



# KONFERENZ SERVICE

GETRÄNKE	4
BROTE & BRÖTCHEN	6
SNACKS & SÜSSES	8
FINGERFOOD	10
FRÜHSTÜCK	12
KONFERENZPAUSCHALEN	14
BUFFETS	16
MENÜS	22
PERSONAL	26
DIE KLEINEN AGB	27
KONTAKT	28

Alle Preise sind Bruttopreise und beziehen sich auf den Vollservice.  
Gültig ab 1.1.2024, alle vorherigen Versionen verlieren Ihre Gültigkeit.

# GUT AUFGEHOBEN

Mit dem Konferenzservice der Sächsische Landesärztekammer ist die kulinarische Versorgung Ihrer Tagung sichergestellt. Wir sorgen zum Beispiel dafür, dass Ihre Tagungsgäste oder Kongressteilnehmer mit einem gesunden Frühstück in die Diskussion starten. Der unauffällige Tagungsgetränkesservice schafft ein entspanntes Konferenzklima.

Unser Kammerrestaurant bietet einen abwechslungsreichen Business-Lunch und die Gelegenheit zum Austausch mit anderen Tagungsteilnehmer\*innen, gerne nehmen wir eine Reservierung entgegen. In den Kaffeepausen stehen Heißgetränke und Kuchenspezialitäten bereit.

Individuelle Präferenzen oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten können im Vorfeld jederzeit berücksichtigt und eingeplant werden. Den genauen Inhalt und Ablauf des Konferenzcaterings passen wir natürlich an Ihr individuelles Tagungsprogramm an. Gern erstellen wir Ihnen auch individuelle Vorschläge für Ihre Seminarraumversorgung.

**LASSEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE WISSEN!**



GETRÄNKE

	pro Kanne à 8 Tassen	
<b>Kaffee</b>		11,60 EUR
<b>Tee</b>		7,60 EUR
	pro Flasche	
<b>Lichtenauer</b>	0,25 l	2,20 EUR
Mineralwasser	0,75 l	4,20 EUR
<b>Lichtenauer</b>		
Apfelschorle, Mandarine-Mango, Wellness	1,0 l	4,30 EUR
<b>Granini Fruchtsäfte</b>	0,2 l	2,90 EUR
gemischt oder sortenrein	1,0 l	8,25 EUR
<b>Bionade</b>		
Litschi, Holunder, Kräuter	0,33 l	3,50 EUR
<b>Coca Cola Sortiment</b>	0,2 l	2,75 EUR

1 Kanne = 8 Tassen. Es werden zwei Tassen pro Person kalkuliert. Pro Person werden zwei Kaltgetränke kalkuliert. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichen Verbrauch (außer Heißgetränke).



# BROTE & BRÖTCHEN

	pro Stück
<b>Halbes belegtes Brötchen <i>classic</i></b> z. B. mit Aufschnitt, Putenbrust, Schnittkäse, Ei	3,10 EUR
<b>Halbes belegtes Brötchen <i>supreme</i></b> z. B. mit Lachs, Rohmilchkäse, Serranoschinken, Grillgemüse	3,40 EUR

Wir empfehlen drei Stück pro Person. Wenn kein spezieller Belag bestellt ist, stellen wir eine bunte Mischung bereit.

Gern auch als **belegtes Brot**, z. B. Roggenschrotbrot-Variation bestehend aus zwei Ecken. Wir empfehlen zwei Stück pro Person.

