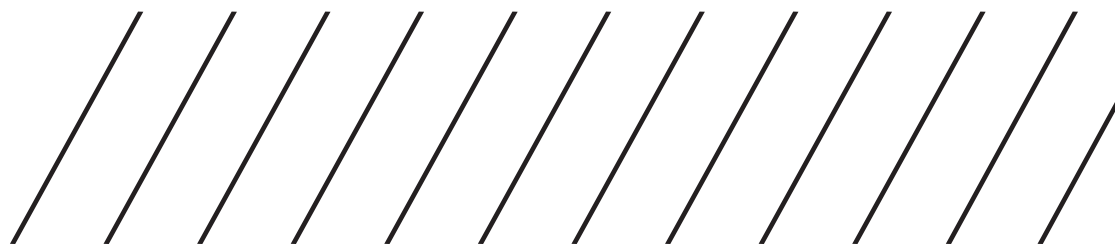




Audi
▲ Event Solutions

Audi Eventlocation III Projekthaus am incampus

Verpflegung



Eat-IN´ Flat

Rundum versorgt - Speisen & Getränke

Ganztagespauschale

35,20 € p. P.

- ▲ Early bird Paket am Vormittag (siehe nächste Seite)
- ▲ Nice to sweet you Paket am Nachmittag (siehe nächste Seite)
- ▲ Je zwei Tassen frisch gebrühter Kaffee vormittags und nachmittags
- ▲ Je ein Softgetränk oder Saft vormittags und nachmittags
- ▲ Mineralwasser nach Bedarf
- ▲ Inklusive Aufbau, Geschirr, Servicepersonal und Reinigung

Halbtagespauschale

19,20 € p. P.

- ▲ Early bird Paket oder Nice to sweet you Paket (siehe nächste Seite)
- ▲ Zwei Tassen frisch gebrühter Kaffee
- ▲ Ein Softgetränk oder Saft
- ▲ Mineralwasser nach Bedarf
- ▲ Inklusive Aufbau, Geschirr, Servicepersonal und Reinigung



Early bird Paket*

Früh dran - bestens versorgt

Drei verschiedene Speisen nach Wahl des Küchenchefs

- ▲ Butterbreze
- ▲ Obst
- ▲ Müsliriegel
- ▲ Herzhafte Snacks wie
 - ▲ Bagels
 - ▲ Sandwiches
 - ▲ Wraps
- ▲ Oder Ähnliches

Nice to sweet you Paket*

Kleine Leckereien für zwischendurch

Drei verschiedene Speisen nach Wahl des Küchenchefs

- ▲ Kuchen
- ▲ Plunderteilchen
- ▲ Donuts
- ▲ Petit Fours
- ▲ Obst
- ▲ Oder Ähnliches

*Early bird Paket und Nice to sweet you Paket sind nur im Rahmen der Eat-IN` Flat erhältlich.



Meet & Eat

Mittagessen ganz nach Ihrem Wunsch

IN-Room Lunch im Restaurant

17,10 € p. P.

- ▲ Gerne begrüßen wir Sie zum Mittagessen in unserem Betriebsrestaurant nebenan. Hier servieren wir Ihnen eine täglich wechselnde Auswahl frischer Speisen (Hauptgang von der Tageskarte, Beilagen-Salat, Tagesdessert, ein Softgetränk oder Saft).

IN-Room Lunch im Konferenzraum

17,10 € p. P.

- ▲ Gerne bringen wir Ihnen Ihr Mittagessen auch direkt in den Tagungsraum (inklusive Aufbau, Geschirr, Lieferung und Reinigung). Wählen Sie zum Beispiel aus:

- ▲ Frisch gebackener Pizza
- ▲ Brotzeitplatten mit frischem Brot
- ▲ Laib Leberkäse frisch für Sie gebacken, serviert mit Semmeln und Dips
- ▲ Currywurst
- ▲ Hot Dogs





Drink-IN´ Flat

Rundum erfrischt - Wasser, Softdrinks & Kaffee

Ganztagespauschale

18,20 € p. P.

- ▲ Je zwei Tassen frisch gebrühter Kaffee vormittags und nachmittags
- ▲ Je ein Softgetränk oder Saft vormittags und nachmittags
- ▲ Mineralwasser nach Bedarf
- ▲ Inklusive Aufbau, Geschirr, Servicepersonal und Reinigung

Halbtagespauschale

11,00 € p. P.

