

Konferenzen

Restaurant Services, Braunschweig

Stand 02/2020

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	7
Brötchen & Co.	8
Wraps	9
Ciabatta & Sandwiches	10
Canapees	11
Suppen & Eintöpfe	12
Warme deftige Snacks & Salatbeilagen	13
Süßes	14
Buffets	15
Fingerfood	21
Informationen	24
Ansprechpartner	25
Impressum	26



Warme Getränke

WARME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	1,03 €
Tee in kuvertierten Beuteln, verschiedene Sorten	Tasse	1,03 €

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

SÄFTE

Orangensaft	0,20 l	0,95 €
Orangensaft	1,00 l	2,75 €
Apfelsaft	0,20 l	0,95 €
Apfelsaft	1,00 l	2,75 €
Multivitaminsaft	0,20 l	0,95 €
Multivitaminsaft	1,00 l	2,75 €
Traubensaft	0,20 l	0,95 €
Gepresster Saft	0,20 l	9,90 €



Kalte Getränke

MINERALWASSER

Bad Harzburger „exclusiv“ Mineralwasser, verschiedene Sorten	0,25 l	0,60 €
Bad Harzburger „exclusiv“ Mineralwasser, verschiedene Sorten	0,75 l	1,10 €
Mineralwasser, medium oder spritzig	0,70 l	0,75 €

SOFTDRINKS

Bad Harzburger „exclusiv“ Aktiv & Fit	0,25 l	0,80 €
Bad Harzburger „exclusiv“ Apfelschorle	0,25 l	0,80 €
Bionade, verschiedene Sorten	0,33 l	1,30 €
Coca Cola	0,25 l	0,65 €
Coca Cola zero	0,25 l	0,65 €
Coca Cola light	0,25 l	0,65 €
Fanta	0,25 l	0,65 €
Sprite	0,25 l	0,65 €



Alkoholisches

BIER

Pils	0,33 l	1,10 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	1,10 €
Hefeweizen oder Kristallweizen	0,50 l	1,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,33 l	1,50 €
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

Prosecco Il Marinaio Spumante, DOC	0,75 l	12,50 €
Sekt Rotkäppchen trocken	0,75 l	9,66 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	12,45 €
Champagner Veuve Cliquot Brut	0,75 l	57,54 €



Alkoholisches

WEISSWEIN

Grauburgunder QbA trocken	0,75 l	13,40 €
Müller Thurgau QbA trocken	1,00 l	10,50 €
Fränkischer Silvaner trocken	0,75 l	11,70 €

ROTWEIN

Dornfelder QbA trocken	0,75 l	11,50 €
Merlot QbA trocken	0,75 l	14,20 €
Chianti Classico Banfi	0,75 l	19,40 €

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

Hausmarke	250 g	4,50 €
Hausmarke (Dose)	500 g	9,50 €
Hausmarke (Dose)	1000 g	14,50 €
Laugenbrezel mit Butter	Stück	1,10 €
Mini-Laugengebäck	Stück	0,65 €
Mini-Plundergebäck	Stück	0,65 €

FRISCHES

Obstkorb mit Früchten der Jahreszeit	2-3 Stück	3,20 €
Frische Früchte, mundgerecht geschnitten	ca. 200 g	4,03 €
Gemügesticks mit Dip	ca. 150 g	2,20 €



Brötchen & Co.

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN ODER BAGUETTESCHEIBEN

„Standard“

z. B. belegt mit rohem Schinken, gekochtem Schinken, Salami (Mailänder, ungarische, Fenchelsalami), Schweinebraten, Kasselerbraten, Frischwurst, Emmentaler, Gouda, Frischkäse, Tomate mit Mozzarella, Fleischsalat, Eiersalat)

Stück 1,85 €

„Exklusiv“

z. B. belegt mit Parmaschinken, Roastbeef, französischem Käse, geräuchertem Forellenfilet, Shrimps, Räucherlachs, Graved Lachs

