

KONFERENZMAPPE

SIE KONFERIEREN
WIR ORGANISIEREN

Sodexo Services GmbH
Am Waldzoo 2, 49082 Osnabrück

Stand: Februar 2023

Mit Erscheinen dieser Mappe verlieren
alle vorhergehenden ihre Gültigkeit!

THREE,
TWO,
ONE ...
Start!



Tagen und Feiern mal anders.

Genießen Sie erholsame Stunden im Osnabrücker Zoo.

Feiern Sie Ihre Geburtstage, Hochzeiten oder Privatveranstaltungen doch mal anders.

Planen Sie Ihre Veranstaltung in unserem Tagungsraum, Aquarium oder auf der Samburu Lodge und mit einem Gastronomieangebot, das so individuell ist wie Sie.

Willkommen bei Sodexo!

Sie haben ein wichtiges Strategiemeeting, möchten ein neues Produkt oder eine innovative Dienstleistung vorstellen – Ihre Inhalte sind entscheidend für den Konferenzernfolg. Aber auch die Rahmenbedingungen – das Ambiente, die Technik, die Organisation, das Essen, die Snacks und zu guter Letzt der frische Pausenkaffee.

Die aktuelle Konferenzmappe beinhaltet attraktive Angebote für Sie und Ihre Konferenz bei Sodexo.

BESTENS ORGANISIERT!

Sodexo übernimmt das komplette Konferenzraummanagement für Sie, vom reservieren des Raums über die Tischgestaltung bis hin zum gastronomischen Service.

So können sich Gastgeber voll und ganz auf ihre Konferenz und die Teilnehmer konzentrieren.

Die Konferenzmappe basiert auf unseren Erfahrungen und ist eine Orientierungshilfe. Individuelle Wünsche wie die Dekoration, Speisen und Getränke? Jederzeit realisierbar! Wichtig ist: Für optimale Ergebnisse benötigen wir einen Vorlauf von 3 Arbeitstagen, um eigens für Sie und die gemeldete Teilnehmerzahl einzukaufen.

Für Detailabsprachen erreichen Sie uns montags bis freitags zwischen 9 und 17 Uhr und jederzeit per E-Mail.

Alle Preise in der Konferenzmappe verstehen sich – wenn nicht anders angegeben – pro Person oder Portion. Sie beinhalten 19 Prozent Mehrwertsteuer.

Wir wünschen viel Erfolg bei Ihrer Veranstaltung!

Ansprechpartner vor Ort

Betriebsleiterin

Cansu Tubay

Am Waldzoo 2
49082 Osnabrück

Telefon: +49 541 999 744 80

E-Mail: zoo-osnabrueck.1221@sodexo.com

Ihre Meinung zählt

Für Fragen und Anregungen sind wir immer offen,
Sprechen Sie uns einfach an!

Ihr Sodexo-Team

ANGEBOTE FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

Allgemeine Informationen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, bitten wir Sie uns mindestens zwei Wochen vorher zu kontaktieren. Auch bei professioneller Organisation brauchen wir Zeit, um Ihre Vorgaben entsprechend umzusetzen. Die genaue Gästezahl benötigen wir spätestens drei Tage vor dem Termin, da die Gästezahl maßgeblich für Sitzplätze, Speisen und Getränke ist.

Technik und Zubehör für Ihre Tagung besprechen Sie mit dem Zoo.
Ansprechpartnerin Frau Ludwig 0541/9510551

Wenn Sie eine Veranstaltung außerhalb unseres Restaurant planen ohne „All Inklusiv-Paket“, müssen wir Ihnen den gewünschten Aufwand entsprechend berechnen.

Samburu pro Pers. € 6,00 zzgl. Ihres ausgewähltem Buffet

Im Aquarium sind ausschließlich „All Inklusiv“-Pakete ab 20 Personen buchbar.

Die Zahlungsverpflichtungen gelten erst dann als erfüllt, wenn die Sodexo Services GmbH über den Gegenwert der Forderungen endgültig verfügen kann.

