

Auf Draht

Wir machen **Alles** Möglich (e)

Tagungsmappe

Räume und Ausstattung	Seite 2
Tagespauschalen	Seite 3
weitere Vorschläge	Seite 3
zusätzliches Speisenangebot	Seite 4
Reservierungshinweis	Seite 5
Kontakt	Seite 5



Räume und Ausstattung

200504	Schulungsraum						
	Größe:	75m ²	Netto	Brutto			
			€ 102,80	€ 110,00			
	Bestuhlungsmöglichkeiten:						
	Parlamentarisch:	20 Personen					
	U-Form:	12 Personen					
	Kinobestuhlung:	25 Personen					
	Technik im Raum:	Beamer Smartboard Kostenfreies WLAN Dokumentenkamera* Presenter*					
	Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult* 1 Moderationskoffer*					
200502	Grüner Saal						
	Größe:	130m ²	Netto	Brutto			
			€ 102,80	€ 110,00			
	Bestuhlungsmöglichkeiten:						
	Parlamentarisch:	40 Personen					
	U-Form:	24 Personen					
	Kinobestuhlung:	50 Personen					
	Technik im Raum:	Beamer inkl. Leinwand Beschallungsanlage Kostenfreies WLAN Dokumentenkamera* Presenter*					
	Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult* 1 Moderationskoffer*					
200501	Großer Saal					Netto	Brutto
	Größe:	280m ²				€ 205,60	€ 220,00
	Bestuhlungsmöglichkeiten:						
	Parlamentarisch:	100 Personen					
	Tafeln:	150-199 Personen					
	Kinobestuhlung:	199 Personen					
	Technik im Raum:	Beamer inkl. Leinwand Beschallungsanlage Kostenfreies WLAN Dokumentenkamera* Presenter*					
	Tagungsequipment:	1 Flipchart 1 Metaplanwand 1 Rednerpult* 1 Moderationskoffer*					
	Tagungsequipment					Netto	Brutto
200508	Mikrofon					€ 10,28	€ 11,00
200509	Beamer					€ 37,38	€ 40,00
200510	Große Beschallungsanlage					€ 50,47	€ 54,00
200513	Dokumentenkamera					€ 14,02	€ 15,00
201053	Laptop					€ 14,02	€ 15,00
	*Auf Anfrage						

Tagungspauschalen

	Getränkepauschale		Netto	Brutto
201050	Pro Person	€ 14,02	€ 15,00	

Folgende Getränke sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft

Filterkaffee, Tee

	Getränke und Kaffeepausenpauschale		Netto	Brutto
201051	Pro Person	€ 23,36	€ 25,00	

Folgende Getränke, Speisen und Snacks sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft

Filterkaffee, Tee

Obstkorb

Herzhafter Vormittagssnack (2 Teilchen pro Person)
Kaffeepause mit Kuchen/ Gebäck (2 Teilchen pro Person)
Hausgemachte Müsliriegel

	Komfort Paket		Netto	Brutto
201052	Pro Person	€ 32,71	€ 35,00	

Folgende Getränke und Snacks sind in der Tagespauschale enthalten:

Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo
Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft

Filterkaffee, Tee

Obstkorb

Herzhafter Vormittagssnack (2 Teilchen pro Person)
Obstsalat und Bircher Müsli (1 Gläschen pro Person)
Kaffeepause mit Kuchen/ Gebäck (2 Teilchen pro Person)
Hausgemachte Müsliriegel

Mittagessen in Buffetform

Zwei saisonal wechselnde Vorspeisen in kleinen Schälchen
Zwei Hauptgänge zur Wahl (Fleisch und Vegetarisch)
z.B. Rindergulasch mit Spätzle und Gemüsecurry mit Reis
Dessert im Gläschen

