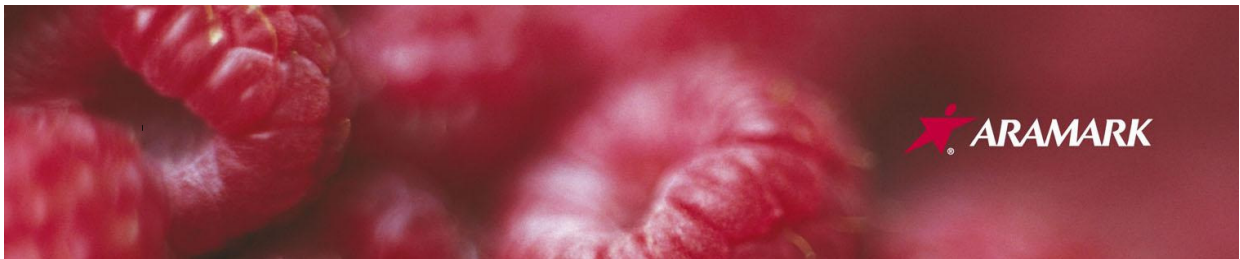


Tagungskatalog Loge 2009

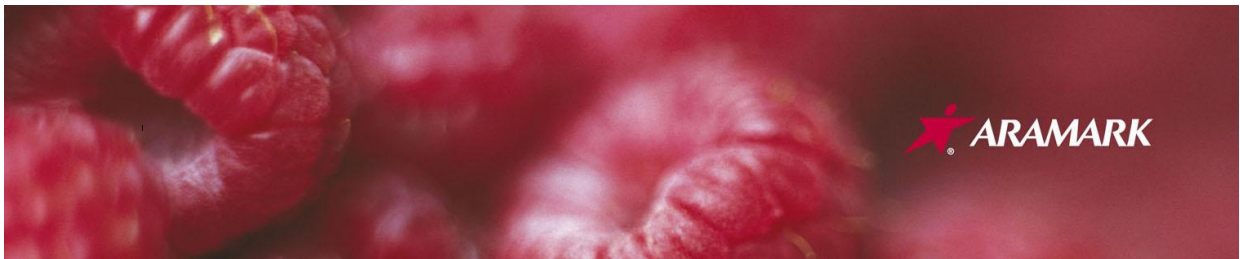
Stellen Sie sich das Catering für Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen aus unserem Angebot zusammen.

Erstellt von ARAMARK Restaurations GmbH
i. Hs. Commerzbank Arena Frankfurt
Mörfelder Landstraße 362
63263 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



Snacks für Zwischendurch

| | Einheit | Preis netto in EUR |
|--|------------|-----------------------|
| Butter-Croissant | pro Stück | 1,30 |
| Schokoladen-Croissant | pro Stück | 1,60 |
| Laugenbrezeln | pro Stück | 1,50 |
| Laugenbrezeln, gebuttert | pro Stück | 1,80 |
| Partybrötchen, verschieden belegt | pro Stück | 1,95 |
| Keksauswahl | pro Person | 1,80 |
| Obst im Anschnitt | pro Person | 1,95 |
| Blechkuchen | pro Stück | 2,70 |
| Gemüwesticks mit Dip | pro Person | 1,70 |
| Ciabatta Sandwich Mozzarella-Tomate | pro Stück | 3,60 |
| Ciabatta Sandwich Mailänder Salami | pro Stück | 3,60 |
| Ciabatta Sandwich Seranoschinken | pro Stück | 3,80 |
| Baguettes belegt mit Schinken und Käse | pro Stück | 3,50 |
| Bagels mit Frischkäse | pro Stück | 3,10 |
| Mehrkornbrötchen belegt mit Rohmilchkäse | pro Stück | 3,10 |
| Warmes aus dem Ofen – Auswahl von: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Blätterteigteilchen, würzig gefüllt ➤ Mini Pizzen mit verschiedenen Belägen | pro Person | 5,15 |
| Frankfurter Snacks: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Frankfurter Würstchen mit Senf ➤ Kartoffelsalat mit Gurke und Ei ➤ Spundekäs im Glas ➤ Rustikale Brot-Brötchenauswahl ➤ Laugenbrezeln und Butter | pro Person | 12,95 |



Suppen & Eintöpfe

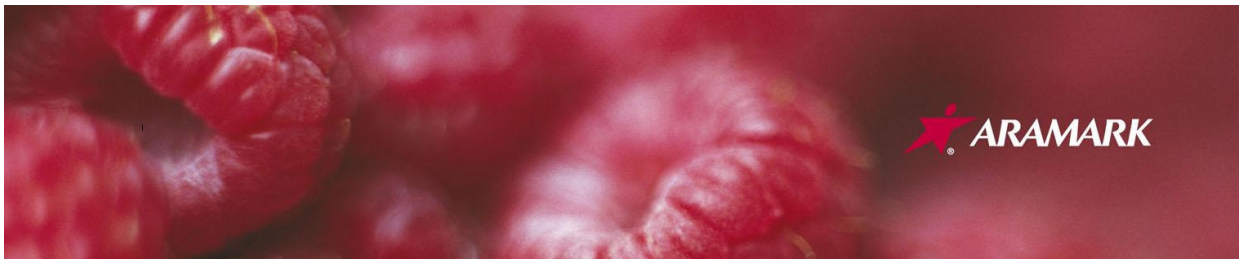
| | Einheit | Preis netto in EUR |
|--|----------------|-------------------------------|
| Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch | pro Person | 4,50 |
| Erbseneintopf mit Gemüse | pro Person | 4,90 |
| Tomatensuppe | pro Person | 4,50 |
| Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen | pro Person | 6,90 |
| Herzhafte Gulaschsuppe | pro Person | 6,50 |