**Eintopf/Suppe** vor den Konferenzräumen nach Absprache.  
Allergene und Zusatzstoffe fragen sie bitte gesondert an.



# SNACKS & SÜSSES



<b>SNACKS</b>	pro Stück
<b>Pide-Snack</b> mit Käse	6,70 EUR
<b>Pizza-Snack</b> mit Salami	4,20 EUR
<b>Schinken-Käse-Croissant</b>	3,70 EUR
<b>Snack Tomate-Mozzarella</b>	3,10 EUR
<b>Tomatenstrudel</b>	3,00 EUR
<b>SÜSSES</b>	pro Stück
<b>Quarktasche</b>	2,30 EUR
<b>Himbeer-Vanille-Plunder</b>	2,80 EUR
<b>Verschiedene Blechkuchen</b> halbes Stück	4,10 EUR
<b>Blätterteig-Apfel-Ecke</b>	2,75 EUR



FINGERFOOD

	pro Stück
<b>Melonen-Schafskäse-Salat</b> im Snackglas	2,50 EUR
<b>Gegrillter Champignon</b> mit Thymianfrischkäse	2,30 EUR
<b>2 vegetarische Mini-Frühlingsröllchen</b> mit Asia Dip	2,70 EUR
<b>Mozzarella-Kirschtomate-Rucola</b> und Pesto im Glas	2,70 EUR
<b>Sateyspieß vom Huhn</b> mit Chili oder Ananas	3,10 EUR
<b>Rauchlachs auf Avocado-Paprika-Salat</b> und Frühlingslauch	4,80 EUR
<b>Mini-Wrap mit Geflügel und Gemüse</b> auf Kresse im Glas	3,75 EUR
<b>Crispy Chicken</b> auf Barbequesoße	2,80 EUR
<b>Minischnitzelchen</b> in Butter gebacken mit Dip	3,50 EUR
<b>Acerola-Kirsch</b> mit Stracciatella	2,80 EUR
<b>Crispy Chocolat</b>	2,75 EUR
<b>Obststicks</b> mit süßem Schmand	3,20 EUR



FRÜHSTÜCK

**CROISSANT-FRÜHSTÜCK**

11,50 EUR pro Person

**Croissant** mit Butter, Marmelade und Nougatcreme**Fruchtsaft** 0,2 l**Kaffee, Tee, Mineralwasser****BUSINESS-FRÜHSTÜCK**

15,30 EUR pro Person

**kleine Schnittchen und Minibrötchen**, verschieden belegt**Obstsalat, Joghurt oder Fruchtquark** im Glas**Microissants** mit Landbutter und Konfitüre**Kaffee, Tee, Mineralwasser****SLÄK-FRÜHSTÜCK**

24,60 EUR pro Person

**Brot- und Brötchenkorb****Rührei** mit Schnittlauch**Wurst- und Käseplatte**, gemischt**Räucherlachs****Joghurt und frisches Obst** im kleinen Weckglas**süße Brotaufstriche****Fruchtsaft** 0,2 l**Kaffee, Tee, Mineralwasser**



# KONFERENZ PAUSCHALEN

**BEGRÜSSUNGSKAFFEE** 6,30 EUR pro Person

---

**Kaffee & Tee, Microcroissant oder Miniplunder**

---

**STANDARD** 8,35 EUR pro Person

---

**Kaffee & Tee, Mineralwasser still & medium**

---

**VORMITTAGSPAUSE** 14,90 EUR pro Person

---

**Kaffee & Tee, Mineralwasser still & medium**

**Bitte wählen Sie zwei Snacks:**

kleine Streuselschnecke

Muffins, verschiedene Sorten

halbes belegtes Brötchen

belegtes Brot mit Ziegenfrischkäse / Aprikose / Rauke

Butter- oder Nougatcroissant

Bircher Müsli im Glas

---

**NACHMITTAGSPAUSE** 14,90 EUR pro Person

---

**Kaffee & Tee, Mineralwasser still & medium**

**Bitte wählen Sie zwei Snacks:**

Butterbrezel

halbes Stück Kuchen vom Hausbäcker

Plunderstück aus dem Ofen

Vollkornknäckebrot mit Gemüse und Quark

Bagel mit Hummus und Grillgemüse

Wrap mit Hähnchen und Curryschmand

---

1 Kanne = 8 Tassen. Es werden zwei Tassen pro Person kalkuliert. Pro Person werden zwei Kaltgetränke kalkuliert. Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch (außer Heißgetränke).



