

**Catering suggestions for side events taking place at rooms SOLAR and WIND  
from 1–12 June 2009**

**Prices include buffet setup/dismantling and VAT**

**Buffet I**

**Finger Foods**

Gefüllte Weinblätter  
Gemüsetaschen vegetarisch  
Haenchenbrustspiesse  
Mini-Fruehlingsrollen

Mini-Frikadellen  
Lachsplatten  
incl.div. Dips

**Salate**

Kartoffelsalat  
Farmersalat  
Versch. Blattsalate  
Krautsalat

**Hauptgerichte**

Putengeschnetzeltes mit Reis und Fingermoehren  
Gemuesebratling mit Bandnudeln und Sauce Hollandaise

**Desserts**

Rote Gruetze mit Vanillesauce  
Schokoladencreme

**€ 17,00 p. P.**

**Buffet I**

**Finger Foods**

Stuffed wine leaves  
Vegetable pouches (vegetarian)  
Chicken kebab  
Mini spring rolls

Mini-meat ball  
Plate of salmon cuts with a variation of. dips

**Salads**

Potato salad  
Farmer salad  
Various types of lettuce  
Coleslaw

**Main courses**

Gulash of turkey with rice and baby carrots  
Vegetable fry with pasta ribbon and sauce hollandaise

**Desserts**

Compot of red berries with vanilla sauce  
Chocolate cream

**€ 17,00 p. P.**

## **Buffet II**

### **Vorspeisen**

Gulaschsuppe  
Spargelcremesuppe

### **Finger Foods**

Gefuellte Weinblaetter  
Yakitorispiess in Sojasauce  
Mini-Fruehlingsrollen  
Gemuesetaschen

### **Salatbar**

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Asiatischer Reissalat

### **Hauptgerichte**

Saltimbocca (vom Hühnchen) mit Salbeisauce, Bandnudeln und  
Zucchini-Gemuese

Schweinemedallions „Madagaskar“ mit gruener Pfeffer-Sahne-Sauce,  
Reis und Fingermöhrchen

### **Desserts**

Tiramisu (Orangen)  
Quark mit Erdbeeren

**€ 21,00 p. P.**

## **Buffet II**

### **Starters**

Gulash soup  
Cream of asparagus soup

### **Finger Foods**

Stuffed wine leaves  
Yazitori kebab in soya sauce  
Mini spring rolls  
Vegetable pouches

### **Salad bar**

Greek farmer salad with Feta-Cheese  
Asiatic rice salad

### **Main courses**

Saltimbocca (Chicken) with sage sauce, pasta ribbon and courgette

Pork medallions “Madagaskar” with green pepper and cream sauce,  
rice and baby carrots

### **Desserts**

Tiramisu  
Strawberries with fresh cheese curd

**€ 21,00 p. P.**

## **Buffet III**

### **Vorspeise**

Lauch-Kartoffelsuppe mit crème fraîche

### **Finger Foods**

Mini Pizza  
Haenchenbrustspiesse  
Gemuesetaeschen mit Pilzen  
Lachsplatte  
Schweinelendchen  
Melone mit Schinken  
Frische Champignons  
Antipasti-Auswahl

### **Salate**

Bauernsalat  
Spargelsalat

### **Hauptgericht**

Rindergeschnetzeltes mit Schmelznudeln und Salat

### **Nachspeisen**

Kaeseplatte mit Trauben  
Frische Ananas  
Panna cotta  
Tiramisu-Creme

**€22,50 p. P.**

## **Buffet III**

### **Starters**

Leek-potato soup with sour cream

### **Finger Foods**

Mini Pizza  
Chicken kebabs  
Vegetable pouches filled with mushrooms  
Plate of salmon cuts  
Pork loins  
Ham and melon  
Fresh mushrooms  
Antipasti-creations

