AktivZentrum »Boddenhus«

# Angebotsmappe

# für Veranstaltungen

# 2022

VOLKSSOLIDARITÄT NORDOST e. V.

Aktivzentrum „Boddenhus“
Karl-Liebknecht-Ring 1
17491 Greifswald
Tel.: 03834 8532-210
E-Mail: koordinierung@volkssolidaritaet.de

## Unsere Öffnungszeiten:

## Täglich von 9:00 – 17:00 Uhr

## Raumbereitstellungskosten & Tagungstechnik

### Saalmiete & Servicepauschale

bis 17:00 Uhr kostenfrei

von 17:00 – 1:00 Uhr 30,00 € pro angefangener Stunde in unserem Café und Frischebistro unter 25 Personen

ab 1:00 Uhr 100,00 € pro angefangener Stunde in unserem Frischebistro

### Technikmiete

**Beamer & Leinwand**

je 25,00 €

**Musikbox**
(kompatibel mit USB)

25,00 €

**Mikrofone**

stellen wir gern kostenfrei zur Verfügung

**Flipchart**

15,00 €

# Für einen guten Start in den Tag

## Schlemmerfrühstück

| | | |
|---|---|---|
| Brötchen-Auswahl mit Butter,<br>Rührei mit oder ohne Speck, Tomate-Mozzarella,<br>Wurst & Käse, Konfitüre,<br>Filterkaffee oder Tee | p. P. | 7,60 € |

## Vitalfrühstück

| | | |
|---|---|---|
| Dunkles Körnerbrot mit Butter, Wurst und Käse,<br>frischer Obstsalat, Müsli, Quark,<br>Filterkaffee oder Tee | p. P. | 7,60 € |

## »Lütten« - Futter

| | | |
|---|---|---|
| Leberwurst-Schnitte, Gemüsesticks,<br>frisches Obst, Zwieback,<br>1 kleiner Smoothie | p. P. | 3,60 € |

## Smoothie

| | | |
|---|---|---|
| Tanken Sie Kraft und Energie mit einem<br>hausgemachten Smoothie >>täglich neu & frisch<< | 0,3l | 2,50 € |

# Brunchbuffet im Boddenhus

3 Sorten Cornflakes
Milch, Joghurt-Natur
Marmelade, Honig, Nutella (Portion)
Butter, Becel

***

4 Sorten Brötchen, Mischbrot

***

Käse, Wurst, Geflügelwurst & Kochschinken Platte
Tomate-Mozzarella

***

Nürnberger, Mini Frikadellen, Bacon , Rührei, Kochei

***

Soljanka

***

Gebratenes Zanderfilet
mit Riesling-Dill-Sauce
Zweierlei vom Schwein
mit Kräuterjus
Bunte Gemüsevariation

Rosmarinkartoffeln, Butterkartoffeln & Kroketten

***

Obstsalat
Mousse au Chocolat
Vanillepudding mit Fruchtsoße

Preis pro Person: 20,50 €, Kinder von 4 bis 13 Jahren 9,50 €
Kinder unter 4 Jahren kostenfrei

(im Preis enthalten sind folgende Getränke:
Filterkaffee, Tee, Vitalwasser)

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# Boddenhus-Buffet 1

## Kalte Vorspeisen

Käse & Wurstplatte
Frischer Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl & Beilagen
Salat „Caprese“ mit frischem Basilikum

dazu eine Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

## Warme Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrust &
Kasselerbraten

***

Bunte Gemüsevariation

***

Rosmarinkartoffeln, Kroketten

## Nachspeisen

Obstsalat mit frischer Minze
Crème Brûlée

Preis pro Person: 18,50 €

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# Boddenhus-Buffet 2

## Kalte Vorspeisen

Käse & Wurstplatte
Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme
Frischer Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl & Beilagen
Salat „Caprese“ mit frischem Basilikum

dazu Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

## Suppe

Weiße Tomatenschaum-Suppe mit Grissini

## Warme Hauptspeisen

Gebratene Putenbrust &
Schweinefilet

***
Bunte Gemüsevariation

***
Rosmarinkartoffeln, Kroketten

## Nachspeisen

Obstsalat mit frischer Minze
Crème Brûlée
Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 22,50 €

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# Boddenhus-Buffet 3

## Kalte Vorspeisen

Landrauchschinken mit Honigmelone
Räucherfischplatte mit Meerrettichcrème
Salat „Caprese“ mit frischem Basilikum
Frischer Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl & Beilagen

dazu Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

## Suppe

Klare Rindfleischbrühe mit Markklößchen

## Warme Hauptspeisen

Schweinemedaillons unter einer Kräuterkruste &
gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

