



Unsere Tagungspauschalen

Herzlich Willkommen im Stadion am Bieberer Berg.

Sie planen ein Seminar, ein Workshop oder eine Tagung?

Dann sind unsere Tagungspauschalen genau das Richtige für Sie. Gemeinsam mit unseren Gastronomiepartnern Kegellimpuls und Kling-Huber Eventservice bieten wir Ihnen höchste Qualität.

Gerne besprechen wir weitere Details mit Ihnen und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Unsere Pauschalen im Überblick:

Tagungspauschale 1

„Flügelflitzer“
maximal 4 Stunden
mit kleinem Mittagsbuffet

Tagungspauschale 2

„Mittelstürmer“
maximal 6 Stunden
mit Mittagsbuffet und einer Kaffeepause (Vor- oder Nachmittag)

Tagungspauschale 3

„Golden Goal“
maximal 8 Stunden
mit Mittagsbuffet und zwei Kaffeepausen

Tagungspauschale 4

„Kraftfutter“
maximal 8 Stunden
mit leichtem Mittagsbuffet und zwei Kaffeepausen

Stadiongesellschaft Bieberer
Berg mbH Offenbach
Waldemar-Klein-Platz 1
63071 Offenbach am Main
Tel. 069 84 00 04 - 704
Fax 069 84 00 04 - 709

Ihre Ansprechpartnerin:
Constanze Wagner
Projektmanagerin Events

E-Mail
constanze.wagner@sbb-of.de





Tagungspauschale 1 „Flügelflitzer“

Dauer	maximal 4 Stunden	
Tagungsraum	mit Blick in den Stadioninnenraum	
Kaffeepause	zum Empfang mit Mini-Croissants Filterkaffee und Teeauswahl in Thermoskannen	
Lunch	Auswahl von 3 verschiedenen Rohkostsalaten mit zwei Dressings Hühnerbrüstchen mit pikantem Ratatouille-Gemüse und Reis, Tagliatelle al Arrabiata mit Tomaten-Paprikasauce und einem Hauch Chili, Parmesan vom Block Obstsalat der Saison	
Getränke	Wasser, Apfelsaft, Orangensaft	
Personal	Servicekraft und Küchenpersonal	
Parken	am Stadion	
Nebenkosten	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
ab 100 Personen	Preis pro Person	53,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer
Nur an spielfreien Tagen.





Tagungspauschale 2 „Mittelstürmer“

Dauer	maximal 6 Stunden	
Tagungsraum	mit Blick in den Stadioninnenraum	
Kaffeepause	am Vormittag mit verschieden belegten Mini-Brötchen	
oder	am Nachmittag mit Omas Blechkuchenwürfeln	
Lunch	Wahl aus Buffetvorschlag 1-4	
Getränke	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
Personal	Servicekraft und Küchenpersonal	
Parken	am Stadion	
Nebenkosten	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
50 – 99 Personen	Preis pro Person	58,50 €
ab 100 Personen	Preis pro Person	56,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer
Nur an spiefreien Tagen.





Tagungspauschale 3 „Golden Goal“

Dauer	maximal 8 Stunden	
Tagungsraum	mit Blick in den Stadioninnenraum	
Kaffeepause	am Vormittag mit verschieden belegten Mini-Brötchen	
und	am Nachmittag mit Omas Blechkuchenwürfeln	
Lunch	Wahl aus Buffetvorschlag 1-4	
Getränke	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
Personal	Servicekraft und Küchenpersonal	
Parken	am Stadion	
Nebenkosten	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
50 – 99 Personen	Preis pro Person	66,00 €
ab 100 Personen	Preis pro Person	65,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer
Nur an spiefreien Tagen.





Tagungspauschale 4 „Kraftfutter“

Dauer	maximal 8 Stunden	
Tagungsraum	mit Blick in den Stadioninnenraum	
Kaffeepause	am Vormittag mit frisch gepresstem Fruchtsaft, Obstsalat auf Naturjoghurt im Gläschen, kleine Vollkornbrote belegt mit Frischkäse und magerem Schinken	
und	am Nachmittag mit Obstkuchenschnitten	
Lunch	Buffetvorschlag 4	
Getränke	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
Personal	Servicekraft und Küchenpersonal	
Parken	am Stadion	
Nebenkosten	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
50 – 99 Personen	Preis pro Person	68,50 €
ab 100 Personen	Preis pro Person	67,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer
Nur an spiefreien Tagen.





Buffetvorschlag 1 - sommerlich

Vorspeise

*Spargel-Frisèsalat mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen, Orangenfilets mit
weißen Balsamico-Dressing im Latte Macchiato Glas
dazu Serranoschinken-Gressini*

oder

*Gazpacho
geeiste Sommersuppe aus Andalusien*

Hauptgänge

Flusszander und Fjordlachs am Spieß auf Fenchel-Risotto

oder

Hühnerbrüstchen mit pikantem Ratatouille und Bandnudeln

oder

Gebackener Schafskäse auf Couscous-Salat

Dessert

*Karibische Creme
mit frischer Ananas, Kiwi und Melonenwürfeln*

oder

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge und 1 Dessert





Buffetvorschlag 2 - frühlingshaft

Vorspeise

*Büffelmozzarella mit Strauchtomaten im Rucola-Nest mit Balsamico Creme
und kalt gepresstem Olivenöl dazu Ciabatta*

oder

Klares Süppchen mit Flädle und Gemüsestreifen

Hauptgang

*Saltimbocca vom Truthahnbrüstchen
im Coppa-Mantel mit feiner Salbeijus,
mediterranem Marktgemüse und Schlosskartoffeln*

oder

*Orecchiette „Toscana“
mit knackigen Brokkoli, Kirschtomaten und Pesto Verde*

oder

*Grünes Frühlingsrisotto mit Zuckerschoten, grünem Spargel,
Bärlauchblättern und gebratenen Garnelen*

Dessert

Käse-Sahne-Creme mit Rhabarberkompott

oder

Pfirsich-Kokos-Tiramisu

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge und 1 Dessert





Buffetvorschlag 3 – herbst-/winterlich

Vorspeise

*Feldsalat mit Nüsschen, rosa Graphefruitfilet´s,
weißem Balsamicodressing und Brotkrusteln*

oder

Kürbiscremesuppe

Hauptgang

*Schweinelendchen „Bayrischer Wald“ in Rahm mit Pfifferlingen, Spitzkohl und
Schupfnudeln*

oder

Rindersaftgulasch mit Bandnudeln

oder

Walnussgnocchi mit Pestosahne

Dessert

Zimt-Creme mit Blaubeeren im Einweckglas

oder

Milchreis mit Kirschen im Einweckglas

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge und 1 Dessert





Buffetvorschlag 4 – mal was Leichtes!

Vorspeise

Gefüllte Wraps mit Putenstreifen und Sprossen

oder

Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgang

Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit asiatischem Pfannengemüse, Sojasauce und Reis

oder

Gedünstetes Barschfilet auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln

oder

Italienische Gnocchi mit mediterranem Pfannengemüse

Dessert

Joghurt-Creme mit Früchten im Einweckglas

oder

Mousse au Chocolat von der Zartbitterschokolade

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise, 2 Hauptgänge und 1 Dessert

