlachs-Bagel
- Mini-Sandwiches belegt mit Truthahn, Roastbeef und Thunfisch
- Schwarz- und Graubrot mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich

Pro Person 10,00 €



Frühstück

Kontinentales Frühstück

Zur Auswahl

- Brot, Brötchen, Croissants und süßes Frühstücksgebäck
- Honig, verschiedene Marmeladen und Konfitüren
- Müsli, Joghurt, frisches mundgerechtes Obst, LC1 Drink
- Kaffee, Tee, verschiedene frische Säfte, Taunusquelle Mineralwasser

Pro Person **12,00 €**

Das Kontinentale Frühstück ist auch einzeln buchbar.

SIDE Frühstücksbuffet

Kalte Speisen

- reichhaltiges Sortiment an Bagels, verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants, Franzbrötchen, Früchte- und Marzipangebäck, Mandelhörnchen und Muffins
- Auswahl erlesener Wurst- und Käsesorten, herzhaftes Brotaufstriche, Honig, verschiedene Marmeladen und Konfitüren, Nordseekrabben
- verschiedene Cerealien
- Auswahl an Milchprodukten und Obst

Warme Speisen (ab 20 Personen)

- Rührei natur oder mit Kräutern
- gebratener Speck
- Rostbratwürstchen

Getränke

- Tee
- Kaffee
- Taunusquelle Mineralwasser
- Auswahl an frischen Säften

Pro Person **23,00 €**

Das SIDE Frühstücksbuffet ist ab 15 Personen buchbar.

Fingerfood Buffets

Alle Speisen werden in kleinen Portionen für Sie angerichtet und können sowohl als Buffet, als auch in Form eines Flying Buffets bereitgestellt werden. Für das Flying Buffet berechnen wir einen Aufschlag von 7,50 € pro Person

Fingerfood 1

Vorspeisen

- Vitello Tonnato Röllchen
- hausgebeizter Graved Lachs mit Wachholder- und Minzaromen
- Carpaccio vom Husumer Weiderind mit Taleggio Crème und Rucola

Hauptgänge

- Involtini von Kalb und Aubergine
- Montasio-Risotto mit Blaubeeren und Kräutersaitlingen
- auf der Haut gebratener Saibling an Gurkengemüse
- Zitronenpfeffer-Lachs auf Amalfi-Zitronen-Chutney
- Ochsenbäckchen auf Oliven-Kartoffelpüree

Dessert

- Limonen-Joghurtmousse
- Schokoladentarte mit Kumquats
- Exotische Mundobstauswahl
- Gewürztraminer Crème mit eingelegten Cassisbeeren

Pro Person 40,00 €

Fingerfood 2

Vorspeisen

- Lachs-Crêpe-Roulade
- Early Black Feige im Serranomantel mit Basilikum und Minze
- Sylter Ziegenfrischkäse-Nougat

Hauptgänge

- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Apfel-Mangosalat
- in Salbeibutter gebratene Wachtelbrust auf Keniabohnen
- Kerbelschaumsüppchen mit pochierem Wachtelei
- Zwiebel-Lauch-Quiche
- Würfel vom Weiderind auf Selleriepüree

Dessert

- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos
- Maracuja-Mousse Törtchen
- Zitronentarte
- Weißes Nougat-Krokantmousse

Pro Person 38,00 €



Fingerfood 3

Vorspeisen

- Thunfisch Tartar
- Avocado Tartar
- Rinder Tartar klassisch
auf unserem hausgemachten
gerösteten [m]eatery Brot
- Praline vom Weideochsen
auf geräuchertem Auberginenpüree

Suppe

- [m]eatery Beeftea

Hauptgänge

- Gegrillte Blutwurst
an Schalotten-Kartoffelpüree
- geschmortes Zwischenrippenstück
- Champagner-Lauch-Risotto

Dessert

- New York Cheesecake
- Cocotte Sabayonne
- Crème Brûlée von der
Madagascar Vanille

Pro Person

44,00 €

Bankett Buffets

Diese Buffets sind in Ihrer Tagungspauschale inkludiert

Bankett Buffet 1

Suppe

- Kokos-Curry-Suppe mit sautierten Flusskrebsschwänzen

Vorspeisen

- gegrilltes Antipasti-Gemüse
- Salat von Tomate, Mozzarella, Rucola und krossem Olivenbrot

Hauptgänge

- Geschnetztes vom Weiderind mit Waldpilzen und Haselnuss-Spätzle
- gegrilltes Tilapiasteak auf mediterran geschmortem Gemüse und Salbei-Tagliatelle
- Waldpilz-Champagner-Risotto mit Blaubeeren

Dessert

- Schokoladentarte mit Kumquats
- Crème Brûlée von der Tonkabohne
- Auswahl exotischer Früchte

Bankett Buffet 2

Vorspeisen

- gebratene Garnelen auf Couscous-Salat
- Avocado-Tomatensalat mit schwarzen Oliven
- Rosa gebratener Tafelspitz mit einer argentinischen Kräutersalsa