- ▲ Zwei Tassen frisch gebrühter Kaffee
- ▲ Ein Softgetränk oder Saft
- ▲ Mineralwasser nach Bedarf
- ▲ Inklusive Aufbau, Geschirr, Servicepersonal und Reinigung

Group Snacks

Snacks für die ganze Gruppe - ab fünf Teilen möglich

- ▲ Weißwurstfrühstück 8,20 € p. P.
Weißwürste aus dem Topf | Brezen | süßer Senf
- ▲ Hot Dogs 5,80 € p. P.
Hot Dog-Würstchen aus dem Gusstopf | Hot Dog-Bun | Senf & Ketchup | Röstzwiebeln | frische Zwiebeln | Gurkenscheiben | Relish | Krautsalat
- ▲ Currywurst aus dem Topf mit Semmel 8,20 € p. P.
- ▲ Currywurst mit Pommes 10,20 € p. P.
- ▲ Würstl Topf 8,20 € p. P.
Verschiedene bayerische Würstl aus dem Kessel | Semmeln | Senf & Ketchup



Group Snacks

Snacks für die ganze Gruppe

▲ 10er „Fingerfood“ im Weckglas	27,60 €
▲ 10er „Süßes Finale“ im Weckglas	27,60 €
▲ 10er Obstplatte mit gemischtem, aufgeschnittenem Obst der Saison	30,00 €
▲ 10er Obstkorb mit Handobst	19,90 €
▲ 10er Box „Naschwerk“ gemischt	22,20 €
▲ 10er Box „Brainfood“ gemischt	24,00 €
▲ 20er Platte Wrap-Stücke gemischt	22,30 €
▲ 20er Platte Sandwichstücke gemischt	21,40 €
▲ Frisch gebackener Laib Leberkas (ca. 2,4 kg ab 12 Personen), 15 Semmeln	77,70 €
▲ Careebrote verschieden belegt, auf der Platte serviert für ca. 8 Personen	43,20 €



Classic Morning Starters

Start your day right

▲ Breze	1,60 €
▲ Butterbreze	2,60 €
▲ Frischkäsebreze mit Schnittlauch	2,60 €
▲ Buttercroissant	3,00 €
▲ Plundergebäck, verschiedene Sorten	3,00 €
▲ Handobst (1,5 Stück pro Person)	3,00 €

Der Brötchenklassiker

Der Klassiker, der immer passt

Klassisch

▲ Salami	4,10 €
▲ Schinken	4,10 €
▲ Putenbrust	4,10 €
▲ Mit verschiedenen Käsesorten in Scheiben	4,10 €
▲ Tomate-Mozzarella Pesto	4,10 €

Hochwertig

▲ Mailänder Salami	4,80 €
▲ Parmaschinken Grillgemüse	4,80 €
▲ Luftgetrockneter Landschinken Honigmelone	4,80 €
▲ Körniger Frischkäse Pesto sonnengetrocknete Tomaten	4,80 €
▲ Hummus gegrillte Zucchini Minze	4,80 €
▲ Räucherlachs	4,80 €

Fingerfood

Im Weckglas serviert - ab fünf Gläsern möglich

Klassisch

- ▲ Tomate-Mozzarella Spieß | Pesto 3,30 €
- ▲ Mini-Frikadelle | Kartoffelsalat 3,30 €
- ▲ Glasnudelsalat | Mango | Gemüse | Sesam 3,30 €
- ▲ Bayerischer Wurstsalat 3,30 €
- ▲ Pesto-Nudelsalat | sonnengetrocknete Tomaten 3,30 €
- ▲ Antipasti | Balsamico 3,30 €



Bagels & Wraps

Perfekt für zwischendurch - ab fünf Teilen möglich

Klassisch

- ▲ Cream Cheese 5,60 €
- ▲ Putenbrust | Kräutercreme 5,60 €
- ▲ BBQ Chicken 5,60 €
- ▲ Hummus | Falafel | Tomate 5,60 €
- ▲ Antipasti | Pesto | Grana Padano | Rucola 5,60 €

Naschwerk & Brainfood

Im Weckglas serviert

Naschwerk

▲ Chips	2,30 €
▲ Nachos	2,30 €
▲ Gummibärchen	2,30 €
▲ Weingummi	2,30 €
▲ Schokolinsen	2,30 €
▲ Variation von Mini-Schokoriegeln	2,30 €

Brainfood

▲ Studentenfutter	2,50 €
▲ Erdnüsse	2,50 €
▲ Trockenfrüchte	2,50 €
▲ Nussmix	2,50 €
▲ Kürbiskerne	2,50 €
▲ Wasabi-Nüsse	2,50 €





Pausenbrote

Für jede Gelegenheit - ab fünf Teilen möglich

Grüne Liebe nach Wahl des Küchenchefs

5,00 €

- ▲ Gouda | Feldsalat | Karotte | Petersilie
- ▲ Mozzarella | Tomatencreme | Rucola | Pesto
- ▲ Kräutercreme | Radieschen | Frischkäse
- ▲ Grillgemüse | Frischkäse | Rucola | Pinienkerne
- ▲ Ziegenkäse | Aprikose | Rucola | Walnuss

