



Frühstück & Brunch

Lunchmenüs

Dinnermenüs

Buffets

Suppen & Sorbets

Fingerfood

Kaffeepausen

Getränke

Tagungspauschalen



Seaside Palm Beach
Avenida del Oasis s/n
E-35100 Maspalomas
Gran Canaria

Start



Frühstück

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



frisch gepresste Säfte

Früchtebuffet

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Hausgemachte Marmeladen

Joghurt- und Müslistation

Omelette, gekochte Eier, Spiegeleier

Frisch gebackene Waffeln

Frühstück

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Frühstücksbuffet

Saftstation mit frisch gepressten Säften

Kaffeespezialitäten, Teeauswahl, Milch

Früchtebuffet mit frischen und eingelegten Früchten der Saison

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants und Gebäckteilchen aus der hoteleigenen Bäckerei

Joghurt- und Müslistation

Hausgemachte Marmeladen und Honige

Großzügige Auswahl an verschiedenen Wurst- und Schinkenaufschnitten, Käse- und Frischkäsesorten

Omelette, gekochte Eier, Spiegeleier, gebratener Speck, Würstchen

Frisch gebackene Waffeln und Crêpes

Churros mit heißer Schokolade

25,00 € pro Person

Lunchmenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Rucolasalat mit Manchegokäse,
gebratenen Pinienkernen und Balsamicodressing

Perlhuhnbrust auf Zucchini mit Tagliatelle
und Champignonsauce

Filet vom Lachs mit Gemüse
und sautierten Kartoffeln

Schweinelende mit Pflaumensauce,
Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Schokoladen-Traum "Palm Beach"

Crêpe mit Grand Marnier
und Vanilleeis

Crème Brûlée

Lunchmenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Lunchmenü 1

Tagessuppe

Fangfrischer gegrillter Fisch mit saisonalem Salat
und Balsamicodressing

Schokoladen-Traum "Palm Beach"

21,00 € pro Person

Lunchmenü 2

Rucolasalat mit Manchegokäse, gebratenen
Pinienkernen und Balsamicodressing

Perlhuhnbrust auf Zucchini mit Tagliatelle
und Champignonsauce

Crêpe mit Zucker und Zimt

27,00 € pro Person

Lunchmenü 3

Gazpacho -

Andalusische kalte Gemüsesuppe

Filet vom Lachs mit Gemüse
und sautierten Kartoffeln

Tropischer Fruchtsalat

25,00 € pro Person

Lunchmenü 4

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

Rinderfilet vom Grill mit Gemüse
und Folienkartoffeln

Crêpe mit Grand Marnier und Vanilleeis

30,00 € pro Person

Lunchmenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Lunchmenü 5

Caesar Salat
mit gegrilltem Hühnchenfleisch,
Croutons aus Knoblauchbrot und Parmesan
* * *

Seezunge nach Müllerinnen-Art,
serviert mit Neuen Kartoffeln
* * *

Crème Brûlée

28,00 € pro Person

Lunchmenü 6

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
* * *

Schweinelende mit Pflaumensauce,
Brokkoli und Rosmarinkartoffeln
* * *

Mousse au Chocolat

32,00 € pro Person

Lunchmenü 7

Salate nach landestypischer Art
* * *

Gegrillter Goldbarsch mit Knoblauchsauce,
Gartengemüse, Kartoffeln und Rucola
* * *