Hauptgänge

- Mediterran geschmorte Kalbsbrust mit sardischen Gnocchis und gebratenem Gemüse
- Lachs unter der Kräuterkruste auf Kohlrabi-Zuckerschoten-Gemüse
- Lauch-Zwiebel-Quiche

Dessert

- Orangen-Tiramisu
- Madagaskar-Vanille-Creme mit Apfelkompott

Bankett Buffet 3

Suppe

- Kerbelschaumsüppchen

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Rucola
- gegrilltes Mittelmeer-Gemüse

Hauptgänge

- kross gebratene Perlhuhnbrust an Vichy-Karotten und Kräuter-Kartoffelpüree
- Spinat-Ziegenkäse-Cannelloni
- Lachssteak auf Lauchfondue mit Tagliatelle geschwenkt in Zitronenbutter

Dessert

- Gewürztraminer-Crème mit eingelegten Cassisbeeren
- Vanille-Williams-Birnen-Tarte mit Vanillesauce
- Maracuja-Mousse Törtchen

Bankett Buffet 4

Suppe

- weißes Tomatenschaumsüppchen mit Quark-Basilikum-Nocken

Vorspeisen

- verschiedene Blattsalate
- Leichter Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen

Hauptgänge

- Gegrillte Lammkoteletts auf Ratatouille und Thymian-Polenta
- Tranchen vom norwegischen Wildlachs auf Lauch-Kartoffel-Fondue
- Gemüselasagne

Dessert

- Pralinen-Mousse-Törtchen mit eingelegten Gewürzorange
- Weißes Nougat-Krokant-Mousse
- Frische marinierte Erdbeeren mit Baiser-Haube

Bankett Menüs

Diese Menüs sind in der Tagungspauschale inkludiert

Menü 1

- Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Basilikum-Nocken
- Auf der Haut gebratener Zander an Kohlrabigemüse und Estragon-Gnocchi
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

Menü 2

- Kerbelschaumsüppchen mit pochiertem Wachtelei
- Kurz gebratener Zitronenpfeffer-Saibling mit Amalfi-Zitrone und Wildkräutern
- Schokoladentarte mit frischen Waldbeeren

Menü 3

- Chopped Salad
- Rücken vom Saalower-Kräuterschwein auf geschmortem Fenchel und Polenta-Nocken
- Kokos-Mango-Törtchen mit Schokoladen-Muskat-Eis

Menü 4 (vegetarisch)

- Gebrillte Jackobsmuschel auf Apfel-Mangosalat mit nussigem Arganöl
- Spinat-Ziegenkäse-Tortellini mit Walnüssen und Noilly-Prat - Schaum
- New York Cheesecake im weißen Schokoladenmantel

Menü 5

- Tomaten-Brot-Salat mit Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto
- Filet Mignon unter der Ochsenchwanzkruste mit Buschbohnen und Kräuter-Kartoffelpüree
- Gâteau Chocolat mit Olivenöl und Rosmarin

Menü 6

- Classic Burger mit belgischen Pommes Frites und kleinem Chopped Salad
- Ziegenfrischkäse-Nougat mit grüner Tomaten-Marmelade

Barbecue Buffets

Unsere Barbecues sind ab 20 Personen buchbar
Fleisch, Burger & Fisch werden auf unserem Gasgrill für
Sie zubereitet

Barbecue Buffet 1 [m]eatery BBQ

Vorspeisen

- [m]eatery Chopped Salad
- Tomaten-Brot-Salat mit Rucola,
Büffelmozzarella, Kirschtomaten
und Basilikumpesto

Vom Grill

- Gegrilltes Mittelmeer-Gemüse
- [m]eatery double Cheese Burger
(200 g Beef Burger mit irischem
Cheddar, Mayonnaise, [m]eatery
BBQ Sauce, Zwiebelringen und
Salat)
- Sirloinsteaks
- Flanksteaks
- Riesengarnelen-spieße

Beilagen

- [m]eatery BBQ-Sauce
- verschiedene hausgemachte
Buttersorten
- argentinische Kräutersalsa
- Auswahl ofenfrischer Brote
- Grilltomaten

Desserts

- New York Cheesecake
- Auswahl frischer Früchte

Pro Person 36,00 €

Barbecue Buffet 2 [m]eatery American BBQ

Vorspeisen

- [m]eatery Chopped Salad
- Beans and Bacon

Vom Grill

- [m]eatery BBQ Bacon Burger (200 g
Beef Burger mit rauchiger Honig-
BBQ Sauce, krossem Speck, roten
Zwiebelringen, Tomaten und Salat)
- Sirloinsteaks
- Flanksteaks
- geschmorten Rippchen

Beilagen

- [m]eatery BBQ-Sauce
- verschiedene hausgemachte
Buttersorten
- Auswahl ofenfrischer Brote
- gegrillte Maiskolben
- Grilltomaten

Desserts

- Cup Cakes
- New York Cheesecake

Pro Person 33,00 €



Barbecue Buffet 3 **[m]eatery Winter BBQ**

Vorspeisen

- Feldsalat mit Kartoffel-Speck
Dressing und geröstetem
Schwarzbrot
- Kürbis-Kartoffelsalat
- Apfel-Selleriesalat mit Wallnüssen

