

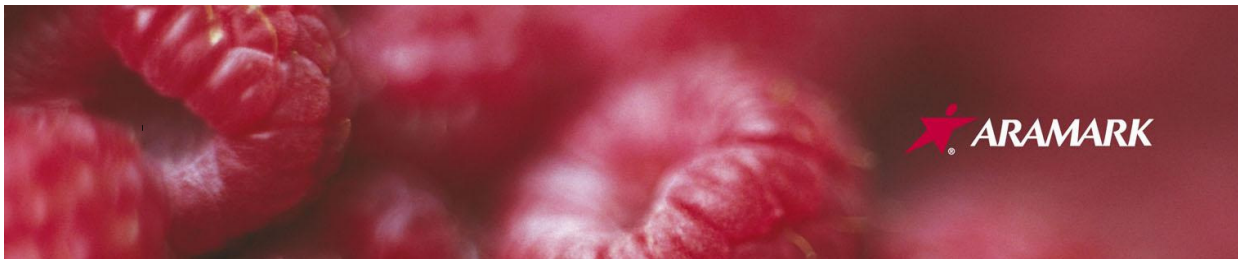


Tagungskatalog 2009

Stellen Sie sich das Catering für Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen aus unserem Angebot zusammen.

Erstellt von

ARAMARK Restaurations GmbH
i. Hs. Commerzbank Arena Frankfurt
Mörfelder Landstraße 362
60528 Frankfurt/Main
Ansprechpartner:
Marianne Binder & Dominik Müller
Telefon (069) 23 80 80 - 502
Telefax (069) 23 80 80 - 519
E-Mail: catering-commerzbank-arena@aramark.de



Herzlich Willkommen in der Commerzbank Arena Frankfurt am Main

Sie haben sich entschieden eine Tagung in unserem Hause durchzuführen.

Wir, Ihr ARAMARK Team, möchten Sie begleiten und für Ihr leibliches Wohl sorgen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Rundum-Sorglospaket. Entscheiden Sie sich für eines unserer Pauschalangebote oder nennen Sie uns Ihre Wünsche – wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot...

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und wünschen „Kurzweil“ beim Durchstöbern unseres Tagungskatalogs.

Sollten Sie zu diesen Unterlagen Fragen haben dürfen Sie uns gerne jederzeit anrufen. Für eventuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.

Falls es Ihre Zeit erlaubt, würden wir gerne die Gelegenheit wahrnehmen und die endgültige Catering-Absprache vor Ort durchführen. Vereinbaren Sie einen Termin unter der Rufnummer 069 - 23 80 80 502.

Falls Sie eine Abendveranstaltung planen, schicken wir Ihnen selbstverständlich auch hierzu Vorschläge zu.

Es wäre schön, Sie in unserem Hause zu begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen

Marianne Binder & Dominik Müller
Event Management

Tagungspauschalen

Standard **EUR 24.50 pro Person und beinhaltet:**

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag
Kaffee- und Teeservice
- Mittagessen / Lunch-Buffer (ohne Getränke)
-siehe Vorschläge auf den folgenden Seiten-
- Tagungsgetränke *-einmalig-*
(Mineralwasser, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)

Best **EUR 26,50 pro Person und beinhaltet:**

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag
Kaffee- und Teeservice
In einer Pause nach Wahl reichen wir
eine Auswahl an kleinen Snacks – von herzhaft bis süß
- Mittagessen / Lunch-Buffer (ohne Getränke)
-siehe Vorschläge auf den folgenden Seiten-
- Tagungsgetränke *-inkl. einmaligem Auffrischen-*
(Mineralwasser, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)

Komfort **EUR 29.50 pro Person und beinhaltet:**

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag
Kaffee- und Teeservice
In beiden Pausen reichen wir
eine Auswahl an kleinen Snacks – von herzhaft bis süß
- Mittagessen / Lunch-Buffer (ohne Getränke)
-siehe Vorschläge auf den folgenden Seiten-
- Tagungsgetränke *-inkl. zweimaligem Auffrischen-*
(Mineralwasser, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)

Premium **EUR 32.50 pro Person und beinhaltet:**

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag
Kaffee- und Teeservice
In beiden Pausen reichen wir
eine Auswahl an kleinen Snacks – von herzhaft bis süß
- Obstkorb in einer Pause Ihrer Wahl
- Mittagessen / Lunch-Buffer (inkl. alkoholfreie Getränke)
-siehe Vorschläge auf den folgenden Seiten-
- Tagungsgetränke *-inkl. zweimaligem Auffrischen-*
(Mineralwasser, Coca-Cola, Apfel- und Orangensaft)

Für eine ganztägige Kaffee-Tee-Versorgung berechnen wir einen Aufschlag von € 4,30 p. P.



