



Catering Preisliste 2025
Hier kannst du genießen.



Pauschalen

Für deine Veranstaltung bieten wir dir folgende Konferenz- & Tagungspauschalen zur Auswahl

Halbtagespauschale „Klassiker“

45,50 € pro Person

Vormittag oder Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, belegte Brötchen (herhaft) oder süße Stückchen

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle (halbtags / 4 Stunden)

Ganztagespauschale „Klassiker“

69,50 € pro Person

Vormittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Obst, belegte Brötchen (herhaft)

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Obst, süße Stückchen / Kuchen

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle

Halbtagespauschale „Genießer“

47,00 € pro Person

Vormittag oder Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Schinken-Käse Croissant / Natur Croissant oder Französische Tarte

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle (halbtags / 4 Stunden)

Ganztagespauschale „Genießer“

72,50 € pro Person

Vormittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Obst, Schinken-Käse Croissant und Natur Croissant

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Obst, französische Tarte

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle

Halbtagespauschale „Feinschmecker“

52,00 € pro Person

Vormittag oder Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, verschiedene Bagels (Putenschinken, Salami, Käse, Paprika Creme) oder bunte Cupcakes

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle (halbtags / 4 Stunden)

Ganztagespauschale „Feinschmecker“

75,00 € pro Person

Vormittag: Kaffeespezialitäten, Tee, verschiedene Bagels (Putenschinken, Salami, Käse, Paprika Creme)

Mittag: Mittagsmenü von der Tageskarte unseres hauseigenen Restaurants, Softgetränk

Nachmittag: Kaffeespezialitäten, Tee, Obst, bunte Cupcakes

Seminargetränke: Wasser, Apfelsaftschorle



Pauschalen Getränke

Getränkepauschale Halbtags

Kaffeespezialitäten, Tee, Wasser & Apfelschorle
(halbtags / 4 Stunden)

15,50 € pro Person

Getränkepauschale Ganztags

Kaffeespezialitäten, Tee, Wasser & Apfelschorle

27,50 € pro Person

Kaffee Flatrate Halbtags

Kaffeespezialitäten
(halbtags / 4 Stunden)

9,50 € pro Person

Kaffee Flatrate Ganztags

Kaffeespezialitäten

15,00 € pro Person

Kaltgetränke

| | |
|--|------------------------|
| Rhön Sprudel Classic | 0,75 l 5,80 € |
| Rhön Sprudel Naturell | 0,75 l 5,80 € |
| Rhön Sprudel Classic | 0,25 l 2,60 € |
| Rhön Sprudel Naturell | 0,25 l 2,60 € |
| Apfelschorle | 0,5 l 4,00 € |
| Fanta / Coca-Cola / zero / light / Mezzo Mix | 0,2 l 3,00 € |
| Granini Multivitaminsaft | 0,2 l 2,50 € |
| Granini Orangensaft | 0,2 l 2,50 € |
| Granini Apfelsaft klar | 0,2 l 2,50 € |
| Granini Pink Grapefruit | 0,2 l 2,50 € |
| Granini Traubensaft rot | 0,2 l 2,50 € |
| Granini Tomatensaft | 0,2 l 2,50 € |
| Hausgemachter Eistee, saisonal | 1 ltr 10,20 € |
| Hausgemachte Limonaden, saisonal | 1 ltr 14,90 € |
| Frisch gepresste Fruchtsäfte | 1 ltr 14,90 € |

Heissgetränke

Kaffeespezialitäten **12,00 €/Kanne**

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Café Creme | Tasse 2,50 € |
| Cappuccino | Tasse 3,00 € |
| Milchkaffee | Tasse 3,00 € |
| Latte Macchiato | Tasse 3,00 € |
| Espresso | Tasse 2,00 € |

Tee **12,00 €/Kanne**

verschiedene Sorten

| | |
|-----|-----------------------|
| Tee | Tasse 2,50 € |
|-----|-----------------------|

Kakao **2,50 €/Tasse**



Alkoholische Getränke

Bierspezialitäten

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Tegernseer Hell | 0,33l 3,50 € |
| Faust Pils, alkoholfrei | 0,33l 3,50 € |
| Faust Radler | 0,33l 3,50 € |
| Bier vom Fass * | 1ltr 8,50 € |
| Faust Hefeweizen | 0,5l 4,50 € |
| Faust Hefeweizen, alkoholfrei | 0,5l 4,50 € |

