



SIEMENS

Ingenuity for life

Konferenzen

Restaurant Services, Hamburg|Bremen|Hannover

Stand 06/2020

Herzlich willkommen bei Restaurant Services!

Sehr geehrte Gäste,

mit diesem Katalog geben wir Ihnen Vorschläge und Empfehlungen für Ihre Veranstaltungen, für Bewirtungen bei Konferenzen, Teambesprechungen oder anderen Anlässen an die Hand.

Bitte bestellen Sie online unter www.siemens.de/restaurant-services. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Klärung von evtl. Fragen zur Verfügung.

Herzliche Grüße -
Ihr Restaurant Services-Team





Inhaltsverzeichnis

Warme Getränke	3
Kalte Getränke	3
Alkoholische Getränke	5
Gebäck & Frisches	8
Brötchen & Co.	9
Wraps	10
Ciabatta & Sandwiches	11
Tramezzini & Canapees	12
Suppen & Eintöpfe	13
Warme deftige Snacks & Salatbeilagen	14
Süßes	15
Buffets	16
Fingerfood	19
Informationen	22
Ansprechpartner	23



Warme Getränke

WARME GETRÄNKE

Kaffee, fair trade	Tasse	1,35 €
Kaffee (für Abholer), fair trade	Tasse	1,18 €
Tee in kuvertierten Beuteln, verschiedene Sorten	Tasse	1,35 €

Kaffee und Tee schenken wir in Thermoskannen zu 8 Tassen bzw. in Pump-Thermoskannen zu 20 Tassen aus.

SÄFTE

Orangensaft	0,20 l	1,70 €
Orangensaft	1,00 l	4,78 €
Apfelsaft	0,20 l	1,70 €
Apfelsaft	1,00 l	4,78 €
Multivitaminsaft	0,20 l	1,70 €
Multivitaminsaft	1,00 l	4,78 €
Traubensaft	0,20 l	1,70 €



Kalte Getränke

MINERALWASSER

Mineralwasser Gourmet, verschiedene Sorten	0,25 l	1,70 €
Mineralwasser Gourmet, verschiedene Sorten	0,75 l	4,03 €

SOFTDRINKS

Softdrinks, verschiedene Sorten	0,25 l	1,70 €
regionale Erfrischungsgetränke, verschiedene Sorten	0,33 l	2,30 €



Alkoholisches

BIER

Pils	0,33 l	2,70 €
alkoholfreies Bier	0,33 l	2,70 €
Hefeweizen oder Kristallweizen	0,50 l	3,20 €
alkoholfreies Hefeweizen	0,33 l	3,20 €
Fassbier		auf Anfrage

Bier im Fass bieten wir in 30- und 50-Liter-Fässern an. Fassbier wird jeweils zu vollen Fässern berechnet.

SEKT / PERLWEIN / CHAMPAGNER

Sekt Fürst von Metternich	0,75 l	26,50 €
Prosecco Frizzante Ca'Soglio	0,75 l	15,50 €
Champagner Veuve Cliquot Brut	0,75 l	85,00 €



Alkoholisches

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA trocken Ihringer Fohrenberg, WG Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	0,75 l	15,60 €
„Blauschiefer“ Riesling QbA trocken Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,75 l	21,60 €
Chardonnay Veneto IGT Villa Albioni, Venetien, Italien	0,75 l	13,86 €



Alkoholisches

ROTWEIN

Spätburgunder QbA trocken Ihringer Fohrenberg, WG Kaiserstuhl, Baden, Deutschland	0,75 l	16,50 €
„Castiglioni“ Chianti DOCG Tenuta di Castiglioni, Marchesi di Frescobaldi, Toskana, Italien	0,75 l	24,90 €

Wir verzichten auf die Angabe von Jahrgängen, da diese während der Gültigkeit unseres Katalogs wechseln können, wir achten aber darauf, das Optimum bezüglich Trinkreife und Jahrgangswertigkeit anzubieten.

