

**Deutsche Post AG**  
**Charles-de-Gaulle-Straße 20**  
**53113 Bonn**

Verehrte Interessenten,

wir überreichen Ihnen unsere Sodexo-Konferenzmappe, die Ihnen Anregungen zur individuellen Planung Ihrer Veranstaltung geben soll.

Unser Bestreben ist es, für Sie mit unserem Sodexo-Team eine Ihren Wünschen entsprechende Veranstaltung zu organisieren. Wir richten Ihre geschäftlichen oder privaten Veranstaltungen aus.

Für spezielle Gaumenfreuden und weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Um eine schnellere und genauere Bearbeitung Ihrer Reservierung vornehmen zu können, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit den buchungsrelevanten Daten.

Sie erreichen uns

**montags bis freitags**  
**von 7:00 Uhr bis 16:00 Uhr**

Im **Bankettbereich** [bankett.post@sodexo.com](mailto:bankett.post@sodexo.com)

unter der Telefonnummer: **0228 / 182-84404**

oder unter der Faxnummer: 0228 / 182-84409

und

im **Konferenzbereich** [konferenz.post@sodexo.com](mailto:konferenz.post@sodexo.com)

unter der Telefonnummer: **0228 / 182-84402**

oder unter der Faxnummer: 0228 / 182-84409.

Ihr Sodexo-Team

## ***Allgemeine Informationen:***

Alle Preise beinhalten die zurzeit gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Wir berechnen für zusätzliche Arbeitszeiten einen Regiestundensatz.

|         |                                |                  |
|---------|--------------------------------|------------------|
| Service | Qualifizierter Koch            | 40,00 € pro Std. |
|         | Servicemitarbeiter             | 34,00 € pro Std. |
|         | Serviceleitung                 | 42,00 € pro Std. |
|         | Weiteres Personal auf Anfrage. |                  |

Menüs können Sie bei uns ab 10 Personen bestellen. Buffets liefern wir gerne ab 15 Personen aus.

Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens 6 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Firma Sodexo vorliegen.  
Diese angegebene Personenanzahl ist Berechnungsgrundlage.

## ***Bereich Konferenzservice:***

Innerhalb der üblichen Öffnungszeiten und ausschließlich im Konferenzbereich gelten folgende vertraglich fixierten Preise und Bedingungen.

## ***Getränkliste***

### ***Erfrischungsgetränke***

|                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| Coca-Cola, Fanta, Sprite | 0,2 l  | 1,40 € |
| Apfelschorle             | 0,25 l | 1,40 € |
| Mineralwasser            | 0,25 l | 1,30 € |
| Fruchtsäfte              | 0,2 l  | 1,40 € |

|                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| Coca-Cola, Fanta, Sprite | 1,0 l  | 2,10 € |
| Mineralwasser            | 0,75 l | 1,70 € |
| Fruchtsäfte              | 1,0 l  | 3,60 € |

### ***Heißgetränke***

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Portion Kaffee (2 Tassen pro Person) | 1,20 € |
| Portion Tee (2 Tassen pro Person)    | 0,90 € |

## **Speisen**

### **belegte Brötchen**

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| ½ belegtes Brötchen mit Aufschnitt   | 1,80 € |
| ½ belegtes Brötchen mit Räucherfisch | 1,95 € |
| ½ belegtes Brötchen mit Braten       | 1,95 € |
| ½ belegtes Brötchen mit Schinken     | 1,65 € |

### **Obst & Gebäck**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Stückobst        | 0,70 € |
| Obst geschnitten | 2,50 € |
| Gebäck           | 1,10 € |

***Im Konferenzbereich berechnen wir folgende  
Dienstleistungspauschalen***

|   |         |
|---|---------|
| Belieferung Kalt- und Warmgetränke je Gedeck                          | 2,35 €  |
| Mindestberechnung je Lieferung  | 9,00 €  |
| Belieferung Kalt- und Warmgetränke je Gedeck und<br>eine Auffrischung | 3,20 €  |
| Mindestberechnung je Lieferung  | 12,00 € |
| <br>  |         |
| Belieferung Getränke und Speisen je Gedeck                            | 4,50 €  |
| Mindestberechnung je Lieferung  | 12,00 € |
| <br>  |         |
| Warenlieferung ohne Tischservice                                      | 4,50 €  |

