Natürlich Tagen mit

ökologischem Bewusstsein

natürlich ...
Rotthoffs Hof
DE – ÖKO – 006

Liebe Gäste.

Anbei finden Sie unser Angebot zum Biocatering und Raummiete auf dem Rotthoffs Hof. Aufgrund Ihrer Anfrage für das Catering und die Raumbuchung, erstellen wir Ihnen zeitnah ein Angebot.

Wir sind **seit 1989** Naturland zertifiziert und unterliegen so dem Kontrollverfahren der ABCERT. Das ist die deutschlandweit führende Bio Kontrollstelle.

Verantwortung gegenüber unseren Beschäftigten, der Natur und unseren Rohstoffen

Der Rotthoffs Hof ist ein ökologischer Landwirtschaftsbetrieb, der seit über 30 Jahren nach strengen Naturland Vorgaben arbeitet und Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz im Grünen bietet. Mit dem Bio – Catering Angebot können die Beschäftigten stolz das Ergebnis ihrer Arbeit präsentieren.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht das Angebot im Bereich Catering moderner und nachhaltiger zu machen. Wir legen Wert auf Regionalität und die Verwendung saisonaler Produkte. Dazu nutzen wir möglichst die eignen Anbauprodukte vom Rotthoffs Hof. Dabei ist die Intention des Bio – Catering, aus besten Bio-Zutaten – die Transparenz vom Acker bis zum Teller hervorzuheben. Hierfür wird die ganze Produktionskette vom Einkauf bis zur Entsorgung dokumentiert.

Wir bieten besonders gerne unsere hauseigenen Spezialitäten mit an. Die Swennies sind zum Beispiel kleine Vollkornbrötchen, die ihren Namen dem ersten Bäcker dieser köstlichen Brötchen verdanken. Sie tauchen als Beilage zum Salat auf oder im Tagungsangebot zum Frühstück.

Unseren Kunden bieten wir höchste Qualität und puren Genuss bei höchstmöglicher Transparenz und Nachhaltigkeit. Das ist unsere gelebte Philosophie – darauf können Sie sich verlassen.

Vegetarisch, vegan oder omnivor?

Zur modernen Küche gehört auch ein rein veganes oder vegetarisches Menu Angebot. Wer noch nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann die omnivore Variante wählen. Hier kommen neben den tierischen Milcherzeugnissen auch Fleisch und Fisch zum Einsatz. Sie können Ihre Bestellung auch auf Ihre Gäste anpassen und die gewünschte Anzahl an Gerichten angeben.

Vegetarisch wird bei uns mit Milchprodukten, aber ohne Fleisch oder Fischprodukte gekocht.

Vegan bedeutet auch der Verzicht auf alle tierischen Produkte. Auch nutzen wir keinen eigenen Honig. Säfte werden ohne tierische Nebenerzeugnisse gefiltert, Marmeladen ohne Gelierzucker gekocht.

Omnivor bedeutet „Allesesser“. Hier können Fleisch und Fischprodukte verarbeitet werden. Milcherzeugnisse, Honig und Eierspeisen finden hier Verwendung. Wir nutzen hier besonders gerne die hofeigenen Produkte.

Haben Sie Fragen zu unserem Angebot oder besondere Wünsche? Steht ein Geburtstag an oder eine Betriebs Feier, die Sie genauer mit uns planen möchten? Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme.

Das Team vom Rotthoffs Hof

www.rotthoffshof.de

Biocatering Anfrage am Rotthoffs Hof für:

_____

Liebe Gäste.

Bitte tragen Sie die Anzahl der gewünschten Verköstigung in die Kästchen ☐ ein.

Essenszeiten_____

Preisliste und Angebot

Tagungsangebot – pro Person 7 €

☐ Tagungspaket vegan

☐ Tagungspaket vegetarisch

☐ Tagungspaket omnivor

Jeweils 2 halbe Swennies (selbstgemachte Vollkornbrötchen) mit Belag. Herzhaft oder süß, mit Kaffee und Tee

Buchbare Einzelpositionen – pro Person

☐ **Obstteller**, verschiedene Sorten - 2,35 €

☐ **Müslifrühstück -** 2,25 € ☐ vegan ☐ vegetarisch

Das **Tagungsangebot** steht 30 Minuten vor der Veranstaltung zur Verfügung.

