HCC Tagungspauschale

61,00 € brutto (51,26 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 199 Personen für 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zur Selbstbedienung
im zentralen Cateringbereich im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser[12], Kaffee[l,m]/Tee[l], Kaffeespezialitäten[m,7]
Coca-Cola[a,l,m], Coca-Cola Light[a,i,l,m], Apfelsaft, Orangensaft

Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch- oder Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

„Zwei süße Teile aus der Backstube“[1,3,5,6,7,8,11] (nach Vorgabe der Küche)

Tagungsraum mit Beamer, Flipchart und WLAN (bis 5Mbit je Endgerät)

Passend zu Ihrer Veranstaltung und Teilnehmerzahl erhalten Sie von uns einen Tagungsraum.
Bei gewünschter anderer Raumgröße, berechnen wir eine anteilige Raummiete.
Für Tagungen unter 10 Personen unterbreiten wir ein individuelles Angebot
über Gastronomie, Technik und Raummiete laut Preisliste.

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.

Tagungspauschale ohne Lunch-/Dinnerbuffet

34,00 € brutto (28,57 € netto) pro Person und Tag für 10 bis 199 Personen für 8 Stunden

Leistungen wie oben beschrieben, abzgl. der Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet

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.

Gastronomiepauschale

46,50 € brutto (39,08 € netto) pro Person und Tag ab 200 Personen für 8 Stunden

Folgende Getränke stehen zur Selbstbedienung
in zentralen Cateringbereichen im Kühlschrank oder von Buffets zur Verfügung:

Mineralwasser[12], Kaffee[l,m]/Tee[l], Coca-Cola[a,l,m], Coca-Cola Light[a,i,l,m], Apfelsaft, Orangensaft

Teilnahme am allgemeinen, saisonalen Lunch-/Dinnerbuffet nach Vorgabe der Küche
inkl. 1 Softgetränk 0,2l/0,25 l

„Zwei süße Teile aus der Backstube“[1,3,5,6,7,8,11] (nach Vorgabe der Küche)

Raumbereitstellung und technische Ausstattung werden nach technischer Preisliste
oder individuellem Angebot berechnet.

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 illinoiesis, 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_2 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