

**TAGUNGSPAUSCHALE  
FRISCH & VITAL**

- 2 x Pausen „Frisch & Vital“
- Mittagessen „59 Minutes Lunch“  
inkl. Mineralwasser und Kaffee
- Tagungsgetränke

bis 20 Teilnehmer ..... 42,60 *zzgl. Raummiete*  
 21- 45 Teilnehmer ..... 46,00 *inkl. Raummiete*  
 ab 46 Teilnehmer ..... 44,00 *inkl. Raummiete*



**GASTRO-BAUSTEINE**

für Ihre individuelle Tagungsplanung

**Kaffeepausen**

- Klassik mit frischem Kaffee,  
Tee, Kaffeegebäck ..... 4,60
- Welcome Coffee mit frischem Kaffee, Tee,  
Mineralwasser, Mini-Plunderteilchen und  
Laugenstangen mit Frischkäse ..... 5,30
- Frisch & Vital mit Fruchtigem, Kernig-Körnigem  
und Joghurtgeschichten, Saft, Kaffee & Tee  
sowie Kuchen am Nachmittag ..... 7,50

**Tagungsgetränke NO LIMIT**

- Mineralwasser & Apfelschorle in großen Flaschen
- halbtags ..... 4,00
  - ganztags ..... 6,90

**Mittagessen**

- „Vitaminteller“ – Ein schneller Muntermacher:  
Blattsalate wahlweise mit Früchten und Putenstreifen  
oder Fisch inkl. Mineralwasser ..... 16,10
- „59-Minutes Lunch“ - Vorspeise oder Suppe,  
2 Hauptgänge zur Wahl, Mineralwasser  
und Kaffee ..... 27,50

**Abendessen**

- Auswahl Menü mit 3-Gängen ..... 28,00
- mit 4-Gängen ..... 35,00

## HÄPPCHEN & FINGERFOOD

- Mini-Blätterteighäppchen** ..... 0,90  
gefüllt mit Käse, Schinken, Lachs & vegetarisch
- Lauwarme Seafood-Häppchen** ..... 1,50  
Scampis im Knupser- und Teigmantel,  
Shrimps-Bällchen
- Ditsch Laugenbrezel** mit Salzbutterm ..... 1,70
- Frische Laugenstangen** ..... 2,80  
mit Kräuterfrischkäse
- Park-Canapés**..... 2,10  
Baguette schräg geschnitten, mit Butter bestrichen  
und belegt mit:
- Forellenfilet
  - Räucherlachs
  - Landschinken & Melone
  - Roastbeef
  - Tortenbrie
- Quiche Lorraine** ..... je Blech á 15-20 Stücke 39,00  
Lauwarmer Lauch-Zwiebelspeckkuchen als Snack-  
büffetstation mit kleinen Tellern und Gabeln zum  
Selbstnehmen
- Vitale Minibrötchen**..... 1,80  
Vollkorn, Roggen, Laugen und Kürbiskern - „geklappt“
- Landschinken & Salami
  - Gouda, Emmentaler & Frischkäse
- Exquisite Flying Dinner Lollys**  
vom Tablett zum Empfang gereicht
- Pute & Fetakäse ..... 2,50
  - Räucherlachs-Wasabicreme ..... 2,90
  - Gänselebercrunch..... 3,50
- Schoko-Erdbeeren** ..... 2,00  
3 Schoko-Erdbeeren in Zartbitterkuvertüre getaucht
- Streusel-Kuchen vom Blech** ..... pro Stück 1,95  
Apfel oder Kirsch - je Blech ca. 20 Stücke

## FINGERFOOD-BUFFET

- Kleine Vesperpause**..... 11,50  
ab 10 Personen
- Kartoffelrahmsüppchen zum Schöpfen
  - Vitale Minibrötchen „geklappt“, gemischt  
belegt (2 St. p.P.)
  - Laugen-Frischkäsestangen (1/2 p.P.)
- Fingerfoodbüffet CLUB**..... 18,50  
ab 20 Personen
- Antipastispiß mit Kräuterquark
  - Boccocino-Mozzarella, Kirschtomate & Ruccola
  - Scampi-Spieß mit Aioli
  - Clubsandwiches American Style mit  
Truthahn & Bacon
  - Salzbuttermbrezel
  - Mini Big Macs & Laugenkastanien
  - Löffelmedaillons vom Salm auf Gurkenspaghetti
- Fingerfoodbüffet NELLS PARK**..... 26,50  
ab 25 Personen
- Park-Canapés-Variation
  - Mousse von der Thiergarten-Forelle  
auf Pumpnickel
  - Löffel-Sushi mit Wasabi & Sojasosse
  - Scampi-Spieß mit Aioli
  - Entensalat „Asia“ im Weckglas mit gebackenen  
Seafood-Häppchen
  - Antipastispiß mit Kräuterquark
  - Boccocino-Mozzarella, Kirschtomate & Ruccola
  - Clubsandwiches American Style  
mit Truthahn & Bacon
  - Salzbuttermbrezel
  - Mini Big Macs & Laugenkastanien
  - Quiche Lorraine mit Speck, Lauch  
und Zwiebeln (warm)

*Weitere gastronomische Vorschläge für z.B. Grillabende im Freien, Spanferkelessen im Römerkeller oder Gala-Abende im Ballsaal entnehmen Sie bitte unserer ausführlichen Bankettmappe. (stetes aktuell unter: [www.nellsparkehotel.de/feiern\\_angebote.php](http://www.nellsparkehotel.de/feiern_angebote.php))*