***
Bunte Gemüsevariation

***
Rosmarinkartoffeln & Kroketten

***
Rosmarinjus & körnige Senfsoße

## Nachspeisen

Obstsalat mit frischer Minze
Crème Brûlée
Auswahl von würzigem Käse mit Weintrauben & frischen Baguettes

Preis pro Person: 29,00 €

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# BBQ-Buffet

## Kalte Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Gartenbasilikum
Frische Blattsalate mit ausgewählten Gewürzen & verschiedenen Dressings
Kartoffel-Radieschen-Salat
Gurkensalat
Anti-Pasti Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Pilze)
Dipps & Soßen (Kräuterquark, BBQ-Sauce, Cocktailsauce, Curry-Mayonnaise)
dazu eine Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

## Frisch vom Grill

Verschiedene Nackensteaks, Bratwürste, Hähnchenbrust
Spare ribs „BBQ Style"

## Beilagen

Bunte Gemüsevariation
Backkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, gebackene Kartoffelspalten

## Nachspeise

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 32,00 €

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# Vegetarisches Buffet

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Dressing, Körner & Sprossen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Antipasti Gemüse mit Knoblauch & Kräutern
Cous-Cous-Salat mit Koriander

## Suppe

Grüne Minestrone

## Warme Hauptspeisen

Fisch
Buchweizen-Risotto mit Waldpilzen & Parmesan
Gebratene Gnocchi mit Kirschtomaten & Basilikum
Gemüsegratin mit Steckrübe & Crème fraîche
Vollkornpasta mit Wok-Gemüse & Kokosmilch
Fruchtiger Curryreis

## Nachspeise

Frische Obstplatte

Preis nach Absprache mit dem Küchenchef

Unsere Buffets können wir Ihnen ab 25 Personen bereitstellen.

# Getränkeauswahl

## Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| Glashäger Wasser (classic, naturell) | 0,25l | 1,80 € |
| Glashäger Wasser (classic, medium, naturell) | 0,75l | 3,50 € |
| Coca Cola, Fanta, Sprite | 0,2l | 2,00 € |

## Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Multivitaminsaft, Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaft | 0,2l | 2,20 € |

## Biere

| | | |
|---|---|---|
| Lübzer Pils | 0,33l | 2,50 € |
| Lübzer Lemon | 0,33l | 2,50 € |
| Clausthaler alkoholfrei | 0,33l | 2,50 € |
| Erdinger Hefeweizen | 0,5l | 3,50 € |
| Erdinger Hefeweizen alkoholfrei | 0,5l | 3,50 € |

## Liköre

| | | |
|---|---|---|
| Saure Pflaume, Aperol, Ramazzotti Rosato | 2cl | 2,00 € |
| | 4cl | 3,50 € |
| Fläminger Jagd Kräuter | 2cl | 2,00 € |
| | 4cl | 3,50 € |
| | 0,75l | 35,00 € |

## Spirituosen

| | | |
|---|---|---|
| Captain Morgan, Havana Club 3 Jahre | 2cl | 2,50 € |
| | 4cl | 4,00 € |
| | 0,75l | 55,00 € |
| Gorden´s Gin | 2cl | 2,50 € |
| | 4cl | 4,00 € |
| | 0,5l | 55,00 € |
| Jim Beam | 2cl | 2,50 € |
| | 4cl | 4,00 € |
| | 0,75l | 55,00 € |
| Wodka | 2cl | 2,50 € |
| | 4cl | 4,00 € |

## Mixgetränke

| | | |
|---|---|---|
| Havana Cola | 0,2l | 5,50 € |
| Aperol Spritz | 0,2l | 5,50 € |
| Wodka Cola | 0,2l | 5,50 € |

## Weine

### Weißwein

| | | |
|---|---|---|
| DE Rheinhessen Weinheimer Sybillenstein Spätlese, lieblich | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| DE Rheinhessen Scheurebe, halbtrocken | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| DE Pfalz Villa JL Grauburgunder, trocken | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| DE Rheinhessen, Vinision Müller Thurgau, trocken | 0,2l | 4,00 € |

### Rotwein

| | | |
|---|---|---|
| ES Spanien Capa Tempranillo, trocken | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| DE Rheinhessen Dr. Zenzen Dornfelder, halbtrocken | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| DE Rheinhessen Vinision Dornfelder, lieblich | 0,2l | 4,50 € |
| | 0,75l | 15,50 € |
| Südafrika, Shiraz, trocken | 0,2l | 4,00 € |

### Roséwein

| | | |
|---|---|---|
| DE Franken Sommerlust Rotling, halbtrocken | 0,2l | 5,00 € |
| | 0,75l | 18,50 € |

