



## Unsere Tagungspauschalen

Herzlich Willkommen im Sparda-Bank-Hessen-Stadion.

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  
bieten wir Ihnen höchste Qualität.

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

Unsere Pauschalen im Überblick:

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Tagungspauschale 1</b> | <b>„Flügelflitzer“</b><br>maximal 4 Stunden<br>mit kleinem Mittagsbuffet   |
| <b>Tagungspauschale 2</b> | <b>„Mittelstürmer“</b><br>maximal 6 Stunden<br>mit Mittagsbuffet und einer Kaffeepause (Vor- oder<br>Nachmittag) |
| <b>Tagungspauschale 3</b> | <b>„Golden Goal“</b><br>maximal 8 Stunden<br>mit Mittagsbuffet und zwei Kaffeepausen                             |
| <b>Tagungspauschale 4</b> | <b>„Krafftutter“</b><br>maximal 8 Stunden<br>mit leichtem Mittagsbuffet und zwei Kaffeepausen                    |

Stadiongesellschaft Bieberer  
Berg mbH Offenbach  
Waldemar-Klein-Platz 1  
63071 Offenbach am Main  
Tel. 069 84 00 04 - 702  
Fax 069 84 00 04 - 709

E-Mail  
[info@sbb-of.de](mailto:info@sbb-of.de)

Ihre Ansprechpartnerin:  
Silke Simon  
Eventmanagerin

Tel. 069 84 00 04 - 701  
Fax 069 84 00 04 - 709

E-Mail  
[silke.simon@sbb-of.de](mailto:silke.simon@sbb-of.de)





## Tagungspauschale 1 „Flügelflitzer“

<b>Dauer</b>	maximal 4 Stunden	
<b>Tagungsraum</b>	mit Blick in den Stadioninnenraum	
<b>Kaffeepause</b>	zum Empfang mit Mini-Croissants Filterkaffee und Teeauswahl in Thermoskannen	
<b>Lunch</b>	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	
<b>Getränke</b>	Wasser, Apfelsaft, Orangensaft	
<b>Personal</b>	Servicekraft und Küchenpersonal	
<b>Parken</b>	am Stadion	
<b>Nebenkosten</b>	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
<b>30 – 49 Personen</b>	Preis pro Person	56,50 €
<b>50 – 99 Personen</b>	Preis pro Person	54,00 €
<b>ab 100 Personen</b>	Preis pro Person	52,00 €

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





## Tagungspauschale 2 „Mittelstürmer“

<b>Dauer</b>	maximal 6 Stunden	
<b>Tagungsraum</b>	mit Blick in den Stadioninnenraum	
<b>Kaffeepause</b>	am Vormittag mit verschieden belegten Mini-Brötchen	
<b>oder</b>	am Nachmittag mit Omas Blechkuchenwürfeln	
<b>Lunch</b>	Wahl aus Buffetvorschlag 1-4	
<b>Getränke</b>	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
<b>Personal</b>	Servicekraft und Küchenpersonal	
<b>Parken</b>	am Stadion	
<b>Nebenkosten</b>	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
<b>30 – 49 Personen</b>	Preis pro Person	59,50 €
<b>50 – 99 Personen</b>	Preis pro Person	57,00 €
<b>ab 100 Personen</b>	Preis pro Person	54,50 €

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





### Tagungspauschale 3 „Golden Goal“

<b>Dauer</b>	maximal 8 Stunden	
<b>Tagungsraum</b>	mit Blick in den Stadioninnenraum	
<b>Kaffeepause</b>	am Vormittag mit verschieden belegten Mini-Brötchen	
<b>und</b>	am Nachmittag mit Omas Blechkuchenwürfeln	
<b>Lunch</b>	Wahl aus Buffetvorschlag 1-4	
<b>Getränke</b>	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
<b>Personal</b>	Servicekraft und Küchenpersonal	
<b>Parken</b>	am Stadion	
<b>Nebenkosten</b>	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
<b>30 – 49 Personen</b>	Preis pro Person	65,50 €
<b>50 – 99 Personen</b>	Preis pro Person	62,50 €
<b>ab 100 Personen</b>	Preis pro Person	59,00 €

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





### Tagungspauschale 4 „Krafftutter“

<b>Dauer</b>	maximal 8 Stunden	
<b>Tagungsraum</b>	mit Blick in den Stadioninnenraum	
<b>Kaffeepause</b>	am Vormittag mit frisch gepresstem Fruchtsaft, Obstsalat auf Naturjoghurt im Gläschen, kleine Vollkornbrote belegt mit Frischkäse und magerem Schinken	
<b>und</b>	am Nachmittag mit Obstkuchenschnitten	
<b>Lunch</b>	Buffetvorschlag 4	
<b>Getränke</b>	all inclusive Kaffeespezialitäten von Lavazza Mineralwasser, bizzl Cola, Cola light, A-Saft, O-Saft	
<b>Personal</b>	Servicekraft und Küchenpersonal	
<b>Parken</b>	am Stadion	
<b>Nebenkosten</b>	Verbrauchs- und Reinigungskosten	
<b>30 – 49 Personen</b>	Preis pro Person	66,50 €
<b>50 – 99 Personen</b>	Preis pro Person	62,50 €
<b>ab 100 Personen</b>	Preis pro Person	59,50 €

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