### **Salads**

Farmers salad  
Salad of asparagus

### **Main course**

Gulash of beef with pasta and salad

### **Desserts**

Selection of cheese with grapes  
Fresh pineapple  
Panna cotta  
Tiramisu

**€ 22,50 p. P.**

**Buffet IV**  
**Deutsches Menue**

**Vorspeise**

Lauch-Kartoffelsuppe

**Salate**

Krautsalat

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Altdeutscher Kartoffelsalat

Verschiedene Blattsalate

**Finger Foods**

Partyfrikadellen

Haechnchenschenkel

Geraeucherte Mettenden

**Hauptgerichte**

Leberkaese mit Bratkartoffeln und Suessem Senf

Muenchener Weisswurst mit Laugenbrezel und Suessem Senf

Mini-Haxen mit Pueree und Sauerkraut

**Nachspeisen**

Obstsalat

Rote Gruetze mit Vannillesauce

Vanillecreme

Frische Erdbeeren

Kaeseplatte

Brotauswahl

Griebenschmalz

**€ 22,00 p. P.**

**Buffet IV**  
**German Menu**

**Starter**

potato soup

**Salads**

Coleslaw

Potato salad with bacon and onions

Classic German potato salad

Various selection of lettuces

**Finger Foods**

Small meat balls

Chicken wings

Pieces of smoked sausage

**Main courses Bavarian style**

Meat loaf with fried potatoes and sweet mustard

Munich Weisswurst (sausages) with pretzel and sweet mustard

Mini pigs trotter with mashed potatoes and sauerkraut

**Desserts**

Fruit salad

Compots of red berries with vanilla sauce

Vanilla cream

Fresh strawberries

Selection of cheese

Selection of bread

Lard

**€ 22,00 p. P.**

## **Buffet V**

### **Salatbuffet**

Gebratene Haehnchenkeule mit Calypso-Sauce

Bayerischer Leberkaese aus dem Ofen, dazu suesser Senf

Olivenplatte mit Fetakaese

Spanische Tomaten mit Mozzarella-Kirschen

Hähnchenfilet in Balsamicodressing

Mini-Pizzas

Kartoffelsalat

Krautsalat

**€ 15,50 p. P.**

## **Buffet V**

### **Salad buffet**

Fried chicken legs with calypso-sauce

Bavarian meat loaf from the oven with sweet mustard

Selection of olives with feta cheese

Spanish tomatoes with mozzarella

Chicken filet with Balsamic dressing

Mini-pizzas

Potato salad

Coleslaw

**€ 15,50 p. P.**

## **Buffet VI**

### **Vorspeisen**

Marinierte Champignons

Italienische Platte mit Auberginen, Zucchini, eingelegte Tomaten,  
Mozzarellakirschen und Artischockenherzen  
Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilets  
Oliven mit Fetakaese

### **Hauptgerichte**

Kraeuterbraten warm mit Kartoffelgratin

### **Desserts**

Franz. Kaeseplatte garniert  
Kaviarbrote/ Partykranz

Rote Gruetze mit Vanillesauce  
Obstplatte/ geschnitten

**21,00 €/ p. P.**

## **Buffet VI**

### **Starters**

Marinated mushrooms

Italian anti pasti with egg plant, courgette, marinated tomatoes,  
mozzarella balls and hearts of artichokes  
Selection of smoked salmon and trout filet  
Selection of olives with feta cheese

### **Main courses**

Warm roast pork with herbal crust and gratinated potatoes

### **Desserts**

Selection of Frensh cheese  
baguette/party rolls

Compot of red berries with vanilla sauce  
Selection of fresh fruits

**21,00 €/ p. p.**

## **Buffet VII**

### **Vorspeisen**

Salatbuffet mit Saucen und Dressing

### **Finger Foods**

Buffalo Chicken Wings

Olivenplatte mit Fetakaese

Frischer Spargelsalat

Melone mit rohem Schinken

Mini-Pizzas

**14,00 €/ p. P.**

## **Buffet VII**

### **Starters**

Salad buffet with various types of dressing

### **Finger Foods**

Chicken wings

Selection of olives with feta cheese

Salad of fresh asparagus

Ham and melon

Mini-pizzas

**14,00 €/ p. p.**

## **Buffet VIII**

2/2 belegte Broetchen mit Kaese oder Wurst

1 Tasse Gulaschsuppe oder Gemuesebruehe mit  
Einlage

Partyfrikadellen

Kaeseplatte

Fischplatte

Chicken Wings

div. Brotsorten

**11,00 € p. P.**

## **Buffet VIII**

2/2 German roll sandwich with cheese or ham

Gulash soup or vegetable soup

Party meat balls

Selection of cheese

Selection fo fish

Chicken wings

Selection of bread

**11,00 € p. P.**



## **Buffet IX**

½ belegte Broetchen

### **Zur Auswahl:**

Gulaschsuppe oder  
Rinderkraftbruehe

Partyfrikadellen  
Kaese-Sticks

Haenchennuggets mit Dip

**8,50 € p. P.**

## **Buffet IX**

½ German roll, open sandwich

### **Choice of:**

Gulash soup or  
Consomee

or

Meat balls  
Cheese sticks

or

Chicken nuggets with dip

**8,50 € p. P.**

## **Buffet X**

Marinierte Champignons

Italienische Platte bestehend aus:

Aubergine, Zucchini, eingelegte Tomaten

Fischplatte mit Lachs und Forellenfilets

Franzoesische Kaeseplatte, garniert

Weisse Bohnen in Tomate

Mozzarella mit Tomatensalat

Kaviarbrot/ Partykranz

**18,00 €/ p. P.**

## **Buffet X**

Marinated mushrooms

Italian anti pasti with  
egg plant, courgette, marinated tomatoes

Selection of salmon and trout filet

Selection of French cheese

Baked beans

Mozarella and tomatos

Baguette / party rolls

**18,00 €/ p. P.**

## Selection of cold and warm finger food

		Price p.P.:
Marinierte Champignons	Marinated mushrooms/Champignons	1,40 €
Franz. Melonenschiffchen mit Rohem Schinken	Melon with smoked ham	1,70 €
Kleine Pizza mit Salami/Schinken/Elsaß/Spinat	Mini Pizza – salami/ham, spinach, elsasian	1,50 €
Zucchini gegrillt	grilled squash	1,50 €
Auberginen gegrillt	grilled egg plant	1,50 €
Papapello gefüllt mit Frischkäse	Papapello – filled with cheese	3,20 €
Mini-Paprika mit Frischkäse	mini peppers filled with cheese	2,80 €
Eingelegte Tomaten	marinated tomatoes	1,75 €
Weinblätter gefüllt – vegetarisch	filled wine leaves (vegetarian)	1,75 €
Artichockenherzen	hearts of artichokes	1,85 €
Bohnen in Tomatensoße	Baked beans	1,55 €
Geräucherter Lachs	smoked salmon	2,80 €
Forellenfilets	smoked trout filets	price of the day
Riesenscamipis/Gambas	Shrimps/Gambas	price of the day
Spanische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Spanish tomatoes with mozzarella (marinated) and basil	price of the day
Frische Salate mit verschiedenen	Lettuce and salads with various types	1,60 €

<b>Dressings</b>	<b>of dressings</b>	
<b>Franz. Käseplatte garniert</b>	<b>French cheese (plate)</b>	<b>price of the day</b>
<b>Frischer Spargelsalat</b>	<b>Fresh salad of Asparagus</b>	<b>price of the day</b>
<b>Mozarellasticks, gebacken</b>	<b>Sticks with fried mozzarella</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Yakitori-Spieß verschiedene Sorten</b>	<b>Sticks with yazitori</b>	<b>0,90 €</b>
<b>Chicken Wings BBQ</b>	<b>Chicken Wings BBQ</b>	<b>0,90 €</b>
<b>Shrimps, Black Tiger Garnelen</b>	<b>Black tiger prawns</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Shrimps im Teigmantel</b>	<b>Baked prawns</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Gemüsetaschen</b>	<b>vegetable bags</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Frühlingsrolle, vegetarisch</b>	<b>Spring roll, vegetarian</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Satespieße</b>	<b>Sate Sticks</b>	<b>0,90 €</b>

<b>Lunch snack</b>		<b>Price p.P.:</b>
<b>½ belegtes Brötchen</b>	<b>½ German roll sandwich</b>	<b>1,10 €</b>
- mit Fisch	- dto. Fish sandwich	<b>1,40 €</b>
- Vollkorn-Brötchen	- dto. Made of dark rolls	<b>1,60 €</b>
- Bio-Brötchen	- made of biologically produced trains	<b>1,60 €</b>
<b>Kaviarbrötchen/Canapee-Schnittchen</b>	<b>canape</b>	<b>1,40 €</b>
<b>Party-Brötchen</b>	<b>small rolls</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Laugen-Brötchen</b>	<b>„water“ rolls (salty)</b>	<b>1,30 €</b>
<b>Kümmelstangen</b>	<b>cumin bread/spicy bread sticks</b>	<b>0,70 €</b>
<b>Käsekrüstchen (klein)</b>	<b>small rolls baked with cheese</b>	<b>0,70 €</b>
<b>Mini-Croissant (süß/Marzipan/Schoko) or chocolate</b>	<b>mini-croissant (sweet) filled with marzipan</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Engl. Sandwiches mit Schinken/Käse, Lachs mit Ei, Thunfisch/Ei</b>	<b>„English“ sandwich with ham; cheese, ham and cheese; salami/cucumber Tuna and egg; salmon and egg</b>	<b>2,50 €</b>