Wir haben weitere Weine zur Auswahl. Bitte lassen Sie sich persönlich beraten.



Gebäck & Frisches

GEBÄCK

Kaffeegebäck, Hausmarke (Teller)	ca. 50 g	1,15 €
Kaffeegebäck, Hausmarke	250 g	9,20 €
Kaffeegebäck, Hausmarke (Dose)	500 g	16,70 €
Kaffeegebäck, Hausmarke (Dose)	1000 g	25,10 €
Laugenbrezel mit Butter	Stück	1,60 €
Mini-Laugengebäck	Stück	1,05 €
Mini-Plundergebäck	Stück	1,05 €

FRISCHES

Obstkorb mit Früchten der Jahreszeit	2-3 Stück	3,40 €
Frische Früchte, mundgerecht geschnitten	ca. 200 g	4,50 €
Gemüsesticks mit Dip	ca. 150 g	3,40 €



Brötchen & Co.

BELEGTE BRÖTCHEN

„Standard“

z. B. belegt mit rohem Schinken, gekochtem Schinken, Salami
Schweinebraten, Kasselerbraten, Frischwurst, Emmentaler, Gouda,
Frischkäse, Tomate mit Mozzarella

halbes Brötchen

Stück

2,10 €

„Exklusiv“

z. B. belegt mit Parmaschinken, Roastbeef, Weichkäse,
geräuchertem Forellenfilet, Shrimps, Rauchlachs

halbes Brötchen

Stück

3,40 €



Wraps

WRAPS

gefüllte Weizentortillas, ca. 15 cm

Club Wrap mit Truthahn, Mozzarella, gekochten Schinken, Tomaten und krossem Speck	Stück	3,60 €
Mexican Wrap mit Rinderhackfleisch, Röstzwiebeln, Bohnen, Radicchio und würzigem Chili-Dip	Stück	3,60 €
Indischer Chicken-Curry-Wrap mit Ananas, Banane, Eisbergsalat und Hühnerbrustfilet	Stück	3,60 €
Scandinavian Wrap mit Rauchlachs, grünem Salat, frischer Gurke und Honig-Senf-Dip	Stück	3,80 €
Cole Slaw-Wrap mit Weißkohl, Karotten, Kräuterdressing und gerösteten Mandeln	Stück	3,60 €



Ciabatta & Sandwich

CIABATTA

Ciabatta ca. 5 cm

Ciabatta Toskana mit Mozzarella, Tomaten, Rucola und Basilikummayonnaise	Stück	2,80 €
Ciabatta Mare mit Räucherlachs, Dill, Friseesalat und Zitronenmayonnaise	Stück	3,20 €
Ciabatta Prosciutto mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Basilikummayonnaise	Stück	3,20 €

SANDWICHES

aus Vollkorntoast

Cheese Sandwich mit Gouda, Eisbergsalat, Tomaten und pikanter Salatcreme	Stück	2,80 €
Club Sandwich mit Putenbrust, Speck, Käse, grünem Salat, Tomaten und French Dip	Stück	3,20 €



Tramezzini & Canapees

TRAMEZZINI

Italienische Toast-Dreiecke ohne Kruste, saftig belegt

Tramezzini Caprese mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und Pesto	Stück	2,80 €
Tramezzini Prosciutto mit Parmaschinken und Romanasalat	Stück	3,20 €

CANAPEES

Baguettescheiben belegt mit

Edelschimmelkäse und Obstfilet	Stück	2,30 €
Brie-Käse und Trauben	Stück	2,30 €
Matjestranchen, mit Sherry mariniert, mit Pfeffergürkchen	Stück	2,30 €
Parmaschinken-Tatar und Kirschtomaten	Stück	2,50 €
Shrimpssalat	Stück	3,20 €
Rauchlachs, Senfsoße und frischem Dill	Stück	3,20 €
Schweinemedallions, Pommery-Senf und Ananas	Stück	3,90 €

Wir empfehlen 5 Canapees pro Person.