## Sekt

| | | |
|---|---|---|
| Schloss Rheinach, halbtrocken | 0,1l | 2,50 € |
| | 0,75l | 17,00 € |
| Schloss Rheinach, trocken | 0,1l | 2,50 € |
| | 0,2l | 4,00 € |
| | 0,75l | 17,00 € |
| Rotkäppchen Sekt, alkoholfrei | 0,2l | 4,00 € |
| Hugo Sprizz | 0,2l | 4,00 € |
| | 0,75l | 17,00 € |
| Duprés Apfelsecco alkoholfrei | 0,1l | 2,50 € |
| | 0,75l | 19,00 € |

## Heißgetränke & Kaffeespezialitäten

| | |
|---|---|
| Latte Macchiato | 2,70 € |
| Cappuccino | 2,40 € |
| Milchkaffee | 2,40 € |
| Espresso | 1,80 € |
| Doppelter Espresso | 3,50 € |
| Michschokolade dunkel | 2,50 € |
| Café Crema Tasse | 1,80 € |
| Café Crema Pott | 2,50 € |
| Filterkaffee Tasse | 1,50 € |
| Filterkaffee Pott | 1,80 € |
| Glas Tee | 1,70 € |

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir auch entkoffeiniert an.

---

| | |
|---|---|
| Kanne Kaffee (10 Tassen) | 11,00 € |
| Kanne Tee (6 Tassen) | 6,00 € |

---

| | |
|---|---|
| Kaffeegedeck<br>(2 Tassen Kaffee dazu 1 Stück Kuchen) | 5,50 € |

# Unsere hausgemachten Torten & Kuchen

## Crème-& Sahne-Torten

Schwarzwälder-Sahne oder -Crème mit & ohne Alkohol
Quark-Sahne-Torte mit Himbeeren,
Mandarinen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Pfirsichen oder pur
Erdbeer-Sahne-Torte (Saisonabhängig oder gefroren)
Himbeer-Sahne oder –Crème-Torte (Saisonabhängig oder gefroren)
Schokobuttercreme
Frankfurter Kranz
Zitronen-Butter-Crème-Torte
Marzipan-Crème-Torte
30,00 €

---

## Kuchen

Schoko-Streusel-Kuchen mit Himbeeren oder Heidelbeeren
Streusel-Kuchen (Apfel oder Kirsche oder Pflaume) (Blech)
Käsekuchen (rund)
Gefüllter Bienenstich (rund)
Russischer Zupfkuchen (rund)
25,00 €

Obstboden
(rund) 15,00 € (Blech) 30,00 €

---

## Gluten frei

Käsekuchen
25,00 €

---

Schälchen Schlagsahne
5,00 €

# Unsere Räumlichkeiten im Überblick

## Bibliothek

30m²
Kapazität für maximal 12 Personen an einer Tafel

## Boddenhus-Café

46m²
Kapazität für maximal 30 Personen an einer Tafel

## Frische-Bistro

141m²
Kapazität mit Tanz für maximal 80 Personen
Kapazität ohne Tanz für maximal 100 Personen an Tischen
Kapazität für maximal 130 Personen in Stuhlreihen

# Menüvorschläge – Bitte wählen Sie

## Gruß aus der Küche
Hausgemachtes Kräuterschmalz mit Brot

## Vorspeisen
Boddenhuser Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
Weiße Tomaten – Basilikumsuppe
Karotten-Kokos-Chilli Suppe
Feine Sellerieschaumsuppe

## Hauptgänge
Hähnchenbrustfilet mit Ratatouillegemüse und Reis
Schweinesteak mit Zigeunersoße und Kroketten
Zanderfilet auf Zucchini-Mangogemüse und Rote Beete Püree
Dorschloins auf geschmortem Gurken-Dillgemüse und Kräuterkartoffeln

## Dessert
Schokomousse mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Himbeersoße
„Stürmische Leidenschaft“
Hausgemachte Windbeutel mit Vanilleeis und marinierten Minzerdbeeren

**Der Preis variiert je nach Personenanzahl und Komponenten**

# Arabisches Buffet

## Vorspeisen
Bulgur mit Granatapfel
Aubergine mit Tahini
Tabule

## Hauptgänge
Grüne Bohnen mit Rinderhack & Knoblauch
Zucchini mit Rinderhackfleisch
Gefüllte Hähnchenroulade in Bechamellesauce
Beilagen: Reis & Nudeln, gegrillter Blumenkohl

## Dessert
Mandelkuchen
Knafe
Baglawa mit Pistazie

Preis pro Person 21,50 €