

Ein leerer Magen
ist ein schlechter
Ratgeber.

Albert Einstein (1879-1955)

Die Getränkeflat beinhaltet verschiedene Tee- und Kaffeespezialitäten, Kakao, laktosefreie Milch und saisonale Heißgetränke sowie Säfte, Mineralwasser, Limonade, Schorlen, Bier-Mix, alkoholfreies Bier und Kultgetränke.

In unserer Creative Snack Bar bieten wir allen Gästen den ganzen Tag über frisches Obst, Nüsse, Sweets und MindSnacks an.

allynet.

Food & Beverage
bei allynet

Bei jeder Buchung:

GetränkeFLAT & unsere
"Creative Snack Bar"

Frühstück



stellen Sie sich bei Buchung optional
nach Bedarf zusammen

Lunch



gerne buchen wir für Sie im

Restaurant

oder Sie wählen aus
unserem

**Inhouse
Angebot**



Alle Preise verstehen sich in €, zzgl. MwSt.

Die allynet GmbH vermittelt die Verpflegungsangebote und übernimmt keine Gewährleistung oder Haftung für die Leistungen des jeweiligen Anbieters. Alle Bilder sind Beispiele, Abweichungen sind möglich.

Frühstück 8:00 Uhr



Ab insgesamt 12 Teilen, pro Teil 2,50 €



Konferenzbackwaren

belegte Semmelhälften, Crossaints, Butterbrezeln, Müsli

Tea Time 4:00pm



Ab insgesamt 12 Teilen, pro Teil 2,50 €



Konferenzbackwaren

Ein Mix aus süßen Teilchen mit Kuchen, Plunderhälften, Blätterteig, Muffinhälften

Die Frühstücksplatten stellen wir Ihnen direkt in den gebuchten Raum zu den Getränken.

In unserer Cafélounge und auf der Terrasse finden Sie schöne Plätze zum Frühstück. Auf Wunsch legen wir Papiertüten zur Mitnahme dazu.



Imbiss "MEET & EAT"

Jeweils ab 15 Portionen
pro Person 18.- € (klein 15.- €)
Anlieferung um 11:30 Uhr



Fresh'n Fit

Wraps mit frischen Salaten & verschiedene Antipasti im Glas, Weißbrot und Vollkornbaguette, teils vegetarisch und auf Anfrage auch vegan



Brotzeitplatte

typisch bayerisch oder rheinisch mit Wurst & Käsevariationen, frischem Brotkorb.



Fingerfood "Italian Style"

Wrapröllchen mit Putenschinken, Rindfleischsalat in Tomatensalsa, italienischer Pastasalat, Antipastispieße (teils vegetarisch), Foccaccia (teils vegetarisch), Panna cotta



Für Ihr "Meet & Eat" steht Ihnen neben Ihrem gebuchten Raum unsere CaféLounge zur Verfügung, die Sie gemeinsam mit allen anderen Gästen nutzen können.

Im Sommer ist außerdem unsere Terrasse geöffnet.

warm

Imbiss "LUNCH GERICHT"

Jeweils ab 15 Portionen
pro Person 18.- € (klein 15.- €)
Anlieferung um 11:30 Uhr



Lasagne oder Quiche

Lasagne oder Quiche (wird traditionell lauwarm angeliefert), teils vegetarisch, frische Salate, Gemüse-Antipasti und Brotkorb



Fleisch & Veganvariante

Huhn vom Grill mit Champignonsoße, gegrilltes Gemüse, Reis - vegane Variante mit Tofubratlingen möglich



Pizza (ab 10 Portionen) pro Person 15.- €

Große Auswahl an Pizza, auch vegetarisch (kann morgens bestellt werden), dazu gemischter Salat



Pizzakarte

Für Ihr "Meet & Eat" steht Ihnen neben Ihrem gebuchten Raum unsere CaféLounge zur Verfügung, die Sie gemeinsam mit allen anderen Gästen nutzen können.

Im Sommer ist außerdem unsere Terrasse geöffnet.



