

Verpflegungspauschale

„Aquino Box“

Zur Begrüßung
Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten

Kaffeepause am Vormittag
Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten
Feines Keksgebäck

Businesslunch
Mineralwasser 0,2l

Kaffeepause am Nachmittag
Frisch gebrühter **Bio-Kaffee** | Auswahl an verschiedenen Teesorten
hausgemachter Blechkuchen

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft | Apfelsaft

Preis pro Person: € 54,90

„Aquino **Bio-Box**“

Gern bieten wir Ihnen die Aquino Box mit Erzeugnissen aus biologischem/ökologischem Landbau an.
Alle Getränke und Speisen sind zu 100% aus zertifizierter Produktion

Preis pro Person: € 69,90
(Personenzahl 7 Tage vor Anreise)



Weitere Vorschläge / zusätzlich buchbar:

Tellergericht à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 19,00
2-Gang-Menü à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 24,50
3-Gang-Menü à la Küchenchef Mineralwasser 0,2l	€ 29,50
Business-Lunchbuffet oder Dinnerbuffet (4 - Gang - Buffet) (ab 20 Personen) Mineralwasser 0,2l	€ 34,50

Kaffeepausen

Kanne Bio - Kaffee* oder Tee (1 Liter = 6 Tassen)	€ 13,00
Der Klassiker:	
Bio - Kaffee* und Tee Blechkuchen	€ 7,50
Bio - Kaffee* und Tee veganer Kuchen	€ 9,50
Kaffeepause mit Gebäck	
Bio - Kaffee* und Tee Keksgebäck	€ 5,90

Vorschläge zur Erweiterung Ihrer Pausen
(Portion bzw. Stückpreis)

Süß:

Obstspieß klein (4 Teile)	€ 2,90
Obstspieß groß (7 Teile)	€ 3,90
Obstkorb	€ 2,60
Geschnittenes Obst	€ 3,90
Buttercroissant (1 Teilchen)	€ 2,25
Mini-Plunder (1 Teilchen)	€ 1,45
Marillenknödel mit Vanillesoße (2 Teilchen)	€ 3,60
Feines Keksgebäck (Gebäckplatte)	€ 1,90
Bio-Keksgebäck* (gluten- oder lactosefrei)	€ 3,50
Blechkuchen (hausgemacht) (1 Stück)	€ 3,50
Blechkuchen vegan (1 Stück)	€ 4,50
Blechkuchen glutenfrei (1 Stück)	€ 5,50
Müsliriegel (1 Riegel)	€ 1,75
Vegane Fruchtschnitte (1 Riegel)	€ 3,00
Petit Fours (1 Teilchen)	€ 4,50
Fruchtcreme der Saison (1 Gläschen)	€ 4,00

Kalt:

Gemüsestick im Glas Dip	€ 3,50
Spieß mit Kirschtomate Babymozzarella	€ 2,90
Spieß mit Käsewürfel Traube	€ 2,90
Spieß mit Käsewürfel Olive	€ 2,90
Spieß mit verschiedenen Antipasti	€ 3,00
Spieß mit Mozzarella Dattel Cocktailtomate	€ 3,00
Spieß mit Olive Borretane Zwiebel Cocktailtomate	€ 3,00
½ belegtes Brötchen (Wurst- und Käseaufschnitt)	€ 2,75
½ belegtes Brötchen (laktosefrei oder glutenfrei oder vegan)	€ 3,50
Mini-Laugengebäck	€ 1,50
Brezel mit Butter	€ 2,75
Mini-Twister (Spinat Käse Tomate)	€ 2,90
½ Wrap (Vegetarisch Hühnchen Thunfisch)	€ 3,75

Warm:

Mini-Quiche (1 Teilchen)	€ 2,90
Flammkuchen (Elsässer Art, Griechischer Art) (1 Teilchen)	€ 2,50
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse (3 Teilchen)	€ 3,25
Gemüsespieß Dip (1 Teilchen)	€ 3,90
Gemüsetaler Dip (1 Teilchen)	€ 3,25
Gemüsestrudel Dip (1 Teilchen)	€ 4,00
Kartoffelpuffer Serranoschinken Rucola Kräuterquark (1 Teilchen)	€ 5,25
Kartoffelpuffer Räucherlachs Meerrettich Dip (1 Teilchen)	€ 6,25
Currywurst Brot (1 Stück)	€ 5,25
Minischnitzel Dip (3 Teilchen)	€ 3,75
Falafelbällchen Dip (3 Teilchen)	€ 2,90
Hähnchenspieß Dip (1 Teilchen)	€ 3,00
Gebackene Garnelen würziger Dip (3 Teilchen)	€ 4,50

