

# Konferenz- und Veranstaltungsmappe

aramark  – Restaurant am Turm



Wir bringen jede Ihrer Veranstaltungen auf die Ideallinie, sorgen für Inspiration und punkten mit Leichtigkeit. Unser freundliches Servicepersonal, die kreativen Köche sowie unsere anspruchsvollen Dekorations- und Eventmanager sind hierfür bestens trainiert und setzen Ihre Vorgaben professionell und mit viel Herzblut um. Wir sind bereit, auf allen Feldern Topleistung zu zeigen und Ihr Event zu etwas Besonderem zu machen.

## Konferenzen, Kongresse und Besprechungen

Wer viel Zeit bei Konferenzen und Besprechungen verbringt, weiß einen leichten und leckeren Snack zu schätzen. Wir versorgen Sie mit kreativen und gesunden Energielieferanten.

## Feste & Feiern jeglicher Art

Ob Jubiläum, Kundenevent oder Geburtstag – für Veranstaltungen jeder Größenordnung stehen wir Ihnen mit kreativen Ideen, Logistik- und Servicepersonal zur Seite. Wir verwöhnen Sie mit anspruchsvollen Menus und Buffets, die genau auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Aramark – Restaurant am Turm  
Museumstraße 6  
75172 Pforzheim

**Betriebsleitung**  
Marc Stibbe  
Tel.: 07231 / 991590  
Fax: 07231 / 991599  
E-Mail: 97101836@aramark.de

**Bürozeit**  
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 16:00 Uhr

**Serviceleitung**  
Pasqualina Krüger  
Tel.: 07231 / 991595  
E-Mail: 97101836.BLA1@aramark.de



*„Die Liebe zum  
perfekten Produkt ist  
unser gemeinsamer  
Antrieb. Genießen  
Sie kulinarische  
Momente in Pforzheim.“*

## Ciabatta, Focaccia, Panini, Laugenecken

frisch für Sie belegt mit ...

Rauchigem Lachs | Kräuter-Remoulade | Sahnemeerrettich | Dill  
Putenschinken | Curry-Frischkäse  
Tomate | Mozzarella | Rucola | Basilikum | Pesto  
Feldgemüse vom Grill | Parmesanflocken | Olivenöl  
Rosa gebratenem Roastbeef | Remoulade  
Geräuchertem Forellenfilet | Wasabi-Dip

je € 4,00 | Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

## Halbe belegte Brötchen

Der Klassiker mit Butter bestrichen,  
bunt garniert und belegt mit ...

Frischkäse | Jungem Lauch  
Französischem Brie  
Bergkäse  
Emmentaler  
Pfeffersalami  
Gepökeltem Schinken aus dem Sud  
Paprikalyoner  
Mortadella

je: € 2,90 | Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte



## Französische Weißbrotscheiben – Canapés bestrichen mit frischer Butter und ...

Luftgetrocknetem Schinken | Radieschen  
Gekochtem Schinken | Sauer eingelegter Gurke  
Salami | Gartengurke  
Rauchiger Putenbrust | Feigensenf  
Edamer | Marmelade  
Camembert | Jungem Lauch | Kirschtomate  
Lyoner | Paprikalyoner | Gurke  
Tomaten | Mozzarella | Pesto | Rucola  
Räucherlachs | Remoulade | Meerrettich | Ei  
Schwarzwälder Schinken  
Rosa gebratenem Roastbeef | Remoulade  
Geräuchertem Forellenfilet | Wasabi-Dip

je € 3,80 | Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte





## Rustikale Bauernbrote

bunt garniert und bestrichen mit ...

Curry-Creme  
Joghurtrahm | Schnittlauch | Petersilie  
Roter Beete | Meerrettichaufstrich  
Joghurtrahm | Tomaten | Basilikum

je € 4,00 | Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte

## Rustikale Bauernbrote

bunt garniert und belegt mit ...

Gegrillter Hähnchenbrust | Cremigem Thunfisch | Kapern  
Hausgebeiztem Lachs | Remoulade | Sahnemeerrettich | Dillspitzen  
Rauchiger Putenbrust | Strauchtomate | Honig | Senf  
Französischem Brie | Trauben | Walnuss  
Jungem Gouda | Paprika | Gartenkresse  
Antipasti | Balsamico | Rucola

je € 4,90 | Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte



## Laugenstangen

bunt garniert und belegt mit ...

Jungem Gouda | Hinterschinken | Gehobelter Gartengurke  
Französischem Tortenbrie | Pfeffer  
Schwarzwälder Schinken | Frischen Kräutern  
Putenschinken | Kresse

je € 2,50 | Mindestbestellmenge: 6 Stück pro Sorte

## Brezeln und Croissants

belegt oder natur

- Brezel € 0,90 p. Stk.
- Brezel | Butter € 1,30 p. Stk.
- Brezel | Landschinken oder Edamer € 2,90 p. Stk.
  
- Croissants € 1,20 p. Stk.
- Croissants | Landschinken oder Gouda € 3,10 p. Stk.
- Schinken-Käse-Croissants € 1,90 p. Stk.

