



Raum	Vortrag	Parlament	U-Form	Kreis	Block	halbtags 4 Stunden	ganztags 8 Stunden	Extra- Stunde
								
Hävemeier&Sander- Halle 260 m ²	170	90	52	70	52	1.570,00 (Folgetag = 965,00)	2.175,00 (Folgetag = 1.510,00)	240,00
Foyer (groß) (EG) 120 m ²	90	48	28	46	24	480,00	750,00	85,00
Foyer (verkleinert) (EG) 85 m ²	60	36	22	28	12	295,00	445,00	50,00
Werkraum 1 (EG) 65 m ²	50	30	18	24	16	245,00	365,00	40,00
Werkraum 2 (EG) 15 m ²	8	-	-	8	8	70,00	105,00	15,00
Werkraum 3 (EG) 55 m ²	40	24	16	20	16	215,00	310,00	35,00
Werkraum 4 (OG) 50 m ²	40	18	12	16	16	190,00	280,00	30,00
Werkräume 5, 6, 8 (OG) 15 m ²	8	-	-	8	8	70,00	105,00	15,00
Werkraum 7 (OG) 70 m ²	50	30	20	20	16	265,00	390,00	45,00

Seminar Ausstattung Werkräume

Preise

<u>Smartboard</u>	218 cm Bilddiagonale (86" Zoll)	100,00
Flipchart	Inkl. Flipchart-Papier und Markern	15,00
Metaplanwand	beidseitig bespannt	20,00
Moderationskoffer	Moderationskarten, Pins, Klebepunkte, Eco-Eddings: 10 x schwarz, je 1 rot, blau, grün	45,00
WLAN	Werkhof Hotspot und passwortgeschütztes Netzwerk	Inkl.

Standard Ausstattung Hävemeier & Sander-Halle

Paketpreis		1.100,00
Bühne	10-18 m ²	
Beamer	(16.000 ANSI inkl. Leinwand 275 x 440 cm)	
Audio-/ Mikrofonanlage	2 Funkmikrofone, 1 Headset	
Rednerpult	inkl. Schwanenhalsmikrofon	
Empfangstisch	Inkl. Skirting	
5-10	Stehtische inkl. Hussen und Blümchen	
WLAN	Werkhof Hotspot und passwortgeschütztes Netzwerk	
Reinigung		

Unsere Werkpausen

An der zentralen Getränkestation im Werkhof Restaurant versorgen sich unsere Tagungsgäste durchgängig mit Mineralwasser, Fruchtsaft, Gepa Kaffee und Tee. Die Kaffeepausen ergänzen wir um süße und herzhafte Snacks. z.B. Mini-Croissants, Obst, Joghurt, Kuchen o.ä. nach Auswahl des Küchenchefs.

4 Stunden Werkpause

Tagungsgetränke halbtags bis 4 Stunden inkl. 1 Kaffeepause

mit süßen oder pikanten Snacks und Obst

pro Person 19,00 €

8 Stunden Werkpause

Tagungsgetränke ganztags bis 8 Stunden inkl. 2 Kaffeepausen

mit süßen oder pikanten Snacks und Obst

pro Person 25,50 €

Tagungsgetränke

Fairer Gepa Kaffee und Tee, Mineralwasser, Saft

halbtags bis 4 Stunden inkl. 1 Kaffeepause

pro Person 15,50 €

ganztags bis 8 Stunden inkl. 2 Kaffeepausen

pro Person 19,50 €

Ergänzungen

Quark- oder Joghurtcreme	pro Portion	2,70 €
Hörnchen, Mini-Croissants oder Blätterteignacks	pro Stück	3,10 €
Keksriegel (Pick up)	pro Stück	1,00 €

Obst

Obstkorb	pro Person	3,90 €
Frische Obstplatte, geschnitten	pro Portion	5,00 €

Belegtes

Gerster Schnitte mit Kräuterbutter und Fjordlachs	pro Stück	4,50 €
Laugen Sandwich VEGGIE mit Camembert und Cranberry	pro Stück	4,00 €
Baguette Sandwich mit Serrano und Ei	pro Stück	4,50 €
Roggen Sandwich mit Rote Bete Creme und buntem Gemüse	pro Stück	4,00 €
Mini-Wrap	pro Stück	3,20 €
Brötchenmix	pro Stück	4,10 €

Süßes zum Kaffee

Obstkuchen vom Blech	pro Stück	3,90 €
Kuchenteilchen (z.B. Mini-Waffeln, Nuss-Schnecken o.ä.)	pro Stück	2,90 €
Donut	pro Stück	3,10 €
Muffin	pro Stück	3,10 €
Brownie	pro Stück	3,00 €