Suppen & Eintöpfe

SUPPEN

(ab 10 Personen)

Minestrone mit frischen Kräutern	0,25 l	3,50 €
Sauer-scharfe Suppe mit Huhn	0,25 l	3,50 €
Vegetarisches asiatisches scharfes Süsschen	0,25 l	3,20 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	0,25 l	3,50 €
Champignoncremesuppe mit Schwarzwälder Schinken	0,25 l	3,50 €
Brokkolirahmsüsschen mit Räucherlachsstreifen	0,25 l	3,60 €

EINTÖPFE

(ab 10 Personen)

Holsteiner Kartoffelsuppe mit geschnittener Wursteinlage	0,30 l	3,90 €
Gelbe Erbsensuppe mit gerösteter geschnittener Schinkenknackwurst	0,30 l	3,90 €
Linseneintopf mit Wiener Würstchen	0,30 l	3,90 €
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind	0,30 l	3,90 €
Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln	0,30 l	3,90 €
Käsesuppe mit Hackfleisch, Lauch und Champignons	0,30 l	3,90 €
Vegetarischer Eintopf mit Saisongemüse	0,30 l	3,20 €
Italienische Gemüsesuppe mit Pesto	0,30 l	3,20 €



Warme deftige Snacks

WARME DEFTIGE SNACKS

Mini-Buletten (25 g)	Stück	0,85 €
Leberkäse (150 g)	Portion	3,60 €
Bratwürstchen nach Nürnberger Art (6 Stück) mit Weinkraut	Portion	4,20 €
Frühlingsröllchen (5 Stück) mit Sojasoße	Portion	4,20 €
Chicken Wings (200 g) mit Barbecuesoße	Portion	4,20 €
Schweinekrustenbraten (200 g), ab 10 Personen	Portion	4,50 €
geschmorte Barbecue-Hähnchenkeule (200 g)	Stück	4,00 €
Schinkenknacker oder Wiener Würstchen (150 g)	Portion	3,80 €
Weißwürste (130 g)	Portion	3,80 €

SALATBEILAGEN

Kartoffelsalat, natur oder mit Mayonnaise	200 g	2,20 €
Kartoffel Specksalat	200 g	2,30 €
Gemüsesalat	200 g	3,20 €
Nudelsalat	200 g	2,90 €
Griechischer Bauernsalat	200 g	4,30 €
Krautsalat	200 g	2,50 €



Süßes

SÜSSE SPEISEN

Apfelstrudel mit Mandel-Vanille-Soße	Portion	3,40 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	3,60 €
Mousse au chocolat, hell & dunkel	Portion	3,40 €
Tiramisu	Portion	4,40 €
Obstsalat aus frischen Früchten	Portion	3,90 €

KUCHEN UND SÜSSES GEBÄCK

Mohnkuchen	Stück	2,10 €
Käsekuchen, Butterkuchen	Stück	2,10 €
Kirschkuchen, Pflaumenkuchen	Stück	2,10 €
Mandelbienenstich	Stück	2,10 €
Apfelkuchen	Stück	2,10 €
Brownies, Donuts	Stück	3,60 €
Muffins mit Schokolade oder Blaubeeren	Stück	2,60 €
Obstschnitten	Stück	4,00 €
Croissant mit Butter	Stück	2,60 €
Croissant mit Schokolade oder Marzipan	Stück	2,90 €
Mini-Croissants	Stück	1,40 €
Mini-Plunderteilchen	Stück	1,40 €
Mini-Berliner	Stück	1,40 €



Buffets

RUSTIKALES BUFFET „STANDARD“

ab 15 Personen

pro Person

13,80 €

eine Auswahl von halben belegten Brötchen oder Kaviarbrotschnittchen mit Braten, Schinken, Käse, Frischwurst, Salami und Tomate mit Mozzarella
Wir kalkulieren 2 halbe belegte Brötchen pro Person.

regionale Kartoffelsuppe mit geschnittener Wursteinlage und Mini-Brötchen
Wir kalkulieren 0,30 l Suppe pro Person.