Mindestbestellmenge: 5 Stück pro Sorte



## Aus dem Suppentopf

Dazu servieren wir eine Brotauswahl

	Tasse	Bowl
Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,50	€ 6,50
Vegetarische Kartoffelsuppe   Schnittlauch	€ 3,20	€ 5,20
Chili con Carne   Beef   Mais   Bohnen	€ 4,00	€ 6,00
Karottencremesuppe   Ingwer   Parmesan	€ 3,00	€ 5,00
Klare Rinderkraftbrühe   Grießklößchen	€ 3,50	€ 5,50
Kürbisc cremesuppe   Petersilien-Pesto   saisonal verfügbar	€ 4,00	€ 6,00
Spargelcremesuppe   saisonal verfügbar	€ 4,50	€ 6,50

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte



## Konferenzpauschalen

### Konferenzpauschale I

Kaffee und Tee  
Kaltgetränke im Tagungsraum  
Kaffeepause vormittags mit einer herzhaften Komponente  
Business-Lunch im Restaurant am Turm  
Kaffeepause nachmittags mit einer süßen Komponente € 42,00 p. Person

### Konferenzpauschale II

Kaffee und Tee  
Kaltgetränke im Tagungsraum  
Ganztägig frisches Obst der Saison  
Kaffeepause vormittags mit einer herzhaften Komponente  
Business-Lunch im Restaurant am Turm  
Kaffeepause nachmittags mit einer süßen Komponente € 44,00 p. Person

### Konferenzpauschale vormittags

Kaffee und Tee  
Eine herzhafte Komponente  
Drei Kaltgetränke im Tagungsraum € 12,80 p. Person

### Konferenzpauschale nachmittags

Kaffee und Tee  
Eine süße Komponente  
Drei Kaltgetränke im Tagungsraum € 12,80 p. Person

### Konferenzpauschale vital

Kaffee und Tee  
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l  
frisches Obst der Saison  
Drei Kaltgetränke im Tagungsraum € 13,90 p. Person

### Business-Lunch im Restaurant am Turm

Suppe oder kleiner Salat, ein Hauptgericht,  
ein alkoholfreies Getränk nach Wahl € 17,50 p. Person  
Zusätzliche Leistungen werden nach Verbrauch berechnet.

Ab 25 Personen bereiten wir für Ihre Gruppe  
gerne ein separates Buffet vor. Preis auf Anfrage

### Erweitern Sie Ihre Konferenzpauschale

Frisches Obst	€ 0,80 p. Stk.
Obstsalat im Weckgläschen	€ 1,80 p. Stk.
Quark oder Joghurt mit Knusper-Müsli	€ 1,80 p. Stk.
Frisch gepresster Orangensaft	€ 1,90 p. Liter
Gemüse-Sticks mit zweierlei Kräuter-Dips	€ 3,50 p. Stk.
Mini-Quiche, verschiedene Sorten	€ 2,80 p. Stk.
Muffin	€ 2,50 p. Stk.
Mini-Plunder	€ 0,95 p. Stk.
Mini-Brownie	€ 0,50 p. Stk.
Mini-Donut	€ 0,50 p. Stk.



Genaue Angaben helfen,  
Sie perfekt zu unterstützen.

Besteller (Name, Firma etc.) \_\_\_\_\_

Veranstaltungstag \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort \_\_\_\_\_

Uhrzeit (genauer Zeitablauf und Ende der Veranstaltung)  
\_\_\_\_\_

Teilnehmerzahl \_\_\_\_\_

Besonderheiten, z. B. Allergien \_\_\_\_\_

## Bestellung

Bestellungen für Ihre Veranstaltungen können Sie von Montag – Freitag in der Zeit von 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr aufgeben.

Bitte senden Sie uns Ihre Bestellung bis spätestens 8 Werktage vor der Veranstaltung zu. Nur so können wir die gesamte Vielfalt unseres Angebotes garantieren und einen reibungslosen Ablauf gewährleisten.

Unser Küchenteam bereitet die von Ihnen bestellten Snacks und Speisen entsprechend der angegebenen Personenzahl zu. Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch. Ungeöffnete Flaschen nehmen wir zurück.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die genannten Preise gelten ab 1. Mai 2019. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Die Berechnungsgrundlage ist die Personenanzahl, die 8 Werktage vor der Veranstaltung genannt wird.



## Perfekter Service in perfektem Ambiente

Unser speziell ausgebildetes Servicepersonal ist mit der Organisation Ihrer Veranstaltung bestens vertraut – schließlich sind hier Profis am Werk. Wir gestalten, dekorieren, beschaffen, organisieren und servieren. Wir machen Ihr Event zum Erlebnis.

Personalkosten werden pro Stunde berechnet.  
Die Mindestdauer beträgt vier Stunden.

Veranstaltungsleiter / in	€ 45,00 p. Std.
Koch / Köchin	€ 32,00 p. Std.
Servicemitarbeiter / in	€ 32,00 p. Std.

Papierservietten, Duni, 40x40cm	€ 1,50 p. Stk.
Stoffserviette, weiß, 40x40 cm	€ 2,00 p. Stk.
Tischwäsche, weiß	€ 4,00 p. Stk.

Sie benötigen spezielles Equipment für Ihre Veranstaltung, wie Dekoration oder Tischwäsche? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