Auch außerhalb des Zoogeländes sind wir für Sie da! Für Anlieferungen innerhalb von Osnabrück berechnen wir einmalig eine Anfahrtspauschale von € 80,-.

**Alle Buffetpreise gelten ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen.
Unter 20 Personen berechnen wir Ihnen immer volle 20 Personen.**



„ALL INCLUSIV“-PAKET FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN

(ab 20 Personen in unseren Tagungsräumen, Samburu oder Aquarium)

Gerne bieten wir Ihnen unser „All inklusiv“- Paket ab 20 Personen an!

Dies beinhaltet:

Cocktailempfang

Ein Buffet ihrer Wahl (aus der Konferenz- und Eventmappe)

Getränke soviel ihre Gäste mögen

Barre Pilsener, Weizenbier, alkoholfreie Getränke,

Rot und Weißwein

(Spirituosen und Kaffeespezialitäten werden extra berechnet)

Buffetpreis + 27,- € pro Person

Inklusiv der Pauschale für den Außenbereich von 6,00 € pro Pers.

Service für 3 Stunden

Verlängerung des „All Inklusiv“- Pakets.

Jede weitere Stunde kostet pauschal 200,- € fürs all inklusiv

dazu 29,- € je Stunde je Mitarbeiter – egal wie viele Gäste sie haben.

Auf Unverträglichkeiten Ihrer Gäste nehmen wir natürlich Rücksicht. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bewirten zu dürfen.



MEET ... LUNCH ... MEET

Tagungs und Speisenangebot

Belegte halbe Brötchen :

Mit Tortenbrie, gekochtem Schinken, Salami, rohem Schinken, geräucherter Putenbrust, jungem Gouda,

Stück 2,30 €

Gebäckte bunt gemischt 100 g

pro Person 3,80 €

Suppen ab 20 Personen 0,4l pro Person

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Schlagrahm

6,10 €

Westfälische Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfel und Rauchenden

6,40 €

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

6,80 €

Käse-Lauchrahmsuppe mit Hackfleisch

6,90 €

Eintöpfe zum Sattessen ab 20 Personen

Erbseintopf mit Schinkenbockwurst

hierzu servieren Ihnen ofenfrisches Baguette

pro Person 8,90 €

Deftige Gulaschsuppe

mit ofenfrischem Baguette

pro Person 9,90 €

Wenn Sie andere Wünsche haben, sprechen Sie uns gerne an!



SNACKS UND KUCHEN FÜR IHRER TAGUNGEN

(Ab 20 Personen buchbar)

Individuelle Wünsche können Sie mit uns absprechen, wir finden immer eine Lösung.

Frühstücksbuffet ab 20 Personen

Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten, Käseauswahl, Fleischsalat, Kräuterrührei, verschiedene Konfitüren, Honig, Müslisorten ,Orangensaft, Butter, frische Brötchenauswahl, Kaffee oder Tee soviel Sie mögen

pro Person 19,50 €

Kuchenangebote

Kaffee-Angebot 1

1 Stück Kuchen mit 2 Sorten dazu Sahne
Kaffee und Tee soviel Sie mögen
Kaffeespezialitäten werden extra berechnet. .

pro Person 8,70 €

Kaffee-Angebot 2

2 Stück Kuchen mit Sahne
Kaffee und Tee soviel Sie mögen
Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.

pro Person 9,80 €

RÄUMLICHKEITEN PERSONENZAHLEN BEREITGESTELLTE TECHNIK FÜR SIE

Folgendes Equipment hält der Zoo für Sie kostenpflichtig bereit:

• Smartboard	50,00 €
• Rednerpult	Kostenlos
• Flip Chart	10,00 €/Tag
• Pinnwand	10,00 €/Tag
• Tonanlage mit Funkmikrofon inkl. Aufbau	100,00 €/Tag

Tagungsraum

Wie viele Personen finden bei uns Platz:

U-Form	26 Personen
U-Form innen/außen	36 Personen
Parlament ohne Tische	90 Personen
Parlament mit Tische	54 Personen

Bei Buffetveranstaltungen im Restaurant und im Außenbereich

Für Buffets in unserem Saal	bis 72 Personen
Unterer Restaurantbereich	bis 90 Personen
Samburu	bis 120 Personen
Aquarium	bis 40 Personen

ÜBER SODEXO

ALLGEMEIN :

Unser zielgerichtetes Qualitätsmanagementsystem, das auf den Bedürfnissen unserer verschiedenen Sub-Segmente

(Nutzer- bzw. Zielgruppen) aufbaut, unterstützt uns in der Sicherung unserer Marktposition. Dies sehen wir als Managementaufgabe an.

