

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 es 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. Die hier aufgeführten Speisen sind als variable Angebote zu verstehen.

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)
- Butterbrezel vegetarisch

Kategorie 2

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

Frischkäse vegetarisch
Hähnchen und Frischkäse
Räucherlachs und Frischkäse
Gemüseaufstrich vegan

- Belegte Laugenstangen mit:

Frischkäse vegetarisch
veganer Aufstrich vegan
Hähnchen

- Belegte Canapes

Kategorie 3

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

Hähnchen
Frischkäse, Tomate, Olive vegetarisch
Thunfisch
Bohnen, Paprika und Jalapeños vegan
Salami und Käse
Schinken und Käse
Hähnchenbrustfilet
Tomate und Mozzarella
Gemüseaufstrich und getrocknete Tomaten



Snackpause - süß

Kategorie 1

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Kleingebäck
- Obst

Kategorie 2

- Kaffee/ Tee
- kalte Getränke
- Kuchen nach Tagesangebot
- Obst



Fingerfood



Gemüsesticks vegetarisch
mit Dip

Tomate-Mozzarella Spieß vegetarisch

Weintrauben-Käse-Spieß vegetarisch

Hähnchenspieße

- Sweet Pepper
- Chilli
- Mediterran



Buffetvorschläge

Hainich Lunch klein

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

Hainich Lunch groß

- Weintrauben-Käse-Spieß vegetarisch
- Tomate-Mozzarella-Spieß vegetarisch
- Hähnchenspieß „Sweet Chili“
- Hähnchenspieß „Mediterran“
- Partyfrikadellen
- Wraps mit Hähnchen
- Wraps mit Frischkäse, Tomate und Olive vegetarisch
- belegte Brötchen
- Butterbrezel vegetarisch
- belegte Laugenstangen
- belegte Canapes

Warmes Mittagessen in der Cafeteria (nach Tagesangebot)

Tellergericht inkl. Vorsuppe und Nachspeise

Suppen nach Tagesangebot, bspw.:

- 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 verschiedenen Fruchttoppings
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat im Glas vegan
- süßes Blätterteiggebäck
- Mini-Pfannkuchen mit Zimt und Zucker



Kontakt

Isabelle Kraus

Organisatorische Ansprechpartnerin

Hainich Akademie

☎ +49 3601 80-4012

✉ i.kraus@oehk.de



Ökumenisches
Hainich Klinikum