Hauptspeisen

- Medaillons vom Neuseeländer
Damhirsch
- Flanksteaks vom US Great Ohama
Rind
- [m]eatery Mini Winter Burger
- US Beef Burger mit Pommery Senf-
Mayo, Feldsalat und Quittenchutney
- Black Tiger Garnelen Spieße

Beilagen

- [m]eatery BBQ Saucen
- verschiedene hausgemachte
Buttersorten
- Auswahl ofenfrischer Brote
- gegrillte Maiskolben in Nussbutter
- Wirsingstrudel

Dessert

- Lebkuchenmousse mit Kumquats
- Orangenküchlein
- Zimt Crème Brûlée

Dazu servieren wir den ganzen
Abend einen winterlichen Punch
nach Kreation unseres [m]eatery bar
Chefs, Marc Pastel.

Pro Person **49,00 €**

[m]eatery Buffets

Diese Buffets können Sie gegen einen Aufpreis zur Tagungspauschale hinzubuchen.

[m]eatery Buffet 1

Suppe

- Lobster Chowder

Vorspeisen

- [m]eatery Chopped Salad
- Tomaten-Brot-Salat

Hauptgänge

- Geschmorte Kalbsbrust mit Süßkartoffelgratin
- Lachsfilet auf Grillgemüse
- Gnocchis in Salbeibutter geschwenkt

Dessert

- New York Cheesecake mit frischen Erdbeeren
- Madagascar-Vanille-Creme mit Apfelkompott

Pro Person **60,00 €**
Aufpreis pro Person **35,00 €**

[m]eatery Buffet 2

Suppe

- Suppe aus geräucherten Pimentos

Vorspeisen

- Orangen-Fenchel-Salat mit schwarzen Oliven
- verschiedene Blattsalate

Hauptgänge

- Gegrillte Rumpsteaks vom argentinischen Weideochsen mit gebratenen Pilzen und Rosmarinkartoffeln
- Auf der Haut gebratener Zander mit Kohlrabigemüse und Estragon-Gnocchis
- Gegrillter Tofu auf Rucola-Spinat mit Rosinen

Dessert

- Vanille-Williams-Birnen-Tarte mit Vanillesauce
- Maracuja-Mousse Törtchen
- Mundgerecht geschnittenes Obst

Pro Person **45,00 €**
Aufpreis pro Person **20,00 €**



[m]eatery Buffet 3

Vorspeisen

- Avocado-Tomatensalat
- Salat mit gegrillter Mango
- verschiedene Blattsalate

Hauptgänge

- gegrillte Lammkoteletts auf gebratenem Paprika-Kartoffel-Gemüse
- Heilbutt auf Lauch- und Kräuterpüree
- gegrillter Maiskolben mit Nussbutter

Dessert

- Schokoladentarte mit Kumquats
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos
- Crème Brûlée von der Madagascar Vanille

Pro Person 50,00 €
Aufpreis pro Person 25,00 €

[m]eatery Buffet 4

Vorspeisen

- gegrillte und geräucherte Paprika
- Ziegenkäse mariniert mit Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust

Hauptgänge

- Ragout von geräucherten Chilis und argentinischem Rindfleisch
- Tilapiafilet auf Orangenfenchel und Tagliatelle
- Mille Feuille von gegrilltem Gemüse

Dessert

- Zitronentarte
- Mokka Creme Brûlée
- Mini-Schoko-Brownie

Pro Person 40,00 €
Aufpreis pro Person 15,00 €

[m]eatery Menüs

Bitte beachten Sie, dass die Menüs nur bis zu 30 Personen buchbar sind und in der [m]eatery serviert werden.

Diese Menüs können Sie auch gegen einen Aufpreis zu ihrer Tagungspauschale hinzubuchen.

[m]eatery Menü 1

- Gegrillte Blutwurst an Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Ochsenchwanzjus
- Entrecôte vom argentinischen Weiderind mit einem Pot au feu von Gemüse und Kartoffel-Reblochongratin
- New York Cheesecake mit frischen Erdbeeren

Pro Person 48,00 €
Aufpreis pro Person 23,00 €

[m]eatery Menü 3

- Variation vom Husumer Weiderind
- Auf der Haut gebratene Rotbarbe in einem aromatischen Tomaten-Kräutersud
- Birnen-Basilikum-Sorbet
- Mille Feuille vom Husumer Filet und Sellerie
- Kokos-Mango-Törtchen mit Schokoladen-Muskateis
- Ziegenfrischkäse-Nougat mit grüner Tomaten-Marmelade

Pro Person 90,00 €
Aufpreis pro Person 65,00 €

[m]eatery Menü 2

- Carpaccio vom Husumer Weiderind mit Taleggio Crème und Rucola
- Gegrilltes Tilapiafilet auf Spinat mit Rosmarin Nordlichtern
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

Pro Person 46,00 €
Aufpreis pro Person 21,00 €

[m]eatery Menü 4

- Rinder Tartar Classic
- New York Cut vom Husumer Weiderind mit Kalbsjus, Gemüse Pot au feu und Schalotten-Kartoffelpüree
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