Denn bei der Planung und Umsetzung unserer Dienstleistungen integrieren wir nationale und internationale

Anforderungen in unsere Prozesse, ebenso berücksichtigen wir interne und externe Erwartungen. Von der

obersten Unternehmensleitung werden jährlich Qualitätsziele festgelegt, um unsere Leistung in Bezug auf Qualität messen und permanent verbessern zu können.

Mit klar definierten Kennzahlen und standardisierten Messmethoden überwachen und bewerten wir unsere Prozesse in unserem Bestreben der kontinuierlichen Prozessoptimierung,

Qualitätsverbesserung, Steigerung der Kundenzufriedenheit und einem organischen Umsatz- und Ergebniswachstum.

UNSERE AUFGABEN:

Verbesserung der Lebensqualität im Alltag unserer Mitarbeiter und aller von uns betreuten Menschen

Beitrag zur nachhaltigen wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung der Gemeinden, Regionen und Länder, in denen wir unsere Dienstleistungen anbieten.

Kontinuierliches organisches Umsatz- und Ergebniswachstum und damit die Absicherung der Arbeitsplätze unserer

Mitarbeiter Kontinuierliche Verbesserung der Sicherheit unserer Mitarbeiter am Arbeitsplatz.

UNSERE WERTE: UNSERE ETHISCHEN GRUNDSÄTZE:

- Servicementalität • Loyalität
- Teamgeist • Respekt gegenüber Mitmenschen
- Fortschritt • Transparenz
- Professionelle Integrität

UNSERE AMBITION:

Unser erklärtes Ziel ist es, führender Spezialist und die Referenzmarke bei Servicelösungen zur Verbesserung

der Lebensqualität im Alltag zu werden.

- Implementierung einer Gesundheitsschutz- und Arbeitssicherheitskultur
- Berücksichtigung der Bedürfnisse von Morgen
- Aufrechterhaltung eines durchschnittlichen jährlichen Wachstums von 7 Prozent
- Erzielung einer Umsatzrendite von 6 Prozent
- In allen Geschäftsbereichen, in denen wir tätig sind, Weltmarktführer zu sein
- Unseren Mitarbeitern ein Sprungbrett ihres Aufstiegs zu sein
- Sodexo zu einer weltweit bekannten und geschätzten Marke zu machen

Weitere Informationen zu Sodexo finden Sie unter www.sodexo.de

KLEINE AUSWAHL UNSERER BBQ ANGEBOTE

(ab 20 Personen) Bei nicht all inklusiv Veranstaltungen kommen 5,50 € Aufwandspauschale bei Veranstaltungen auf Samburu dazu.

- von April bis September -

BBQ 1 vom Grill

Hähnchenfilet in einer fruchtigen Tomaten-Kräuter Marinade gegrillt

Schweinenackensteak im Pfeffermantel

Kinnius Rauchzipfel vom Rost

Delikate Rostbratwurst

Rotbarschfilet mit Gemüsekruste auf einem Tomaten-Lauch-Relish auf einem Bananenblatt gedämpft

Beilagen:

Bunte Kartoffel-Gemüse Pfanne der Saison mit frischen Kräutern

Salatplatte mit knackigem Gemüse dazu zweierlei Dressing

Vegetarischer Nudelsalat mit Erbsen, Mais und getrockneten Tomaten

Hierzu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette dazu eine Auswahl von verschiedenen Dips

