



MV-Gastronomie

www.mv-gastronomie.de

Events & Seminare



Wir haben
mit Sicherheit das
passende Angebot für
Ihren Geschmack

Herzlich willkommen

im Kongresshaus Rosengarten

Wir freuen uns, Sie im Kongresshaus Rosengarten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt!

Unser Unternehmen wird mit viel Liebe zum Detail und Stolz auf eine lebendige Tradition geführt. Qualität und Service sind hier Berufung und Passion - jeden Tag.

Es geht bei MV-Gastronomie nicht um schnelle Trends oder Moden, sondern immer um die Konsequenz der Qualität. Sie ist die eigentliche Herausforderung, Außergewöhnliches hervorzubringen. Damit Sie rundum zufrieden sind, werden wir uns bemühen, all Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ihre MV-Gastronomie

Geschäftsleitung Michael Vogler, mit Küchenmeister und Team

Unsere Event- Bausteine

Konferenz- getränke

kalt & warm inklusive Equipment



Finger- foods

kalt



Konferenz- snacks

inklusive Equipment



Ihre Wunscherfüller

Sie planen etwas ganz Besonderes?

Dann lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event individuell

besprechen. Wir freuen uns auf Ihre außergewöhnlichen Ideen.

Kaltgetränke Events



Businesslunch

ab 20 Personen im Restaurant



Gut zu wissen...

Mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten unserer langjährigen Partner achten wir besonders auf eine transparente und umweltbewusste Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen. Dabei verzichten wir auf Alufolie und nicht biologisch abbaubare Verpackungen, wodurch wir pro Jahr mehr als 3.000 kg an nicht nachhaltigen Rohstoffen einsparen.

Imbiss

für Tagungen & Events

Snackverkauf Events

Backstage- verpflegung

inklusive Equipment,
Bring- und Abholservice



Lifestyle

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzsnacks und Konferenzgebäck, frisches Obst der Saison, Müslibecher mit Obst und Joghurt, 2 kalte Fingerfoodvariationen

Nachmittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Kräuter-Tee (Have a nice Day) inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzgebäck

Ganztagsseminar

36,00 € p.P.*

Halbtagsseminar

24,00 € p.P.*

(zusätzlich 0,25l Apollinaris Mineralwasser)



Mittagsbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet „Schloß Seehof“ & Geschnetzelte Hähnchenbrust „Züricher Art“

+ 19,00 € p.P.*

Individuelle Verpflegung gerne nach Absprache. *Bei allen Verkaufspreisen handelt es sich um Nettopreise. Bei Bestellungen mit Mindermengen berechnen wir einen Aufschlag von 30 Prozent.

Future

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Energy-Drink, Konferenzgebäck, frisches Obst,
2 kalte Super Food
(Beispiel: Vegetarisches Meerrettichbrot)

Nachmittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Assam-Tee (Assam BOP) inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Energy-Drink, Konferenzgebäck

Ganztagsseminar

39,00 € p.P.*

Halbtagsseminar

29,00 € p.P.*

(zusätzlich 0,25l Apollinaris Mineralwasser)



Mittagsbuffet (ab 20 Personen)

Stark gebratene Spitzkrautblätter & Gebackener Blumenkohl mit Wurzelgemüsetatar

+ 20,00 € p.P.*

Business

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzsnacks und Konferenzgebäck, frisches Obst
der Saison, 2 kalte Fingerfoodvariationen

Nachmittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Schwarzer-Tee (First Flush Darjeeling) inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzgebäck

Ganztagsseminar

36,00 € p.P.*

Halbtagsseminar

24,00 € p.P.*

(zusätzlich 0,25l Apollinaris Mineralwasser)



Mittagsbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet „Schloß Seehof“ & Schweinefilet „Pfeffer“

+ 21,00 € p.P.*

Deluxe

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

Glaskaraffe Orangensaft, frisch gepresst
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzsnacks und Konferenzgebäck, frisches Obst der Saison, Fingerfoodvariationen: Räucherlachs, Roastbeef, Putenbrustfilet

Nachmittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Earl Grey-Tee (Klassiker) inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

0,375l Champagner Castelnau Brut Reserve,
Konferenzsnacks und Konferenzgebäck, frisches Obst der Saison (Saison frische Erdbeeren)

Ganztagsseminar

129,00 € p.P.*

Halbtagsseminar

69,00 € p.P.*

(zusätzlich 0,25l Apollinaris Mineralwasser)



Mittagsbuffet (ab 20 Personen)

36 Stunden Rinderconsommé & fangfrisches, krosses Lachsfilet

+ 24,00 € p.P.*

Travel 1

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,25l + 0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzgebäck, frisches Obst der Saison,
2 kalte Fingerfoodvariationen

Halbtagsseminar

23,50 € p.P.*

Travel 2

Vormittag

Kannen Dallmayr Kaffee (Via Verde) und Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel inkl. Milch und Zucker

0,2l Granini Orangen-, Apfel- und Traubensaft
0,25l + 0,75l Apollinaris Mineralwasser
0,2l Coca-Cola und Coca-Cola Zero

Konferenzgebäck, frisches Obst der Saison

Halbtagsseminar

19,50 € p.P.*



Haben wir Ihren Appetit und Ihr Interesse geweckt?

Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer individuellen Detailplanung zur Verfügung,
um Ihnen einen geschmackvollen Rahmen für Ihr Event und Seminar zu bieten.

MV-Gastronomie GmbH & Co. KG

📍 Bamberger Straße 2 | 96199 Zapfendorf

☎ 09547 239 70 20

📠 09547 239 70 11

✉ info@mv-gastronomie.de

🌐 www.mv-gastronomie.de

Tradition - Qualität - Service