



IDEEN
BERATUNG
KONZEPTE
PLANUNG
REALISIERUNG

Elektrastrasse 26

D-81925 München

+49 (89) 91 52 58

 info@highlights-events.de



facebook

skype



ANGEBOT
**TAGUNG
WORKSHOP**



Unser Küchenchef hat für Sie einige Vorschläge zusammengestellt.

Er achtet hierbei besonders auf regional und saisonal frische Produkte von heimischen Erzeugern.

Änderungen sind jederzeit möglich.

ab Uhr bieten wir an:



Kaffee		
Teesorten		
Tasse	€	1,30
Mineralwasser 0,7 l.	€	1,50
Orangensaft 1,0 l.	€	2,30
Trüber Apfelsaft 1,0 l.	€	2,30
Cola 1,0 l.	€	2,00
Fanta 1,0 l.	€	2,00
Smoothies Säfte 0,2 l.	®	2,90



... nach Verbrauch

An Speisen:

Brezeln & Butterbrezn
Crossaints/ Brötchen mit Schinken & Käse belegt
Mini Plunder gemischt

sowie

Handobst wie:
Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Weintrauben, Bananen, etc.

Gedeckpreis pro Person € 5,40



Mittagessen:

Kalte Gerichte

Getränke wie zuvor.

An Speisen:

alle Speisen werden gespießt oder in Gläsern oder auf kleinen Tellern mit einem Besteckteil serviert.

Tramezzini

Der ideale Snack für zwischendurch, „tramezzo“ bedeutet soviel wie die Zeit dazwischen. Typisch sind das dreieckige Format und die vielfältigen Variationen.

Sie haben die Wahl zwischen einem größeren Tramezzino mit zwei Brotscheiben und einer würzigen Füllung oder einem kleineren Tramezzino mit drei Stockwerken



Hier einige Vorschläge:

Tomate, Thunfisch, Petersilie

Thunfisch, Kapern, Ei

Ei und Sardellen

Schinken und Waldorfsalat

Artischocke und Ei

Tomate, Büffel.Mozzarella

Kräuterquark und Gurke

Tomaten, Kapern und Olivenpaste

Lachs, Sahnemeerrettich und Salat

weiterhin

Verschiedene ½ Semmel (Brötchen) verschieden belegt mit:

gekochte Schinken

Parmaschinken

Salami

Käse

Tomaten Mozzarella



Knackiger Babyleaf-Salat mit frischem Spargel,
Wachtelei und Senf-Dressing im Glas*

Oliven-Rosmarin-Tartelettes
mit Ziegenfrischkäse & Erdbeere
oder

Quiche mit buntem Frühlingsgemüse
mit Kräuter-Dipp

Hähnchen-Satéspieße im Erdnussmantel
auf Bananenblättern
mit süßem Chilidipp

Roastbeefröllchen mit Sc. Remoulade,
Rucola & knackigen Paprikastreifen gefüllt

Chili-Koriander-Hackbällchen mit Honig-Senf-Dipp

Crêpesröllchen mit Lachs & Limetten-Wasabi-Frischkäse gefüllt

Leichte Limetten-Joghurtmousse
mit Erdbeeren und Pinienkern-Crunch im Mini-Foodglas

Feine Schokomousse mit Himbeeren im Mini-Foodglas

Frischer Obstsalat im Weckgläschen

Gedeckpreis
je nach Ihrer Auswahl
ab € 12,50

Auf Wunsch bieten wir ein Kalt – Warmes Büffet
oder Fingerfood je nach Saison an.



Kaffeepause:

An Speisen:

Salzgebäck & Teegebäck
kleine Obsttartlets
mit buntem Obst

kleine Blechkuchen

Schokoriegel
Obstkorb



Gedeckpreis Speisen pro Person
je Kaffeepause ab

€ 4,10



Mobiliar

Stehtische bereit mit bodenlangen weißen Tischtüchern

Stück € 30,00

Wirtschaftsbereich

Das für Ihre getroffene Speisen-Auswahl benötigte Equipment (Geschirr, Gläser, Besteck, Servietten, sowie das Servicematerial) werden wir mitbringen.

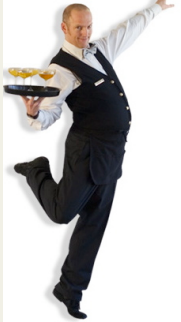
Hierfür benötigen wir ein separaten Raum (Vorbereitungen, Geschirrrücklauf, etc.)

Nebenkosten:

Geschirrpauschale pro Person ab € 6,90
Ganztags
Porzellan (Tassen, Untertassen und Teller)
Besteck Hochglanz – Cromargan
Gläser
Servicematerial (Tablets, Spitzen, Stoffgleiche Papierservietten, etc.)

Transport (Raum München)

Pauschal € 70,00

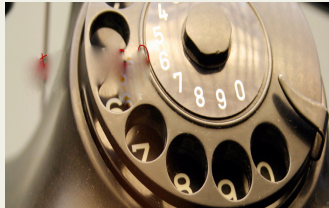


Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, stellen wir Ihnen gerne unser freundliches geschultes Servicepersonal zur Verfügung. Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 4 Stunden. Die Abrechnung erfolgt nach den tatsächlich geleisteten Stunden. Eine Einzelaufstellung der Personalkosten finden Sie nachstehend.

Logistiker	á Std.	€	19,00
<i>Anliefern - Abholen</i>			
Veranstaltungsleiter	á Std.	€	29,50
Getränkellner	á Std.	€	23,00
Servicekräfte	á Std.	€	23,00
Küchenchef	á Std.	€	29,50
Köche	á Std.	€	25,00
Büffetkraft	á Std.	€	20,00
Hostessen	á Std.	€	23,00

Personalkleidung

Unser Servicepersonal trägt standardmäßig weiße Hemden mit roten oder schwarzen Krawatten, sowie schwarze Hosen und Schuhe und lange schwarze, rote oder weiße Bistroschürzen.



Auf Ihren Anruf freut sich Ihr

HIGHLIGHTS

TEAM

Telefon: 089-91 52 58

Fax: 089-91 72 31

Mail: info@highlights-events.de