



Catering im CyberForum

Unsere Getränkepauschalen:

Kleine Getränkepauschale <i>Kaffee, Tee, Wasser</i>	Preis: 8,50€/ Pers. (halbtags) 12,50€/ Pers. (ganztags)
Große Getränkepauschale <i>Kaffee, Tee, Wasser, Saftschorle & Cola</i>	Preis: 11,00€/ Pers. (halbtags) 15,50€/ Pers. (ganztags)
Abend Getränkepauschale <i>Wasser, Cola, Saftschorle, Pils, Naturradler, Helles</i>	Preis: 12,50€/ Pers.

Die Getränkemenge wird abhängig von der Anmietungsdauer und der Personenzahl bereitgestellt und berechnet. **Das Mitbringen eigener Getränke ist nicht gestattet.**

Unsere Snackpauschalen:

Snackpauschale <i>Brezel/Butterbrezel oder Süßes Stückchen</i>	Preis: 5,00€/ Pers.
Deluxe Snackpauschale <i>Brezel/Butterbrezel, Süßes Stückchen</i>	Preis: 8,00€/ Pers.
Obstkorb <i>Saisonal, frisches Obst</i>	Preis: 30,00€/ Stück

Auch individuelles Catering (Mixpauschalen, belegte Brötchen, usw.) ist nach Absprache möglich. Wir erstellen hierfür gerne ein Angebot.

In unseren Leistungen inbegriffen ist die Vorbereitung des Raumes am Morgen nach Absprache (Bestuhlung stellen, Getränke & Catering richten, usw.), sowie ein kurzer Verpflegungsscheck in der Mittagspause und den Kaffeepausen.

- ➔ Sollten Sie weitere Betreuung am Tag erwünschen, können Sie dies (nach verfügbarer Ressource) für 45€ pro Stunde und pro Mitarbeiter:in hinzubuchen.

Warmes Catering / Fingerfood:

Weiteres Catering (auch in Form von Mittag- / Abendessen) bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Catering darf auch selbst organisiert werden. Sollte hierfür Geschirr benötigt werden, wird dies gerne zu einem Gedeckpreis von 1,50 € p.P. zur Verfügung gestellt.

Achten Sie bitte darauf, dass der Aufbau sowie die Abholung der Verpflegung **innerhalb Ihrer gemieteten Zeit** stattfindet, damit Sie das Catering entsprechend entgegen nehmen können.

Sollte eine Anlieferung und Abholung in diesem Zeitraum nicht möglich sein, lassen Sie uns dies bitte vorab wissen (bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Anmietung). Wir können gerne eine gemeinsame Lösung finden.

Bitte beachten Sie, dass bei einer eigenen Organisation keine Unterstützung von uns bei Annahme, Betreuung sowie Abbau beinhaltet ist. Sollten Sie hier Unterstützung von uns benötigen, geben Sie uns vorab Bescheid. Eine Servicekraft kann nach Kapazität hinzugebucht werden.

Tipps aus eigener Erfahrung:

- Bei vegetarischen und fleischhaltigen Gerichten mehr vegetarisch bestellen. Oft wird von beiden Gerichten gegessen, was für die veganen und vegetarischen Teilnehmenden zum Nachteil ist

Gerne empfehlen und verlinken wir Ihnen Caterer, mit denen wir gerne zusammenarbeiten und gute Erfahrungen gemacht haben:

[brunchbar](#)

Caterer vor Ort (neben dem Veranstaltungsraum im SmartProductionPark, daher für Anmietung dort empfohlen). Cateringoptionen nach Rücksprache wählbar.

[Glücksbringer Catering \(Freshsub\)](#)

Häufig bestellt:

- Wraps
- Sandwiches
- Gläschen mit versch. Salaten
- Spieße

[Freshfood Catering](#)

Häufig bestellt:

- Suppen
- Chili con/sin Carne
- Nudeln mit verschiedenen Soßen
- Kalt/warmes Fingerfood Buffet

Für ein Mittagessen auswärts können wir auch den [Burghof](#) empfehlen, welcher sich direkt neben der Hoepfner Burg befindet.