



TAGEN IM RHEIN SIEG FORUM

Gastronomisches Angebot

 RHEIN SIEG FORUM

UNSER ANGEBOT

Als Fullservice-Anbieter entwickeln wir gemeinsam mit den Kunden die Umsetzung ihrer Cateringwünsche vom Getränkeservice bis zur Speisenauswahl.

Ob kleine, variantenreiche Imbisskreationen, klassisches Mittagsbuffet, individuelles Menü, Fingerfood oder regionale Spezialitäten: Das Gastroteam übernimmt die kulinarische Gestaltung Ihrer Veranstaltung, zugeschnitten auf die individuellen Bedürfnisse und Budget. Wir berücksichtigen regionale Produkte und Spezialitäten; die tierischen Produkte stammen aus artgerechter Haltung.

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung im RHEIN SIEG FORUM.



TAGUNGSANGEBOT ÜBER EINEN TAG

1. Pause / Kaffeepause

Joghurt im Gläschen mit Beeren & wahlweise Müsli
Mini Laugengebäck & verschieden gefüllte Mini-Croissants

2. Pause / Snack zur Kaffeepause

Auswahl an Obst und Müsliriegel

3. Pause / Snack zur Kaffeepause

Süßes Mini-Gebäck sowie Streusel- und Blechkuchen

4. Pause / Buffet

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit frischen Tomaten, Gurken und Mais, dazu eine Auswahl an hausgemachten Dressings
- Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico Vinaigrette
- Vitello Tonnato (vom Schwein)
- Mediterraner Nudelsalat

Hauptgang

- Schweinefilet wahlweise in Champignonrahmsauce, Paprikarahmsauce oder Pariser Pfeffersauce
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Gürkchen und Champignons
- Alternativ Salmschnitte auf Blattspinat mit separater Dillsauce
- Tagliatelle, Risoleekartoffeln, halb wilder Reis
- Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Bayrisch Creme mit Himbeermark
- Creme Brûle (Alternativ: Schoko-Sahne-Creme mit Mandeln)

5. Pause / Fingerfood

Mini-Frikadelle auf Linsensalat, Räucherlachs auf Rucola an Kräuterpesto, Tomate-Mozzarella Salat, Vitello Tonnato, Veganer Bulgursalat auf frischem Gemüse, Zarte Hähnchentaler in einem knusprigen Mantel mit süß-saurer Sauce, Bayrische Creme mit Himbeermark, Quarkspeise mit Beeren, Creme Brûlet, Mousse au Chocolat, kleine panierte Schnitzel an hausgemachtem Kartoffelsalat, mit Banane gefüllte Schweineroulädchen an Curry-Mayonnaise, mit Spinat gefüllte Putenroulädchen an Sauce Cumberland, Vegetarische Pfannekuchen mit Gemüse, Mini-Sandwiches-Würfel wahlweise auch vegetarisch



TAGUNGSANGEBOT ÜBER EINEN TAG (VEGGIE UND HEALTHY)

1. Pause / Kaffeepause

Bananen-Apfel-Smoothie
Vegetarisch belegte Bagel

2. Pause / Snack zur Kaffeepause

Auswahl an Obst und vegetarischen Roggen-Käse-Stangen

3. Pause / Snack zur Kaffeepause

Glutenfreier Kuchen, verschiedene Sorten

4. Pause / Buffet

Vorspeise

- Orientalischer Bulgursalat in pikanter Sauce mit Früchten und Gemüse (vegan)
- Rote-Beete-Carpaccio (vegetarisch)
- Fenchel-Orangen-Salat (vegan)
- Blattsalate der Saison mit frischen Tomaten, Gurken und Mais, dazu eine Auswahl an hausgemachten Dressings
- Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Hauptgang

- Gemüsegrauenisotto mit frischen Champignons
- Vollkornnudeln mit frischem Spinat, Cherrytomaten und Pesto
- Petersilien-Kartoffeln (vegan)
- Falafel-Bällchen mit Minz Quark
- Mediterranes Gemüse

Dessert

- Quarkspeise mit Beeren
- Saisonalen Obstsalat

5. Pause / Fingerfood

Tomate-Mozzarella Salat (vegetarisch), Veganer Bulgursalat auf frischem Gemüse, Vegetarische Pannkuchen mit Gemüse, Vegetarische Mini-Sandwiches-Würfel, Vegane Antipasti im Gläschen, Honigglasierter Ziegenkäse auf Linsensalat, Hirsebratling auf Rote-Beete



RHEIN SIEG FORUM

RHEIN SIEG FORUM

Bachstr. 1, D-53721 Siegburg

Tel.: +49 (0) 2241 - 102 7100

www.rhein-sieg-forum.de

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir beraten Sie gerne!

Elena Decker, Leitung Gastronomie • 02241 - 102 7113 • elena.decker@rhein-sieg-forum.de

Petra Göldner, Leitung Veranstaltungsmanagement • 02241 - 102 7114 • petra.goeldner@rhein-sieg-forum.de