Stück 2,70 €



Wraps

WRAPS

gefüllte Weizentortillas, ca. 15 cm

Breakfast Wrap mit Rührei, Käse-Salsa, Frühstücksspeck und Tomaten	Stück	3,20 €
Club Wrap mit Truthahn, Mozzarella, Honigschinken, Tomaten und Barbecuespeck	Stück	3,20 €
Mexican Wrap mit Rinderhackfleisch, Röstzwiebeln, Bohnen, Radicchio und würzigem Chili-Dip	Stück	3,20 €
Indischer Chicken-Curry-Wrap mit Ananas, Banane, Eisbergsalat und Hühnerbrustfilet	Stück	3,20 €
Scandinavian Wrap mit Lachs, grünem Salat, frischer Gurke und Honig-Senf-Dip	Stück	3,40 €
Cole Slaw-Wrap mit Weißkohl, Karotten, Kräuterdressing und gerösteten Mandeln	Stück	3,00 €



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 Currymayonnaise	Stück	3,20 €
Ciabatta Prosciutto mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Basilikummayonnaise	Stück	3,00 €

SANDWICHES

aus Vollkorntoast

Cheese Sandwich mit Gouda, Eisbergsalat, Tomaten und pikanter Salatcreme	Stück	2,60 €
Roastbeef Sandwich mit Roastbeef, knackigem Salat, Gurken, Röstzwiebeln und Kräuterdip	Stück	2,60 €
Club Sandwich mit Putenbrust, Speck, Käse, grünem Salat, Tomaten und French Dip	Stück	2,60 €



Canapees

CANAPEES

ausgestochene Weißbrotscheiben (auf Wunsch auch andere Brotsorten), belegt mit

Edelschimmelkäse und Obstfilet	Stück	2,70 €
Brie-Käse und Trauben	Stück	2,70 €
Matjestranchen, mit Sherry mariniert, mit Pfeffergürkchen	Stück	2,70 €
Serrano Schinken-Tatar und Kirschtomaten	Stück	2,70 €
Rührei und Shrimps	Stück	2,70 €
Graved Lachs, Senfsoße und frischem Dill	Stück	2,70 €
Lachstatar mit Kräutern und Schalotten	Stück	2,70 €
Entenbrust und Campari-Orangen	Stück	3,40 €
Schweinemedallions, Pommery-Senf und Ananas	Stück	3,40 €
Scampi, Ratatouille-Remoulade und Basilikum	Stück	3,40 €
Rinderfilet und Tomatenmousse	Stück	3,40 €

Wir empfehlen 5 Canapees pro Person.



Suppen & Eintöpfe

SUPPEN

(ab 10 Personen)

Minestrone mit frischen Kräutern	0,25 l	2,50 €
Sauer-scharfe Suppe mit Huhn	0,25 l	2,50 €
Vegetarisches asiatisches scharfes Süsschen	0,25 l	2,20 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	0,25 l	2,50 €
Champignoncremesuppe mit Schwarzwälder Schinken	0,25 l	2,90 €
Brokkolirahmsüsschen mit Räucherlachsstreifen	0,25 l	3,00 €

EINTÖPFE

(ab 10 Personen)

Holsteiner Kartoffelsuppe mit geschnittener Wursteinlage	0,30 l	2,70 €
Gelbe Erbsensuppe mit gerösteter geschnittener Schinkenknackwurst	0,30 l	2,80 €
Linseneintopf mit Wiener Würstchen	0,30 l	2,80 €
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind	0,30 l	3,15 €
Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln	0,30 l	2,60 €
Käsesuppe mit Hackfleisch, Lauch und Champignons	0,30 l	3,15 €
Vegetarischer Eintopf mit Saisongemüse	0,30 l	2,60 €
Italienische Gemüsesuppe mit Pesto	0,30 l	2,60 €