## **Frühstück**

*Wir bieten Ihnen für je eine Person:*

- | 2 verschiedene Brötchen
- | 1 Buttercroissant
- | 2 Scheiben Vollkornbrot
- | 1 Portion Bienenhonig
- | kleine Auswahl an Konfitüren
- | Portionsbutter und Becel-Diätmargarine
- | Auswahl an Aufschnittsorten
- | Roher und gekochter Schinken
- | Schnittkäse und Camembert
- | 1 gekochtes Ei
- | 1 Naturjoghurt
- | Kaffee, Tee, Milch und Zucker

pro Person 7,50 €

## **1/2 belegte Brötchen**

gebuttert und bunt garniert:

- | Zwiebelmett mit frischen Kräutern
- | Gekochter Schinken mit Spargelspitzen
- | Salamiütten mit Perlzwiebeln
- | Putenbrust mit Orangenfilets
- | Frischwurst mit Mixed Pickles
- | Rohschinken mit Cornichonfächer
- | Emmentaler Käse mit Salzbrezeln
- | Junger Gouda mit Kirschtomate
- | Brie mit Weintrauben
- | Tomate mit Mozzarella und Basilikum

pro 1/2 belegtes Brötchen 1,65 €

## **Qualität mit Stil**

Feine Gourmetschnittchen mit:

- | Pikantem Spargel-Saftschinken
- | Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- | Poulardenbrust mit Orangenfilet
- | Parmaschinken mit Melone
- | Forellenfilet mit Meerrettichsahne
- | Reblochon mit Walnuss
- | Gouda mit Perlwiebel
- | Zweierlei Frischkäse mit Paprikaraute
- | Französischer Tortenbrie mit Trauben
- | Gänsebrust mit Preiselbeere
- | Schweinefilet mit Lebercreme
- | Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

pro Stück 2,15 €

## **A forkful of magic**

Fingerfood für Ihre Stehempfänge:

- | Grissinistangen mit Parmaschinken
- | Hähnchen Satée
- | Butterfly-Garnele mit Avocado Dipp
- | Red Hot Chili Poppers
- | Mozzarella-Sticks
- | Brokkoli-Nuggets mit Red Pepper Jam
- | Kleine Antipasti-Spießchen
- | Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Pesto
- | Champignonköpfe mit Blattspinat
- | Chicken-Stick Honolulu

pro Stück 2,20 €

## ***Sinn für Kreativität***

Unser Suppenangebot:

- | Klare Kirschtomatenessenz mit Gemüsestreifen
- | Rahmsüppchen vom Meerrettich mit Räucherlachs
- | Limonensüppchen mit rotem Pfeffer und Scampi
- | Punsch vom Muskat-Kürbis
- | Rote Zwiebelsuppe mit Appenzeller Schnitten
- | Kartoffelsuppe mit Trüffelöl
- | Fischsuppentopf mit Safran
- | Creme von reifen Tomaten mit Mozzarella-Crostini
- | Hummerrahmsuppe mit altem Cognac abgeschmeckt
- | Umbrische Linsensuppe mit Pancetta
- | Feine Wildkräutersuppe mit Lachs

pro Suppe 4,30 €



## ***Deftig, kräftig, rustikal***

Traditionen, die sich bewährt haben:

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Ungarische Gulaschsuppe  | 2,90 € |
|  | Chili con carne  | 2,90 € |
|  | Kräftige Erbsensuppe   | 2,90 € |
|  | Linsensuppe mit Speck  | 2,90 € |
|  | Kartoffelsuppe mit Majoran                                       | 2,90 € |
|  | Baked Potato mit Schnittlauchquark                               | 1,90 € |
|  | Auflauf von Pfifferlingen, Lauch, Tomate<br>und Kartoffelgnocchi | 3,60 € |
|  | Bunter Nudelaufwurf  | 3,30 € |
|  | Heiße Knackwurst mit Senf  | 2,50 € |
|  | Bauernfrikadelle mit Senf  | 2,50 € |
|  | Spießbraten im Brötchen  | 2,50 € |