Vorschläge Lunchbuffets

Variante 1

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Käse-Wurstsalat in Vinaigrette
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Pastasalat in fruchtigem Tomatendressing

Hauptgang

Romanisches Fischfilet auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Paprikaschote an Tomatensauce dazu bunter Reis
Vegetarische Lasagne von Grillgemüse mit Käse überbacken

Dessert

Milchreis mit eingelegten Waldfrüchten
Moussevariation "Commerzbank Arena"

Variante 2

Vorspeisen

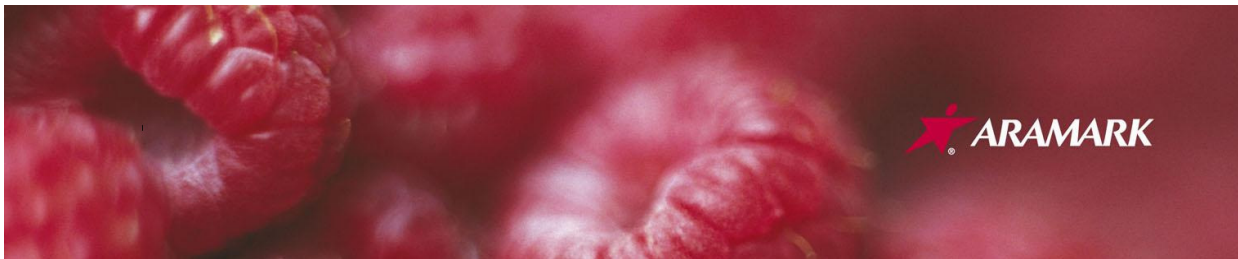
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Geräuchertes von der Pute
Hausgemachte Anti Pasti in Olivenöl-Kräutermarinade
Terrinen Potpouri an Blattsalaten

Hauptgang

Mediterraner Fischspieß auf Blattspinatin Rahm dazu Kräuterreis
Frikassee vom Huhn in sahniger Sauce dazu Marktgemüse und Butterkartoffeln
Vegetarische Pasta in Tomaten-Olivensauce

Dessert

Vanilleflammerie mit Himbeeren
Eingeweckter Obstsalat



Vorschläge Lunchbuffets

Variante 3

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Marinierter Hering mit Apfelsauce
Kartoffel-Specksalat in pikanter Vinaigrette
Pennesalat mit Oliven und Zwiebeln in Tomatendressing

Hauptgang

Hähnchenbrustfilet in pikanter Rahmsauce dazu Marktgemüse und Kräuterreis
Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“ dazu grüne Bohnen und Kartoffelrösti
Vegetarische Gemüselasagne

Dessert

Fruchtige Tarte dazu Vanillesauce
Mousse au Chocolate mit Früchten garniert

Variante 4

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Meeresfrüchtesalat in Vinaigrette
Coppa die Parma mit Senf-Honig-Dip
Nordische Räucherfischpfanne

Hauptgang

Frankfurter Tafelspitz mit Grie' Soß' dazu Dampfkartoffeln
Zanderfilet auf Zucchini-Gemüse in Rahm dazu Kräuterreis
Asiatische Gemüsepfanne mit Mie Nudeln

Dessert

Eingelegte Kirschen mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Zucker und Zimt



Wir bitten insbesondere um Beachtung folgender Punkte:

Allgemein

- Die beschriebenen Angebote sind Vorschläge und können individuell Ihren Bedürfnissen angepasst werden.
- Bei einer Gästezahl unter 25 Personen sprechen Sie uns an, wir sind Ihnen gern bei der Zusammenstellung der Cateringleistungen behilflich.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass sich die angebotenen Pauschalen nach der Gästeanzahl richten. Als Faustregel gilt eine 25`iger Staffel.
- Alle angebotenen Pauschalen sind Richtwerte. Bei etwaigen Abweichungen in Bezug auf Gästezahl, Zeitraum und Sonderleistungen, behalten wir uns eine Überarbeitung der Kalkulation vor.
- Die Preise verstehen sich **zuzüglich** der gültigen MwSt. von 19% und sind gültig bis 31.12.2009.
- Bitte erteilen Sie uns den Auftrag in schriftlicher Form, gerne auch per E-mail, bis spätestens 10 Werktage vor Ihrer Veranstaltung.
- Ferner möchten wir Sie bitten, uns mit Auftragserteilung die erwartete Personenzahl und bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Gästezahl verbindlich mitzuteilen.
- Die final gemeldete Gästezahl ist dann auch Grundlage für die Rechnungslegung.
- Die Speisenpreise sind für die angefragte Personenzahl kalkuliert und verlieren bei einer Änderung um mehr als 10 % Ihre Gültigkeit.
- Für die Bereitstellung von Tischen und Stühlen, Reinigung der Räumlichkeiten und Sanitäranlagen, der Raumvergabe und –miete, sowie technischem Equipment steht Ihnen das Stadionmanagement zur Verfügung, Telefonnummer 069 – 23 80 80 120.
- Bitte beachten Sie, daß die nachfolgenden Angebote keinesfalls zwingende Vorgaben sind. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche, Vorstellungen und Anregungen ein.



- Unsere Stornierungsbedingungen

- bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn 20 %
- bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 %
- bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75 %
- bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn 100 %

- Sie haben Ihre Veranstaltung in unserem Hause bereits durchgeführt und möchten uns ein Feedback geben...

„Ihre Meinung ist uns wichtig!“

Scheuen Sie sich nicht und bringen Sie gern Ihre persönliche Meinung an – wir freuen uns über jede Zeile und sagen Dankeschön, dass Sie unser Gast waren.

Ihr ARAMARK Team aus der Commerzbank Arena