Moin! Moin! nach Wahl des Küchenchefs

6,70 €

- ▲ Räucherlachs | Schmand | Dill | eingelegte Gurken
- ▲ Forellenrilette | Ei | Rauke | Meerrettich
- ▲ Lachs | Wasabicreme | chopped Pak Choi | Weißkrautsalat

Landlust nach Wahl des Küchenchefs

5,50 €

- ▲ Hähnchenbrust | Honig-Senfcreme | Paprika
- ▲ Luftgetrockneter Landschinken | Frischkäse | Dijoncreme
- ▲ Spianata Romana | Tomatencreme | Parmesan
- ▲ Landei | Kräutercreme | Kresse
- ▲ Falafel | Hummus | Aprikose

Müsli Gläser

Der fruchtige Powerkick - ab fünf Gläsern möglich

Grüne Liebe nach Wahl des Küchenchefs

▲ Bircher Müsli:	Haferflocken Apfel Banane Mandeln	3,00 €
▲ Joghurtquark:	Crunchy Müsli Cassis	3,00 €
▲ Porridge:	Milch getrocknete Früchte Haselnüsse	3,00 €
▲ Veganes Porridge:	Hafermilch getrocknete Früchte Haselnüsse	3,00 €
▲ Skyr & Oats:	Haferflocken Skyr Granatapfel Müslicrumble	3,00 €
▲ Bircher aus 1001 Nacht:	Zimt Kardamom Kefir Joghurt Cranberries	3,00 €



Süßes Finale

Im Weckglas serviert

▲ Saftiger Schokoladenkuchen	3,40 €
▲ Muffins	3,40 €
▲ Broken Cookies verschiedene Sorten im Mix oder im Ganzen	3,00 €
▲ Frucht Kuchen & Leichtigkeit <i>beispielsweise</i> Himbeere & Käsesahne Mandarine & Schmand Erdbeere & Buttermilch	3,40 €
▲ Frucht Kuchen & Streusel <i>beispielsweise</i> Kirsche Pflaume Apfel	3,40 €
▲ Liebes´kisschen: Macarons Selection Zweierlei im Gläschen	3,40 €
▲ Gezupfte Quarkbällchen auf roter Grütze	3,70 €
▲ Obstsalat im Glas	3,00 €

Getränke

Erfrischung für jeden Geschmack

▲ Adelholzener Wasser still oder spritzig 0,25 l	1,50 €
▲ Adelholzener Wasser still oder spritzig 0,75 l	4,00 €
▲ Granini verschiedene Säfte 0,2 l (z. B. Apfel, Orange etc.)	1,80 €
▲ Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,2 l	1,80 €
▲ Bionade verschiedene Sorten 0,3 l (z. B. Holunder, Johannisbeere etc.)	2,00 €
▲ Kaffee aus der Thermoskanne inkl. Milch, Zucker und Süßstoff	13,20 €
▲ Heißes Teewasser mit 5 BIO Teebeuteln	9,10 €



Informationen



Individuelle Wünsche? Sehr gerne!

Wir gestalten Ihr Catering ganz nach Ihren Vorstellungen – ob klassisch, vegetarisch oder vegan. Alle Speisen sind zum selben Preis auch in veganer Variante erhältlich, ohne Abstriche bei Geschmack oder Qualität.

Transparente Preisgestaltung

Die angegebenen Preise verstehen sich als Netto-Preise. Zusätzlich berechnen wir eine Handlingpauschale von 8 % sowie die derzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

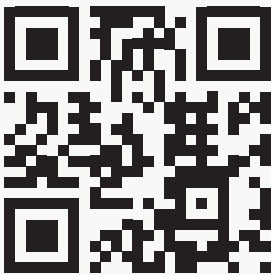
Räumlichkeiten

Alle Informationen zu den Räumlichkeiten im Projekthaus können Sie unserer Broschüre hier entnehmen.





Website



LinkedIn



Kontakt



Wir freuen uns, mit Ihnen Ihre individuelle Veranstaltung zu planen.

Unser Ziel ist es, Ihnen den perfekten Veranstaltungsrahmen zu bieten, damit Sie Ihre Eventbotschaften optimal an Ihre Teilnehmer vermitteln können.

Zudem können wir Ihnen aufgrund zahlreicher Partnerschaften Incentivierungen wie bspw. eine Werksführung bei der AUDI AG oder einen Stadionbesuch beim FC Ingolstadt 04 organisieren.

Sprechen Sie uns gerne an.

Audi Event Solutions GmbH

Bei der Arena 5
85053 Ingolstadt

Manuel Furino
m.furino@audi-es.de
0152/04138441

Paula Laux
p.laux@audi-es.de
0173/2480362

Johanna Kein
j.kein@audi-es.de
0152/21840866



Audi
Event Solutions