Salate im Glas

Couscous Salat	€ 3,00
Antipasti Salat	€ 3,00
Bulgur-Nuss-Salat	€ 3,60
Vegetarischer Salat der Saison	€ 3,60
Avocado-Tomatensalat Pesto Fruchtiges Dressing	€ 3,60
Tabouleh-Arabishe Spezialität	€ 3,60
Hähnchenbrustsalat	€ 3,25
Flusskrebssalat	€ 4,50

Canapés

Vegetarische Variationen

Tomate Mozzarella	€	2,85
Frischkäse Gartenkresse	€	2,85
Camembert Preiselbeeren	€	2,85
Schnittkäse Garnitur	€	2,85

Fleischvariationen

Rohschinken Gewürzgurke	€	3,20
Gekochter Schinken Cantaloupe Melone	€	3,20
Kassler Petersilienkraut	€	3,20
Salami Frischkäsecreme	€	3,20
Roastbeef Meerrettichcreme oder Remoulade	€	3,90

Fischvariationen

Räucherlachs Meerrettichcreme	€	3,90
Geräuchertes Forellenfilet Senfcreme	€	3,90

<u>Vegane Canapés</u>	€	4,10
------------------------------	---	------

(Die Canapés erhalten Sie wahlweise auf Weizen- oder Vollkornbaguette)

Imbissangebote vom Buffet

Unser Klassiker

€ 19,50

2 belegte Brötchen mit Schnittkäse | Wurstaufschnitt
1 Salat im Glas nach Wahl des Küchenchefs (saisonal)
Eintopf vegetarisch oder mit Fleisch (Portion 0,35l) | kleine Semmel
Dessertcreme im Glas

Imbiss Vital (Vegetarisch/Vegan)

€ 28,50

Gemüsecremesuppe (Vegan)
Brot- | Brötchensortiment | veganer Aufstrich (Vegetarisch | Vegan)
Knuspriger Gemüsetaler | Dip (Vegan)
Gemüsespieße | Dip (Vegan)
Couscous Salat | Rohkostsalate (Vegan)
Creme von saisonalen Früchten (Vegan) | Schokoladenmousse (ab 20 Personen)

Berliner Imbiss

€ 24,50

Kartoffelcremesuppe mit Würstchen extra
Laugensortiment | Brot | Butter
Currywurst
Kartoffelsalat | Mini Buletten
Rote Beete Salat | Linsensalat
Berliner Luft mit Himbeersoße | Rote Grütze mit Vanillesoße (ab 20 Personen)

Asiatischer Imbiss

€ 24,50

Tom Ka Gai mit Gemüse und Hühnerfleisch
Mini-Frühlingsrollen mit Dip
Hühnchenspieße mit Dip
Asiatischer Kürbissalat | Glasnudelsalat
großer Obstspieß mit Kokosraspeln | Mangocreme (ab 20 Personen)

Mediterraner Imbiss

€ 26,50

Mediterrane Gemüsesuppe
Ciabatta und Brotsortiment
Verschiedene Antipasti
Tomate mit Mozzarella | Mediterraner Nudelsalat
Hackfleischbällchen | Tomatensoße | Pasta
Panna Cotta mit Fruchtsoße | Tiramisu (ab 20 Personen)

Orientalischer Imbiss

€ 26,50

Süßkartoffel-Linsensuppe
Fladenbrot | Hummus
Bulgur-Nuss-Salat | Tabouleh
Falafelbällchen
Hähnchenspieß | Minz-Joghurt Dip
Mandel-Honigjoghurt mit Pfirsichpüree | Granatapfelcreme (ab 20 Personen)

Diese Imbissangebote sind gültig ab 10 Personen.
Ab 20 Personen wird ein 2. Dessert nach Wahl des Küchenchefs gereicht.

Eintöpfe und Suppen

mit Fleischeinlage:

Ungarische Gulaschsuppe

Erbsensuppe | Kassler

Grüne-Bohnen-Eintopf | Rindfleisch

Tom Ka Gai (Asiatische Suppe mit Hühnerfleisch | Gemüse | Kokosmilch)

Kartoffeleintopf | Würstchen

Vegetarisch:

Tomatencremesuppe

Gelbe Paprikasuppe

Karotten-Ingwer-Kokossuppe

Kürbisscremesuppe

Linsen-Süßkartoffel-Kokossuppe

Pastinakensuppe | Gartenkräuter

Klare Gemüsebrühe | Juilenne

Zu den Eintöpfen werden verschiedene Sorten Brot serviert.