Pro Person 59,00 €
Aufpreis pro Person 34,00 €



[m]eatery Menü 5

- Thunfisch Tartar Asiatisch
- [m]eatery Beef Tea
- Rib-Eye USA
mit Pfefferjus, Buschbohnen
und Pommes allumettes
- Coupe Danmark

Pro Person 66,00 €
Aufpreis pro Person 41,00 €

[m]eatery Menü 7

- [m]eatery Chopped Salad
- Sirloin Cut USA mit Buschbohnen,
belgischen Pommes, Kalbsjus und
Kräuterbutter

Pro Person 35,00 €
Aufpreis pro Person 10,00 €

[m]eatery Menü 6

- Sirloin Cut USA mit Buschbohnen,
belgischen Pommes, Kalbsjus und
Kräuterbutter
- New York Cheesecake

Pro Person 35,00 €
Aufpreis pro Person 10,00 €

Auszug aus der [m]eatery Speisekarte

Bitte beachten Sie, dass die Bestandteile als Menü nur bis zu 20 Personen buchbar sind und in der [m]eatery serviert werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl Ihrer Beilagen & Saucen zu Ihrem Steak.

Salate

Tomaten-Brot-Salat

- Strauchtomaten und Rucola mit Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis und Basilikum Pesto

Preis 8,00 €

[m]eatery Chopped Salad

- Mit einem klassischen französischen Wiegemesser werden Mizuma-, Romana-, Lollo Rosso-, und Eisbergsalat, sowie Olivetti Tomaten, Lauchzwiebeln und Buschbohnen zu einem knackigen Salat klein gehackt. Ein erfrischendes Limetten-Dressing verleiht dem [m]eatery Chopped Salad Leichtigkeit. Serviert wird er in einer Bowl aus Radicchio-Salat

Preis 8,00 €

Vorspeisen

Gegrillte Blutwurst

- Hausgemachte Blutwurst auf Schalotten-Kartoffel Püree und einer Ochsenchwanzjus

Preis 10,00 €

Kleine Auswahl vom Pommerschen Weiderind

- Carpaccio Rolle, Tartar, Praline vom Ochsenchwanz, geschmortes Zwischenstück, Essenz

Preis 18,00 €

Suppen

[m]eatery Beef Tea

- Im Weckglas gewinnt die kräftige Brühe durch gehacktes Rindfleisch und die Zubereitung im Ofen ein intensives Aroma

Preis 8,00 €

Tartar

Rinder Tartar Classic

- Traditionelle französische Marinade auf Basis von Cognac, Kapern und Schalotten. Dazu servieren wir Pommes allumettes

Preis 12,00 €

Kalbs Tartar Mediterran

- Frühlingslauch und ein Spritzer Zitronensaft geben der Oliven-Parmesan Marinade eine leichte Frische. Dazu servieren wir Ofentomaten

Preis 12,00 €

Thunfisch Tartar Asiatisch

- Eine leicht süßliche Note mit scharfen Akzenten wird aus Limettensoja, gehacktem Chili, Ingwer und frischem Koriandergrün gewonnen. Dazu servieren wir Pak Choi

Preis 12,00 €

Avocado Tomaten Tartar

- Die Komposition von Avocado und Tomate überzeugt durch seine Frische und Leichtigkeit

Preis 12,00 €

Steak

Argentinisches Black Angus

- Filet Mignon 180 g
Das Wertvollste! Zart und sehr mager (3-4,5% Fettanteil)

Preis 22,00 €

American Beef

- Sirloin Cut 280 g
Fettrand als Geschmacksträger, auch bekannt als Rumpsteak

Preis 32,00 €

Rib-Eye 300 g

Das Steak mit dem saftigen Fettauge und der stärksten Marmorierung

Preis 36,00 €

Husumer Weiderind

- New York Cut 400 g
Fettanteil am Rand. Aromatisch und saftig durch die Verbindung zum Rückenknochen

Preis 41,00 €

Bone-in Rib-Eye 600 g

Das Steak am Rippenknochen Mit saftigem Fettauge und der stärksten Marmorierung

Preis 49,00 €



Vegetarischer Hauptgang

Tortellini

- Spinat-Ziegenkäse Tortellini mit
Walnüssen und
Noilly Prat Schaum

Preis 13,00 €

Fisch

Schwertfisch-Steak

- In keinem Steakhouse darf dieser
Grillfisch fehlen

Preis 24,00 €

Thunfisch-Steak

- Die feste Struktur vom Thunfisch-
Bauch bietet sich perfekt als
Steak vom Grill an

27,00 €

Dessert

Coupe Danmark

- „Pimp my Dessert“ ist das Motto
für dieses cremige Dessert.
Hausgemachtes Bourbon
Vanilleeis auf Vanille Creme und
feinste, heiße Valrhona-
Schokoladensauce bestimmen
den Coupe Danmark

6,00 €

New York Cheesecake

- Das Original! Köstlich cremiger
Käsekuchen umhüllt von
weißer Schokolade

Preis 6,00 €

Sorbet Variationen

- Hausgemachte, äußerst
erfrischende und fruchtige
Sorbet Auswahl von Birne-
Basilikum, Zwetschge und weißer
Schokolade

Preis 6,00 €

Cocotte Brioche

- Ein vollmundiges Soufflé mit
Kokosmilch und frischen
Himbeeren in einem Steintopf
direkt aus dem Ofen.
Schon jetzt ein Lieblingsdessert!