Warme deftige Snacks

WARME DEFTIGE SNACKS

Mini-Buletten (25 g)	Stück	0,50 €
Bayerischer Leberkäse (150 g)	Portion	3,10 €
Bratwürstchen nach Nürnberger Art (6 Stück) mit Weinkraut	Portion	3,10 €
Frühlingsröllchen (5 Stück) mit Sojasaße	Portion	3,10 €
Chicken Wings (200 g) mit Barbecuesoße	Portion	3,10 €
Schweinekrustenbraten (200 g), ab 10 Personen	Portion	3,50 €
Geschmorte Barbecue-Hähnchenkeule (200 g)	Stück	3,10 €
Schinkenknacker oder Wiener Würstchen (150 g)	Portion	3,10 €
Weißwürste (130 g)	Portion	3,10 €

SALATBEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke und Fleischwurst	200 g	2,10 €
Hausgemachter Speck-Kartoffel-Salat mit Radieschen, Feldsalat und feiner Vinaigrette	200 g	2,10 €
Italienischer Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Möhren in Pesto-Vinaigrette	200 g	2,60 €
Klassischer Nudelsalat	200 g	2,10 €
Griechischer Bauernsalat	200 g	3,20 €
Krautsalat	200 g	2,20 €



Süßes

SÜSSE SPEISEN

Apfelstrudel mit Mandel-Vanille-Soße	Portion	2,80 €
Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	2,80 €
Mousse au chocolat, hell & dunkel	Portion	2,80 €
Tiramisu	Portion	3,20 €
Obstsalat aus frischen Früchten	Portion	3,20 €

KUCHEN UND SÜSSES GEBÄCK

Mohnstreuselkuchen	Stück	1,60 €
Käsekuchen, Butterkuchen	Stück	1,60 €
Kirschkuchen, Pflaumenkuchen	Stück	1,60 €
Mandelbienenstich	Stück	1,60 €
Tiroler Apfelkuchen	Stück	1,60 €
Brownies, Donuts	Stück	2,60 €
Muffins mit Schokolade oder Blaubeeren	Stück	1,70 €
Obstsnitten	Stück	2,90 €
Croissant mit Butter	Stück	1,50 €
Croissant mit Schokolade oder Marzipan	Stück	1,90 €
Mini-Croissants	Stück	0,85 €
Mini-Plunderteilchen	Stück	0,85 €
Mini-Berliner	Stück	0,90 €



Buffets

RUSTIKALES BUFFET „STANDARD“

ab 15 Personen

pro Person

10,50 €

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.

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße

Verschiedene Sorten Blechkuchen

RUSTIKALES BUFFET „REGIONAL“

ab 15 Personen

pro Person

15,60 €

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

Hausgemachter Obstsalat mit frischen Früchten

Mini-Pfannkuchen



Buffets

RUSTIKALES BUFFET „HOLSTEIN“

ab 20 Personen

pro Person

24,50 €

Suppe

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Apfel-Speck-Croûtons

kalt

Kleine Schnittchenauswahl mit Schweinebraten, Kasseler, Salami, Putenbrust,
Zwiebelmett, Gouda, Brie, Emmentaler, Räucherlachs und Forellenfilet

Roastbeef-Spargel-Röllchen an Kressedip

Rote Bete-Hering-Salat auf Röstbrot

Gemüse-Spieße mit getrockneter Tomate, Paprika, Zucchini und Mozzarella

warm

Geschmorte Rinderroulade, mit Bauchspeck, Gurke und Zwiebeln gefüllt,
dazu buntes Gemüse und Kräuterkartoffeln

Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Spargel und
Weißweinsauce, dazu frische Eierspätzle

Desserts

Weinschaumcreme mit Rosétrauben und Krokant

Rote Grütze mit Vanillesoße



Buffets

MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

pro Person

29,00 €

kalt

Gebratene Zucchini mit Pinienkernen und frischem Majoran

Pepperonata – Rote und gelbe Paprikaschoten, gebraten und mariniert,
mit frischen Kräutern und Olivenöl

Glasierte Karotten mit Marsala und gerösteten Kürbiskernen

Baby-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und frischem Thymian

Couscous-Salat mit Kichererbsen, Paprika, Gurkenwürfeln und frischer Minze

Vitello vom Schweinefilet mit weißer Bohnen-Frischkäse-Soße und Kapern

Italienisches Brot und Brötchen, dazu hausgemachte Tomatenbutter
und Olivencreme

warm

Geschmorte Maishähnchen im Schinkenmantel, dazu Rotwein-Tomaten-Soße,
buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Basilikumpolenta

Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomaten-Parmiggiano-Kruste

Desserts

Panna Cotta mit Erdbeermark

Obstsalat mit Maraschino



Buffets

BUFFET „EIN HAUCH VON ASIEN“

ab 20 Personen

pro Person

27,00 €

Suppe

Vietnamesische Hühnersuppe mit Gemüse und Reismudeln

kalt

Riesengarnelen, im Kokosmantel gebraten, dazu Chilidip

Verschiedene Noodle Sticks an Tomaten-Avocado-Salat mit Lauchzwiebeln
und Cashewkernen

Hausgemachte Reisteigtaschen mit Hähnchen-Garnelen-Füllung und Hoisinsoße

warm

Gedämpftes Zitronenhähnchen an asiatischem Gemüsesalat
mit Erdnuss-Kokosmilch-Soße

Grünes Thai-Curry mit gebackenem Schweinefleisch, Bambussprossen,
Banane, Paprika und Basmatireis

Knusprig gebratene Ente mit Soja- und Bambussprossen, Lauchzwiebeln,
Gemüse, Thai-Basilikum und Jasminreis

Gebratene Sojastreifen mit Chinakohl, Bambussprossen, Mu Err-Pilzen,
Champignons, Karottenstreifen und Mie-Nudeln

Desserts

Passionsfruchtmousse mit exotischem Obstsalat

Klebreis mit karamellierter Kokosnuss und Mangomark



Buffets

BAYERISCHES BUFFET

ab 20 Personen

pro Person

27,00 €

Suppe

Cremesuppe aus hellem Weißbier mit Estragon und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

kalt

Gegrillter Kasselerbraten, kalt aufgeschnitten, mit Waldorfsalat

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickeltalern mit Preiselbeermeerrettich

Gebratene Fleischpflanzerl an Rote Bete-Apfel-Salat und mit Mostrich, bayerischem Kartoffelsalat und Frühlingszwiebeln

Gebackene Feige mit Ziegenfrischkäse, roten Pfefferbeeren und Röstbrot

Bayerischer Wurstsalat mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Tilsiter

Fränkischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel

warm

Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße

Gebackene Hähnchenkeulen mit Zitrone und geschmorten Zwiebeln

Sautiertes Rübchengemüse und Bayrisch Kraut

Kräuterkartoffeln und Semmelknödel

Käse

Rustikale Käseauswahl mit Gouda, Emmentaler und würzig angemachtem Käse, dazu Weintrauben, Brot, Brötchen, Laugengebäck und Butter



Buffets

FINGERFOOD BUFFET

ab 20 Personen

pro Person

27,00 €

kalt

Spieß vom Hähnchen mit getrockneter Tomate und Mozzarella

Crostini mit Tomate und Mailänder Salami

Mango-Garnelen-Spieße in Zitronen-Vinaigrette

Kleine Kartoffel-Rauchlachs-Frikadellen mit Honig-Senf-Soße

Zucchinirollchen, gefüllt mit Ratatouille und Schafskäse

Entenbrustfilet mit glasierter Feige und Balsamicoglace

Crêpe-Röllchen mit Curryhuhn, Apfel-Sellerie-Salat und Koriander

Mini-Pellkartoffeln, gefüllt mit Gemüse und würzigem Bergkäse

Kleine Tramezzini-Röllchen mit rosa Roastbeef und Avocadocreme

Gebackenes Fischfilet im Kokosmantel an asiatischem Glasnudelsalat

Kräutercrêpe mit Frischkäse und Rauchlachsfüllung

süß

Panna Cotta mit Beerengrütze und kandierten Orangenzenen



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	3,19 €
Marinierter Schafskäse und gegrillte Auberginen	Portion	3,19 €
Antipasti-Spieß aus fünferlei Sorten	Portion	3,19 €

mit Fleisch

Pikantes Hackbällchen vom Rind auf Kartoffel-Rucola-Salat	Portion	2,35 €
Serrano Schinkenröllchen, gefüllt mit marinierten Champignons	Portion	2,35 €
Parmaschinken mit Melone auf Crostini	Portion	3,28 €
Scharf-süß mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß	Portion	2,18 €
Hähnchenspieß mit Ananas und thailändischer Erdnussoße	Portion	2,18 €
Backpflaumen oder Datteln im Barbecueemantel	Portion	1,34 €