Mindestabnahme 10 Portionen

## ***Eine Frage des guten Geschmacks***

Feine Gerichte für Ihre Tagungen:

### **Fleisch- und Geflügelgerichte**

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| I | Hähnchenbrust „alla arrabiata“ mit Zwiebeln, Chilli Champignons und Oliven, dazu Kartoffelgnocchi | 10,50 € |
| I | Schweinefiletmedaillons mit Thymian auf Ratatouille und Farfalle                                  | 12,50 € |
| I | Filetspitzen „Cafe de Paris“ mit frischen Champignons in Kräutersauce und handgeschabten Spätzle  | 14,50 € |
| I | Geschmorte Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce mit Zuckerschoten und gebratenen Schupfnudeln       | 15,00 € |
| I | Rinderfiletspitzen in Rotwein-Schalottensauce mit frischem Marktgemüse und gebratenen Drillingen  | 18,50 € |

### **Fischgerichte**

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| I | Gegrilltes Filet vom Flusszander auf Schnippelböhnchen und Dillkartoffeln                             | 11,50 € |
| I | Lachsrückensteak unter der Kräuterkruste auf Champagner-Senfsauce mit buntem Marktgemüse und Wildreis | 15,50 € |
| I | Gebratene Mittelmeerfische auf Oliven-Tomaten-Ragout mit Pesto-Gnocchi                                | 17,50 € |

## **Knackig, frisch**

Bunte Salatvariationen für die Etage:

I Salatteller „Fit“

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit Orangen,  
Trauben, Melone und Kürbiskernen

5,70 €

I Salat „Italienisch, modern“

Zarte Blattsalate und würziger Rucolasalat mit Balsamico,  
Tomaten, Parmesankäse, Mozzarellakugeln und Ciabatta

6,10 €

I Salatteller „Chef“

Feine Blattsalate mit Käse, Schinkenstreifen, Eischeiben  
in Cocktailsauce und Baguette

6,30 €

I Salatteller „Post Tower“

Knackiger Eisbergsalat und Radicchio mit Hähnchenbrust,  
Brotcroutons und French Dressing

6,80 €

## **Getränkliste**

### **Alkoholfreie Getränke**

|  |                     |       |        |
|--|---------------------|-------|--------|
|  | Coca-Cola / Fanta   | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Mineralwasser       | 0,2l  | 1,20 € |
|  | Staatlich Fachingen | 0,2l  | 1,20 € |
|  | Apfelsaft           | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Orangensaft         | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Multivitaminsaft    | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Traubensaft         | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Tomatensaft         | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Bitter Lemon        | 0,2l  | 1,30 € |
|  | Mineralwasser       | 0,75l | 1,60 € |
|  | Orangensaft         | 1,0l  | 3,60 € |
|  | Apfelsaft           | 1,0l  | 3,60 € |
|  | Multivitaminsaft    | 1,0l  | 3,60 € |

### **Warme Getränke**

|  |               |       |        |
|--|---------------|-------|--------|
|  | Kaffee        | 1,0l  | 5,90 € |
|  | Schwarzer Tee | 1,0l  | 5,90 € |
|  | Früchtetee    | 1,0l  | 5,90 € |
|  | Milchkaffee   | Tasse | 1,95 € |
|  | Espresso      | Tasse | 1,60 € |
|  | Cappuccino    | Tasse | 2,30 € |
|  | Kakao         | Tasse | 1,60 € |

## **Pastabuffet**

### Vorspeisen

- | Antipasti von Zucchini und Aubergine
- | Gebratene und marinierte Champignons
- | Salat von Paprika, Schafskäse und Oliven
- | Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
- | Tomatensalat mit Balsamico-Honig-Vinaigrette
- | Ciabatta mit Butter

