

# ► Tagungshaus

der Katholischen Akademie des Bistum Hildesheim



## Konditionen

**Kategorie: Standard 2025**

(angegeben sind Netto-Preise, siehe Pkt. Mehrwertsteuer)

## Raumkapazitäten/-mieten

<b>Saal:</b> (ca. 130 m <sup>2</sup> , max. 80 Personen)	bis 4 Stunden	380,00 €
	über 4 Stunden	450,00 €
<b>Seminarraum 2.9 (2. OG):</b> (ca. 70 m <sup>2</sup> , max. 25 Personen)	bis 4 Stunden	220,00 €
	über 4 Stunden	270,00 €
<b>Seminarraum 2.10 (2. OG) / Seminarraum 1.11 (1. OG):</b> (ca. 22 m <sup>2</sup> , max. 10 Personen)	bis 4 Stunden	110,00 €
	über 4 Stunden	170,00 €

*Hinweis: siehe Allgemeines auf Seite 6*

---

## Medien

<b>Standardausstattung pro Raum:</b> 2 Pinnwände – Papier wird nur auf Nachfrage angepinnt 1 Flipchart + 1 Moderationswagen		15,00 €
<b>Zusätzliche Pinnwände/Flipcharts</b> (nach Absprache):		4,00 €
<b>Leihgebühr Laptop</b>		20,00 €
<b>Leihgebühr Beamer:</b>		30,00 €
Saal	fest installierter, hochwertiger Laser Projektor, 10.000 ANSI Lumen, 1920x1200 Pixel	
Raum 2.9	fest installierter, hochwertiger Laser Projektor, 5.200 ANSI Lumen, 1920x1200 Pixel	
Raum 2.10 + 1.11	mobiler Beamer	
<b>Mikrofonanlage im Saal</b>		kostenfrei
<b>W-LAN Zugang</b>		kostenfrei

### **Technischer Hinweis**

Die Verbindung erfolgt über ClickShare. Bitte beachten Sie, dass bei firmeneigenen, gesicherten Laptops eine Freigabe durch Ihre IT-Abteilung erforderlich sein kann, um eine reibungslose Nutzung zu gewährleisten.

---

## Verpflegung

### Unser Getränke-Angebot

Stehcafé - Heißgetränke, Mineralwasser, Gebäck

**Mindestbestellmenge 7 Personen**

bis 4 Stunden  
über 4 Stunden

5,50 € p.P.  
8,50 € p.P.

Während der Adventszeit bieten wir zum Stehcafé weihnachtliches Gebäck und Mandarinen an.

**Mindestbestellmenge 7 Personen**

bis 4 Stunden  
über 4 Stunden

8,50 € p.P.  
10,50 € p.P.

Mineralwasser 0,2 l

2,00 €

Mineralwasser 0,75 l

5,50 €

Cola, BioZisch 0,3 l

3,20 €

Apfel-/Orangensaft 0,2 l

2,50 €

Bier 0,3 l

3,00 €

Wein/Sekt je Flasche

15,00 €

**Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.**

---

### Unser Speisen-Angebot

#### Allgemeine und wichtige Hinweise:

**Bestellungen bitte zwei Wochen im Voraus ihrer Buchung zufügen. Wird keine Uhrzeit angegeben, stellen wir das Mittagessen um 12:30 Uhr bereit.**

	<u>Mindestbestellmenge</u>	<u>Lieferkostenaufschlag</u>
Montag bis Freitag	150,00 €	20,00 €
Wochenende und Feiertage	450,00 €	Catering nicht möglich
Anzahl pro Gericht	ab 15 Personen	

Einzelne Bestellungen für Personen mit Allergien o. ä. können aus logistischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Unsere Speisen werden in Buffetform zur Selbstbedienung angeboten.

---

### Belegte Brötchen, Schnittchen, Laugengebäck

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen<br>Belag: div. Sorten Schnittkäse, Salami, Kochschinken, Mortadella, Antipasti (vegan) | 2,80 € |
| 2. Laugenstange   | 1,60 € |
| 3. Laugenstange mit BIO-Dips  | 3,20 € |

## Suppen – dazu wird Baguette<sup>A</sup> gereicht

7,50 € p.P.

1. Kürbissuppe (vegetarisch, laktosefrei) \*
2. Kartoffelsuppe<sup>G</sup> (vegetarisch, auch laktosefrei möglich) \*
3. Linseneintopf (vegetarisch, laktosefrei) \*
4. Klarer Gemüseintopf mit vegetarischen Maultaschen<sup>A</sup> (vegetarisch, laktosefrei)
5. Käsesüppchen<sup>G</sup> mit Steinpilzen
6. Ungarische Gulaschsuppe
7. Tomatencreme<sup>G</sup> mit frischem Basilikum und Klößchen<sup>A</sup>
8. Pfifferlingrahmsuppe<sup>G</sup>

→ \*wahlweise mit: Kasselerwürfel, Räucherlachsstreifen oder Würstchenscheiben

→ Nr. 1, 2, 3, 4 und 7 möglich als vegane Variante, bitte um Angabe

## Vegetarische Hauptgänge

14,50 € p.P.