* (nur bei einer Mindestabnahme eines 10l Fasses, zzgl. Zapfanlage)

Sekt

| | |
|---|------------------------|
| Augustin Sekt Weingut Schmidt, Bodensee <i>trocken</i> | 0,75l 29,80 € |
| Prosecco Spumante Tenuta Cá Bolani, Norditalien <i>brut</i> | 0,75l 27,00 € |
| Sekt, alkoholfrei | 0,75l 20,00 € |

Wein

Gerne empfehlen wir dir zu deinem Menü oder Büffet ausgewählte Weine. Sprich uns an.

Cocktails und Co

Unsere Bar bietet dir eine große Auswahl an Gins und eine spannende Auswahl an handgemachten Cocktails.
Ob klassisch, fruchtig oder außergewöhnlich – finde deinen neuen Lieblingsdrink an der Coreum Bar.

Barkarte: <https://www.coreum.de/bar>





Kreativ - Pausen

Halbe Brötchen:

Classic

3,00 € | Stück

Roher Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Frischkäse, geräucherte Hühnerbrust, Salami, Käse

Deluxe

3,50 € | Stück

Edelsalami, Bergkäse, Tomate - Mozzarella, Tortenbrie, Graved Lachs, Parmaschinken, Pastrami

(Unsere Brötchen werden gemischt als Vollkorn- & Steinofenbrötchen zubereitet.)

Bagel:

Fisch

7,50 € | Stück

Frischkäse, Räucherlachs, Dill

Fleisch

6,00 € | Stück

Tomate, Paprikacreme, geräucherte Putenbrust

Vegetarisch

6,00 € | Stück

Tomaten-Paprika-Creme, Grillgemüse



Kreativ - Pausen

French-Break

16,50 € pro Person

Süße Croissants verschieden gefüllt
Eclairs verschieden gefüllt
Petit fours

Brain Food

12,50 € pro Person

Dunkle Schokolade
Heidelbeeren
getrocknete Bananen
Walnüsse

Refreshment Break

15,50 € pro Person

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte
Mundgerechtes Obst
Bunte Salate im Weckglas
Chia Pudding mit Fruchtsauce
mit Schokolade überzogene Datteln und Walnüsse

Candy Bar

12,50 € pro Person

Filterkaffee und Auswahl an Ronnefeldt-Tee
Schokolade
Kleine Müsliriegel Bites
Fruchtgummis
Bon Bons
Schokoladen Erdnüsse



Kreativ - Pausen

Rustikale Brotzeit

19,50 € pro Person

Rustikale Bauernbrotschnitten mit Landbutter, Knochenschinken und Gewürzgurken
Belegtes Bauernbrot mit Bergkäse, Kernöl und Röstzwiebeln
Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen und Gemüestreifen

Sandwichpause

12,50 € pro Person

Sandwichstreifen, Eiersalat, Kresse, Frischkäse, Lachs

Kalte Köstlichkeiten

18,50 € pro Person

Herzhafte Mini Muffins
Kleine Landbrote mit Brie
Flammkuchen
Humus mit Fladenbrot
Couscous Salat mit mediterranem Gemüse