“Tarte Tatin”
warmer französischer Apfelkuchen
mit Vanilleeis

36,00 € pro Person

Lunchmenü 8

“Prosciutto e Melone”
Melone mit iberischem Schinken
und Melonensüppchen

Entrecôte vom Rind, serviert mit Kartoffelgratin
und seinem Jus
* * *

Ananas-Carpaccio mit Kokoseis
und altem Rum

39,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Entenconsommé

Rucolasalat mit Parmesan
und Balsamicovinaigrette

Weißweinrisotto mit Kaninchenleber

Filetspitzen vom Rind mit Gemüsejulienne,
weißem Reis und feinen Kräutern

Tortelloni mit Ricotta und Spinat
auf Paprikaschaum

Filet vom Zackenbarsch auf Rahmspinat
mit Paprikavinaigrette und Oliven

Geeiste Sabayone mit weißem Kaffeeschaum

Mandelsavarin mit eingelegten Feigen

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü 1

Knackiger Salat der Saison mit Frischkäse

Gegrillter Seehecht mit Paprikavinaigrette, Oliven
und knusprigem Schinken

Grapefruitsorbet mit Sekt

Filetspitzen vom Rind mit Gemüsejulienne,
weißem Reis und feinen Kräutern

Käsemousse auf Schokoladenbiskuit

48,00 € pro Person

Dinnermenü 2

Entenconsommé

Doradenfilet auf Zucchinijulienne
mit Lauchsauce

Zitronensorbet mit Vodka

Gebackenes Hähnchen an Balsamicozwiebeln
mit Pariser Kartoffeln und Karotten

Warmes Schokoladentörtchen
mit Joghurtiscreme

50,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü 3

Mediterranes Gemüse mit Olivenöl

Gebatene Riesengarnelen in Kräuteröl
mit Gemüserais, Kirschtomaten und Zitrone

Sorbet von frischer Minze

Schweinefilet auf sautiertem Gemüsejulienne
mit Pinienkern-Rosinen-Sauce, Kartoffelpüree
und Gemüse

Mandelsavarin mit eingelegten Feigen

48,00 € pro Person

Dinnermenü 4

Lachstartar mit Bismarck-Hering und Graved
Lachs mit Dillsauce

Filet vom Zackenbarsch auf Rahmspinat
mit Paprikavinaigrette und Oliven

Ananassorbet mit kanarischem Rum

Schnitzelchen vom Rind mit Blaubeersauce,
Rosenkohl und Kartoffelpüree

FrISChe Erdbeeren mit Limonensorbet

58,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü 5

Andalusische Gazpacho
mit Basilikum und Riesengarnelen

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf gedämpftem
Gemüse mit heller Buttersauce

Orangensorbet mit Campari

Tournedos vom Kalb mit Kartoffelgratin
und Pilzen der Saison in Trüffelsauce

Zitronentörtchen mit gratiniertem Baiser

65,00 € pro Person

Dinnermenü 6

Hummer mit frischem Blattsalat
und einer Vinaigrette von exotischen Früchten

Crème von mallorquinischen Mandeln
und Orangepulver

Rinderfilet mit Foie Gras und konfierten
Kartoffeln, dazu Spinat und Marsala-Sauce

Käsemousse auf Schokoladenbiskuit
und Feigensorbet

72,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü in der Trattoria 1

Rucolasalat mit Parmesan
und Balsamicovinaigrette

Cannelloni gefüllt mit Meeresfrüchten
auf Safransauce

Geschmorte Kaninchenkeule
auf cremiger Kräuterpolenta in roter Sauce

Frische Erdbeeren mit Limonensorbet

35,50 € pro Person

Dinnermenü in der Trattoria 2

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl
und Limonenaroma

Kürbisgnocchi mit Sauce von der
Frühlingszwiebel

Kleines Barschfilet mit Tomaten-Avocado-
Vinaigrette und Basilikumsauce

Obstsalat von Früchten der Saison mit frisch
gepresstem Orangensaft und Minzaroma

38,50 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü in der Trattoria 3

Minestrone

Weißweinrisotto mit Kaninchenleber

Kalbsrücken mit Kartoffelpüree
und Schnittlauch

Geeiste Sabayone
mit weißem Kaffeeschaum

42,50 € pro Person

Dinnermenü in der Trattoria 4

Mediterraner Spinat mit Ziegenkäse,
Pinienkernen und Rosinen

Ravioli gefüllt mit Pilzen in Thymianschaum

Filet vom Samafisch auf Artischocken
und Koriandersauce
mit Püree von der Süßkartoffel

Nussparfait mit Vanillesauce

43,50 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Dinnermenü in der Trattoria 5

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Balsamicovinaigrette

Tortelloni mit Ricotta und Spinat
auf Paprikaschaum

Ossobuco vom Kalb in Gemüsesauce mit Pasta

Amarettosabayone
mit Melone und Papaya

52,00 € pro Person

Dinnermenü in der Trattoria 6

Carpaccio vom Rind mit Parmesansplitter

Mini-Gemüselasagne „Caponata“

Filet vom Kalb auf Kartoffelpüree
mit Schnittlauch und feinen Bohnen

Pannacotta auf Fruchtsauce

58,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Wahlmenü 1

Salat „Caesar“ mit Croutons vom Knoblauchbrot,
gebratener Pute und Parmesan
oder
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
oder
Gemüsecremesuppe der Saison