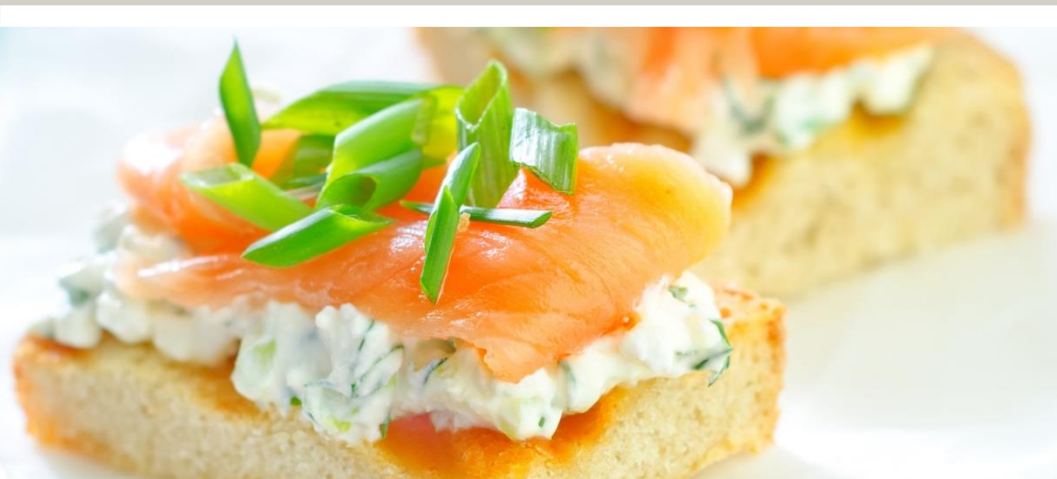
Dessert

Mousse au Chocolat mit karamellisierten Mandelsplittern

Frisches Pfirsichkompott mit Mascarponecreme

pro Person

26,90 €



KLEINE AUSWAHL UNSERER BBQ ANGEBOTE

(ab 20 Personen) Bei nicht all inklusiv Veranstaltungen kommen 6,00 € Aufwandspauschale bei Veranstaltungen auf Samburu dazu.

- von April bis September -

BBQ 2 vom Grill

Hähnchenbrustfilet in BBQ-Honigmarinade

Umhülltes Schweinefilet im Speckmantel

Steaks vom Roastbeef in Rosmarin und Thymian eingelegt

Garnelenpfanne mit frischem Gemüse und Cherrytomaten mit frischem Knoblauch und Zitrone

Kinnius Rauchzipfel vom Rost

Delikate Rostbratwurst

Beilagen:

Erdäpfel in Schale mit Meersalz gebraten

Zucchini-Taler mit Bärlauchmarinade

Gezupfte Blattsalate mit 2erlei Dressing

Tomatensalat mit gepickelten Zwiebeln

Mexikanischer Kartoffelsalat in BBQ-Sauce mit Mais, Bohnen und Zwiebeln

Hierzu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

dazu eine Auswahl von verschiedenen Dips

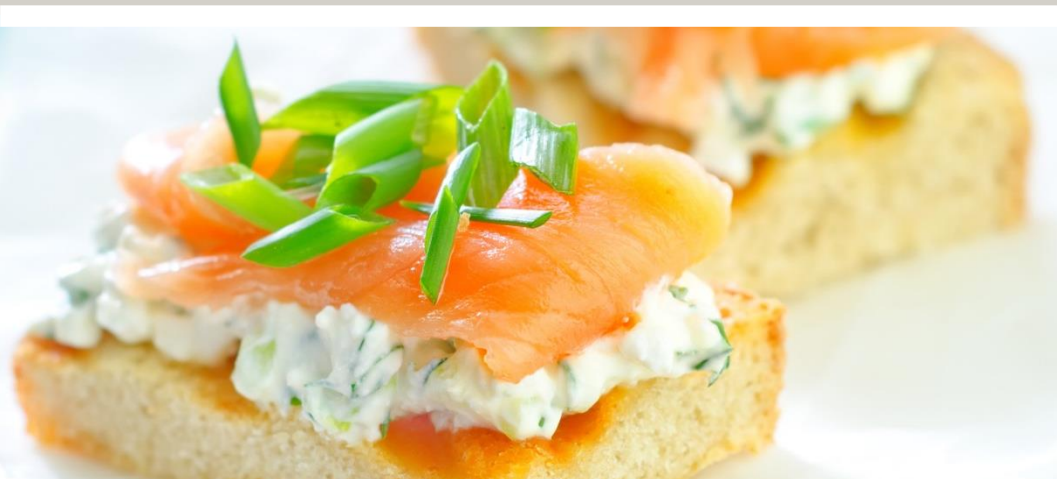
Dessert

Limettenquark auf marinierten Pfannkuchenstreifen

Banane vom Grill mit Schokoladenkern

pro Person

31,90 €



BUFFET IHRER WAHL

(ab 20 Personen) Bei einem nicht all inklusiv Event kommen 6,00 € pro Pers.
Aufwandszuschlag bei Veranstaltungen auf Samburu dazu.

Buffet 1

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebratenem Grünen Spargel, glasierten Cherrytomaten
und eingelegte Rote Zwiebeln

Dazu 2erlei Dressing und Brotauswahl

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel auf Paprika-Lauchgemüse an leichter Tomatensoße

Tranchiertes Schweinefilet mit Pfefferkruste auf einer Pilzrahmsoße

Beilagen

Grünen Bohnen mit ausgelassenen Zwiebeln

Kartoffelgratin mit Käse bestreut

Tomatenreis mit Erbsen

Dessert

Leichte Joghurt-Quarkcreme auf Apfelkompott mit gerösteten Nüssen

35,50 €

pro Person



Buffet 2

Vorspeisen

Birnen-Carpaccio belegt mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Honig
Dazu angemachter Feldsalat mit Balsamicodressing und einer Brotauswahl

Hauptgerichte

Gedämpftes Lachsfilet auf buntem Gemüse in Weißweinsud mit frischen Kräutern
Rindergeschnetzeltes mit frischen Pilzen in einer Portweinjus mit Frühlingszwiebeln

Beilagen

Blumenkohl-Broccoligemüse in Butter geschwenkt
Gebratene kleine Kartoffeln mit Meersalz
Geschwenkte Pasta mit Cherrytomaten verfeinert mit Parmesan und Rucola

Dessert

Mouse au Chocolat auf Biskuitwürfeln mit Orangenfilet
Quarkcreme auf Amaretto-Kirschen mit Geraspelter Schokolade

36,50 €
pro Person



GETRÄNKE FÜR IHRER VERANSTALTUNG

Getränkeauswahl alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,2 l	2,30 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero Apfelschorle	0,3 l	2,90 €
Niehoff's Säfte, verschiedene Sorten	0,2 l	2,70 €
Niehoff's Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,10 €
Emsquelle Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
Emsquelle Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Fass Brause Holunder und Zitrone Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €

Biere

Barre Pilsener vom Fass		0,3 l	3,30 €
Schneider Weisse / Schneider Weisse alkoholfrei	Flasche	0,5 l	5,20 €
Barre Pilsener	Flasche	0,33 l	3,30 €
Barre Alster	Flasche	0,33 l	3,30 €
Fass Brause Holunder und Zitrone Alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,10 €

Weine

Scavi&Ray rot (trocken) 2016	Flasche	0,75l	22,90 €
Scavi&Ray weiß (trocken) 2016	Flasche	0,75l	22,90 €
Scavi&Ray Prosecco	Flasche	0,75l	22,50 €



Wir bieten Ihnen gerne individuell nach Wunsch diverse Rot und Weißweine aus ausgewählten Regionen von Frankreich bis Afrika an.
Sprechen Sie uns an

Spirituosen

Mariacron	2 cl	2,90 €
Korn, Wacholder, Kirsche	2 cl	2,60 €
Malteser	2 cl	2,60 €
Jubi	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	3,60 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €

Heißgetränke

Filterkaffee	Pott	3,30 €
Filterkaffee	Kanne	9,90 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Cappuccino	Tasse	3,60 €
Café au Lait	Tasse	3,60 €
Latte Macchiato	Tasse	3,60 €
Tee	Glas	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	3,80 €