Restaurant



inkl. Vorbestellung, Beilagensalat, Hauptgericht, Getränk und Rechnungsabwicklung; glutenfrei, vegan u.ä. auf Anfrage möglich
pro Person 18,- €
Tischreservierung 12:30 Uhr

Menüwahl

Die Gerichte können morgens von der Menükarte gewählt werden und stehen im Partnerrestaurant zur vereinbarten Zeit bereit.



MÜNCHEN
VI VADI
OTTANTANOVE
Bayerstraße 89

[Menükarte](#)



DÜSSELDORF
Zum
Schlüssel
Bolkerstr. 41-47

[Menükarte](#)

Spezielle Ernährungsgewohnheiten und -wünsche werden Ihnen am besten im Restaurant erfüllt, da Sie morgens das Menü individuell auswählen können.
Unsere Caterer liefern Gerichte ab 10 Portionen.

Work Lunch

Bei Buchung unserer Work'n'Meet-Area oder dem Open Space bieten wir Ihnen unseren Work Lunch an.

Jeweils ab 20 Portionen, pro Person 25,- €

Italienisches Buffet

z. B. Minestrone, Antipasti, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Party-Hackbällchen mit Schafskäse, Tortellini-Schinkensalat, Italienischer Schichtsalat, Spinat-Lasagne Tiramisu *

Bayerisches Buffet (München)

z. B. Kartoffelsuppe, Fleischkäse Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce, Semmelknödel, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat mit Speck und Kümmel, Rettichsalat, Gemischter Wurstkessel, Bayerisch-Creme *

D-Town Buffet (Düsseldorf)

z. B. Wurstbrett mit Blutwurst, Mettendenm Sülze, Remoulade und ABB-Senf, rheinischer Nudelsalat, lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck, Frühlauch und Radieschen, Reibekuchen mit Apfelmus, Schinkenrollbraten in Altbiersauce, Salzkartoffeln, Buttergemüse, rote Grütze mit Vanillesauce, Graubrot mit Kräuterbuttertopf *

* die genaue Zusammenstellung richtet sich nach den saisonal sowie tagesfrisch verfügbaren Zutaten. Die Buffets werden in der Meet-Area aufgebaut. In der Cafélounge gibt es insgesamt 20 Sitz-/Stehplätze



Work Lunch

Bei Buchung unserer Work'n'Meet-Area oder dem Open Space bieten wir Ihnen unseren Work Lunch an.

Jeweils ab 20 Portionen, pro Person 25,- €

Asiatisches Buffet

z. B. asiatischer Krautsalat, Mini-Frühlingsrollen mit Seet Chili Dip, gebratener Reis mit Asia-Gemüse, Mienudeln "Hong Kong Style, Hähnchenstreifen, Wokgemüse mit Cashewkernen in Teriyakisauce, gebratene Ananas mit Honig, Glückskekse, Kroepoek *

Vital Buffet

z. B. Wildkräutersalat mit Parmesanhobel und Croutons, Tagliatelle mit Bärlauchpesto, geschmolzenen Tomaten und Rucola, Hähnchenbrustfilet in frischer Zitrone, Estragonsauce, Spargelspitzen, buntes Marktgemüse, Kartoffelsösti, Vanillequar mit Blaubeeren, Baguette mit Kräuterbuttertopf *

SuperFood Buffet

z. B. Rote-Beete-Zucchini-Carpaccio, verschiedene Salate, Antipasti, veganes Canapé mit Avocadocreme, Karotten-Kososmilch-Süppchen, Falafelbällchen, Linsen-Dattel-Salat, veganes Red Thai Gemüse in Kokoscurry auf Quinoa, Joghurt mit Früchtepüree und Chiasamen *

* die genaue Zusammenstellung richtet sich nach den saisonal sowie tagesfrisch verfügbaren Zutaten. Die Buffets werden in der Meet-Area aufgebaut. In der Cafélounge gibt es insgesamt 20 Sitz-/Stehplätze