Seezungenröllchen in Champagner
mit aromatisierter Zucchini und Pariser Kartoffeln
oder
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen,
Spinat-Kirschtomaten-Auflauf
und Dampfkartoffeln

Schokoladenmousse
oder
Crème Brûlée

36,00 € pro Person

Wahlmenü 2

Lachs in Dillsauce
mit Salatbouquet in Vinaigrette
oder
Salat der Saison mit Frischkäse des Landes
oder
Klare Fischsuppe mit Seeteufelcroutons

Gegrilltes Filet vom Seehecht mit
Gemüsejulienne und Salzkartoffeln
oder
Gegrilltes Lammkarree mit glasierten Zwiebeln
und Soufflée-Kartoffeln
oder
Iberisches Schweinekotelett mit
Blaubeersauce, Kartoffelpudding
und Gemüse der Saison

Käsemousse auf Schokoladenbiskuit
oder
Käsetörtchen mit Vanilleeis

39.50 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Wahlmenü 3

Entenconsommé
oder
Gegrilltes Gemüse mit aromatisiertem Olivenöl
oder
Lachstartar mit mariniertem Hering und Dillsauce

Kalbsrücken mit Kartoffelpüree und Schnittlauch
oder
Gebratene Kalbslende parfümiert mit Sherry,
dazu Amandinekartoffeln und Vichy-Karotten
oder
Filet vom Zackenbarsch in mildem Mojo
mit Rucolasalat

Frische Erdbeeren mit Limonensorbet
oder
Weißer Schokoladenkuchen mit dunklen Splintern

46,00 € pro Person

Wahlmenü 4

Spargel-Pilz-Flan mit Mousseline-Sauce
an Langostino-Essenz
oder
Andalusische Gazpacho
mit Basilikum und Riesengarnelen
oder
Thunfischcarpaccio mit Vinaigrette von
Zitrusfrüchten

Kalbsfilet mit Bordelaise-Sauce, Kartoffelpüree
und Gemüse
oder
Spieß mit Zackenbarsch und Paprika
Provencial, Bratkartoffeln und Grilltomate
oder
Charlotte vom Fasan in zwei Varianten mit
Waldfruchttörtchen und Bouquet von grünem
Spargel

Amarettosabayone mit Melone und Papaya
oder
Törtchen aus drei Schokoladen

55,00 € pro Person

Dinnermenüs

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Kindermenü 1

Spaghetti Napoli

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes Frites

Gemischtes Eis

12,00 € pro Kind

Kindermenü 2

Buchstaben-Geflügelsuppe

Kalbsfilets mit Gemüse oder Pommes Frites

Schokoladentörtchen

13,50 € pro Kind

Kindermenü 3

Gemüsecremesuppe

Filet oder hausgemachte Fischstäbchen
vom Seehecht mit Salat

Geschnittene Früchte der Saison

13,50 € pro Kind

Getränkeauswahl für Kinder:

Mineralwasser, Softgetränke und Säfte

8,00 € pro Kind

Hinweis: Gäste bis 12 Jahre gelten als Kind

Buffets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Variation aus verschiedenen Pasteten

Auswahl an nationalen
Wurst- und Käsesorten

Variation von Anti-Pasti

Gebratene Perlhuhnbrust
mit Rosmarinsauce

Kalbsschnitzel
mit Champignonsauce

Gebratener Lachs
mit Senfsauce

Gegartes Gemüse der Saison

Variation hauseigenen Gebäcks

Auswahl an französischem Gebäck

Buffets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Lunchbuffet 1

Variation aus verschiedenen Pasteten
Auswahl an nationalen Wurst- und Käsesorten
Zusammenstellung von frischen Salaten
der Saison

Tagessuppe

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rosmarinsauce
Gebratener Lachs mit Senfsauce
Gegartes Gemüse der Saison
Pommes frites und Röstkartoffeln
Pilawreis

Hausgemachtes Feingebäck
Natur-/Fruchtjoghurt
Früchte der Saison

48,00 € pro Person

(bei mindestens 40 Personen)

Lunchbuffet 2

Variation aus verschiedenen Pasteten
Auswahl an nationalen Wurst- und Käsesorten
Zusammenstellung von frischen Salaten
der Saison

Andalusisches Gazpacho der Saison
oder
Crèmesuppe des Tages

Kalbsschnitzel mit Champignonsauce
Seehecht nach baskischer Art
Zwei Arten von Pastagerichten mit
verschiedenen Saucen
Cremiges Kartoffelpüree
Gemüse der Saison

