



Die reisenden Köche

Europaweite Verpflegung für Seminare, Betriebe und  
Reisegruppen

Angebot Vollverpflegung „Seminar“ 2019

unverbindliches Beispiel

Frühstückbüfett

Kaffee, Teeauswahl, Milch  
Sojamilch od. ähnl.  
Brötchen, Brot, Käseauswahl  
Butter, Margarine, Wurst-Schinkenplatte  
Marmelade, Honig, Müsli, Obst, Joghurt  
Ei(jeden 2.Tag), Tomaten, Gurken  
veganer Aufstrich

Mittagsbüfett

Salat, Hauptgericht, Dessert, Teeauswahl

z.B.: Putensteak (od. Polentaschnitte) auf Ratatouille  
mit Rosmarinkartoffeln dazu  
Blattsalat, Apfeltiramisu

Kaffeetafel

Kaffee, Tee, Kuchen, Gebäck

Abendessen

Teeauswahl, verschiedene Brotsorten  
Wurst- u. Käseplatte, Butter, Margarine  
Suppe  
veganer Aufstrich, Gemüsesticks, Salat  
Auflauf oder ähnl.

Frischer Kaffee und Tee wird über den Tag bereitgestellt.

-----  
Gruppen-Preise: mindestens 50% der Zutaten in Bioqualität(z.B. Gemüse, Eier)

(8 bis 14 Personen 360,00 € pro Tag)

ab 15 Personen 24,50 € pro Tag/pro Pers.

Einzelbuchung Frühstück od. Mittag od. Abendessen ab 15 Pers. 13,50 € pro Person

mindestens 80 % der Zutaten in Bioqualität(z.B. Gemüse, Eier, Fleisch, Brot)

(8 bis 14 Personen 480,00 € pro Tag)

ab 15 Personen Zuschlag 8,50 € pro Tag/pro Pers.

Alle Preise plus 19% MwSt., Fahrtkosten(0,32 €/km), Unterkunft

-----  
Gültig ab 01.01.2019