## Beverages

<b>Item</b>	<b>Amount</b>	<b>Quantity</b>	<b>Price</b>	<b>Total</b>
<b>Granini Ananassaft</b> <i>Granini pineapple Juice</i>	1 l		2.20 €	
<b>Tasse Kaffee</b> <i>Coffee (per cup)</i>			0.50 €	
<b>Tasse Tee versch. Sorten</b> <i>Tea (various flavors)</i>			0.50 €	
<b>Granini Ananassaft</b> <i>Granini pineapple Juice</i>	1 l		2.20 €	
<b>Granini Bananensaft</b> <i>Granini banana Juice</i>	1 l		2.50 €	
<b>Granini Apfelsaft</b> <i>Granini apple juice</i>	0,2 l		1.10 €	
<b>Granini Apfelsaft</b> <i>Granini apple juice</i>	1 l		2.20 €	
<b>Granini Multivitaminsaft</b> <i>Granini multivitamin juice</i>	0,2 l		1.35 €	
<b>Granini Multivitaminsaft</b> <i>Granini multivitamin juice</i>	1 l		2.50 €	
<b>Granini Orangensaft</b> <i>Granini orange juice</i>	0,2 l		1.10 €	
<b>Granini Orangensaft</b> <i>Granini orange juice</i>	1 l		2.20 €	
<b>Granini Sauerkirsch</b> <i>Granini sour cherry juice</i>	0,2 l		1.35 €	
<b>Granini Tomatensaft</b> <i>Granini tomato juice</i>	0,2 l		1.10 €	
<b>Granini Rote Traube</b> <i>Granini red grape</i>	0,2 l		1.10 €	
<b>Mezzo Mix</b>	0,5 l PET		1.10 €	
<b>Mezzo Mix</b>	0,2 l		0.85 €	
<b>Mezzo Mix zero</b>	1 l		1.80 €	
<b>Coca-Cola</b>	0,2 l		0.85 €	

<i>Item</i>	<b>Amount</b>	<b>Quantity</b>	<b>Price</b>	<b>Total</b>
Coca-Cola	0,2 l		1.10 €	
Coca-Cola	1 l		1.80 €	
Coca-Cola zero	0,5 l PET		1.10 €	
Coca-Cola light	0,2 l		0.85 €	
Coca-Cola light	0,5 l PET		1.10 €	
Coca-Cola light	1 l		1.80 €	
Coca-Cola light plus green Tea	1 l		1.95 €	
Fanta Orange	1 l		1.80 €	
Fanta Orange	0,5 l PET		1.10 €	
Sprite	1 l		1.80 €	
Sprite	0,5 l PET		1.10 €	
Sprite	0,2 l		0.85 €	
Tönnisst. Apple Mix Gourmet	0,25 l		0.85 €	
Tönnisst. Apple Mix	0,7 l		1.10 €	
Tönnisst. Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Medium Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Natur. Gourmet	0,25 l		0.70 €	
Tönnisst. Gourmet	0,75 l		0.90 €	
Tönnisst. Medium Gourmet	0,75 l		0.90 €	
Tönnisst. Classic	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Medium	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Naturelle	1 l		0.80 €	
Tönnisst. Naturelle	1,5 l		1.25 €	
Tönnisst. Apple Mix	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. ACE	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Fit Apfel	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Fit Orange	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Cola Mix	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Zitrone	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Orange	0,75 l PET		1.10 €	
Tönnisst. Trio ACE	0,7 l		1.10 €	
Bitburger Pils	15 l Fass		46.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	10 l Fass		32.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	20 l Fass		64.00 €	
Gaffel Kölsch / Beer	30 l Fass		96.00 €	

<b>Item</b>	<b>Amount</b>	<b>Quantity</b>	<b>Price</b>	<b>Total</b>
<b>Gaffel Kölsch</b>	<b>0,5 l</b>		<b>1.40 €</b>	
<b>Bitburger alkoholfrei</b> <i>Bitburger alcoholfree</i>	<b>0,5 l</b>		<b>1.40 €</b>	
<b>Bitburger alkoholfrei</b> <i>Bitburger alcoholfree</i>	<b>0,33 l Lux</b>		<b>1.20 €</b>	
<b>Bitburger Pils</b> <i>Bitburger Pils</i>	<b>0,5 l</b>		<b>1.40 €</b>	
<b>Paulaner Weizen alkoholfrei</b> <i>Paulaner Weizen alcoholfree</i>	<b>0,5 l</b>		<b>1.40 €</b>	
<b>Volvic</b>	<b>1,5 l</b>		<b>1.50 €</b>	
<b>Sinalco Orange</b> <i>Sinalco orange</i>	<b>0,5 l PET</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Sinalco Zitrone</b> <i>Sinalco lime</i>	<b>0,5 l PET</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Bionade Litschi</b> <i>Bionade lychee</i>	<b>0,33 l</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Bionade Holunder</b>	<b>0,33 l</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Bionade Kräuter</b>	<b>0,33 l</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Bionade Ingwer/Orange</b>	<b>0,33 l</b>		<b>1.10 €</b>	
<b>Weisswein</b> <i>White wine</i>	<b>0,7 l</b>		<b>8.00 €</b>	
<b>Rotwein</b> <i>Red wine</i>	<b>0,7 l</b>		<b>8.00 €</b>	
<b>Prosecco</b>	<b>0,7 l</b>		<b>6.00 €</b>	