

Tu deinem Körper  
etwas Gutes,  
damit deine Seele  
Lust hat, darin zu  
wohnen.

Teresa von Ávila

Preise 2023



**räume**  
für natürliches wachstum



## Mehr als Catering ...



**Ratatouille Event- & Foodservice** – Das internationale Gastroteam von Ratatouille sorgt für stärkende, kulinarische Impulse, die Balsam für Körper & Seele sind. Alles ist handgemacht und frisch zubereitet: regional, saisonal & fairtrade.

Aus unserer Erfahrung der letzten Jahre, Menschen bei den Seminaren in **räume** gut zu stärken & zu unterstützen sind wir in einer wertebewussten vegetarischen Küche angekommen. Wir kochen mit Gemüse, proteinreichen Hülsenfrüchten, frischen Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt. Es liegt uns am Herzen nachhaltig und klimabewusst zu arbeiten. Wir vermeiden Müll so gut es geht. Unser ganzes Team ist mit Liebe da, um für Sie zu sorgen, während Sie in **räume** arbeiten. Wir freuen uns, wenn wir Ihnen guttun.

Preise für das Catering  
auf den folgenden Seiten.



### Tagespauschale Getränke kalt // klein

Hausgemachter Eistee & Obstkorb, pro Person 10 Euro

### Tagespauschale Getränke kalt & Pausensnack // standard

Zum Beispiel: Apfel-Ingwer-Limo und Eistee, süße und salzige Teilchen, Obstkorb zum Ankommen und für die Pausen während des Tages, pro Person 12 Euro

### Tagespauschale // räume

Zum Beispiel: Birnen-Mandarinen-Limo, Grüner-Tee-Energie-Drink, Obstkorb, süße und salzige Teilchen, Trockenobst und Nüsse zum Ankommen und für die Pausen während des Tages mit Fairtrade Tee und Kaffee, pro Person 19 Euro

### Fairtrade Tee & Kaffee

nach Verbrauch bei Tagespauschale klein & standard

Espresso	2,00 Euro
Kaffee schwarz	2,80 Euro
Mokka	2,80 Euro
Latte Macchiato	3,40 Euro
Milchkaffee	3,80 Euro
Cappuccino	3,20 Euro

### Frühstück // räume

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

### Mittagessen // kleiner Appetit

Salatteller mit Rohkost, Blattsalate der Saison, separates Dressing und Brotkorb  
• vegetarisch / vegan pro Person 15 Euro

Antipasti der Saison dazu bunte Blattsalate der Saison, separates Dressing und Brotkorb, pro Person 20 Euro

Suppe, zum Beispiel Kürbissuppe mit Brotauswahl und frisch ausgebackenen Papadams, pro Person 17 Euro



Wasser ist bei uns für alle frei, mit und ohne Kohlensäure.

Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.



räume

## Mittagessen standard // Vegetarisch · Vegan

Zum Beispiel:

- Antipasti der Region abgestimmt auf die Jahreszeiten dazu gemischter Brotkorb
- Gemüse-Haferbratlinge dazu bunter Salat mit separatem Dressing
- Ratatouille mit marinierten Auberginen und getrockneten Tomaten, dazu Basmatireis
- Schokomousse mit Orange und Zimt

bis 20 Personen

30 Euro

bis 35 Personen

27 Euro

ab 36 Personen

24 Euro

## Business Lunch \*

Verschiedene Cremes, Käse-Auswahl, Antipasti und Salate im Glas und/oder auf Knusperscheiben je nach Saison und Wunsch, pro Person

24 Euro

\* ersetzt kein Mittagessen, sondern ist als Stärkung für den Tag gedacht

## After Work Häppchen // Abendessen // Firmenfeiern

Bieten wir gerne nach individueller Absprache an.



Wasser ist bei uns für alle frei, mit und ohne Kohlensäure.

Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.



räume