6,00 €

Cotta Zabaione

- Frische Waldbeeren und Früchte
unter einer hausgemachten,
gratinierten Zabaionehaube

6,00 €

Früchte Tartar

- Komposition aus mit Kokoslikör
marinierten Früchten und einem
Schokoladenkeks mit Kardamom

6,00 €

Pausensnacks (Preise pro Stück/Portion)

Bagels

Anti Pasti

- Parmesan-Oregano Bagel
bestrichen mit Ziegenfrischkäse,
gegrillter Zucchini, Paprika und
Tomaten auf Ruccola

4,90 €

Caprese

- Parmesan-Oregano-Bagel,
Mozzarella, Tomate, Basilikum,
Mayonnaise, Balsamico-Dressing

4,90 €

Chicken Fajita

- Sesambagel, Hühnersalat,
Frischkäse, Salat, würziges
Tomaten Relish, rote Zwiebeln

4,90 €

Chicken Sunrise

- Sesambagel mit Mayonnaise,
Eisbergsalat, Mango Chutney
und Mandeln, belegt mit gegrillter
Hähnchenbrust

4,90 €

Lox Bagel

- Sesambagel, geräucherter Lachs,
Frischkäse, rote Zwiebeln

4,90 €

Parme Sano

- Parmesan-Oregano-Bagel,
Tomatenfrischkäse, Serano-
Schinken, Rucola, Parmesankäse

4,90 €

Tuna Salad

- Zwiebelbagel, Thunfischsalat,
Frischkäse, Salat, Tomate, Paprika

4,90 €

Turkey Taste

- Sesambagel, Truthahn, Tomate,
Salat, Kresse, Mayonnaise,
Honigsenf

4,90 €

Veggie Bagel

- Mehrkornbagel, Kräuterfrischkäse,
Ei, Salat, Tomate, Paprika, Kresse

4,90 €

Pausensnacks (Preise pro Stück/Portion)

Süße Snacks

- Apfel-Mohnkuchen	2,80 €
- Apfelbutterkuchen	2,00 €
- Apfelschnitte	2,00 €
- Auswahl an Feingebäck	2,00 €
- Danish Pastry	2,00 €
- Donut (mit versch. Glasuren)	2,80 €
- Energieriegel	2,80 €
- Exotische, mundgerechte Früchteauswahl	3,70 €
- Joghurt im Glas, 150 g (verschiedene Sorten)	2,00 €
- Käse-Kirschkuchen	2,50 €
- LC1-Drink natur, 100 ml	1,00 €
- Mandelhörnchen	1,50 €
- Mini-Buttercroissant mit Butter und süßem Aufstrich	2,20 €
- Mini-Schokoladencroissant	1,50 €
- Muffin (versch. Sorten)	2,50 €
- Obstkorb mit Stückobst	2,50 €
- Saisonale Kuchenauswahl	2,20 €
- Schweizer Zitronenkuchen	2,90 €
- Rosinenschnecken	1,50€

Herzhafte Snacks

- Halbes Brötchen mit verschiedenen Belägen	2,00 €
- Laugenbrezel mit Butter	2,50 €
- Mini-Croissant, würzig belegt	3,00 €
- Mini-Laugenstange mit Butter	2,20 €
- Mini-Laugenstange mit Schinken und Käse belegt	3,00 €



Private Dining Menüs

Menü 1

Variation von der Wachtel an essbaren Landschaften

mit einer Feigen-Himbeer
Vinaigrette

Seeteufel Kotelett

mit Fenchel und Rosmarinkartoffeln

Früchte Tartar

Pro Person 41,00 €

Menü 2

Tomate-Brot-Salat

mit Strauchtomaten, Rucola,
Büffelmozzarella, Ciabattacrostinis
und Basilikumpesto

Sirloin Cut USA 280g

mit Kartoffelgratin, Reblochon und
Buschbohnen

Cocotte Brioche

Pro Person 50,00 €

Menü 3

Kleine Auswahl vom Pommerschen Weiderind

(Carpaccio Rolle, Tartar, Praline
vom Ochsenschwanz, geschmortes
Zwischenrippenstück, Essenz)

Tranchen vom T-Bone USA und Bone-in Rib Eye Husum auf Platten tranchiert mit verschiedenen Beilagen

Dessertvariation

Minivariationen der [m]eatery
Desserts: Coupe Danmark, New
York Cheesecake, Sorbets, Cocotte
Brioche und Zabaione

Pro Person 65,00 €

Menü 4 (vegetarisch)

Avocado Tomaten Tartar & Garten Tartar

Spinat-Ziegenkäse Tortellini

mit Walnüssen und Noilly Prat
Schaum

Sorbet Variation

Pro Person 37,00 €

[m]eatery Canapés (Preise pro Stück/Portion)
Wir servieren unsere Canapés auf Ochsenbrot
(Sauerteigbrot)

