

Mehr als Catering ...

Ratatouille Event- & Foodservice – Das internationale Gastroteam von Ratatouille sorgt für stärkende, kulinarische Impulse, die Balsam für Körper & Seele sind. Alles ist handgemacht und frisch zubereitet: regional, saisonal & Fairtrade. Aus unserer Erfahrung der letzten Jahre, Menschen bei den Seminaren in Räume gut zu stärken & zu unterstützen, sind wir in einer wertebewussten vegetarischen Küche angekommen. Wir kochen mit Gemüse, proteinreichen Hülsenfrüchten, frischen Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt. Es liegt uns am Herzen, nachhaltig und klimabewusst zu arbeiten. Wir vermeiden Müll so gut es geht. Unser ganzes Team ist mit Liebe da, um für dich zu sorgen, während Du in Räume arbeitest. Wir freuen uns, wenn wir dir guttun. Preise für das Catering befinden sich auf den folgenden Seiten.



Mehr als Catering ...

Tagespauschale Getränke kalt // klein

Hausgemachter Eistee & Obstkorb, pro Person 10 Euro

Tagespauschale Getränke kalt & Pausensnack // standard

Zum Beispiel: Apfel-Ingwer-Limo und Eistee, süße und salzige Teilchen, Obstkorb zum Ankommen und für die Pausen während des Tages, pro Person 12 Euro

Tagespauschale // räume

Zum Beispiel: Birnen-Mandarinen-Limo, Grüner-Tee-Energie-Drink, Obstkorb, süße und salzige Teilchen, Trockenobst und Nüsse zum Ankommen und für die Pausen während des Tages mit Fairtrade Tee und Kaffee, pro Person 19 Euro

Fairtrade Tee & Kaffee

nach Verbrauch bei Tagespauschale klein & standard

Espresso	2,00 Euro
Kaffee schwarz	2,80 Euro
Mokka	2,80 Euro
Latte Macchiato	3,40 Euro
Milchkaffee	3,80 Euro
Cappuccino	3,20 Euro

Frühstück // räume

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot.

Wasser ist bei uns für alle frei, mit und ohne Kohlensäure.
Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.

Mehr als Catering ...

Mittagessen // kleiner Appetit

Salatteller mit Rohkost, Blattsalate der Saison,
separates Dressing und Brotkorb

• vegetarisch / vegan pro Person 15 Euro

Antipasti der Saison dazu bunte Blattsalate der
Saison, separates Dressing und Brotkorb, pro Person

20 Euro

Suppe, zum Beispiel Kürbissuppe mit Brotauswahl
und frisch ausgebackenen Papadams, pro Person

17 Euro

Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.

Mittagessen standard // Vegetarisch · Vegan

Zum Beispiel:

- Antipasti der Region abgestimmt auf die Jahreszeiten

dazu gemischter Brotkorb

- Gemüse-Haferbratlinge dazu bunter Salat
mit separatem Dressing

- Ratatouille mit marinierten Auberginen
und getrockneten Tomaten, dazu Basmatireis

- Schokomousse mit Orange und Zimt

bis 20 Personen 30 Euro

bis 35 Personen 27 Euro

ab 36 Personen 24 Euro
