



Your **home** of success.

Meeting



Konferenzmappe

ecos work spaces bremen teerhof
Isabelle Langhans & Vedat Özkara

Tel.: +49 421 5489-0

konferenzen.bremen@ecos-workspaces.com

Preisliste / Stand 01.11.23

Deine individuelle Meeting-Lösung



Meeting



Terrasse



ÖPNV



Catering

Konferenzräume über den Dächern Bremens



Bei uns findest du Besprechungs-, Schulungs- und Konferenzräume, in denen 2-200 Personen Platz finden. Unsere Räumlichkeiten stehen dir ohne gesonderte Vereinbarung während unserer Geschäftszeiten von Montag bis Donnerstag von 8:30 bis 17:30 Uhr und Freitag von 8:30 bis 17:00 Uhr zur Verfügung.

Auf Anfrage kannst du unsere Räumlichkeiten auch außerhalb dieser Zeiten und am Wochenende buchen! Dafür berechnen wir die doppelte Raummiete laut Raumpreise.

Unser Fly Deck und das Bridge Deck, sowie die große Dachterrasse, eignen sich ebenfalls für Veranstaltungen. Sprich uns gerne an, wenn du Interesse hast und mehr erfahren möchtest.

Meeting Net für mehrere Standorte

Du brauchst häufiger Meeting- und Konferenzräume, vielleicht sogar an mehreren Standorten? Als Meeting Net Kunde hast du Zugriff auf über 80 Räume an 25 Standorten und profitierst von tollen Sonderkonditionen.

Deine individuelle Meeting-Lösung

Konferenzräume

FLY DECK

7.OG | 200 m² | max. 150 Pers.

100,00 €/Stunde



BRIDGE DECK

6.OG | 100 m² | max. 80 Pers.

70,00 €/Stunde



Deine individuelle Meeting-Lösung

Konferenzräume

MAIN DECK

6.OG | 40 m² | max. 16 Pers.

60,00 €/Stunde



HOOVER DECK

1.OG | 30 m² | max. 8 Pers.

35,00 €/Stunde



Deine individuelle Meeting-Lösung

Konferenzräume

SHADE DECK

5.OG | 25 m² | max. 6 Pers.

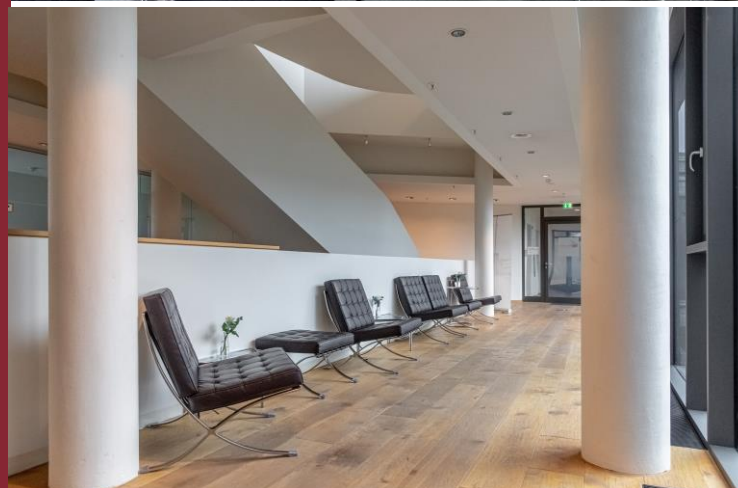
25,00 €/Stunde



TAGESBÜRO

EG & 6.OG | ca. 15 m² | max. 4 Pers.

25,00 €/Stunde



Deine individuelle Meeting-Lösung

Konferenztechnik und Business Services

• Konferenzservice*	pro TU (5 Min.)	4,00 €
• Moderatorenkoffer	pro Tag	25,00 €
• Metaplanwand / Pinnwand	pro Tag	20,00 €
• Flipchart inkl. Papier	pro Tag	10,00 €
• Beschallungsanlage	pro Tag	100,00 €
• Multifunktionsmonitor	pro Tag	80,00 €
	halbtags	40,00 €
• Multifunktionsmonitor im Fly Deck	pro Tag	90,00 €
• Videokonferenztechnik (Laptop o.ä. wird benötigt)		
• Logitech Meetup	pro Tag	75,00 €
• Logitech Rally	pro Tag	150,00 €
• Tiefgaragenstellplatz	bis 4 h	10,00 €
(nach vorheriger Reservierung)	ab 4 h	15,00 €

* Vor- und Nachbereitung des Raumes, Service vor Ort, Abrechnung nach Aufwand

Deine individuelle Meeting-Lösung

Cateringpauschalen

BASIC

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 14,00 € pro Person
- halbtags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 8,00 € pro Person

BASIC PLUS

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 19,00 € pro Person
- + Bier, Weiß- und Rotwein

COMFORT

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 25,00 € pro Person
vormittags zwei halbe belegte Brötchen
nachmittags Nüsse

