

Getränkepauschalen

Heißgetränke + Wasser (bis 4 Stunden) 6€ p.P.

Heißgetränke + Wasser (ab 4 Stunden) 8€ p.P.

Heißgetränke umfassen eine Auswahl an Bio-Tees, sowie Bio-Filterkaffee mit frischer Bio-Vollmilch und Oatly-Barista Haferdrink

Kaltgetränke (bis 4 Stunden) 8€ p.P.

Kaltgetränke (ab 4 Stunden) 12€ p.P.

Kaltgetränke umfassen neben Mineralwasser eine Auswahl an Bio-Saftschorlen und Bio-Limonaden

Heiß- und Kaltgetränke (bis 4 Stunden) 12€ p.P.

Heiß- und Kaltgetränke (ab 4 Stunden) 18€ p.P.

Aperó-Pauschale (bis 4 Stunden) 22€ p.P.

Aperó-Pauschale umfasst Kaltgetränke inklusive alkoholische Getränke wie Wein, Bier und Sekt

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Speisen

Süßes Teilchen 3€ p.St.

Obstkorb 3€ p.P.

2 halbe belegte Brötchen 4,5€ p.St.
mit Käse und/oder Wurst

Vegetarische Quiche 4€ p.St.

Mittagessen außerhalb 17€ p.P.
*Auswahl aus der Wochenkarte
im Restaurant "Die Kantine",
Vegan/Vegetarisch/Fleisch
inkl. Wasser und Saft*

In-House BIO Catering (ab 10 Personen) 19,5€ p.P.

KARTOFFELGRATIN mit buntem Gemüse und Pesto verde

ROTE LINSEN-GEMÜSE DAL mit Basmatireis und Zitronen Joghurt

GEMÜSE LASAGNE mit Mozzarella gratiniert und Pesto Verde

AUBERGINEN-TAJINE mit Kichererbsen, Couscous & selbstgemachtem Harissa

OFENKARTOFFELN mit Brokkoli, Karotten und Teriyaki Sauce

Alle Gerichte beinhalten ein Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten.

Saisonale Tagessuppe mit Dinkelbrot 9,5€ p.P.

Für das Inhouse-Catering wird eine Lieferpauschale in Höhe von 15€ berechnet.

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.