Fisch

- Räucherlachs **2,00 €**
- Räucheraal **2,50 €**

Fleisch

- Serrano Schinken **2,00 €**
- Roastbeef **2,50 €**
- Fenchel-Salami **2,00 €**
- Gebratene Entenbrust **2,50 €**
- Geflügelleber-Parfait **2,50 €**

Käse

- Friesenrolle **2,00 €**
(Kuhmilch-Weichkäserolle)
- Jurassic **2,00 €**
(Hartkäse aus Kuhrohmilch)
- Le Saint Maure Picandine **2,00 €**
(Ziegenrohmilchkäse im Aschemantel)
- Frischkäse mit Gartenkräutern und
Radieschen **2,00 €**

Vegetarisch

- Tomaten **2,00 €**
- Gebratene Waldpilze **2,00 €**



Catering

Kaffeepause outSIDE Kaffeepause mit einer Stunde Service (kostenfreier Auf- und Abbau)

Sie führen in Ihren eigenen Räumen ein Meeting oder eine Konferenz durch und wünschen sich eine professionelle Betreuung?

Gerne übernehmen wir die Planung und Durchführung und verwöhnen Ihre Gäste, Kunden oder Mitarbeiter mit dem gewohnt hohen SIDE Standard.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihre **Kaffeepause** aus:

[m]eatery Pause süß

- New York Cheesecake
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos

[m]eatery Pause herzhaft

- Auswahl an frischem Tartar auf geröstetem Ochsenbrot mit Rind, Kalb, Lachs und Thunfisch in verschiedenen Marinaden

Fitness Kaffeepause

- Kräuterquark mit Vollkornstange
- Verschiedene Obst- und Gemüsesäfte
- Korb mit frischen Früchten
- Energieriegel

Hanseatische Kaffeepause

- Mini-Franzbrötchen
- Hamburger Rote Grütze mit Vanille Sauce
- Altländer Apfelkuchen

Süße Kaffeepause

- Hausgebackener Kuchen vom Blech
- Fruchtplunder

- Ofenfrischer Butterkuchen mit gebrannten Mandeln
- Mini-Schokoladencroissants

Amerikanische Kaffeepause

- Blaubeermuffins
- Schokoladen-Brownies
- Auswahl an Donuts und Cookies
- Milchshakes

Frische Energie

- Saisonales Mundobst
- Fruchtjoghurt im Glas
- Bircher Müsli
- LC1 Drink

Herzhafte Kaffeepause

- Räucherlachs-Bagel
- Mini-Sandwich belegt mit Roastbeef, Truthahn oder Thunfisch
- Schwarz- und Graubrot belegt mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich

Zusätzlich servieren wir Ihnen folgende **Getränke**:

- Kaffee
- Kaffeespezialitäten
- Eilles Tee Typ Tau (grüner aromatisierter Tee) und Darjeeling Second Flush
- Mineralwasser
- frisch gepresster Orangensaft

Selbstverständlich bringen wir jegliches vom SIDE benötigtes Equipment mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei zusätzlichen Equipment Wünschen ein.

Pro Person 65,00 €

Zusätzliche Kaffeepause am gleichen Ort und Tag

Pro Person 15,00 €



**Get Together outside
Bei einer
Veranstaltungsdauer
von 4 Stunden
(kostenfreier Auf- und
Abbau)**

Nach Ihrer Konferenz lassen Sie den Tag ausklingen, bei einem Glas Wein und Fingerfood vom SIDE.

Sie geben uns die Örtlichkeiten vor, wir planen mit Ihnen zusammen Ihr Get Together.

Getränke

- Buhl Riesling Sekt b.A., brut zum Empfang
- Softgetränke, Säfte und Wasser
- Chardonnay und Merlot Esser Vineyards, Kalifornien
- Tee und Kaffeespezialitäten

Wählen Sie aus unseren Fingerfoodbuffet-Vorschlägen fünf herzhaft und zwei süße Bestandteile:

Speisen

herzhaft

- Vitello Tonnato-Röllchen
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Wacholder- und Minzaromen
- Carpaccio vom pommerschen Weiderind mit Taleggio Crème und Zuckerschoten
- Rindertartar classic
- Thunfisch Tartar Asiatisch
- Avocado Tartar
- Sylter Royal Austern auf Eis
- Lachs-Crêpe-Roulade
- Early Black Feige im Serranomantel mit Basilikum und Minze
- Sylter Ziegenfrischkäse-Nougat

süß

- Limonen-Joghurtmousse
- Mousse von der Valrhona Schokolade mit Zwergorangen
- Auswahl von Mundobst
- Gewürztraminer Crème mit eingelegten Cassisbeeren
- New York Cheesecake
- Cocotte Brioche mit Himbeeren, Pistazien und Kokos
- Cocotte Sabayonne
- Passionsfrucht- und Nougatmousse
- Zitronentarte
- Weißes Nougat-Krokantmousse

Selbstverständlich bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei zusätzlichen Equipment Wünschen ein.

Pro Person 69,00 €

Auf Ihren Wunsch servieren wir alle Speisen auch als Flying Buffet.