Lunchvorschläge

Das Mittagessen wird im vorhandenen Equipment in der Loge in Buffetform aufgebaut.

| | | Preis netto in EUR |
|---|------------|-----------------------|
| Vorschlag I | pro Person | 19,30 |
| ➤ Coppa di Parma mit Ruccola | | |
| ➤ Poulardenbrust in Tomaten-Salbei-Sauce dazu Gemüse vom Markt und Röstkartoffeln | | |
| ➤ Mousse au Chocolate | | |
| Vorschlag II | pro Person | 21,50 |
| ➤ Seranoschinken mit Honigmelone | | |
| ➤ Saltimboca vom Kalb dazu grüne Bohnen und Penne Rigate | | |
| ➤ Fruchtige Tarte mit Vanillesauce | | |
| Vorschlag III | pro Person | 17,10 |
| ➤ Tomatensalat mit Essig und Öl | | |
| ➤ Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce dazu bunter Reis | | |
| ➤ Rote Beerengrütze mit Vanillesauce | | |
| Vorschlag IV | pro Person | 19,10 |
| ➤ Kleiner gemischter Salat | | |
| ➤ Romanisches Fischfilet auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln | | |
| ➤ Milchreis mit Zimt und Zucker | | |



Getränke

| | Einheit | Preis netto in EUR |
|--------------------------------------|------------|-----------------------|
| Tagungspauschale | | |
| inkl. einmaligem Auffrischen | pro Person | 5,65 |
| inkl. mehrmaligem Auffrischen | pro Person | 8,20 |

Kaffee, Tee, Wasser, Apfelsaft, Orangensaft,
Coca-Cola, Coca-Cola light

| Artikel | Einheit | Preis netto in EUR |
|---------|---------|-----------------------|
|---------|---------|-----------------------|

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|----------------------------|----------|------|
| Rosbacher Mineralwasser | 0,2 ltr. | 2,20 |
| Coca-Cola, Coca-Cola light | 0,2 ltr. | 2,30 |
| Fanta | 0,2 ltr. | 2,30 |
| Granini Orangensaft | 0,2 ltr. | 2,30 |
| Possmann Apfelsaft | 0,2 ltr. | 2,30 |

Bier

| | | |
|-----------------------|-----------|------|
| Licher Pilsner | 0,3 ltr. | 2,70 |
| Licher Radler | 0,33 ltr. | 2,70 |
| Licher alkoholfrei | 0,33 ltr. | 2,70 |
| Licher X2 Fresh Lemon | 0,33 ltr. | 2,70 |
| Licher X2 Cola | 0,33 ltr. | 2,70 |

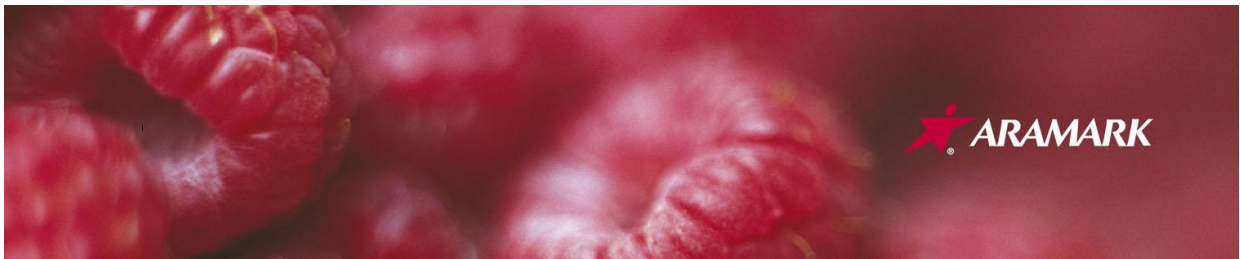
| | | |
|--------------------|----------|------|
| Possmann Apfelwein | 0,3 ltr. | 2,25 |
|--------------------|----------|------|

Weißwein

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Achkarrer Castellberg, Weißer Burgunder, Baden | Flasche 0,75 ltr. | 15,20 |
|---|-------------------|-------|

Rotwein

| | | |
|--|-------------------|-------|
| Chianti Reserva, Le Ginestre, Toskana | Flasche 0,75 ltr. | 17,50 |
|--|-------------------|-------|



Prosecco / Champagner

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Prosecco La Gioiosa, Frizzante, Venetien | Flasche 0,75 ltr. | 15,20 |
|---|-------------------|-------|

| | | |
|-----------------------------------|-------------------|-------|
| Champagner Pelletier & Fils, Brut | Flasche 0,75 ltr. | 33,60 |
|-----------------------------------|-------------------|-------|

Heiße Getränke

inkl. Portionsmilch und Zucker

| | | |
|---------------------------------|--------|------|
| Kaffeespezialitäten von Lavazza | Tasse | 2,20 |
| Kaffee | 1 ltr. | 9,10 |
| Tee | 1 ltr. | 6,70 |



Wir bitten insbesondere um Beachtung folgender Punkte:

Allgemein

- Die beschriebenen Angebote sind Vorschläge und können individuell Ihren Bedürfnissen angepasst werden.
- Die Lunchvorschläge sind für die Personenzahl ab 10 Personen kalkuliert und verlieren bei einer Änderung um mehr als 10 % Ihre Gültigkeit.
- 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.
- 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 %