# BUFFETS



**REGIONALES HEIMATBUFFET**

47,50 EUR pro Person

**Fettbemme**

ofenfrisches Brot / Schmalz / Gurke / Röstzwiebel

**Schwarzbrottaler**

mit Ziegenfrischkäse / Aprikosenmarmelade

**Soljanka** / Schmand / Zitrone oder**Sächsische Kartoffelsuppe** / Lauch / Speck**Sauerbraten** / Leipziger Allerlei**Schweinerollbraten** / Dresdener Bockbiersoße**Jägerschnitzel** / tomatisierten Nudeln**Moritzburger Karpfen** / Dillkarotten**Kartoffeln aus der Region** / kleine Thüringer Klöße**Quarkkeulchen** / Mandelbutter / Apfelmus**Eierschecke** frisch vom Blech**Mousse** vom Radeberger Kräuterlikör



## MEDITERRANES BUFFET

55,40 EUR pro Person

**Minestrone** mit frischem Gemüse

**Tomate-Mozzarella**, gespießt

**Gemüse-Antipasti**, gegrillt

**Vitello tonnato** vom Schweinerücken

**Kalbsinvoltini** getrocknete Tomate / Olive

**Saltimbocca** von der Hähnchenbrust

**Kartoffelgratin** / Marktgemüse

**Pasta Puttanesca** Oliven / Tomaten / Kapern

**Panna cotta** mit Fruchtmark

**Tiramisu** im Glas

**FINGERFOOD-BUFFET**

43,60 EUR pro Person

**Lachs-Crêpe-Röllchen**

---

**Baguetteschiffchen** mit Knoblauch / Kräutern / Champignon gratiniert

---

**Glasnudelsalat** mit Sesam im Glas

---

**Teriyaki-Hähnchen** am Spieß

---

**Brotscheibe** mit Brie / Granatapfel

---

**Wakame-Chinakohl-Salat** mit Edamame

---

**Blattspinat** / flambierter Ziegenkäse

---

**Quinoasalat** mit Garnele

---

**Pumpernickel** / geräucherte Makrele / Meerrettich

---

**Schokokuchen** im Glas

---

**Kokosrisotto** mit Papaya / Zwergorange

---

**GRILLBUFFET**

46,20 EUR pro Person

**Salatbar** mit Toppings und Dressings**Mango-Mozzarella** mit altem Balsamico**Kartoffel-Gurken-Salat****Nudelsalat** / Rucola / getrocknete Tomaten**Marinierte Nackensteaks / Putensteaks****Thüringer Rostbratwurst****Gemüsespieße****Erdbeertiramisu** im Glas**Pesterwitzer Apfelcrumble****Verschiedene Dips / Soßen****Frische Brotsorten** aus dem Ofen**GEGEN AUFPREIS**

pro Person

**Lachsfilet** mit Fenchel in Folie

8,10 EUR

**Rindersteaks**

5,90 EUR

**Gegrillte Ananas** mit Basilikumreis

5,20 EUR



## STREETFOOD-BUFFET

---

48,90 EUR pro Person

**Gemüestick** mit Hummus

---

**Asiatische Sommerrollen**

---

**Koreanisch marinierter Tofu**

---

**Pulled-Pork-Burger**

---

**Mini-Cheeseburger**

---

**BBQ-Ribdogs**

---

**Süßkartoffelpommes** / Chilimayonaise

---

**Hotdog** / Sauerkraut / Toppings

---

**Erbspüree** / Bauchspeck / Kresse

---

**Joghurtmousse** / Limette / Granatapfel / Minze

---

**Yellow Submarine Mango** / Ananas / Apfel / Chiasamen

---



# MENÜS

**SUPPEN**

10,00 EUR pro Person

**Karotte** / Kokos / Chili / Ingwersahne**Avocado** / Räucherlachs / geröstete Kerne**Buntes Marktgemüse** / Bärlauchöl / Parmesanchip**Meerrettich** / Apfel-Zwiebel-Marmelade / geräucherte Forelle**Kartoffel-Apfel** / Speck / Brunnenkresse**VORSPEISEN**