### Hauptgerichte

- | Penne Rigate in Gorgonzola-Walnuss-Sauce
- | Fettuccine mit Hähnchenbruststreifen in Gemüse-Sahne-Sauce
- | Auflauf von Pfifferlingen, Lauch, Tomaten und Kartoffelgnocchi

### Dessert

- | Tiramisu nach Art des Hauses
- | Limonen-Joghurt-Creme

Buffet pro Person

17,50 €

## **Gabelbuffet**

### Vorspeisen

- | Mozzarellaspieße mit Tomate und frischem Basilikum
- | Grisinistangen mit Parmaschinken umwickelt
- | Marinierte Scampi mit frischen Kräutern und Knoblauch
- | Antipasti von Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons
- | Brot und Butter

### Hauptgerichte

- | Filetspitzen „Cafe de Paris“ mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce mit Spätzle
- | Zanderfilet auf Schnippelbohnen mit Dillkartoffeln
- | Truthahnschnitzel „Italiano“ mit Tomate und Mozzarella überbacken

### Dessert

- | Mürbeteigartelettes mit Mousse au chocolat
- | Kleine Obsttörtchen
- | Marmorierte Erdbeercreme mit Joghurt

Buffet pro Person

17,50 €

## **Buffet Italia**

### Vorspeisen

- | Tomaten-Zucchini-Mozzarella Burger
- | Melone mit italienischem Landschinken
- | In Olivenöl marinierter Schafskäse
- | Gambaretti mit Lauch und getrockneten Tomaten
- | Ciabatta mit Butter

### Hauptgerichte

- | Bunte Tortellini in Gorgonzola-Sahnesauce
- | Hähnchenbrust mit Tomate und Pecorino überbacken
- | auf Tomatenragout dazu gebratene Gnocchi
- | Buntbarschmedaillons auf mediterranem Gemüse mit Thymiankartoffeln

### Dessert

- | Panna Cotta mit Fruchtmark
- | Mascarponecreme mit frischen Früchten

Buffet pro Person 19,50 €

## **Buffet Globetrotter**

### Vorspeisen

- | Beizlachs mit Honig-Senf-Sauce
- | Asiatischer Glasnudelsalat mit Eismeershrimps und Mango
- | Tafelspitzcarpaccio mit Schalotten-Rotwein-Marinade
- | Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
- | Brot und Butter

### Hauptgerichte

- | Rinderfiletstreifen in Pommery-Senf-Sauce mit buntem Marktgemüse und Wildreis
- | Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Schwenkkartoffeln
- | Gebratene Maultaschen in der Zwiebel-Speck-Stippe

### Dessert

- | Mousse au chocolat
- | Vanillecreme mit marinierten Beeren
- | Marmorierte Erdbeercreme mit Joghurt

Buffet pro Person 20,50 €

## **Buffet Landhaus**

### Vorspeisen

- | Beizlachs mit Honig-Senf-Sauce
- | Kleiner Shrimpscocktail in der Krustade
- | Melone mit Schinken umwickelt
- | Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- | Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- | Brotkorb mit Landbutter

### Hauptgerichte

- | Schweinefilet im Speckmantel auf buntem Marktgemüse, dazu Rösti
- | Geschmorte Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce mit Kartoffelgratin

### Dessert

- | Quarkcreme mit Sauerkirschen
- | Joghurt-Schokoladen-Mousse

Buffet pro Person

21,00 €

***Auf Wunsch können Sie die Buffets  
mit einer Suppe aus unserem  
Angebot erweitern.***

***Fragen Sie auch nach unseren  
saisonalen Buffetangeboten  
je nach Jahreszeit.***

### **Spirituosen / Liköre**

|  |                |     |        |
|--|----------------|-----|--------|
|  | Grappa         | 2cl | 4,10 € |
|  | Williams Birne | 2cl | 4,10 € |
|  | Remy Martin    | 2cl | 4,50 € |
|  | Calvados       | 2cl | 4,10 € |
|  | Ramazotti      | 2cl | 4,10 € |

