Wir bereiten Genussmomente

Meetings
Incentives
Conferences
Events

Herbst 2020

ERGO Gourmet
Wir bereiten Genussmomente.

ERGO

Inhalts-
verzeichnis

- Frühstück
- Fingerfood
- Meet & Eat
- Buffet traditionell
- Buffet aus der Ferne
- Buffet Esthetik
- Getränke
- Tagung
- Kochkurs
- Küchenparty
- Ansprechpartner & Kontaktdaten

Frühstück

Kleines Frühstück

9,50 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Feinschmecker-Frühstück

13,00 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Mini Croissants
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Salat | Tomate | Gurke
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- Rührei

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Gourmet-Frühstück

16,50 € pro Person | Getränke exklusiv

Speisen

- Brötchen (verschiedene Sorten)
- Mini Croissants | Mürbchen
- Aufschnittplatten | Käse | Wurst
- Aufschnittplatten | Lachs | Parmaschinken
- Salat | Tomate | Gurke
- Marmelade | Honig | Nutella
- Butter | Margarine
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- Rührei | Speck

Getränke

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft
- Mineralwasser

Fingerfood

Fingerfood-Auswahl-Kalt

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Speisen kalt à 2,50 €

- Pilze mariniert | Endivie | Ahorn
- Steckrübe | Avocado | Blutorange
- Buchweizen | Tomate geschmolzen | Minze
- Frikadelle mini | Blumenkohl | Senf süß

Speisen kalt à 3,25 €

- Törtchen klein | Ziegenquark | Feige
- Schweinefilet | Glasnudel | Teriyaki
- Forellen-Tatar | geräuchert | Apfel grün
- Crêpe-Röllchen | Pulled Turkey | Karotte

Fingerfood-Auswahl-Warm

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Speisen warm à 3,25 €

- Kartoffelrösti | Gurke | Schmand
- Brathering | Zwiebel rot | Altbier
- Foccacia | Artischocke | Olive
- Currywurst | Baked Potato

Speisen warm à 3,50 €

- Semmelknödel | Schwarzwurzel | Walnuss
- Poularde | Parmesan | Bohne weiß
- Praline gebacken | Ochsenschwanz | Sellerie
- Seehecht | Kaper | Paprika

Fingerfood-Auswahl-Süß

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Speise

Dessert à 2,50 €

- Kirsch Crumble | Tonkabohne
- Mokkamousse | Milchschaum
- Birnen Ragout | Amarettini

Dessert à 3,25 €

- Topfencreme | Marillenkompott
- Popcorn Mousse | Schokoladen Knusper
- Karamellcreme | Haselnuss

Um einen optimalen Ablauf und beste Qualität gewährleisten zu können, bieten wir warmes Fingerfood nur in Verbindung mit Küchenpersonal an.

Um ein vollwertiges Essen zu ersetzen, empfehlen wir 8 bis 10 Teile pro Person.

Meet & Eat

Die einfache Art und Weise, einen Genussmoment zu buchen. Wir erstellen für Ihre dienstliche Veranstaltung ein individuelles Angebot mit einem idealen Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir richten uns kurzfristig nach den saisonalen Produkten und garantieren damit die optimale Qualität.

Angebotsinhalt

3 Vorspeisen:	2 angemachte Salate, 1 Rohkostauswahl mit Blattsalaten
2 Hauptgänge:	Fleisch- & Fisch-Komponente, passende Beilagen, aus denen Sie sich ein vegetarisches Gericht zusammenstellen können
2 Desserts:	Ein fruchtiges und ein schokoladiges Dessert
Getränke:	Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee & Tee
Buchbarkeit:	Ausschließlich für dienstliche Veranstaltungen ab 20 Personen 2 Werktage im Voraus

Die Auswahl der Speisen erfolgt durch die Küche und kann frühestens 3 Wochen vor der Veranstaltung auf Anfrage mitgeteilt werden. Änderungswünsche können bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

22,50 € pro Person

ERGO Gourmet
Wir bereiten Genussmomente.

ERGO

Traditionelles Buffet

Vorspeise

- Schnitzel klein | Möhrensalat | Petersilie
- Forellenmousse | Schwarzbrot | Apfel
- Blumenkohl Quiche | Obazda | Rettich
- Sauerbraten Carpaccio | Rosine | Feldsalat

Hauptgang

- Biergulasch | Schwein | Weißkraut | Schupfnudel
- Seehechtfilet gebraten | Kürbis | Butterreis | Senfsauce
- Spinatknödel | Schwarzwurzel Ragout | Muskatnuss | Weißwein

Dessert

- Schwarzwaldcreme | Sauerkirsche | Schokolade
- Birne | Mascarpone | Quitte

Buffet 26,50 € pro Person

Aus der Ferne Buffet

Vorspeise

- Rote Linsensuppe | Naan Brot | Koriander
- Garnele Tandoori | Blattspinat | Joghurt
- Aubergine | Kichererbse | Chili
- Lammspieß | Okraschote | Paprika

Hauptgang

- Curry | Hähnchen | Kürbis | Cashewkern | Kartoffel
- Seelachs gebacken | Quinoa | Blumenkohl | Tamarinde
- Falafel-Bällchen | Tomate | Zucchini | Kurkuma Reis