Wir berechnen hierfür zusätzlich Pro Person 7,50 €



[m]eatery BBQ

Sie lieben den Duft von frisch gegrilltem Fleisch, laden gern Gäste zu sich nach Hause ein, möchten sich aber nicht die ganze Arbeit selbst machen?

Dann übernimmt hier das [m]eatery Team für Sie!

Das [m]eatery BBQ beinhaltet folgende Speisen und Getränke:

Speisen

- Sirloinsteaks
- [m]eatery Mini Burger
- Flanksteaks
- Chopped Salad
- Kartoffelsalat mit Lauch
- Beans and Bacon
- diverse homemade BBQ Saucen
- verschiedene hausgemachte Buttersorten
- Kräutersalsa
- gegrillte Maiskolben
- Grilltomaten
- Auswahl an ofenfrischem Brot
- Cupcakes
- New York Cheesecake

Getränke

- Carlsberg 0,33l Flasche
- Holsten Pils, Lemon und alkoholfrei 0,33l Flasche
- Softgetränke, Säfte und Mineralwasser

Von der Serviette bis hin zum Gasgrill bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment für Sie mit.

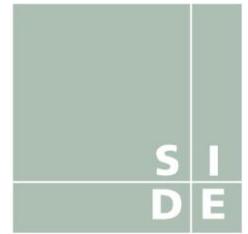
Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Pro Person 99,00 €

Die Pauschale beinhaltet den Service sowie alle Speisen und Getränke für die Dauer von 5 Stunden. (kostenfreier Auf- und Abbau)

Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir

Pro Person 17,00 €



[m]eatery BBQ Deluxe

Für jeden, der das außergewöhnliche liebt, bieten wir unser Husumer Dry Aged Fleisch nun auch für Sie und Ihre Gäste zu Hause an.

Das [m]eatery BBQ Deluxe beinhaltet folgende Speisen und Getränke:

Speisen

- Husumer dry aged Fleisch New York Cut
- [m]eatery Mini Cheeseburger
- Flanksteaks
- Riesengarnelenspieße
- Loup de Mer im Ganzen
- Chopped Salad
- Kartoffelsalat mit Lauch
- Beans and Bacon
- diverse homemade BBQ Saucen
- verschiedene hausgemachte Buttersorten
- Kräutersalsa
- gegrillte Maiskolben
- Grilltomaten
- Auswahl an ofenfrischem Brot
- Cupcakes
- New York Cheesecake
- frische mundgerechte Früchte

Getränke

- Carlsberg 0,33l Flasche
- Holsten Pils, Lemon und alkoholfrei 0,33l Flasche
- Softgetränke, Säfte und Mineralwasser
- Chardonnay und Merlot Esser Vineyards, Kalifornien
- Tee und Kaffeespezialitäten

Von der Serviette bis hin zum Gasgrill bringen wir jegliches vom SIDE benötigte Equipment für Sie mit.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.

Pro Person 149,00 €

Die Pauschale beinhaltet den Service sowie alle Speisen und Getränke für die Dauer von 5 Stunden. (kostenfreier Auf- und Abbau)

Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir

Pro Person 20,00 €

Getränkepauschalen

Getränkepauschale (für max. 5 Stunden)

- Sekt zum Empfang
Vaux Sekt, Rheingau
- Taunusquelle Mineralwasser
(mit & ohne Kohlensäure)
- Auswahl an Softgetränken
- Rot- und Weißwein
(Auswahl erfolgt via SIDE)
- Bier vom Fass
- Cappuccino, Espresso, Kaffee, Tee

Pro Person 39,00 €

Tagungsgetränke als Pauschale

- Mineralwasser (mit & ohne
Kohlensäure)
- Coca Cola, Fanta und Sprite
- Orangensaft & Apfelsaft
- Kaffee, Tee

**Pro Person 11,00 €
(für max. 5 Stunden)**

**Pro Person 16,00 €
(für max. 9 Stunden)**

Getränkepauschale (für max. 2 Stunden)

- Sekt zum Empfang
Vaux Sekt, Rheingau
- Taunusquelle Mineralwasser
(mit & ohne Kohlensäure)
- Auswahl an Softgetränken
- Rot- und Weißwein
(Auswahl erfolgt via SIDE)
- Bier vom Fass
- Kaffee, Tee

Pro Person 19,00 €

„All-inclusive“ Baustein (gilt in Verbindung mit unseren Tagungspauschalen)

- Mineralwasser, Säfte, Kaffee und Tee
sind während der Veranstaltung und
zum Mittagessen inkludiert

Pro Person 7,00 €

Bankett Getränkekarte

Softgetränke

Coca Cola	0,20 l	3,20 €
Coca Cola Light	0,20 l	3,20 €
Coca Cola Zero	0,20 l	3,20 €
Fanta	0,20 l	3,20 €
Sprite	0,20 l	3,20 €
Tonic Water	0,20 l	3,20 €
Bitter Lemon	0,20 l	3,20 €
Ginger Ale	0,20 l	3,20 €
Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
	1,00 l	12,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €
	1,00 l	12,00 €
Sauerkirschsaft	0,20 l	3,50 €
Orangensaft frisch	1,00 l	18,00 €
Gemüseshake frisch	1,00 l	18,00 €
Taunusquelle Sprudel	0,75 l	7,00 €
	0,25 l	3,20 €
Taunusquelle Naturelle	0,75 l	7,00 €
	0,25 l	3,20 €
Badoit medium	1,00 l	9,00 €