### **Alkoholische Getränke**

|  |                 |       |         |
|--|-----------------|-------|---------|
|  | Gaffel Kölsch   | 0,33l | 1,85 €  |
|  | Bitburger Pils  | 0,33l | 1,85 €  |
|  | Bitburger Drive | 0,33l | 1,85 €  |
|  | Pittermännchen  | 10l   | 44,00 € |

### **Aperitif**

|  |  |      |        |
|--|--|------|--------|
|  | „Tower Power“<br>(alkoholfreier Cocktail mit Orangensaft,<br>Ananassaft und einer Haube von<br>Limettenespuma) | 0,2l | 4,00 € |
|  | Riesling Sekt  | 0,1l | 3,80 € |
|  | Champagner   | 0,1l | 7,10 € |
|  | Campari Orange   | 0,2l | 4,10 € |
|  | Portwein   | 5 cl | 3,80 € |
|  | Sherry medium/dry  | 5 cl | 3,80 € |



### **Rotwein (Auszug aus der Weinkarte)**

|   |   |       |         |
|---|---|-------|---------|
| I | Trollinger<br>Qualitätswein b.A. trocken          | 1,00l | 16,80 € |
| I | Eichstetter Herrenbruck<br>Spätburgunder, trocken | 0,75l | 19,10 € |
| I | „Us de la meng“<br>Weingut Meyer Näkel            | 0,75l | 23,80 € |
| I | Chianti Classico<br>Italien, saftig, feinwürzig   | 0,75l | 22,10 € |
| I | Château Bel Air<br>Appelation Bordeaux Contrôlée  | 0,75l | 15,10 € |

### **Weißwein (Auszug aus der Weinkarte)**

|   |  |       |         |
|---|--|-------|---------|
| I | Eichstetter Herrenbruck<br>Müller Thurgau, trocken   | 0,75l | 11,10 € |
| I | Eichstetter Herrenbruck<br>Grauer Burgunder, trocken | 1,00l | 13,20 € |
| I | Rüdesheimer „Estate“<br>Riesling, trocken            | 0,75l | 18,30 € |
| I | Pinot Grigio<br>Italien, frisch, fruchtig            | 0,75l | 14,30 € |
| I | Chardonnay „Laperouse“<br>Vin de Pays DOC–Languedoc  | 0,75l | 15,20 € |

## **Süße Verführer**

### ***Kleine Pâtisserie für Ihre Kaffeepausen:***

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Feingebäck mit Pralinen                  | 2,70 € |
|  | Fingerobst mundgerecht                   | 2,54 € |
|  | Obstspießchen mit Kuvertüre              | 3,30 € |
|  | Mini Croissants-Nougat                   | 2,00 € |
|  | Mini Croissants-Konfitüre                | 2,00 € |
|  | Kleine Obsttartelettes                   | 1,90 € |
|  | Zitronenmousse-Schiffchen                | 2,80 € |
|  | Mango-Joghurt-Trifle                     | 2,50 € |
|  | Caipirinha-Törtchen                      | 2,80 € |
|  | Orangenmousse mit<br>confierten Früchten | 3,90 € |
|  | Crème von der Tonkabohne                 | 3,90 € |
|  | Panna Cotta mit Fruchtmark               | 3,30 € |
|  | Mohr im Hemd                             | 3,20 € |

pro Stück / Portion

## **Leckereien zur Konferenz**

### ***Pausensnacks süß & pikant:***

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Teegebäck                | 1,10 € |
| Obst, ganze Frucht       | 0,70 € |
| Kuchen vom Blech         | 2,20 € |
| Tortenstücke             | 2,50 € |
| Donuts                   | 1,75 € |
| Laugengebäck gebuttert   | 2,30 € |
| Belegte Fingersandwiches | 1,25 € |
| Philadelphia Mini-Bagels | 2,00 € |
| Mini Croissants pikant   | 2,20 € |
| Quiche Lorraine          | 2,20 € |
| Blätterteigtasche Lachs  | 2,20 € |
| Blätterteigtasche Spinat | 2,10 € |

pro Stück / Portion