Rote Grütze mit Vanillesoße

verschiedene Sorten Blechkuchen

RUSTIKALES BUFFET „REGIONAL“

ab 15 Personen

pro Person

18,60 €

eine Auswahl von halben belegten Brötchen, hell & dunkel, mit Zwiebelmett, grober Leberwurst, Fleischkäse, Fleischsalat, Matjesfilet und Harzer Käse
Wir kalkulieren 2 halbe belegte Brötchen pro Person.

Trio von Mini-Buletten (natur, mit Senfnote, mit Chili), dazu Kartoffelsalat und Butterbrezeln aus dem Korb

Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutern und Croûtons

Wir kalkulieren 0,20 l Suppe pro Person.

Currywurst mit hausgemachter Barbecuesoße und kleinen Brötchen

Obstsalat mit frischen Früchten

Mini-Pfannkuchen



Fingerfood

FINGERFOOD

Von einfach lecker bis exotisch raffiniert, unkonventionell und kommunikativ, ideal für Stehempfänge. Je nach Veranstaltung empfehlen wir 8 bis 10 Stück pro Gast. Gerne beraten wir Sie persönlich!

KALTES FINGERFOOD

vegetarisch

gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Balsamico und Thymian-Honig	Portion	3,50 €
marinierter Schafskäse und gegrillte Auberginen	Portion	3,50 €
Antipasti-Spieß aus fünferlei Sorten	Portion	3,50 €

mit Fleisch

pikantes Hackbällchen auf Kartoffel-Rucola-Salat	Portion	2,90 €
Parmaschinken-Röllchen, gefüllt mit marinierten Champignons	Portion	2,90 €
Parmaschinken mit Melone auf Crostini	Portion	3,50 €
scharf-süß mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß	Portion	2,90 €
Hähnchenspieß mit Ananas und thailändischer Erdnusssoße	Portion	2,90 €
Backpflaumen oder Datteln im Barbecueemantel	Portion	1,50 €



Fingerfood

mit Fisch und Meeresfrüchten

Shrimpscocktail mit Mango und Zucchini	Portion	3,50 €
Spinatrösti mit Garnelen	Portion	3,50 €
Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Rauchlachs und Dill-Senf-Soße	Portion	3,50 €

im Glas serviert

Ziegenkäse mit Pfirsichen und Rucola	Portion	3,10 €
Hüttenkäse, Tomate, Avocado und Zitrusfrüchtesalat mit Pistazien	Portion	3,10 €

süß

Fruchtspieß mit frischem Obst der Saison	Portion	4,10 €
Petits fours	Portion	3,40 €
Mini-Berliner	Portion	1,35 €
Mini-Muffins	Portion	1,35 €
Mini-Croissants	Portion	1,35 €
Mini-Plunderstückchen	Portion	1,35 €



Fingerfood

WARMES FINGERFOOD

vegetarisch

Gemüse mit geschmolzenem Schafskäse und Kräutern	Portion	3,50 €
Kartoffelrösti mit pikantem Apfelkompott und Schnittlauch-Creme fraîche	Portion	3,50 €

international

Antipasti-Gemüsespieß	Portion	3,50 €
Pizzaecke mit Kartoffelraspeln und Gemüse	Portion	3,00 €
Bruschetta mit Streifen vom Parmaschinken und Pesto	Portion	3,50 €
Chicken Wings, mariniert	Portion	3,50 €
Chicken -Spieß	Portion	3,50 €
Schnitzelchen nach Wiener Art und Kartoffel-Staudensellerie-Salat mit Wildkräutern	Portion	4,90 €
Saté von Garnele, getrockneter Tomate und Räucherlachs, pikant mariniert	Portion	4,90 €
Schweinefiletmedaillon auf Frucht-Chili-Salat	Portion	5,50 €



Informationen

EQUIPMENT

Wir verfügen über eine Auswahl an gastronomischer Ausstattung, die wir Ihnen für Ihre Veranstaltung gerne zur Verfügung stellen. Die Preise werden individuell nach Menge und Verfügbarkeit errechnet.

