

Alles außer Barbecue – Ihr Firmenevent in räume Natürlich! Feiern!

Preise 2023



räume
für natürliches wachstum



Preis

Ihr Firmenevent in räume

900 Euro netto
für 8 Stunden

Jede weitere angefangene
Stunde 120 Euro netto

WASSER „still und laut“ ist für alle Gäste frei.





Catering
Außen und Innen



Catering



Individueller geht es nicht:

Gerne stellen wir für Ihre Feier mit Ihnen ein individuelles Angebot aus Ihren Lieblingspeisen und Wünschen zusammen.

Wir nehmen Rücksicht auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Ihre persönliche Orientierung in Ihrer Ernährung.

Vegetarische und vegane Gäste sind bei uns herzlich willkommen.



Preisgestaltung als Beispiel Familienfest:

Vegetarisch / Vegan:

Ab 70 Personen	ab 37,00€
Ab 50 Personen	ab 42,00€
Ab 30 Personen	ab 46,00€
Bis 30 Personen	ab 52,00€

Mit Fleischanteil:

Ab 70 Personen	ab 45,00€
Ab 50 Personen	ab 50,00€
Ab 30 Personen	ab 54,00€
Bis 30 Personen	ab 59,00€

WASSER „still und laut“ ist für alle Gäste frei.



räume

Beispiel Familienfest



front cooking / Station „Deutscher geht's nicht“

Dinkelwäffel mit demeter Apfelmus und marinierten Früchten der Saison, Zimt und Zucker, Schokotopping und fairtrade Bananen für Kinder. Auch salzige Wäffel mit oder ohne Speck und Zwiebeln, hausgemachter Mohn Senf oder Schmand Dip (Flammkuchenart) und wenn es gibt Spargelsalat, sonst Apfellauchsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Grüße aus Nordafrika / Station

Gemüse Tajin mit Safran Couscous und Kichererbsen als Topping: Marinierte Oliven, milde Peperoni, Schafkäse und Cocktailtomaten, gebratene Champignons mit Knoblauchdip, für nicht Vegies Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Salbei und Blattsalat. Dazu Flying mit Humos Bel Tahina, Walnüssen und Radieschensprossen.

Blattsalate der Saison dazu Hausdressing

- Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Schmand
- Tabulésalat mit Minze und Granatapfel vegan / Tunisi
- Glasnudelsalat mit Cashewkernen und Sprossen vegan / Thai
- Wassermelonensalat mit Walnüssen, Fetakäse und Granatapfelessig / Türkei
- Dicke-Bohnensalat mit Paprika und Schalotten / Griechenland

Dazu internationaler Brotkorb mit Ciabatta, Baguette, Fladenbrot und Vollwertigem.



bella italia / Station

Lauwarme Riesen-Knusperbaguette belegt mit Anti-Pasti: glasierte Auberginen mit Rosmarin und Muskat, gebratene Zucchini mit Thymian und Kurkuma, glasierte Paprika mit Oregano, gehobelter Parmesan, Rauke und für nicht Vegetarier Pastrami vom Rind aus artgerechter Tierhaltung

dazu Flying aus dem Schwarzwald

Haschee aus Schwarzwaldforelle, halb geräuchert an Meerrettich mit Zwiebelsprossen auf Körner-Scheibe

Kinderecke mit Ofenkartoffeln, Pasta und Tomatensauce

Ende / Station

Käseauswahl aus der Region aber auch international dazu verschiedene Senfsorten, Früchte und alles was noch übrig ist.
Bei Bedarf noch eine Süßspeise aus Früchten, Quark und Joghurt



WASSER „still und laut“ ist für alle Gäste frei.



räume



Terrasse
mit und ohne Dach



Achtung Kleingedrucktes: Wir liegen im Waldschutzgebiet und achten die Nachtruhe ab 24 Uhr. Campingmobile sind auf dem Areal nicht erlaubt. räume ist Teil der Initiativen Gemeinwohlökonomie und SEND e.V. (Social Entrepreneurship Netzwerk Deutschland). Wir versuchen möglichst nahe an zero waste zu sein mit unserer Arbeit. Die Küche ist spezialisiert auf feinste vegetarische Köstlichkeiten, regional, saisonal, fairtrade. Zu unserem Kreislauf gehören Ratatouille Food und Eventservice, Tischlein Deck Dich e.V., Vitale Lunchbox gGmbH, Kulturküche Lobin e.V.





Freiraum
Außen und Innen



In Absprache mit uns können Sie auch die große Wiese auf dem Sportareal vom KTV nutzen.

Zusätzlich buchbar ist unser „Wohnzimmer“ mit eigener Terrasse, für 170 Euro netto pauschal.





Wald



Wir liegen im Stadtwald – nutzen Sie die Gelegenheit für einen Spaziergang mit Ihren Kolleg:innen zwischendurch in der Natur.



räume