Heißgetränke

☐ Kanne Kaffee – 5,10 €

☐ Kanne Kaffee, zum Kuchen (Uhrzeit: _____) – 5,10 €

☐ Kanne Tee, verschiedene Sorten – 3,50 €

☐ Kanne Tee, zum Kuchen (Uhrzeit: _____) – 3,50 €

Kaltgetränke (Abrechnung nach Verbrauch)

☐ Karaffe Wasser still (1 l) 2 €

☐ Karaffe Wasser medium (1 l) – 2 €

☐ Mineralwasser, still oder medium(0,33l) – 1,20 €

☐ Limonaden, verschiedene Sorten(0,33l) – 1,60 €

☐ Cola (0,33l) – 1,60 €

Kuchen ☐ vegan ☐ vegetarisch ☐ Portion Schlagsahne – 1,50 €

☐ Stück Obstkuchen vom Blech saisonal (ab 20 Personen) – 2,50 €

☐ Käsekuchen (ab 12 Personen) – 3 €

☐ Nussecke - 2,70 €

Fingerfood und Kleinigkeiten – pro Person ☐ vegan ☐ vegetarisch ☐ omnivor

☐ Schwarzbrot – Gouda Röllchen – 3,30 €

☐ Quiche Teilchen saisonal- 3 €

☐ Zwiebelkuchen – 3,70 €

☐ Mini Frikadellen – 3,30 €

☐ Pikante Schnecken – 3 €

☐ Stockbrot am offenen Feuer (mit herzhaften Dips und/oder süßem Aufstrich) – 3 €

☐ Süßkartoffelscheiben an Spinat – Linsen - Curry – 3 €

Suppen, mit Mini Swennies – pro Person

☐ Pikante Linsensuppe – 4,50 €

☐ Kartoffelsuppe - 5 €

☐ Grünkohleintopf – 5 €

☐ Kürbissuppe – 5 €

Beilagen: ☐ Mettwurst oder Speckwürfel – 2,50 € ☐ geriebener Käse - 2 €

☐ Croutons – 2 € ☐ extra Swennies - 2 €

Salat - pro Person ☐ vegan ☐ vegetarisch ☐ omnivor

☐ Feiner italienischer Nudelsalat – 7 €

☐ Raffinierter Reissalat – 5 €

Alle Lebensmittel sind in Bioqualität hergestellt. Vom Angebot abweichende Essenswünsche können wir gerne telefonisch besprechen.

Anfrage durch:

_____

Vorname Name; Mobilnummer; Mailadresse

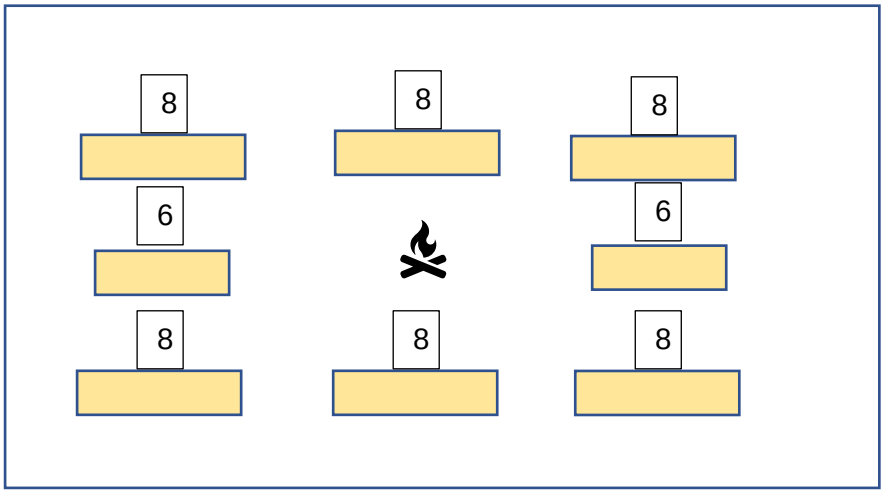
Ich habe noch folgende Fragen/Wünsche:

Bitte mailen an rotthoffshof@diakonisches-werk.de oder faxen an 02045/960159

Raumwunsch und Bestuhlung

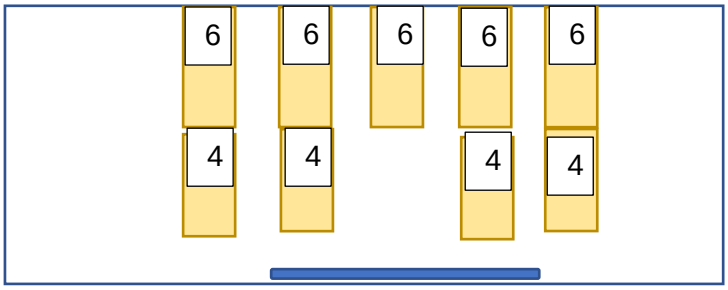
Reithalle (18m x 22m) – bis 60 Personen (Außenbereich nutzbar) – 15 € pro Stunde