Dessert

- Schokoladencreme | Minze | Mango
- Feige eingelegt | Milchreis | Honig

Buffet 33,50 € pro Person

Esthetik Buffet

Vorspeise

- Schweinefilet | Rote Bete | Avocado
- Lachs geräuchert | Petersilienwurzel | Zwiebel rot
- Möhren-Rösti | Endivie | Mozzarella | Estragon
- Graupe | Sellerie | Walnuss | Mandarine

Hauptgang

- Schweinebäckchen geschmort | Preiselbeere | Haselnuss | Spätzle
- Knurrhahnfilet | Steckrübe | Stampfkartoffel | Orangensauce
- Pilzlasagne | Bergkäse | Schwarzwurzel | Trüffelöl

Dessert

- Marillenknödel | Vanillemousse | Pistazie
- Kaffeecreme | Panna Cotta | Amarettini

Buffet 39,50 € pro Person

Getränke

Alkoholfrei

• Coca Cola | Coca Cola Light | Sprite | Fanta	1 l	3,50 €
• Mineralwasser	0,75 l	3,00 €
• Orangensaft	1 l	3,50 €

Aperitif

• Sekt „Schloß Affaltrach“	0,75 l	15,00 €
• Champagner„Moet & Chandon Brut Impérial”	0,75 l	45,00 €
• Prosecco	0,75 l	16,50 €

Wein

• Nach Rücksprache	0,75 l

Bier vom Fass & Flaschenbiere

- Eine Auswahl von regionalen Bieren – frisch vom Fass oder als Flaschenbiere erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Heißgetränke

• Kanne Filterkaffee (8 Tassen)	1 l	9,00 €
• Kanne Teewasser (8 Tassen) mit verschieden Teesorten	1 l	9,00 €
• Capsa Kaffee- und Espressospezialitäten	p.P.	3,50 €

Tagung

Getränkepauschale

Kalt Standard Mineralwasser medium Mineralwasser still Apfelschorle	3,60 € p.P.
Kalt VIP Mineralwasser medium Mineralwasser still Säfte – Granini	4,60 € p.P.
Warm Standard Kaffee Tee	3,60 € p.P.
Warm VIP Kaffee Espresso Tee	4,60 € p.P.
Kalt & Warm Standard	7,20 € p.P.
Kalt & Warm VIP	9,20 € p.P

Gebäck

Gebäck Basic Gebäckmischung	5,95 €
Gebäck Premium Gebäckmischung	7,95 €

Kochkurs

Begrüßung

Beginn 17:00 – 17:30 Uhr vor der Küche

Begrüßung & Erläuterung des Ablaufes durch den Küchenleiter

Getränke

- Mineralwasser
- Orangensaft
- Chardonnay Sekt

Kochkurs

Beginn 17:30 – 19:00 Uhr in der Küche

Mit viel Fantasie, Kreativität und Teamwork machen Sie sich an die Zubereitung der einzelnen Gänge aus den verschiedenen Produkten der Warenkörbe und erfahren Tipps und Tricks von unseren Köchen.

Getränke

- Mineralwasser
- Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta
- Orangensaft
- Regionale Biere
- Wein

Getränke zum Menü

- Mineralwasser
- Weißwein
- Rotwein

Abendessen

Beginn 19:30 – 21:30 Uhr im Casino

Sie erkochen sich ein 3-Gang-Menü aus einem saisonalen Warenkorb.
Das erkochte Menü genießen Sie im Anschluss am gedeckten Tisch mit ausgewählten Weinen.

Preis inklusive Getränke Aperitif | Speisen | Personal | Dekoration
Kochkurs 79,00 € pro Person

ERGO Gourmet
Wir bereiten Genussmomente.

ERGO

Küchenparty

Beginn

17:30 Uhr vor der Küche

Begrüßung & Erläuterung des Abends durch den Küchenleiter und unsere Köche stellen sich vor.
Ab 18:00 Uhr öffnen wir die Türen in die Hauptküche und die Küchenparty beginnt.

Aperitif

- Schloß Affaltrach
- Chardonnay Sekt
- Orangensaft
- Mineralwasser

Amuse Bouche

- Espuma
- Trüffel | Lauch

Küchenparty

ab 18:00 Uhr in der Küche

Ihre Gäste entdecken an verschiedenen Food-Stationen ausgewählte Köstlichkeiten und können sich dort verköstigen lassen oder sie stellen sich einzelne Speisen selbst zusammen.
Diverse Getränke stehen an verschiedenen Getränkestationen zur Selbstbedienung bereit.

Preis inklusive Getränke | Speisen | Personal | Dekoration

Küchenparty 69,00 € pro Person
Ab 22:00 Uhr berechnen wir
pro Servicemitarbeiter 29,00 € p./Std.

Ansprechpartner Düsseldorf

Jennifer Zimmer
Veranstaltungskoordination

Tel. 0211–477 3000
Mail jennifer.zimmer@ergo.de

Dana Arnswald
Serviceleitung Düsseldorf

Tel. 0211-477 4589
Mail dana.arnswald@ergo.de

Thomas Brunhorn
Betriebsleitung Düsseldorf

Tel. 0211-477 4329
Mail thomas.brunhorn@ergo.de

ERGO Gourmet
Wir bereiten Genussmomente.

ERGO