Variation hauseigenen Gebäcks
Natur-/Fruchtjoghurt
Früchte der Saison

49,50 € pro Person

(bei mindestens 40 Personen)

Buffets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Lunchbuffet 3

Klassischer Salat "Caprese" mit Pesto
Thunfisch und eingelegte "Pimientos del Piquillo"
Salatauswahl (Crudités)
Auswahl an Pasteten
Käsesortiment

Vom Grill:

Riesengarnelen
Hühnchenfilets
Schweinekoteletts
Entrecote vom Rind
Auswahl an deutschen Würsten

Saucen:

Tartarsauce, Rosmarinsauce,
Barbecuesauce, Aliolisauce

Beilagen:

Gegrillte Tomaten "Provençal"
Pommes frites und Röstkartoffeln
Gegrilltes Gemüse
Pilawreis

Auswahl an französischem Gebäck
Obstsalat
Hausgemachtes Feingebäck

55,00 € pro Person

(bei mindestens 40 Personen)

Buffets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Barbecue-Bufferet

Variation von Anti Pasti
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Gazpacho, Gemüsecrème
Tagessuppe
Spaghetti mit Tomatensauce
Frischer Fisch in Bouillon gegart
Sautierte Champignons
Reis
Röstis mit gebeiztem Lachs
Raifortsauce
Apfelmus
Rotkohl
Folienkartoffeln

Fleisch:

Entrecôte	Roast-beef
Schweinefilet	Schwein
Putenbrust	Lamm
Chistorras	Kaninchen
Chorizo	Spare-Ribs
Ente	Hähnchen

Fisch:

Seezunge, Rotbarbe
Auswahl an fangfrischen
Küstenfischen, Cherne, Heilbutt

Saucen:

Bratensauce, Orangensauce
Barbecuesauce, Sauce Bernaise
Roquefortsauce, Kräuterbutter
Hüttenkäsesauce, Ketchup
Verschiedene Senfsorten
Mayonaise, Cocktailsauce
Mojo rojo

zusätzlich 3x pro Woche im Wechsel:

Asiatisches Buffet:

Chop suey vom Kalbsfleisch
Variationen vom Reis
Tagliatelle mit Gambas
Frühlingsrollen

Italienisches Buffet:

Sechs verschiedene Pastavariationen
Arrabiata-, Bolognese-, Matricana- und
Käsesauce, Parmesan
Lasagne
italienische Wurstauswahl

Spanisches Buffet:

Paella
Kartoffeln mit Paprika
Lachs in Bouillon
Champignons mit Aioli
gegrilltes Gemüse

bis 30 Personen: 45,00 € pro Person
ab 30 Personen: 50,00 € pro Person

Suppen&Sorbets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen&Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Ochschwanzkraftbrühe
mit Juliennegemüse

Bouillabaise

Zucchini-suppe mit Roquefort

Sorbet mit Sekt und Limone

Sorbet mit Mango
und Grand Marnier

Sorbet vom grünen Apfel
mit Calvados

Sorbet von Waldfrüchten

Suppen&Sorbets

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen&Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Klare Suppen

Ochsenchwanzkraftbrühe mit Julienne Gemüse

Minestrone mit Parmesan

Bouillabaise

Französische Zwiebelsuppe

Spanische Knoblauchsuppe

Gebundene Suppen

Crèmesuppe von Meerestieren

Zucchini Suppe mit Roquefort

Lauchrahmsuppe

jeweils 6,00 € pro Person

Sorbets mit Alkohol

Sorbet mit Sekt und Limone

Sorbet mit Mango und Grand Marnier

Sorbet vom grünen Apfel mit Calvados

Sorbet von Gin-Tonic

Sorbet von Kaffeelikör

Alkoholfreie Sorbets

Sorbet von Waldfrüchten

Sorbet von Passionsfrüchten

Sorbet von Erdbeeren und Melone

jeweils 5,00 € pro Person

Fingerfood

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Marinierter Schwertfisch

Roastbeef á la Mostaza

Minispieße von Riesengarnelen
mit pikanter Sauce

Marinierte Auberginen

Mini Kebab vom Lamm

Langusten mit pikanter Sauce

Gemüsewraps

Halbgefrorenes von der Mango

Tarte von Schokolade und roten Früchten

Fingerfood

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Variante I

Kaltes Fingerfood

Marinierter Schwertfisch
Iberico Schinken auf Toast
Roastbeef á la Mostaza
Röllchen vom Räucherlachs mit Frischkäse