Süße Köstlichkeiten

5,00 € pro Person

Plunderstückchen, Blechkuchen und Gebäck

Kaffeepause

4,00 € pro Person

Kaffeespezialitäten und Tee

Kaffeepause Keks

5,00 € pro Person

Kaffeespezialitäten, Tee und Kekse

Kaffeepause Kuchen

6,00 € pro Person

Kaffeespezialitäten, Tee und Blechkuchen

Kleinigkeiten – Herzhaft / Süss

| | |
|---|--------|
| Laugenkonfekt, verschieden gefüllt | 2,70 € |
| Laugenbrezel, natur | 1,80 € |
| Laugenbrezel mit Butter | 2,50 € |
| Fingersandwiches verschieden Belegt | 2,90 € |
| | |
| Tortilla Wraps verschieden gefüllt | 6,00 € |
| Grill Panini verschieden gefüllt | 5,80 € |
| | |
| 1 Paar Weißwurst mit süßem Senf und Brezel, eingelegte Radieschen | 8,50 € |
| Tomaten-Mozzarella Spieß | 2,90 € |
| Mini Flammkuchen | 2,00 € |
| Fish & Chips | 2,50 € |
| | |
| Mini-Croissant, verschiedene Sorten | 1,80 € |
| Mini-Plunder, verschiedene Sorten | 2,20 € |
| Blechkuchen, saisonal | 3,50 € |
| Kekse | 2,60 € |
| Eclairs | 2,50 € |
| | |
| Handobst | 2,60 € |
| Obstsalat im Glas | 2,90 € |
| Veganer Chia Pudding mit Fruchtsoße | 3,20 € |



Mittagsangebot

3 Gang Mittagsmenü

Wähle zwischen Suppe oder Salat als Vorspeise, Hauptgang mit Fleisch oder als vegetarisches Gericht und Dessert, inkl. 1 Flasche Tafelwasser

Mittagskarte: <https://www.coreum.de/Mittagstisch>

17,50 €





Abendessen

Vesperplatte

19,80 €

Auswahl verschiedener Wurstsorten und dazu Kochkäse und Handkäse, Rettich, Hackepeter, Gewürzgurken, hartgekochte Eier, Butter, Brotauswahl

Abendessen als Menü oder Buffet a la Küchenchef

39,90 €

Entscheide dich für ein köstliches, von unserem Küchenchef empfohlenes Tagesgericht oder eines unserer neuen, leckeren Lieblingsgerichte aus unserer Barkarte.

Abendkarte: <https://www.coreum.de/abendkarte>

Lieblingsgerichte: <https://www.coreum.de/bar>

BBQ

44,90 €

Marinierte Grillspezialitäten wie Schwein, Rind und Pute. Bratwurst, Fisch, Vegane Bratwurst, mediterranes Grillgemüse, tagesfrische Salatauswahl, Brot und verschiedene BBQ Soßen und ein süßer Abschluss

BBQ Deluxe

65,00 €

Salate: Cesar Salat mit verschiedenen Toppings, Salat von Tomate und Mozzarella mit Pesto, Feta und Wassermelone, Chili-Maissalat mit Kidneybohnen, Coleslaw Salat

Vom Rauch Grill:

Saftiges Entrecote mit grobem Pfeffer und Meersalz

Zarte Spareribs in BBQ Lack

Pollo Fino (Hähnchenoberkeule ohne Knochen) mit Alabama White BBQ Sauce

Blackend Lachs Burger mit Mangosalsa und roten Zwiebeln

Beilagen: Kräuter Knoblauch Ciabatta, Grillgemüse mit Chimicurri, Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme

Dessert: Cheesecake im Glas mit Keksbrösel und Erdbeermanz, Salat von Exotischen Früchten mit weißer Schokoladen-Minz Pesto



Gerne erstellen wir für dich und deine Gruppe auch individuelle Menü- & Buffetvorschläge. Sprich uns gerne an.

Angebot

Unsere Mitarbeiter stehen dir bei deinen Veranstaltungen kompetent zur Seite.

Gerne unterbreiten wir dir ein individuelles Angebot. Ruf uns gerne direkt an oder schreibe uns eine Mail. Das Eventlocation Team direkt anrufen: +49 6158 6084 0
Schick uns deine Anfrage: eventlocation@coreum.de

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Preise gültig ab 01.07.2025 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.



Carolin Brohm

Mobil: +49 173 44 42 094
Telefon: +49 6158 6084 4317



Sarah Sundjaja

Mobil: +49 1522 57 04 717
Telefon: +49 6158 6084 4307



Irma Ahmad

Mobil: +49 1525 79 58 700
Telefon: +49 6158 6084 4417



Nina Telschow

Mobil: +49 162 193 88 40
Telefon: +49 6158 6084 4361



Lena Knöbel

Mobil: +49 1525 79 58 604
Telefon: +49 6158 6084 4301

Coreum GmbH
Helmut-Kiesel-Straße 2
64589 Stockstadt/Rhein
T.: +49 6158 6084 0

www.coreum.de
eventlocation@coreum.de