☐

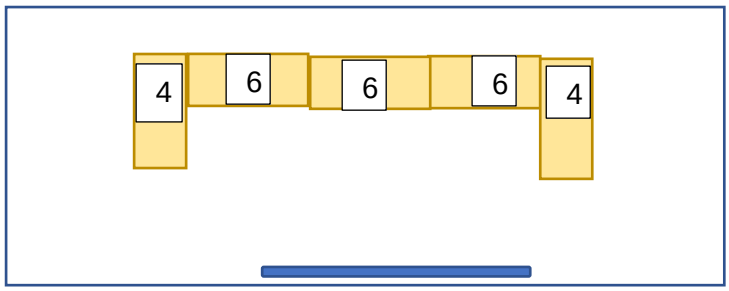


Speisesaal (14m x 5m) – bis 47 Personen – 20 € pro Stunde

☐

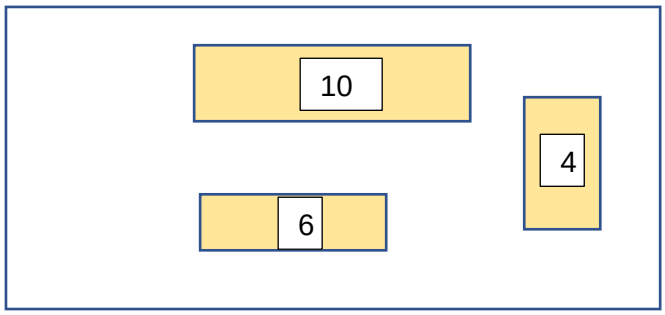


☐



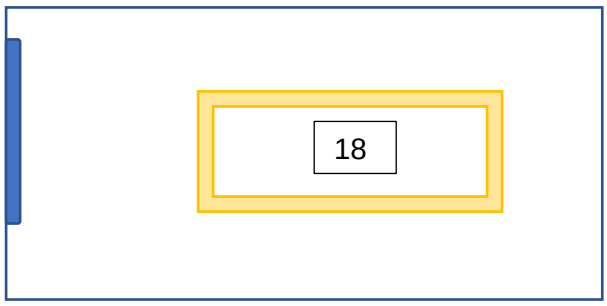
Schulungsraum P1 (9m x 6m) - bis 20 Personen – 18 € pro Stunde

☐



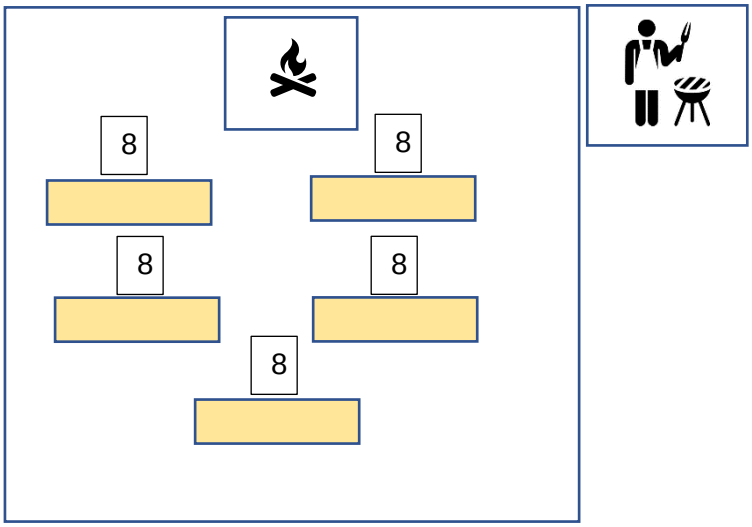
Schulungsraum B1 (10m x 5m) – bis 18 Personen – 18 € pro Stunde

☐



Grillwiese mit Feuerstelle und überdachter Grillstelle (20m x 20m) – bis 40 Personen – 15 € pro Stunde

☐



☐ Pavillons (3m x 3m)

☐ Festzelt (18m – 6m)

☐ Schwenkgrill

☐ Feuerschale

Technik

☐ Beamer

☐ Flipchart (mit 2 Markern)

☐ Mikrofon

☐ Pinnwand

☐ Rednerpult

☐ Moderatorenkoffer

☐ Lautsprecher

Alle Räumlichkeiten sind mit einer Pauschale für Bestuhlung, die Grund – und Endreinigung von **58 €** zu mieten. Darüber hinaus gelten die Mietkosten der genutzten Räumlichkeiten.

Anfrage durch:

_____

Vorname Name; Mobilnummer; Mailadresse

Ich habe noch folgende Fragen/Wünsche:

Bitte mailen Sie Ihre Anfrage an **rotthoffshof@diakonisches-werk.de**

oder faxen an **02045/960159**