Warmes Fingerfood

Mini-Hähnchenspieße mit Gemüse
Mini-Schweinelendenspieße mit Süß-Sauer
Sauce
Minispieße von Riesengarnelen mit pikanter
Sauce
Taqitos mit Zackenbarsch in mildem Mojo

Vegetarisches Fingerfood

Marinierte Auberginen
Frischer, gemischter Salat

Süßes Fingerfood

Sorbet von der Grapefruit
Kleines, französisches Gebäck

48,00 € pro Person

(Mindestens 35 Personen)

Fingerfood

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Variante II

Kaltes Fingerfood

Marinierter Thunfisch
Marinierte Miesmuscheln
Iberico Schinken auf Toast
Roastbeef á la mostaza

Warmes Fingerfood

Mini-Hähnchenspieße mit Gemüse
Entenbrust mit karamellisierten Birnen
Mini-Schweinelendenspieße mit Süß-Sauer Soße
Mini Kebab vom Lamm
Knusprige Spieße vom Schwein
Deutsche Miniwürstchen
Spieße vom Zackenbarsch mit Mojo
Tacos mit Thunfisch und Zwiebeln
Lachsroulade mit Weißwein

Meeresfrüchte

Langusten mit pikanter Sauce
Hummerpastete Thermidor

Vegetarisches Fingerfood

Gemüsewraps
Marinierte Auberginen
Kürbisshots mit Minze

Süßes Fingerfood

Sorbet von der Limone
Halbgefrorenes von der Mango
Tarte von Schokolade und roten Früchten
Kleines, französisches Gebäck

78,00 € pro Person

(Mindestens 35 Personen)

Fingerfood

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen

Fingerfood kalt

Vegetarisch:

Gemüsewraps
Marinierte Auberginen
Kürbisshots mit Minze
Frischer, gemischter Salat

4,00 € pro Stück

Fisch:

Marinierter Thunfisch
Marinierte Miesmuscheln
Marinierter Schwertfisch
Röllchen vom Räucherlachs mit Frischkäse

5,00 € pro Stück

Fleisch:

Iberico Schinken auf Toast
Roastbeef á la mostaza

4,50 € pro Stück

Dessert:

Sorbet von der Limone
Halbgefrorenes von der Mango
Tarte von Schokolade und roten Früchten
Kleines, französisches Gebäck
Sorbet von der Grapefruit

4,50 € pro Stück



Fingerfood

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen

Fingerfood warm

Fleisch:

Mini-Schweinelendenspieße mit Süß-Sauer Soße
Mini Kebab vom Lamm
Knusprige Spieße vom Schwein
Deutsche Miniwürstchen

5,00 € pro Stück

Geflügel:

Mini-Hähnchenspieße mit Gemüse
Entenbrust mit karamellisierten Birnen

4,50 € pro Stück

Fisch:

Spieße vom Zackenbarsch
Tacos mit Thunfisch und Zwiebeln
Lachsroulade mit Weißwein
Minispieße von Riesengarnelen mit pikanter Sauce
Taqitos mit Zackenbarsch in mildem Mojo
Langusten mit pikanter Sauce
Hummerpastete Thermidor

5,50 € pro Stück



Kaffeepausen

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Kaffee, Tee, Mineralwasser

Frisch gepresster Orangensaft

Feingebäck-Auswahl

Mini-Sandwiches

Teegebäck

Obstsalat

Kaffeepausen

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Kaffeepause „Basic“

Kaffee
Tee
Mineralwasser
Säfte
Teegebäck

8,00 € pro Person

Permanente Kaffeepause im Konferenzraum

Kaffee
Tee
Mineralwasser
Säfte
Teegebäck

½ Tag: 12,00 € pro Person

1 Tag: 22,00 € pro Person

(Jede Kaffeepause ab 10 Personen)

Kaffeepause Nr. 1

Kaffee, Tee, Mineralwasser
Frisch gepresster Orangensaft
Feingebäck-Auswahl
Joghurt-Auswahl

12,00 € pro Person

Kaffeepause Nr. 2

Kaffee, Tee, Mineralwasser
Frisch gepresster Orangensaft
Feingebäck-Auswahl
Frische geschnittene Früchte der Saison

