



KONFERENZ SERVICE

GETRÄNKE	4
BROTE & BRÖTCHEN	6
SNACKS & SÜSSES	8
FINGERFOOD	10
FRÜHSTÜCK	12
TAGUNGSPAUSCHALE	14
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE	17
PERSONAL	18
DIE KLEINEN AGB	19
KONTAKT	20

Alle Preise sind Bruttopreise und beziehen sich auf die Abholung in der Sächsischen Landesärztekammer.
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
<hr/>			
Kaffee			
8 Tassen			12,80 EUR
<hr/>			
Tee			
6 Gläser			3,60 EUR
<hr/>			
			pro Flasche
<hr/>			
Lichtenauer	0,25 l		1,90 EUR
Mineralwasser	0,75 l		3,50 EUR
<hr/>			
Lichtenauer			
Apfelschorle, Mandarine-Mango, Wellness	1,0 l		4,20 EUR
<hr/>			
Granini Fruchtsäfte	0,2 l		2,90 EUR
gemischt oder sortenrein	1,0 l		9,40 EUR
<hr/>			
Bionade			
Litschi, Holunder, Kräuter	0,33 l		3,80 EUR
<hr/>			
Coca Cola Sortiment	0,2 l		2,75 EUR
<hr/>			

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).



BROTE & BRÖTCHEN

pro Stück

Halbes belegtes Brötchen classic

z. B. mit Aufschnitt, Putenbrust, Schnittkäse, Ei

Allergene: A1, C, G, I, J Zusatzstoffe: 2, 6

3,10 EUR

Halbes belegtes Brötchen supreme

z. B. mit Lachs, Rohmilchkäse,
Serranoschinken, Grillgemüse

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, H, I, J, K, M, N Zusatzstoffe: 2, 5, 6

4,20 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.



SNACKS & SÜSSES

SNACKS

pro Stück

Minibrötchen offen

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

4,20 EUR

Roggenbrot mit Gemüse oder Ei

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, H, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

5,10 EUR

Schinken-Käse-Croissant

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

6,20 EUR

Vegetarisch gefüllter Strudel

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

6,40 EUR

SÜSSES

pro Stück

Muffin

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

2,20 EUR

Quarkbällchen

Allergene: A1, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 5, 6

3,10 EUR

Verschiedene Sorten Bäckerkuchen halbes Stück

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

4,40 EUR

Miniplunder

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J Zusatzstoffe: 1, 2, 6

3,10 EUR



FINGERFOOD

	pro Stück
2 vegetarische Mini-Frühlingsröllchen mit Asia Dip Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6	2,70 EUR
Mozzarella-Kirschtomate-Rucola und Pesto im Glas Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6	3,40 EUR
Sateyspieß vom Huhn mit Chili oder Ananas Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6	3,40 EUR
Crispy Chicken auf Barbequesoße Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J Zusatzstoffe: 2, 6	2,80 EUR
Minischnitzelchen in Butter gebacken mit Dip Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6	3,50 EUR
Weißes Schokoladenmousse Allergene: C, E, F, G Zusatzstoffe: 2, 6	3,20 EUR
Obststicks mit süßem Schmand Allergene: G Zusatzstoffe: 2, 6	3,20 EUR



FRÜHSTÜCK

CROISSANT-FRÜHSTÜCK

11,50 EUR pro Person

Croissant mit Butter, Marmelade und Nougatcreme

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

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

Microcroissants mit Landbutter und Konfitüre

Allergene: A1, A2, C, D, E, F, G, I, J, K Zusatzstoffe: 2, 6

Kaffee, Tee, Mineralwasser



TAGUNGS
PAUSCHALE

TAGUNGSPAUSCHALE GANZTAGS

59,00 EUR pro Person

Vormittagspause: 2 Snacks zur Wahl

Mittagessen als Buffet:

2 Hauptgänge zur Wahl inkl. vegetarischer Alternative,
Salat, Dessert, Softgetränk

Nachmittagspause: 2 Snacks zur Wahl

Getränkepauschale: Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee/Tee

kostenfreie Parkplätze

Standardtechnik lt. Raumbeschreibung

AUSWAHL AN SNACKS

vormittags

kleine Streuselschnecke

Muffins, verschiedene Sorten

halbes belegtes Brötchen

belegtes Brot mit Weichkäse, Fruchtsenf/Rauke

Butter- oder Nougatcroissant

Bircher Müsli im Glas

nachmittags

Butterbrezel

halbes Stück Kuchen vom Hausbäcker

Plunderstück aus dem Ofen

Vollkornknäckebrötchen mit Gemüse und Quark

Bagel mit Hummus und Grillgemüse

Wrap mit Hähnchen und Curry-Schmand

Diese Pauschale kann ebenfalls als Halbtagespauschale angeboten werden. Auch die individuelle Kombination einzelner Komponenten ist möglich. Gern senden wir Ihnen die vollständige Übersicht zu.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in dieser Broschüre.
Sprechen Sie uns bei Fragen dazu gern an.



INFORMATIONEN

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A1 Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A3 Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A4 Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A5 Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H4 Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H5 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

DEKLARATIONS- PFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 unter Schutzatmosphäre
verpackt

PERSONAL

ZUSATZPERSONAL pro angefangene SONDERVERANSTALTUNGEN Stunde

Servicekraft 39,00 EUR

Koch 42,00 EUR

Spülkraft 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 pro angefangene REGULÄRER KONFERENZSERVICE 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.

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

Ansprechpartner

Dirk Stiller

☎ 0351 8267-110

✉ kammerrestaurant@slaek.de

