

#### 4.1. Tagungspauschale „BASIC“ à € 39,50 (€ 47,00 inkl. MwSt.)

- Tagungsraum für die entsprechende Personenzahl\*
- 2 Kaffeepausen
- Business-Mittagessen
- 2 Tagungsgetränke 0,2 l pro Person
- Basis-Tagungstechnik (Decken-Leinwand\*, 1 Flipchart\*, 1 Pinwand\*)
- auf Wunsch Blöcke und Stifte
- Mehrverbrauch der Getränke trägt der Veranstalter

<b>BASIC</b>	Kaffeepause vormittag:	- Kaffee / Tee - Obst und süße Plunderteilchen
	Kaffeepause nachmittag:	- Kaffee / Tee - Obst und Variation von Blechkuchen
	Mittagsbuffet – zur Auswahl:	- Business-Bufferets 1-3

\*nur im Hotel Motodrom

#### 4.2. Tagungspauschale „COMFORT“ à € 43,50 (€ 51,77 inkl. MwSt.)

- Tagungsraum für die entsprechende Personenzahl\*
- 2 Kaffeepausen
- Business-Mittagessen inkl. 1 alkoholfreiem Getränk 0,2 l
- 2 Tagungsgetränke 0,2 l pro Person
- Basis-Tagungstechnik (Decken-Leinwand\*, 1 Flipchart\*, 1 Pinwand\*)
- auf Wunsch Blöcke und Stifte
- Mehrverbrauch der Getränke trägt der Veranstalter

<b>COMFORT</b>	Kaffeepause vormittag:	- Kaffee / Tee - Smoothie - Obst, Butterbrezel, Natur- und Früchtejoghurt im Gläschen
	Kaffeepause nachmittag:	- Kaffee / Tee - Kuchenvariationen - Obst, Müsli- oder Schokoriegel
	Mittagsbuffet – zur Auswahl:	- Business-Bufferets 1-3

\*nur im Hotel Motodrom

## 04. TAGUNGSPAUSCHALEN UND CATERING-LEISTUNGEN

### 04. HOCKENHEIMRING

#### 4.3. Tagungspauschale „NO LIMITS“ à € 49,90 (€ 59,38 inkl. MwSt.)

- Tagungsraum für die entsprechende Personenzahl\*
- 2 Kaffeepausen
- Business-Mittagessen mit Getränken ohne Limit (alle Softgetränke 0,2 l, Kaffee/Tee)
- Tagungsgetränke ohne Limit (alle Softgetränke 0,2 l, Kaffee/Tee)
- Basis-Tagungstechnik (Decken-Leinwand\*, 1 Flipchart\*, 1 Pinwand\*)
- auf Wunsch Blöcke und Stifte

#### NO LIMITS

Kaffeepause vormittag:

- Kaffee / Tee
- Butterbrezel, Bircher Müsli
- Schokoladencroissant

Kaffeepause nachmittag:

- Kaffee / Tee, Blechkuchen
- Obst, edle Petit Fours

Mittagsbuffet – zur Auswahl:

- Business-Bufferets 1-3

\*nur im Hotel Motodrom

#### 4.4. Pauschale „Begrüßungskaffee“ à € 4,00 (€ 4,76 inkl. MwSt.)

- als ideale Ergänzung für Ihre Tagungspauschale zusätzlich buchbar
- zu Beginn Ihrer Veranstaltung
- beinhaltet Kaffee/Tee pauschal inkl. Variation von süßen Plunderteilchen

#### 4.5. Kaffeespezialitätenmaschine WMF Presto à € 200,00 (€ 238,00 inkl. MwSt.)

- zusätzlich für Ihr Catering buchbar (Gerätemiete)
- Espresso, Cafè Crème, Cappuccino, Latte Macchiato u.a.
- Kaffeegenuss der feinsten Art. Wir beziehen unsere gerösteten Kaffeebohnen von der Hockenheimer Privatrösterei Bonafede!



