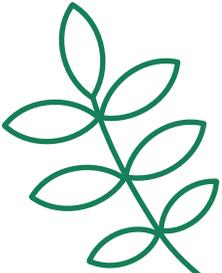


Hainich Akademie Cateringangebot



Hainich
Akademie



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

unser Ziel ist es, dass sich die Gäste der Hainich Akademie während eines qualitativ hochwertigen Fort- und Weiterbildungsprogrammes wohl und willkommen fühlen.

Neben dem einzigartigen Ambiente und der Gastlichkeit unseres Teams ist natürlich auch das leibliche Wohl ein wichtiger Aspekt für eine erfolgreiche Veranstaltung. Denn: Mit leerem Magen denkt sich schlecht.

Je nach Veranstaltungsart und -dauer sowie abgestimmt mit den Wünschen und Vorstellungen des jeweiligen Veranstalters bieten wir ein Catering, perfekt zugeschnitten auf Ihre Veranstaltung. Sie haben, in unterschiedlichen Preiskategorien, eine umfassende Auswahl an Speisen, frisch zubereitet durch unser hauseigenes Küchenteam.

Kommen Sie gern auf uns zu!

Mit herzlichen Grüßen
Das Team der Hainich Akademie

Snackpause - salzig

Kategorie 1

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- diverse belegte Brötchen (auch vegetarisch) vegetarisch

Kategorie 2

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Belegte Bagels mit:

Frischkäse vegetarisch

Hähnchen und Frischkäse

Gemüseaufstrich vegan

- Bruschetta mit:

frischem Basilikum vegan

Röstgemüse vegan

- Belegte Laugenstangen mit:

Frischkäse

veganer Aufstrich vegan

Kategorie 3

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Obstalat im Glas
- gefüllte Wraps mit:

Hähnchen

Frischkäse, Tomate, Olive vegetarisch

Thunfisch

Bohnen, Paprika und Jalapeños vegan

- Chiabatta-Häppchen mit:

Salami und Käse

Schinken und Käse

Hähnchenbrustfilet

Tomate und Mozzarella

Gemüseaufstrich und getrocknete Tomaten



Snackpause - süß

Kategorie 1

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Gebäck/ Cookie/ Muffins
versch. Sorten
- Obst

Kategorie 2

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- hausgemachter Blechkuchen
- Obst

Kategorie 3

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Feingebäck vom hauseigenen
Konditor/ Cookies
- Obst



Fingerfood



Gemüsesticks

mit Dip

Tomate-Mozzarella Spieß

Weintrauben-Käse-Spieß

Mini-Quiches vegetarisch

(auch vegetarisch möglich)

Mini-Pizza vegetarisch

(auch vegetarisch möglich)

Hähnchenspieße

- Sweet Pepper
- Chilli
- Mediterran



Buffetvorschläge

Hainich Lunch klein

- Tomate-Mozzarella-Spieß vegetarisch
- Hähnchenspieß „Sweet Chili“
- Hähnchenspieß „Mediterran“
- Mini-Quiche
- Partyfrikadellen
- Mini-Frühlingsrollen vegetarisch

Hainich Lunch groß

- Tomate-Mozzarella-Spieß vegetarisch
- Hähnchenspieß „Sweet Chili“
- Hähnchenspieß „Mediterran“
- Mini-Quiche
- Partyfrikadellen
- Mini-Frühlingsrollen vegetarisch
- Wraps mit Hähnchen
- Wraps mit Bohnen, Paprika, Jalapeños vegan
- belegte Brötchen

Warmes Mittagessen in der Cafeteria (nach Tagesangebot)

Tellergericht inkl. Vorsuppe und Nachspeise

Suppen

- Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch
- Ungarische Gulaschsuppe
- Brokkoli-Cremesuppe vegetarisch
- Tomaten-Cremesuppe vegetarisch
- Möhren-Ingwer-Suppe vegetarisch
- Kürbis-Orangencreme-Suppe vegetarisch

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Vanillecreme mit frischen Früchten
- Quarkcreme mit Himbeeren
- Mirinierter Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Pannacotta
- Kokosmilchreis mit Mango vegan
- Fruchtspieße
- Obstsalat im Glas



Kontakt

Isabelle Kraus

Organisatorische Ansprechpartnerin

Hainich Akademie

☎ +49 3601 80-4012

✉ i.kraus@oehk.de



Ökumenisches
Hainich Klinikum