Bei Bestellungen von Speisen und Getränken werden Geschirr, Gläser, Besteck und Servietten mitgeliefert. Für den Verlust oder die Beschädigung der Ausstattung haftet der Kunde in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

Auf Wunsch vermitteln wir Partner, die sich um Veranstaltungstechnik wie z. B. Licht, Ton und Medien oder um Dekoration kümmern.

Bitte fragen Sie bei unseren Mitarbeitern nach. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

LIEFERUNG UND ABHOLUNG

Für die Anlieferung, den Transport und den Auf- und Abbau der von Ihnen bestellten Waren berechnen wir eine Lieferpauschale in Höhe von 19.00 € je Lieferung. Nachlieferungen werden nach Aufwand berechnet. Bei erhöhtem Aufwand verrechnen wir eine an Art und Umfang Ihrer Veranstaltung angepasste Logistikpauschale.

PERSONAL

Selbstverständlich kümmern wir uns ggfs. darum, dass für Ihre Veranstaltung genügend gastronomisch geschulte und aufmerksame Mitarbeiter zur Verfügung stehen und Ihre Gäste betreuen, wobei wir uns ggfs. auch der Ressourcen externer Partner bedienen. Sobald wir Thema und Anspruch Ihrer Veranstaltung kennen, erhalten Sie ein Angebot von uns; Mitarbeiterkosten werden nach Bedarf (Stunden und Anzahl Mitarbeiter) verrechnet, sodass unser individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung die konkrete Personaldisposition mit Preisen enthält.

PREISE

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei internen Aufträgen werden die im Katalog angegebenen Nettopreise verrechnet. Es gelten die Bedingungen für Lieferungen und Leistungen der Siemens AG.



Ansprechpartner

IHRE ANSPRECHPARTNER

Matthias Thamm, Betriebsleitung **Bremen**

Telefon: 0421/364-2694

Telefax: 0421/364-2056

Mail: matthiasthamm@siemens.com

Andre Kockel, Betriebsleitung **Hamburg**

Telefon: 040/2889-2794

Telefax: 040/2889-2007

Mail: andre.kockel@siemens.com

Robert Ullrich, Konferenzservice **Hamburg**

Telefon: 040/2889-2794

Telefax: 040/2889-2007

Mail: Konferenzservices.hbgl.sre@siemens.com

Sebastian Ast, Betriebsleitung **Hannover**

Telefon: 0511/6755-2369

Mail: sebastian.ast@siemens.com

Lydia Smarslik, Konferenzservice **Hannover**

Telefon: 0173/2075495

Mail: konferenzservices.hvrlw.sre@siemens.com

The graphic features a complex, 3D-rendered blue and silver mechanical structure, possibly a gear or a turbine component, with a large, semi-transparent blue 'I' overlaid on it. The word 'Impressum' is written in white, sans-serif font across the center of the 'I'. To the right of the main graphic is a solid grey rectangular block.

Impressum

HERAUSGEBER

Siemens AG 2020

SRE Restaurant Services
Universitätsallee 16
28359 Bremen

Weitere Informationen erhalten Sie von

Wolfgang Beusse
Telefon: 040/2889-5526
Telefax: 040/2889-2818
Mail: wolfgang.beusse@siemens.com

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Informationen in diesem Dokument enthalten lediglich allgemeine Beschreibungen bzw. Leistungsmerkmale, welche im konkreten Anwendungsfall nicht immer in der beschriebenen Form zutreffen bzw. welche sich durch Weiterentwicklung der Produkte ändern können. Die gewünschten Leistungsmerkmale sind nur dann verbindlich, wenn sie bei Vertragsabschluss ausdrücklich vereinbart werden.