BONAFEDE  
Privatrösterei

#### Bitte beachten Sie:

die Raumbereitstellungskosten bei Veranstaltungen im Hotel Motodrom sind in den Tagungspauschalen enthalten - bei Belegung von Räumen am Hockenheimring außerhalb des Hotel Motodrom werden die jeweilige Raummiete, Auf- und Abbau sowie Service- und Logistikkosten für Speisen und Getränke berechnet. Die Pauschalen sind im Hotel Motodrom ab 15 Personen, in den Außenlocations ab 20 Personen buchbar. Bei Gruppen mit weniger als 20 Personen bieten wir statt einem Buffet ein Mittags-Lunchbuffet im Hotel Motodrom an. Bei weniger als 15 Personen errechnen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## **05. BUFFETVORSCHLÄGE**

### **05. HOCKENHEIMRING**

#### **1. BUFFET SACHSKURVE (BUSINESS-BUFFET)**

##### **Buntes Salatbuffet**

Auswahl an knackigen Blattsalaten zum Selbst verfeinern:  
Sprossen, Croutons, Sonnenblumenkerne, Karottenstifte,  
Tomate, Gurke, Paprika

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter,  
aromatische Salze, erlesene Wiberg-Öle und aceto balsamico

##### **Vorspeisen**

Geräucherte Entenbrust auf Couscous-Salat

##### **Hauptspeisen**

Gebratene Hähnchenbrust an Sherryrahmsauce  
mit Mandelbrokkoli und Butterschneitzelle

-

„Escolar“ an Kokos-Tomatensauce  
mit Asiagemüse und gedämpftem Reis

-

Polenta-Spinat-Tasche  
mit Kräuter-Crème fraîche und Tomatensalsa

##### **Desserts**

Honigkuchen an Quarkcreme  
Weiße Schokolademousse an Mango-Chili-Sauce

**€ 19,90 PRO PERSON**

(€ 23,68 p.P. inkl. MwSt.)

## **05. BUFFETVORSCHLÄGE**

### **05. HOCKENHEIMRING**

#### **2. BUFFET PITSTOP (BUSINESS-BUFFET)**

##### **Buntes Salatbuffet**

Auswahl an knackigen Blattsalaten zum Selbst verfeinern:  
Sprossen, Croutons, Sonnenblumenkerne, Karottenstifte,  
Tomate, Gurke, Paprika

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter,  
aromatische Salze, erlesene Wiberg-Öle und aceto balsamico

##### **Vorspeisen**

Kressesüppchen mit Räucherlachsstreifen

##### **Hauptspeisen**

Rindertafelspitz an körniger Dijonsensauce  
mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

-

Pochierte Meerbarbe an Blattspinat und Rieslingsahnesauce  
mit Bandnudeln

-

Vegetarische Maultaschen  
mit Tomatenwürfeln und Gouda gratiniert

##### **Desserts**

Crème von der Edelschokolade an Beerencocktail  
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Pistazienschrot

**€ 19,90 PRO PERSON**

(€ 23,68 p.P. inkl. MwSt.)

## **05. BUFFETVORSCHLÄGE**

### **05. HOCKENHEIMRING**

#### **3. BUFFET QUARTERMILE (BUSINESS-BUFFET)**

##### **Buntes Salatbuffet**

Auswahl an knackigen Blattsalaten zum Selbst verfeinern:  
Sprossen, Croutons, Sonnenblumenkerne, Karottenstifte,  
Tomate, Gurke, Paprika

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter,  
aromatische Salze, erlesene Wiberg-Öle und aceto balsamico

##### **Vorspeisen**

Wrapröllchen mit grünem Spargel und gekochtem Schinken

##### **Hauptspeisen**

Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“  
mit Holunder-Möhrrchen und Butterreis

-

Gebackener Kabeljau in Estragon-Limettenkruste  
mit Gemüsebandnudeln

-

Gebratene Schupfnudeln  
mit Sauerkraut und Kräuterschmand

##### **Desserts**

Obstsalat mit Holundercreme  
Panna cotta mit Orange verfeinert

**€ 19,90 PRO PERSON**

(€ 23,68 p.P. inkl. MwSt.)