€ 8,50 pro 0,5l | Portion

€ 5,00 pro 0,25l Portion

Vegetarisch/Veganes Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten | Blattsalate | angemachte Salate | Dressings |
Nusskernmix | Croûton
Brotkorb | Butter | Aufstrich (Vegetarisch | Vegan)

Gelbe Paprikasuppe (Vegan)

Bandnudeln | Orangensoße | Kirschtomaten | Rucola | Walnüsse (Vegan)
Süßkartoffelpüree | Waldpilze | rote Perlzwiebeln (Vegan)
Kartoffelkürbiströsti (Vegan)

Rote Grütze | Vanillesoße (Vegan)
Brezel-Apfelknödel | Vanillesoße (Vegetarisch)

Preis pro Person: € 38,90

Schlemmerbuffet

Verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat | Dressings | Nusskernmix | Croûton
Verschiedene angemachte Salate von klassisch bis orientalisch
Räucherfischplatte
Brotkorb | Butter

Schweinemedallion | Marktgemüse | Kartoffelgratin | Orangen-Pfeffer Soße
Gebratener Lachs | Spitzkohl | Wildreis | Zitronen-Butter-Soße
Gratinierter Blumenkohl | Macadamianuss

Käseplatte

Tiramisu
Griechischer Joghurt | Waldbeeren

Preis pro Person: € 44,90

Fingerfoodbuffet

1 x Spieß mit Olive | Borretane Zwiebel | Cocktailtomate
1 x Spieß Mozzarella Bällchen | Dattel | Cocktailtomate
2x Canapés mit Fleisch | Fisch | Vegetarischem Belag und Garnitur
1x Avocado-Tomatensalat (Avocado | Tomaten | Fruchtiges Dressing | Tomaten Pesto)
1x Tabouleh (Bulgur | Tomate | Karotte | Gurke | Petersilie | Knoblauch | Öl)
2x Mini Wrap Röllchen (Tomate Mozzarella | Thunfisch | Hühnchen)
1x Hähnchenspieß | Dip
1x Mini Flammkuchen (Elsässer Art mit Speck und Zwiebel | Griechische Art mit Hirtenkäse)
3x Gebackene Garnelen | Dip
1x Petit Fours
1x Fruchtcreme der Saison

Pro Person 42,90 Euro

Saisonales Buffet (Frühling)

01. März bis 31. Mai

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Champignons | Chinakohl | Artischocken | Fenchel | Kohlrabi | Radieschen | Spinat | Süßkartoffeln | Zuckerschoten | Kresse | Auswahl an Blattsalaten | Dressings
Brotkorb | Butter

Pastinakencremesuppe | Gartenkräuter

Gebratene Maispoularde | grüner Spargel | Karotten | Petersilienkartoffel | Gemüsejus
Gedünstete Kabeljau Loins | Pak Choi | Kirschtomaten | Duftreis
Linguine | Röstgemüse | Estragonrahm

Erdbeer Küchlein
Rhabarbercreme

Preis pro Person: € 44,90

Saisonales Buffet (Sommer)

01. Juni bis 31. August

Salatbuffet mit einer Auswahl an Blattsalaten wie Batavia | Eichblatt | Eisberg
Verschiedene angemachte Salate der Saison | Dressings
Thunfischsalat
Brotkorb | Butter

Maiscremesuppe

Kalbsblankett | Marktgemüse | Tagliatelle
Buntbarschfilet mit Butterkruste | Basmatireis | Basilikumsoße
Gnocchi | Tomatenpesto | Rucola | getrocknete Tomaten

Marillenknödel | Vanillesoße
Heidelbeercreme

Preis pro Person: € 44,90

Saisonales Buffet (Herbst)

01. September bis 30. November

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Rote Beete | Rotkohl | Süßkartoffeln | Weißkohl | Knollensellerie | Chinakohl | Champignons | Petersilienwurzel | Feldsalat | Chicorée | Dressings
Heringssalat
Brotkorb | Butter

Kürbiscremesuppe

Wildschweinragout | Rosenkohl | Kartoffel-Nussbutterstampf
Gebratener Zander | Schmorgurken | Wildreis | Dillsoße
Nudel-Pilz-Spinatauflauf

Apfeltarte | Vanillesoße
Haselnuss-Nougatcreme

Preis pro Person: € 44,90

Saisonales Buffet (Winter)

01. Dezember bis 28. Februar

Salatbuffet aus verschiedenen Gemüsesorten wie Artischocke | Aubergine | Blumenkohl | Bohnen | Brokkoli | Fenchel | Mais | Paprika | Möhren | Dressings
Flusskrebse
Geflügelsalat
Brotkorb | Butter

Maronensuppe

Entenbrust | Rotkohl | Klöße | Bratensoße
Gedämpfter Seelachs | Rahmwirsing Kohl | Süßkartoffelpüree
Quinoa-Gemüsepfanne | Cashewkerne | Granatapfel | Koriandersoße

Walnuss Brownie
Orangencreme

Preis pro Person: € 44,90

Grillbuffet

Verschiedene Salate:

Blattsalate | Tomaten | Gurken
Kartoffelsalat | Nudelsalat
Angemachte Salate
Balsamico Dressing | Joghurt Dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Kräuterbutter

Auswahl vom Grill:

Marinierte Nackensteaks vom Schwein
Rostbratwurst
Gegrilltes Hähnchen

Grillgemüse
Grillkäse

Verschiedene Grillsoßen | Ketchup | Senf

Obstspieße

Preis pro Person: € 37,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen

Grillbuffet +

(zusätzlich)

Rindersteak
Schaschlik
Lachsfilet

Sommerliche Fruchtkaltschale

Preis pro Person: € 44,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen

Aquino Weihnachtsmarkt exklusiv

Bereitstellung des weihnachtlich dekorierten Hofes
3 Glühwein pro Person 0,2l
1 Portion Grünkohl
1 Portion Reibekuchen mit Kräuterschmand
Feuerschale inklusive Brennmaterial
Weihnachtliches Gebäck
Kerzen, Beleuchtung und Decken
Ton- / Musikanlage

Preis pro Person: € 44,90
Mindestens 20 Personen, maximal 120 Personen
Buchbar immer ab dem Montag vor dem ersten Advent
Ab 12 Uhr bis maximal 22 Uhr

Aquino Galapaket exklusiv

Bereitstellung des großen Saales (Auditorium) mit Parkettboden
Bestuhlung an runden Banketttischen inklusive Tischwäsche
Blumengestecke für den Saal und das Buffet
Bereitstellung der Foyerflächen und des Mariengartens inklusive Stehtischen
Vorhandene Ton- und Lichttechnik
Festliches Buffet & Getränkepauschale (6 Stunden inkludiert)
Servicepersonal (6 Stunden inkludiert)

Preis pro Person: € 129,90
Mindestens 50 Personen, maximal 120 Personen

Grundangebot Getränke

Adelholzener classic naturell	Flasche 0,7 l	€ 6,40
Adelholzener classic spritzig	Flasche 0,25 l	€ 2,90
DIETZ Apfel- oder Orangensaft	Flasche 1,0 l	€ 13,00
	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,90
CREYDT Orangen- oder Apfelsaft (naturtrüb)	Flasche 1,0 l	€ 15,00
Coca Cola / Zero	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,90
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	€ 24,50
	Glas 0,1l	€ 3,90
Berliner Jubiläums Kindl	Flasche 0,33 l / Glas 0,3 l	€ 3,90
Bayreuther	Glas 0,5l	€ 5,20
Schöffelhofer Weizen	Flasche 0,5 l	€ 5,20
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,90
Radler / Alster	Glas 0,3 l	€ 3,90
Aperitif		
Campari / Orange	Glas 0,2 l	€ 6,50
Aperol Spritz	Glas 0,2l	€ 6,50
Digestif		
Birkenhof Marille Williams Himbeere	Glas 2 cl	€ 3,50
Ramazotti	Glas 2 cl	€ 3,50
Jägermeister	Glas 2 cl	€ 3,50
Grappa	Glas 2 cl	€ 3,50
Asbach Uralt	Glas 2 cl	€ 3,50
Aquavit	Glas 2 cl	€ 3,50
Longdrinks		
Gin Tonic	Glas 0,2l	€ 6,50
Cuba Libre	Glas 0,2l	€ 6,50
Kaffee und Kaffeespezialitäten		
Tasse Bio Kaffee / Glas Tee		€ 2,50
Espresso		€ 2,50
Espresso doppelt		€ 4,50
Milchkaffee		€ 3,30
Cappuccino		€ 3,90
Latte Macchiato		€ 3,90

*Zutatenauslobung gemäß §6 des Ökolandbau-Gesetzes
DE-ÖKO-039

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. Stück, Einheit und sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Gültig ab 01.07.2025

Wein- und Sektangebot

Sauvignon Blanc, trocken

Aromenkombination schwarze Johannisbeere | Stachelbeere

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 22,50

Glas 0,2l € 6,50

Grauburgunder, trocken

Kräftig | vollfruchtig | Honig-, Muskatnote

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 22,50

Glas 0,2l € 6,50

Dornfelder Weißherbst, feinherb

Erdbeer- und Himbeerfrucht

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2022

Flasche 0,75l € 22,50

Glas 0,2l € 6,50

Nero d'Avola, trocken

Fruchtig | intensiv | samtig

Itinera | Terre Siciliane IGT

Flasche 0,75l € 22,50

Glas 0,2l € 6,50

Primitivo, trocken

Fruchtbetont | samtig | schwarze Beeren

Vigneti del Salento | Italien | 2023

Flasche 0,75l € 25,50

Sekt Scheurebe, trocken

Cassisfrucht | prickelnd | frisch

Weingut Dorst | Rheinhessen | 2021

Flasche 0,75l € 25,50

Glas 0,1l € 3,90

Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Weine Sulfite enthalten.
Alle Jahrgangsangaben der Weine sind unverbindlich & können lieferungsbedingt wechseln!