

ZEIT ZU TAGEN

Ihre nächste Jahrestagung, Mitgliederversammlung, Betriebsversammlung oder ein/e Kongress / Tagung mit einem speziellen Thema ist zu planen? Gerne unterstützen wir Sie kulinarisch & organisatorisch. Anbei bieten wir Ihnen ein kulinarisches Rundum-Sorglos-Paket an.

Für 169,00 € netto pro Person

Basierend auf 100 Personen und einem Zeitraum von 9 Stunden

Das Package beinhaltet ein ausgewogenes Speisen- und Getränkeangebot (siehe nächste Seite), das ergänzende Mobiliar für den Gastbereich sowie für die Speisen- und Getränkepräsentation, das Personal für den Aufbau- und Abbautag sowie für den Veranstaltungstag, Dekoration, Material, die komplette Logistik sowie Location inklusive Standarttechnik. Eine detaillierte Aufstellung können Sie der Folgeseiten entnehmen.



DER ORT

Das Auditorium ist ein architektonisch eleganter und stimmungsvoller Saal, der viel Raum bietet. Sein helles, einladendes Foyer eignet sich unter anderem für Empfänge oder als Ausstellungsbereich. Weitere, variabel nutzbare Räume unterschiedlichster Größe bieten ergänzend Platz für Pressekonferenzen, Hintergrundgespräche, Workshops oder Präsentationen in kleiner Runde.

AUDITORIUM GOES DIGITAL - VIRTUELLE FORMATE

Alle Räume sind hell und mit Tageslicht durchflutet. Sie verfügen über modernste, multimediale Veranstaltungs- und Präsentationstechnik, die jegliche virtuellen Formate, wie Konferenzübertragungen und Live-Talks im Live-Streaming, ermöglichen.



FÜR DIE PAUSEN – SPEISEN

ZUM EMPFANG

Bircher Müsli | Nüsse | Himbeeren | Rahmjoghurt
Teegebäck **oder** Handobst

ERSTE KAFFEPAUSE

Fruchtsalat | Bio Joghurts | Kürbiskerne **oder**
Mini Vollkornschnitten | Frischkäse | Radieschen | Sprossen
Brownies & Handobst

LUNCH

Vorspeisen im Weckglas

Linsensalat | Wurzelgemüse | Schnittlauch | Ziegenkäsecreme
Süßkartoffelsalat | Kokos | rote Zwiebeln | Koriander
VEGAN Pastasalat | getrocknete Tomaten | Kalamata Oliven | Kapern | Rucola
Brotauswahl | Kräuterquark | Meersalzbutter

Warme Speisen

Kalbsfrikassée | Steinchampignons | Lauch | Kapernrahmsauce | Kartoffel-Möhrenstampf
VEGETARISCH Spinat-Tortellini | Lauch-Champignonfondue | Kirschtomaten | Parmesan

Dessert

Berliner Luft | Pfirsich-Lavendelsauce
Joghurt-Limetten-Creme | Vanille-Crumble | Himbeercoulis

ZWEITE KAFFEPAUSE

Mini Croissants & Mini Plundergebäck
Teegebäck & Handobst

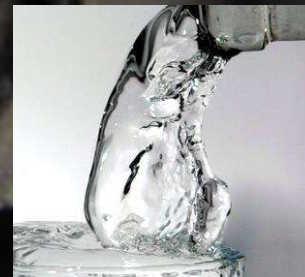


FÜR DIE PAUSEN – GETRÄNKE

Gerne bieten wir Ihren Gästen eine klassische Auswahl an Getränken zu den Pausen zur Verfügung. Die Referentengetränke sind bis zu einer Rednerzahl von fünf Personen im Packagepreis inkludiert.

Vöslauer Mineralwasser still & sprudel	0,25 ltr.
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,20 ltr
Elephant Limonaden	0,33 ltr
Filterkaffee & Tee (versch. Sorten)	Pott

Gerne erweitern wir die Getränkeauswahl entsprechend Ihren Wünschen. Die Ausgabe der Softgetränke erfolgt, wenn nicht anders gewünscht, in kleinen Konferenzflaschen mit einem Glasstrohhalm. Die Heißgetränke werden in Porzellanbechern ausgegeben.



SERVICETEAM

Gerne senden wir Ihnen ein Detailangebot. Selbstverständlich kann das Package den Basisdaten und weiteren Wünschen entsprechend angepasst werden.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



COME EVENTS BERLIN

Sabrina Schaberg

Dambockstraße 31

13503 Berlin

info@come-events-berlin.de

www.come-events-berlin.de