14,00 € pro Person

Kaffeepause Nr. 3

Kaffee, Tee, Mineralwasser
Frisch gepresster Orangensaft
Mini-Sandwiches
Gläschen mit Obstsalat
Feingebäck-Auswahl

15,00 € pro Person

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Faustino V
Gran Viña Sol
El Grifo
Marqués de Cáceres
Margarita
Caipirinha
Cuba Libre
Gin Tonic

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen

Weißwein – Spanien – Kanarische Inseln

El Grifo
Bodegas El Grifo, Lanzarote
Malvasia trocken
28,00 €/ 75 cl

Bermejo
Bodegas Bermejo, Lanzarote
Malvasia trocken
38,00 €/ 75 cl

Weißwein – Spanien – Penedés

Gran Viña Sol
Bodegas Miguel Torres, Vilafranca
Chardonnay trocken
29,00 €/ 75 cl

Weißwein – Spanien – Somontano

Enate Chardonnay
Bodegas Enate, Salas Bajas
Chardonnay trocken
34,00 €/ 75 cl

Weißwein – Spanien – Rueda

Marques de Riscal
Bodegas de vinos blancos de Castilla
Verdejo trocken
26,50 €/ 75 cl

Weißwein – Spanien – Rias Baixas

Terras Gauda
Bodega Terras Gauda
Albariño, Logrera, Caiño blanco
38,00 €/ 75 cl

Weißwein – Spanien – Rioja

Faustino V
Bodegas Faustino Martínez
Viura trocken
27,00 €/ 75 cl



Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Roséwein – Spanien – Kanarische Inseln

El Grifo
Bodegas El Grifo, Lanzarote
23,50 € / 75 cl

Roséwein – Spanien – Navarra

Gran Feudo
Bodegas Chivite
Garnacha
22,00 € / 75 cl

Roséwein – Spanien – Rioja

Faustino V
Bodegas Faustino Martínez
Tempranillo trocken
26,40 € / 75 cl

Marqués de Cáceres
Bodegas Unión Viti Vinicula
Tempranillo, Garnacha trocken
26,40 € / 75 cl

Rotwein – Spanien – Penedés

Gran Coronas Reserva
Bodegas Miguel Torres
Cabernet Sauvignon, Tempranillo
38,00 € / 75 cl

Jean Leon Cabernet Sauvignon Gran Reserva
Bodegas Jean Leon
Cabernet Sauvignon trocken
40,00 € / 75 cl

Sangre de Toro
Bodegas Miguel Torres
Garnacha, Mazuelo
21,50 € / 75 cl

Rotwein – Spanien – Costers del Segre

Raimat Viña 32
Bodegas Raimat Lleida
Cabernet Sauvignon trocken
30,00 € / 75 cl

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Rotwein – Spanien – Ribera del Duero

Protos Crianza
Bodegas Protos
Tinta fina

45,00 €/ 75 cl

Protos Roble
Bodegas Protos
Tinta fina

26,00 €/ 75 cl

Rotwein – Spanien – Rioja

Lan Crianza
Bodegas Lan S.A., Fuenmayor
Tempranillo

33,00 €/ 75 cl

Bordón Crianza
Bodegas Franco-Española
Tempranillo, Garnacha trocken

25,00 €/ 75 cl

Viña Pomal Reserva
Bodegas Bilbaínas
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

40,00 €/ 75 cl

Marques de Murrieta Reserva especial
Bodegas Marques de Murrieta, Logroño
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

