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











Mehr als Catering ...



räume

Ratatouille Event- & Foodservice – Das internationale Gastroteam von Ratatouille sorgt für stärkende, kulinarsiche 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 Macciato 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 Furo





Wasser ist bei uns für alle frei, mit und ohne Kohlensäure. Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.

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 Furn

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.

^{*} ersetzt kein Mittagessen, sondern ist als Stärkung für den Tag gedacht