Fingerfood

mit Fisch und Meeresfrüchten

Shrimpscocktail mit Mango und Zucchini	Portion	2,94 €
Spinatrösti mit Garnelen	Portion	2,94 €
Lister Rote Bete-Traum mit Matjeswürfeln	Portion	2,52 €
Zucchini-Fritter mit Graved Lachs und Dill-Senf-Soße	Portion	2,94 €

im Glas serviert

Ziegenkäse mit Pfirsichen und Rucola	Portion	2,61 €
Hüttenkäse, Tomate, Avocado und Zitrusfrüchtesalat mit Pistazien	Portion	2,61 €

süß

Fruchtspieß mit frischem Obst der Saison	Portion	3,95 €
Petits fours	Portion	3,00 €
Mini-Berliner	Portion	1,25 €
Mini-Muffins	Portion	1,25 €
Mini-Croissants	Portion	1,25 €
Mini-Plunderstückchen	Portion	1,25 €



Fingerfood

WARMES FINGERFOOD

vegetarisch

Polenta-Häppchen mit geschmolzenem Schafskäse und Kräutern	Portion	2,94 €
Gemüsetaler auf Kartoffelrösti	Portion	2,94 €

international

Antipasti-Gemüsespieß	Portion	2,94 €
Kleine Pizzecke mit Kartoffelraspeln und Gemüse	Portion	2,52 €
Bruschetta mit Streifen vom Parmaschinken und Pesto	Portion	3,36 €
Chicken Wings, mariniert	Portion	3,19 €
Chicken –Fingers „Coconut“	Portion	3,19 €
Gedämpftes Zitronengrashuhn mit Chiligrasur und Glasnudeln	Portion	3,78 €
Tranche von der Entenbrust auf Mango-Chutney	Portion	4,12 €
Schnitzelchen nach Wiener Art und Kartoffel-Staudensellerie-Salat mit Wildkräutern	Portion	4,62 €
Saté von Garnele, getrockneter Tomate und Räucherlachs, pikant mariniert	Portion	4,87 €
Schweinefiletmedaillon auf Frucht-Chili-Salat	Portion	5,46 €



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 Lieferung, den Transport, die Abholung und den Auf- und Abbau der von Ihnen bestellten Ware erstellen wir eine gesonderte Position auf der Rechnung. Für diesen Service wird eine Logistikpauschale, abhängig von Art und Umfang Ihrer Veranstaltung auf dem Betriebsgelände in Rechnung gestellt.

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 IN BRAUNSCHWEIG

Michael Burghardt, Betriebsleitung

Telefon: 0531/226-2256

Telefax: 0531/226-4226

Mail: michael.burghardt@siemens.com

Christa Balie, Konferenzservice

Telefon: 0531/226-5250

Telefax: 0531/226-4226

Mail: christa.balie@siemens.com

Sindy Vogt, Gästerestaurant

Telefon: 0531/226-5494

Telefax: 0531/226-4226

Mail: sindy.vogt@siemens.com

The header features a close-up, artistic photograph of interlocking metal gears in shades of blue and silver. The word 'Impressum' is centered in a white, sans-serif font over a semi-transparent blue rectangular background. To the right of the gear image, there is a solid grey rectangular block.

Impressum

HERAUSGEBER

Siemens Mobility GmbH 2020

MO REM GER R&S BWG
Ackerstraße 22
38126 Braunschweig

Weitere Informationen erhalten Sie von

Michael Burghardt, Betriebsleitung
Telefon: 0531/226-2256
Telefax: 0531/226-4226
Mail: michael.burghardt@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.