11,90 EUR pro Person

**Spinatknödel** / Kürbiscreme / Basilikumpesto**Portobello** / Rotkohl / Radiccio**Spinatwrap** / Linse / Kasseler**Rote-Beete-Carpaccio** / Avocadocreme / Fenchel**Gemüsesalat** / Orangendressing / Flusskrebs

**HAUPTGANG**

40,00 EUR pro Person

**Moritzburger Lachsforelle** / bunter Blumenkohl / Risoleekartoffel**Short Rib vom Rind** / glasierte Möhren / getrüffelter Stampf**Schweinefilet Senfkruste** / grüner Spargel / Herzoginkartoffel**Maishähnchen** / Waldpilze / Süßkartoffel**Königsberger Klopse** / zweierlei Kaper / Wildreis**Süßkartoffelstampf** / Pak Choi / geräucherter Tofu / Kresse**DESSERT**

8,50 EUR pro Person

**Schokokuchen** / Kirschkompott / Melisse**Kokostiramisu** / Mango / Ananas**Crepe** / Rosmarintraube / Ahornsirup**Weißer Pfirsich** / Lavendeleis / Pinienhonig**Grießknödel** / Sabayon / Himbeere**4-GÄNGE-MENÜ**

65,50 EUR pro Person





# INFORMATIONEN

# PERSONAL

## ZUSATZPERSONAL

### SONDERVERANSTALTUNGEN

pro angefangene Stunde

<b>Servicekraft</b>	39,00 EUR
<b>Koch</b>	42,00 EUR
<b>Spülkraft</b>	31,30 EUR

Die Personalkosten werden dem Veranstaltungsverlauf angepasst und nach tatsächlich anfallenden Stunden berechnet.

Unsere geschulten und freundlichen Mitarbeiter werden mit schwarzer Hose, schwarzer Bistroschürze und weißem Hemd arbeiten. Unsere Köche tragen eine graue Hose, eine schwarze Bistroschürze, eine weiße Kochjacke und einen Kochhut.

## MITARBEITERAUFWAND

### REGULÄRER KONFERENZSERVICE

pro angefangene Stunde

reguläre Servicezeiten Mo–Fr 8:00–14:00 Uhr

**außerhalb der regulären Servicezeiten**

39,00 EUR

# DIE KLEINEN AGB

## **Zusatzkalkulation**

Alle Preise sind auf Vollkostenbasis kalkuliert, darin sind alle Serviceleistungen der Bereitstellung innerhalb der gewohnten Servicezeiten von 8:00 bis 14:00 Uhr im Hause der SLÄK enthalten. Eine Fehlmengenbelastung von Bruch oder Verlust von Leihgeschirr, Gläsern oder Pfandflaschen erfolgt auf Rechnung nach Rückgabe oder Rückholung zu Artikelstückpreisen zum Wiederbeschaffungswert.

## **Wann muss ich spätestens bestellen?**

Ein Veranstaltungscatering 15 Werktage im Voraus.

Ein Konferenzcatering 5 Werktage im Voraus. Planung ist alles.

Sprechen Sie uns gern an, wenn es zeitlich einmal eng werden könnte.

## **Individuelle Angebote**

Wir haben das passende Geschirr zum passenden Anlass, das richtige Besteck oder Design. Farben, Formen, Technik oder Dekorationen – für alles gibt es Spezialisten mit frischen Ideen für eine gelungene Veranstaltung im Hause der SLÄK. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Planungs- und Kostensicherheit.

**Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte gesondert an.**

# KONTAKT

Sollten Sie besondere Wünsche haben, kontaktieren Sie uns bitte.  
Gern sprechen wir mit Ihnen über die Umsetzung!

## **Sächsische Landesärztekammer**

### **Kammerrestaurant**

Schützenhöhe 16

01099 Dresden

[www.slaek.de](http://www.slaek.de)

### **Ansprechpartner**

Dirk Stiller

☎ 0351 8267-110

✉ [kammerrestaurant@slaek.de](mailto:kammerrestaurant@slaek.de)