Heißgetränke

Kaffee	Kanne	12,00 €
	Tasse	2,50 €
.....		
Tee Darjeeling 2nd Flush	Kanne	7,00 €
.....		
Tee Typ Tau	Kanne	7,00 €
.....		
Cappuccino	Tasse	3,00 €
.....		
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
.....		
Espresso	Tasse	2,50 €
.....		
Espresso doppelt	Tasse	3,50 €
.....		
Milchkaffee	Glas	3,00 €
.....		
Schokolade	Glas	3,00 €
.....		

Bier

Holsten	0,30 l	3,70 €
.....		
Holsten Alkoholfrei	0,30 l	3,00 €
.....		
Duckstein	0,30 l	3,70 €
.....		
Becks	0,33 l	5,00 €
.....		
Becks Gold	0,33 l	5,00 €
.....		
Heineken	0,33 l	4,50 €
.....		
Erdinger Hefeweizen	0,50 l	5,50 €
.....		
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
.....		

Weißwein

Riesling QbA, trocken	0,75 l	21,00 €
Reichsrat von Buhl, Pfalz, 2008	0,20 l	7,00 €
Weißburgunder QbA, trocken	0,75 l	31,00 €
Klaus Peter Keller, Rheinhessen, 2008	0,20 l	9,50 €
Chardonnay, trocken	0,75 l	25,00 €
Esser Vineyards, Kalifornien, 2008	0,20 l	8,00 €
Pinot Gris „Valle de Uco“, trocken	0,75 l	25,00 €
Bodegas Lurton, Mendoza, 2008	0,20 l	8,00 €
Gavi Il Valentino DOCG, trocken	0,75 l	33,00 €
La Scola, Piemont, 2008	0,20 l	10,00 €

Rotwein

Spätburgunder QbA, trocken	0,75 l	27,00 €
Friedrich Becker, Baden, 2007	0,20 l	11,00 €
Two Vines Shiraz, trocken	1,50 l	49,00 €
Columbia Crest, Washington State, 2004	0,20 l	7,00 €
La Vielle Ferme AOC, trocken	0,75 l	23,00 €
Perrin et fils, Côte de Ventoux rouge, Rhône, 2008	0,20 l	7,50 €
Rioja Crianza Edulis DOC, trocken	0,75 l	25,00 €
Bodegas Altanza, Rioja Alta, 2005	0,20 l	8,00 €

Sekt und Champagner

Rieslingsekt b.A., brut	0,75 l	36,00 €
Reichsrat von Buhl, Pfalz, 2007	0,10 l	6,00 €
Champagner Réserve, brut	0,75 l	74,00 €
Pol Roger	0,10 l	12,00 €
Champagner Rosé	0,75 l	85,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin	0,10 l	14,00 €

Konferenztechnik

Beamer (1800 ANSI-Lumen)	150,00 €
Beamer Sanyo PLC-XU88 (3000 ANSI-Lumen)	240,00 €
Beamer Sanyo PLC-XT35L (5000 ANSI-Lumen)	240,00 €
Deckenbeamer Sanyo PLC-XF70 (9000 ANSI-Lumen) Raum XL	290,00 €
Leinwand 2,5 x 2m (HxB), Raum S, M, L	kostenfrei
Leinwand 4 x 3,5m (HxB), Raum XL	kostenfrei
Leinwand 3 x 3,5m (HxB), Raum XL1, XL2	kostenfrei
Leinwand 1,5 x 1,5m mobil	50,00 €
Leinwand 2 x 2m mobil	80,00 €
Flipchart mit Papier und Stiften	18,00 €
Whiteboard	18,00 €
Pinnwand	20,00 €
Moderatorenkoffer	50,00 €
Mikrofonanlage mit einem Mikrofon (bis 80 Personen)	280,00 €
Mikrofonanlage mit einem Mikrofon (ab 80 Personen)	350,00 €
Zusätzliches Ansteckmikrofon	85,00 €
Zusätzliches Handmikrofon	85,00 €
Telefonkonferenzanlage Polycom Soundstation 2W, kabellos	125,00 €
Overhead Projektor (400 Watt), inklusive Folien	80,00 €
Laserpointer	10,00 €
Presenter, kabellos	20,00 €
Laptop mit MS Office-Paket	190,00 €
Fernseher (55cm Durchmesser)	70,00 €
Videorecorder	40,00 €
DVD-Player	50,00 €



CD-Player	40,00 €
Faxgerät Multifax 700	50,00 €
Diaprojektor inkl. Magazin	45,00 €
Analoger Telefonanschluss	kostenfrei
ISDN-Anschluss	kostenfrei
W-Lan Gruppenzugang	85,00 €
Wireless Internet Access (24 Stunden)	21,00 €
Adapter VGA auf DVI	10,00 €
Adapter VGA auf USB	15,00 €
Rednerpult	kostenfrei