45,00 €/ 75 cl

Faustino V Reserva
Bodegas Faustino Martínez, Oyón
Tempranillo

41,90 €/ 75 cl

Viña Ardanza Reserva
Bodegas Rioja Alta S.A., Haro
Tempranillo

49,50 €/ 75 cl

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Cava – Spanien

Codorníu Non Plus Ultra
Bodegas Codorniu
Chardonnay, Parellada, Xarelló

36,30€ / 75 cl

Mascaró Brut Nature
Bodegas Mascaró
Macabeo, Parellada

59,00€ / 75 cl

Champagner – Frankreich

Pommery Brut
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

59,85 € / 75 cl

Veuve Cliquot et Ponsardin
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

72,95 € / 75 cl

Moët Chandon Imperial
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

72,95 € / 75 cl

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Cocktails

Margarita
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salz

5,50 €

Black Russia
Vodka, Tia Maria

5,50 €

White Lady
Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup

6,00 €

Caipirinha
Cachaça, Rohrzucker, Limettensaft

6,60 €

Piña Colada
Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

5,60 €

Alkoholfreie Cocktails

San Francisco
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Soda

4,95 €

Virgin Piña Colada
Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

4,95 €

Longdrinks

Cuba Libre **6,00 €**

Gin Tonic **7,50 €**

Vodka Tonic **7,50 €**

Whisky Cola **8,70 €**

Bier

König Pilsener (vom Fass) **3,80 €/ 30 cl**

Heineken **3,60 €/ 25 cl**

San Miguel **3,20 €/ 33 cl**

Tropical **3,00 €/ 33 cl**

Tropical alkoholfrei **3,20 €/ 33 cl**

Erdinger Weissbier **5,30 €/ 50 cl**

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Mineralwasser

Agua Mineral Teror (mit/ohne Kohlensäure)	2,65 €/ 50cl
Perrier (mit Kohlensäure)	5,50 €/ 50cl

Softgetränke

Coca Cola	2,85 €/ 20 cl
Coca Cola Light/Zero	2,85 €/ 20 cl
Seven Up	2,85 €/ 20 cl
Orangensaft , frisch gepresst	4,00 €/ 20 cl
Ginger Ale	2,85 €/ 20 cl
Appletiser	3,30 €/ 20 cl
Schweppes Bitter Lemon	2,85 €/ 20 cl

Heiße Getränke

Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino	2,65 €
Kaffee mit Milch	2,30 €
Schokolade	2,30 €
Tee	2,65 €
Irish Coffee	7,15 €
Lumumba	5,60 €
Thermoskanne Kaffee	9,20 €/ 50 cl
Thermoskanne Tee	2,65 €/ 37,5 cl

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Getränkepaket 1

Auswahl zwischen:

Viña sol D.O Torres
oder
San Valentín D.O Torres

und

Sangre de toro D.O Torres
oder
Añares crianza

und

Mineralwasser, Kaffee und Tee

18,00 € pro Person

Getränkepaket 2

Auswahl zwischen:

Bermejo seco
oder
El Grifo rosado

und

El Grifo tinto
oder
El Grifo maceración carbónica

und

Mineralwasser, Softgetränke, Bier, Kaffee und Tee

24,00 € pro Person

Getränke

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Getränkepaket 3

Auswahl zwischen:

Viña Ijalba D.O Rioja (aus kontrolliert
ökologischem Anbau)

oder

René barbier D.O Penedés (Rosé)

und

Azpilicueta D.O Rioja

oder

Protos Cosecha D.O Ribera del Duero

und

Mineralwasser, Softgetränke, Bier, Kaffee und
Tee

28,00 € pro Person

Getränkepaket 4

Auswahl zwischen:

Gran viña sol D.O Torres

oder

Marqués de Riscal Blanco D.O Rueda

und

Viña Pomal Reserva D.O Rioja

oder

Faustino V Reserva D.O Rioja

und

Mineralwasser, Softgetränke, Bier, Kaffee und
Tee

45,00 € pro Person

Tagungspauschalen

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Kaffeepausen
mit Kaffee, Tee, Säften,
Snacks und Gebäckauswahl

Mittagessen in Buffetform

Abendessen als Menü oder Buffet

Mineralwasser und Softgetränke
während der Tagung inklusive

Tagungspauschalen

Frühstück & Brunch Lunchmenüs Dinnermenüs Buffets Suppen & Sorbets Fingerfood Kaffeepausen Getränke Tagungspauschalen



Basic Pauschale

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Säften, Snacks und Gebäckauswahl

Mittagessen in Buffetform inklusive Wasser, Softgetränke und Heißgetränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Säften, Snacks und Gebäckauswahl

Mineralwasser und Softgetränke während der Tagung inklusive

39,00 € pro Person und Tag

Superior Pauschale

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Säften, Snacks und Gebäckauswahl

Mittagessen in Buffetform inklusive Wasser, Softgetränke und Heißgetränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Säften, Snacks und Gebäckauswahl

Abendessen als Menü oder Buffet (abhängig vom Wochentag), Getränke nach Verbrauch

Mineralwasser und Softgetränke während der Tagung inklusive

75,00 € pro Person und Tag

Alle Tagungspauschalen sind auf Basis von Übernachtung und Frühstück kalkuliert.