



Räume

Liane 1

Stundenpreis	Mindestbuchungszeitraum : 3 Stunden	59,00 €
Tagespreis	Mo-Sa 8-21 Uhr / So 9-20 Uhr	350,00 €
Reinigung		35,00 €

Liane 2

Stundenpreis	Mindestbuchungszeitraum : 3 Stunden	42,00 €
Tagespreis	Mo-Sa 8-22 Uhr / So 9-20 Uhr	250,00 €
Reinigung		35,00 €

Liane 1+2

Stundenpreis		--
Tagespreis	Mo-Sa 8-21 Uhr / So 9-20 Uhr	520,00 €
Reinigung		35,00 €

Equipment

Pauschale	Beamer mit Leinwand, 10 Whiteboards/Flipcharts, 4 Pinnwände, Moderationskoffer, 2 Bluetooth Boxen	20,00 €
------------------	---	---------



Catering

Getränke

Kaffee und Tee	Kaffee, Tee, Zucker, Milch (auf Anfrage auch Hafermilch) <small>*Es ist alles da. Zubereitung in Eigenregie</small>	inklusive
Wasser	1 x 0,75l Mineralwasser	1,25 €
Softdrinks	1 x 0,33l Softdrinks / Bionade	2,00 €
Getränkpaket	Kaffee, Tee, 2 x 0,75l Mineralwasser, 2 x 0,33l Bionade	6,50 €

Verpflegung

Frühstück "Liane"	Croissants, Butter, Marmelade, Bananen	5,00 €
Obst	Obstplatte	3,50 €
Gesunder Snack	Auswahl an Obst, Keksen, Nüssen, Crackern	6,00 €
Lunch Budget*	Suppe oder Wraps <small>Vegetarisch o. vegan, siehe Menü, ab 10 Personen</small>	10,00 €
Lunch Standard*	Warme Gerichte oder Bowls <small>Vegetarisch o. vegan, siehe Menü, ab 10 Personen</small>	12,50 €
Dessert	Leckereien im Gläschen <small>Vegane Optionen, siehe Menü, nur in Verbindung mit Lunch</small>	4,50 €
Kuchen mit Obst*	1 Stück Kuchen + 1 Obstspieß pro Person <small>Mix aus Käsekuchen, Zupfkuchen, versch. Streuselkuchen, Donauwelle, Mandarinen-Sahne-Schnitte, usw. ab 10 Personen</small>	7,50 €



LUNCH BUDGET

JEDES GERICHT AB 10 PORTIONEN

2 HALBE WRAPS :

FALAFEL

Falafelbällchen, Rote-Bete-Hummus-Creme, Kirschtomaten & Rucola

* vegan

GEGRILLTES GEMÜSE

Gegrilltes Kräutergemüse, Römersalat, Rucola, Avocado-Creme

* vegan

AVOCADO

Avocado-Creme, Feta-Käse, Kirschtomaten, Rucola & Sonnenblumenkernen

ZIEGENKÄSE

Französischer Ziegenkäse, Walnüsse, Weintrauben, Datteln, Paprika, Römersalat & Frischkäse

HAUSGEMACHTE SUPPE:

LINSENSUPPE nach türkischer Art

mit Ciabatta-Bruschetta

* vegan

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE

mit Ciabatta-Bruschetta

* vegan



LUNCH STANDARD

JEDES GERICHT AB 10 PORTIONEN

WARME GERICHTE:

THAI-KOKOS-CURRY

mit Asia-Gemüse & Käuterreis

* vegan

DREIERLEI GNOCCHIS

mit Spinatpesto & Kischtomaten gratiert mit Schafskäse

BASILIKUM-RISOTTO

mit gebratener Rote-Bete, Kohlrabi & Pinienkernen

* vegan

GRATINIERTE TORTELLINI

mit Schafskäse, Paprika & Kürbiskernen

BOWLS:

HAPPY BOWL

mit Quinoa, Ofengemüse: Möhren und Süßkartoffeln, Edamame, Radicchio, Rote-Beete-Sprossen, Salatmix, Walnüssen & Kräuter-Sauce

* vegan

KÜRBIS BOWL

mit gebackenem Hokkaidokürbis, Bulgur, Brokkoli, Rucola, Prinzessbohnen, getrockneten Cranberries, Kräutern & Balsamico-Dressing

* vegan

COUSCOUS BOWL

mit Avocado, Tomaten, Gurken, Feldsalat, Feta-Käse, Bio-Ei, geraspelten Mandeln & Joghurt-Sauce

Liane

DESSERT

JEDES DESSERT AB 10 PERSONEN

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit einer herb-fruchtigen Brombeersauce im Gläschen

PANNA COTTA

mit einer erfrischenden Erdbeer-Coulis im Gläschen

CHIA-KOKOS-PUDDING

mit Mangopulp im Gläschen

*vegan

KOKOS-MILCHREIS

dazu hausgemachtes Apfelkompott im Gläschen

*vegan