

## Unsere Pauschalen

### Future Meeting Space Pauschale

**86,00 € brutto (72,27 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 120 Personen\* für 8 Stunden**

Folgende Getränke stehen zu Ihrer Veranstaltung zur Selbstbedienung  
im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser<sup>1,2</sup>, Coca-Cola<sup>a,i,m</sup>, Coca-Cola Light<sup>a,i,l,m</sup>, Orangensaft, Apfelsaft,  
Kaffeespezialitätenmaschine (Tasse Kaffee<sup>m</sup>, Cappuccino<sup>m,7</sup>, Espresso<sup>m</sup>, Latte Macchiato<sup>m,7</sup>), Teeauswahl<sup>l</sup>

Des Weiteren beinhaltet die Pauschale den Tagungsraum mit HD-Beamer,  
WLAN (bis 5 Mbit je Endgerät) und Moderationsmaterial (Kärtchen & Stifte)

\*Bei einer Teilnehmerzahl bis 30 Personen, steht nur Future Meeting Space A oder B zur Verfügung.  
Möchten Sie für Ihre Veranstaltung beide Räume buchen, berechnen wir zusätzlich  
Raumbereitstellungskosten in Höhe von 500,00 € brutto (420,17 € netto) pro Tag

#### **Auswahl Ihrer Verpflegung während der Veranstaltung**

(Die genauen Inhalte werden durch das HCC ausgewählt):

#### **Variation 1:**

- Im Kühlschrank zur Selbstbedienung, ganztägig verfügbar: 🍃  
Smoothie (verschiedene Sorten) 🍌  
Fruchtriegel<sup>5,8</sup> (verschiedene Sorten) 🍃  
Kuchenvariationen<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> 🍃  
Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍌
- Energybar<sup>1,3,5,6,8</sup> (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍌
- Zum Mittag zur Selbstbedienung  
mundgerechte Kleinigkeiten zum Sattwerden aus dem Kühlschrank, z.B.  
Bagel-Ecken<sup>1,7</sup> verschieden belegt  
Halbe Wraps<sup>1,7</sup> verschieden belegt  
Eblysalat<sup>1</sup> mit Nüssen und Gemüse 🍌  
Sojahackbällchen<sup>1</sup> mit Wakame-Algensalat<sup>11</sup> 🍌  
Quinoasalat<sup>5,8</sup> mit Früchten und Gemüse 🍌

#### **Variation 2:**

- Im Kühlschrank zur Selbstbedienung, ganztägig verfügbar: 🍃  
Smoothie (verschiedene Sorten) 🍌  
Fruchtriegel<sup>5,8</sup> (verschiedene Sorten) 🍃  
Kuchenvariationen<sup>1,3,5,6,7,8,11</sup> 🍃  
Frische saisonale Obstspieße oder Obstsalat 🍌
- Energybar<sup>1,3,5,6,8</sup> (6-fach bestückt), ganztägig verfügbar 🍌
- Zum Mittag oder Abend: Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch- oder Dinnerbuffet  
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

Eine Verlängerungsstunde nach der 8. Stunde berechnen wir mit 5,50 € brutto (4,62 € netto) pro Person.

Es werden 100 % der Gästeanzahl berechnet.

Verlängerungsstunden sind ausschließlich nach verbindlicher Voranmeldung möglich.

## Lebensmittelkennzeichnungen

 vegetarisch

 vegan

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse (aus nachhaltiger Fischerei MSC)
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*)  
Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*)  
Pecannuss (*Carya illinoensis*, Wangenh.), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*),  
Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite  
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

a) mit Farbstoff

b) mit Konservierungsstoff oder konserviert

c) mit Antioxidationsmittel

d) mit Geschmacksverstärker

e) geschwefelt

f) geschwärzt

g) gewachst

h) mit Phosphat

i) mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln

j) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

k) enthält eine Phenylalaninquelle

l) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

m) koffeinhaltig

n) chininhaltig