EXCLUSIVE

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 27,00 € pro Person
vormittags zwei halbe belegte Brötchen und ein Obstkorb
nachmittags Kuchen

MEETING (buchbar ab 10 Personen)

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 30,00 € pro Person
vormittags zwei halbe belegte Brötchen
mittags Curry mit Gewürzreis
nachmittags Kekse

BUSINESS (buchbar ab 10 Personen)

- ganztags Kaffee, Tee, Wasser und Softgetränke 40,00 € pro Person
vormittags zwei halbe belegte Brötchen
mittags Fingerfood im Glas, 5 Teile wählbar
nachmittags Kekse

Deine individuelle Meeting-Lösung

Cateringpauschalen

Curryauswahl – Pauschale MEETING

1. Geflügelcurry
indisches Butter-Chicken mit Tomaten, rotem Curry, Kokosmilch und Koriander
2. Schweinecurry
rotes Curry mit Schweinefleisch, Mango, Limette, Kokos und Sesam
3. Rinderhackcurry
Kichererbsen-Masala mit Kokosmilch, Zitronengras und Tomaten
4. Veganes Curry
Rinder-Curry-Masala mit gelbem Curry, Limette, Kokos und Sesam

Alternativen zum Curry

1. Gemüse-Frikassee mit Faba-Bohnen Chunks in cremiger Sauce mit Mais, Erbsen und Champignons dazu gelber Gewürzreis (vegan) + 0,00 € pro Person
2. Zucchini-Kartoffel-Ragout in Tomatensauce mit Möhren, gebratenem Tofu und Basmatireis (vegan) + 1,00 € pro Person

Optionales – für jede Pauschale buchbar

- Nachmittags Kuchen + 3,50 € pro Person
Nachmittags Nüsse + 1,50 € pro Person

Deine individuelle Meeting-Lösung

Cateringpauschalen

Fingerfood Auswahl – Pauschale BUSINESS

Variante 1 „Fleisch“

- Kartoffelwürfel in Dijonsenf-Marinade, Borretanezwiebel, Kalbsfleischfrikadelle
- Süßkartoffel mit Ahornsirup, Ingwer, gesmokter Pastrami und BBQ-Crunch
- Flusskrebse mit Äpfeln und Calvados auf Römersalat und Speck-Knusper
- Champignons und Stockschwämmchen mit Senfgurken, Hirschschinken und Shizokresse
- Hähnchenstreifen mit Kokosnuss, frittiertem Rucola und Rote-Bete-Waffel

Variante 2 „mixed“

- Pulled Lachs auf Pasta mit gebackenem Fenchel und Petersilienerde
- Hähnchen mit Parmesandressing, Speck, Tomaten-Panna-Cotta und knusprigem Ciabatta
- Thailändischer Rindfleischsalat auf Paprikacrème mit Sesamcrunch und Kresse
- Marinierte Ravioli mit Trüffel, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Rucola-Salat und Parmesan
- Antipasti-Salat mit Gewürzen aus Italien, gewickeltem Nudelspieß und Parmesanbruch

Variante 3 „veggie“

- Salat von Ravioli und Tomatencrème, getrocknete Tomaten, Spinat-Salat und Manchego
- Marinierte Ravioli mit Trüffel, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Rucola-Salat und Parmesan
- Büffelmozzarella mit Ofentomaten, Basilikum-Kresse, Miso-Melone
- Kichererbsen-Paprika-Tajine mit Zuckererbsenstroh und Granatapfelkernen
- Fruchtiger Quinoasalat mit Ahorn-Senf-Panna-Cotta und Erbsensprossen

Deine individuelle Meeting-Lösung

Catering – Abrechnung nach Verbrauch

• Kaffee/Tee	pro Tasse	2,00 €
	pro Kanne	11,00 €
• Kaffeespezialitäten	pro Tasse	1,10 - 3,00 €
• Wasser	Karaffe (1,5l)	6,75 €
• Viva con Agua	0,75l	5,20 €
	0,33l	2,20 €
• Softgetränke und Säfte	0,2l	2,20 €
• Bier	0,3l	3,50 €
• Rot- & Weißwein	0,7l	25,00 €
• Keksteller	pro Teller	6,50 €
• Kuchen	pro Stück	3,50 €
• Obstschale	pro Schale	20,00 €
• Nusswahn Box	pro Box	20,00 €
• Halbes belegtes Brötchen	pro Hälfte	2,95 €
• Aufpreis Körnerbrötchen	pro Hälfte	+0,50 €

Für Bewirtungsbestellungen, die nicht über uns beauftragt werden und mitgebrachte Speisen, berechnen wir ein Korkgeld von 8,00 € pro Person.

Gerne bieten wir auf Wunsch weitere Cateringangebote und individuelle Ausstattungen an.

Sprich uns gerne an.

Mehr Informationen erhältst du auf www.ecos-workspaces.com/bremen-teerhof

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und nur für den Standort Bremen Teerhof.



Deine individuelle Meeting-Lösung

Für Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung.



Vedat Özkara und Isabelle Langhans