Sehr gerne bieten wir Ihnen vegetarische und vegane Alternativen an

Weitere Snacks zur Ihrer Tagung ab 10 Stück pro Sorte

		pro Stück	Netto	Brutto
200598	Herzhafte Snacks			
	Steinofenbrötchen belegt mit gekochtem Schinken		€ 2,06	€ 2,20
200604	Steinofenbrötchen belegt mit rohem Schinken		€ 2,06	€ 2,20
200600	Steinofenbrötchen belegt mit Salami		€ 2,06	€ 2,20
200599	Steinofenbrötchen belegt mit geräucherter Putenbrust		€ 2,06	€ 2,20
200601	Steinofenbrötchen belegt mit Emmentaler		€ 2,06	€ 2,20
200597	Steinofenbrötchen belegt mit Kräuterfrischkäse		€ 2,06	€ 2,20
200596	Steinofenbrötchen belegt mit Brie		€ 2,06	€ 2,20
200481	Mini Wrap mit Salat, Lachs und Dijonsenf-Honig-Sauce		€ 2,34	€ 2,50
200482	Mini Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme*		€ 2,34	€ 2,50
200483	Mini Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce		€ 2,34	€ 2,50
200484	Mini Wrap mit Salat, Hummus und gebratenem Gemüse**		€ 2,34	€ 2,50
200470	Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraiche & Speck		€ 2,15	€ 2,30
200471	Mini Quiche mit buntem Gemüse & Ricotta		€ 2,15	€ 2,30
200472	Mini Quiche mit Spinat und Tomate*		€ 2,15	€ 2,30
200460	Blätterteigtaschen mit Hackfleisch und Kräutercreme		€ 2,15	€ 2,30
200461	Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung*		€ 2,15	€ 2,30
200462	Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse*		€ 2,15	€ 2,30
200663	Blätterteigtasche mit Schinken und Käse		€ 2,15	€ 2,30
200731	Butterbreze*		€ 1,68	€ 1,80

		pro Stück	Netto	Brutto
201022	Süße Snacks			
	Blechkuchen		€ 1,87	€ 2,00
200712	Nussecken		€ 2,15	€ 2,30
200713	Gebäck, verschiedene Sorten, süß		€ 1,87	€ 2,00
200714	Joghurt mit Müsli und Obst im Glas		€ 1,68	€ 1,80
200715	Bircher Müsli im Gläschen		€ 1,87	€ 2,00
200716	Gemischter Obstkorb (saisional)		€ 1,68	€ 1,80
200717	Auswahl an Teegebäck		€ 1,68	€ 1,80
201054	hausgemachter Müsliriegel		€ 1,68	€ 1,80

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot Snacks erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

Wählen Sie Ihr individuelles Mittag und Abendessen

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot

200130

Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing und Senf-Kräuter-Dressing*
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne und Weißbrot
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten*
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**

Pasta

- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasoße*
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten*
- Malfatti (Spinatnocken)
- Lasagne mit Gemüse* oder Hackfleisch
- Überbackene Lachscannelloni

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)*
- Fränkische Kartoffelsuppe
- Kichererbseneintopf mit Tomate **
- Tomatencremesuppe*

Hauptgang

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Fischröllchen mit Kräutern und Weißweinsauce
- Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade
- Gratiniertes Lachs

Fleisch

- Würfelschäuferte in Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce oder Pilzrahmsauce
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Spanferkelbraten mit Kloß und Salat
-
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Minirolade in Specksoße
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Kalbsbraten in Rahmsauce
- Geschmorte Lammhaxe
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung

- Piccata Milanese (Pute)
- Putenbraten in Rahmsauce
- Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsauce
-

Vegetarisch

- Mit Hirse gefüllte Kohlrabi auf Karottensauce*
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Gemüsestrudel*
- Gebackene Sellerieschnitzel*
- Mit Grünkern gefüllte Tomaten*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

Vegan

- Gemüse-Curry**
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

Beilage I

- Klöße
- Spätzle
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Gnocchi
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut
- Sauerkraut

Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*
- Rote Grütze mit Vanillesauce*
- Tiramisu*
- Himbeermousse*
- Schokoladenmousse – vegan**
- Tiramisu – vegan**
- Mandelcreme mit Orange**
- Kokosmilchreis mit Mango**
- Käsevariation

*vegetarisch, **vegan

Reservierungshinweis

- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
Bitte beachten Sie dabei die Mindestanzahl der Personen für die jeweiligen Buffets.
Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden.
3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Auftraggeber zu tragen ist.
- Bitte beachten Sie die Mindestpersonenzahl für die jeweiligen Buffets.
Diese betragen bei Veranstaltungen im Haus mind. 35 Personen und bei Lieferungen bzw. Außer-Haus-Veranstaltungen mind. 25 Personen.
- Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- Dem Auftraggeber obliegt die Verpflichtung bezüglich der GEMA.
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- Bei Veranstaltungen ist spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 60% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

Stand Februar 2022



**verrückte
KOCHEREI**

CATERING • EVENTLOCATION • PARTYSERVICE

**Egal ob Geburtstag, Hochzeit,
Firmenfeier oder Jubiläum**

**Wir beliefern Ihr Event mit kulinarischen Highlights
und bieten geeignete Räumlichkeiten,
damit Ihre Veranstaltung rundum perfekt ist!**

Kontakt

Auf Draht! gemeinnützige GmbH
Selbsthilfefirma für psychisch Kranke
Drahtzieherstraße 6
91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600
Fax: 09171 96 64 659
E-Mail: wilkommen@aufdraht.net

Manuel Blomenhofer
Telefon: 09171 96 64 617
E-Mail: m.blomenhofer@aufdraht.net