Warme Snacks

vegetarische Quiche	pro Stück	4,50 €
Flammkuchenbaguette	pro Stück	6,00 €
Focaccia	pro Stück	6,00 €
Kleiner Pfannkuchen mit Nougat	pro Stück	4,50 €

Lunch

2-Gang Lunch		
Salatbuffet + Hauptgang inkl. Wasser 0,2l	pro Person	21,00 €
3-Gang Lunch		
Salatbuffet + Hauptgang + Dessert inkl. Wasser 0,2l	pro Person	24,00 €

Dinner

Hauptgang Dinner	pro Person	24,00 €
2-Gang Dinner		
Hauptgang + Dessert	pro Person	27,50 €
3-Gang Dinner		
Vorspeise + Hauptgang + Dessert	pro Person	32,80 €

Imbiss-Paket 1 ab 15 Personen pro Person 19,50 €

Tomatensuppe (vegan), Thai Currysuppe oder Möhren-Ingwer-Suppe
2 halbe belegte Brötchen
Orangen-Joghurt-Crème oder Panna Cotta

Imbiss-Paket 2 ab 15 Personen pro Person 23,50 €

Hühnersuppentopf oder Kartoffeleintopf (vegan)
Fingerfood 4 Teile
Ingwer-Schweinefleisch-Spieße mit Limetten-Meerrettich-Dip
Parmaschinken auf Ciabatta Brot
Frischkäse mit Kräutern auf Baguette
Backpflaumen im zarten Rauchspeckmantel
Karamell-Käsekuchen-Creme oder Mousse au Chocolate

Imbiss-Paket 3 ab 15 Personen

pro Person 25,50 €

Kartoffeleintopf (mit Würstchen) oder Gulaschsuppe

oder Chili con Carne

Fingerfood 4 Teile

Kokosnuss-Hähnchen mit Curry-Mango-Dip

gefüllte Champignons mit spanischer Chorizo

Backpflaumen im Bacon-Mantel

Geräucherter Fjordlachs mit Dill-Senf-Dip auf Vollkornbrot

Mini-Quiche (vegetarisch) oder Koriander-Falafel (vegan)

Crème mit frischem Obst

Imbiss-Paket 4

pro Person 18,10 €

Flammkuchenbaguette der Focaccia (vegetarisch)

Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei oder

Salatplatte mit Oliven, Fetakäse, Paprika und Peperoni

Fingerfood-Buffets

Auswahl 1 | 8 Teile | ab 15 Personen

pro Person 18,50 €

Knoblauch-Garnelen-Spieß

Serranoschinken auf Ciabatta

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Blätterteig-Snack Schinken

Rauchlachs gerollt in herzhaftem Pfannkuchen

Feta-Oliven-Spieß

Spieße mit Mozzarella und Cherrytomaten

1 Paar Fruchtspieße

Auswahl 2 | 11 Teile | ab 15 Personen

pro Person 25,50 €

Hähnchen-Ananas-Spieß

Gefüllter Champignonkopf mit Parmesan überbacken

Blätterteig-Snack Käse

Auswahl 3 | 14 Teile | ab 15 Personen

pro Person 31,50 €

Hausgebeizter Graved Lachs auf Mini-Rösti

Backpflaume im Speckmantel

Exotische Früchte im Schokoladenmantel

Würziger Geschmack in kleinen Bambusschalen und Weckgläsern

7 Teile | ab 15 Personen

pro Person 18,50 €

Kalte Melonen Chili Suppe

Steinpilzsuppe

Falafel-Bällchen Kräuter-Soja-Joghurt

Bunter Chinakohlsalat mit Grapefruit

Mini-Cheeseball mit Cole Slaw

Scharfer Glasnudelsalat mit Bambussprossen

Bruschetta Brot Salat mit Parmesan

11 Teile | ab 15 Personen

pro Person 26,50 €

Warme Speisen

Kräutercreme mit Grissini

Quinoa-Salat mit Tofu, Tomate, Mais, Minze

Rote Bete mit Birne und gebratenen grünem Spargel

Gegrillte Süßkartoffel mit Zuckerschoten und mariniertem Tofu

15 Teile | ab 15 Personen

pro Person 34,50 €

Aubergine mit gerösteten Cashews und Mango-Vinaigrette

Pastrami mit Rucola-Olivensalat

Vegane Würstchen im Schlafrock

Datteln im Mangoldmantel