1. Schupfnudelpfanne<sup>A</sup> mit Waldpilzen und Kürbis, mit körnigem Käse<sup>G</sup> überbacken
2. Balkankäse<sup>G</sup> mit Tomate und Zwiebel überbacken auf Kartoffelscheiben
3. Gemüselasagne<sup>A,G</sup>
4. Gemüsegulasch mit Spätzle<sup>A,C</sup>
5. Tortellini-Pfanne<sup>A,C</sup> mit Brokkoli, Tomaten und Hollandaise<sup>G</sup> überbacken
6. Spinatlasagne<sup>A,G</sup>

## Vegane Hauptgänge

14,50 € p.P.

1. Curry-Gemüseris-Pfanne mit Früchten und Kokos
2. Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch
3. Gemüsegulasch mit Reis<sup>A</sup>
4. Gefüllte Paprika mit Couscous<sup>A</sup> auf würziger Tomatensoße

## Hauptgänge Fleisch und Fisch

14,50 € p.P.

1. Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse<sup>G</sup> überbacken auf Champignonrahm<sup>G</sup> und Brokkoli
2. Hausgemachtes Schweinefiletrollchen gefüllt mit Balkankäse<sup>G</sup> und Paprika auf Tomatengemüse<sup>G</sup>
3. Gebratenes Seelachsfilet<sup>D</sup> in Petersilien-Eihülle<sup>C</sup> auf Gemüsestreifen in Zitronenrahm<sup>G</sup>
4. Nudel-Lachs-Pfanne<sup>D,G</sup> mit Zucchini und getrockneten Tomaten

→ Zu allen Hauptgängen, Fleisch und Fisch wahlweise:  
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin<sup>G</sup> oder Reis<sup>A</sup>

→ Zu allen Hauptgängen wird ein gemischter Salat mit Dressing<sup>G</sup> serviert

## Empfehlung:

**Mehrere Gerichte laden zum Probieren ein. Planen Sie bitte dementsprechend ein, damit auch an Vegetarier\*innen und Veganer\*innen ausreichend gedacht ist.**

## Dessert im Portionsglas

2,50 € p.P.

1. Rote Grütze oder Kirschgrütze m. Vanillesoße<sup>G</sup> oder Sahne
2. Schokoladenmousse<sup>G</sup>
3. Panna Cotta<sup>G</sup> mit Erdbeersoße
4. Veganer Milchreis mit Früchten der Saison

## Kuchen

**Bitte wählen Sie aus folgenden Sorten von Plattenkuchen aus:**

1,90 € p.Stk.

Butterkuchen, Apfel-Käse, Kirsch-Käse, Bienenstich, Streusel, Mandel

Veganer Kuchen (auf Nachfrage)

2,60 € p.Stk.

## Obst

BIO (nach Saison)

2,80 € p.P.

## Snacks

Salzgebäck

2,00 € p.P.

Riegel

2,00 € Verbr.

## Allgemeines

<u>Geschirrnutzung – bei nicht hausinternem Caterer</u>	pro Mahlzeit	2,00 € p.P.
	Mindestbetrag	20,00 €

### Servicepersonal

Bei jeder Raummiete ist ein Servicepersonal kostenfrei inbegriffen. Sollte darüber hinaus weiteres Personal gewünscht oder ein erhöhter Aufwand erforderlich sein, berechnen wir hierfür 30 € pro Stunde und Mitarbeiter\*in.

### Stornogebühren

Absage unter 6 Wochen vor Veranstaltungstermin:	20 % d. Raummiete
Absage unter 2 Wochen vor Veranstaltungstermin:	50 % d. Raummiete

### Überziehung Buchungsdauer

Ab 30 Minuten	20 % d. Raummiete
---------------	-------------------

### Dekorationspauschale

Blumenschmuck Standard	15,00 €
Blumengesteck	60,00 €
Liefergebühr für Gesteck	10,00 €

### Mehrwertsteuer

Aufschlag bei Rechnungsstellung	nach gesetzlicher Vorgabe
---------------------------------	---------------------------

## Preisänderungen vorbehalten

#### **Erläuterungen zu Lebensmittel-Hinweisen:**

- A: glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer o. deren Hybridstämme
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fisch
- E: Erdnüsse
- F: Soja
- G: Milch/Milchzucker (Laktose)
- H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesam
- L: Sulfit/Schwefeldioxid

Hierbei handelt es sich um eine Hilfestellung. Das Tagungshaus der Katholischen Akademie des Bistums Hildesheim übernimmt keine Haftung.