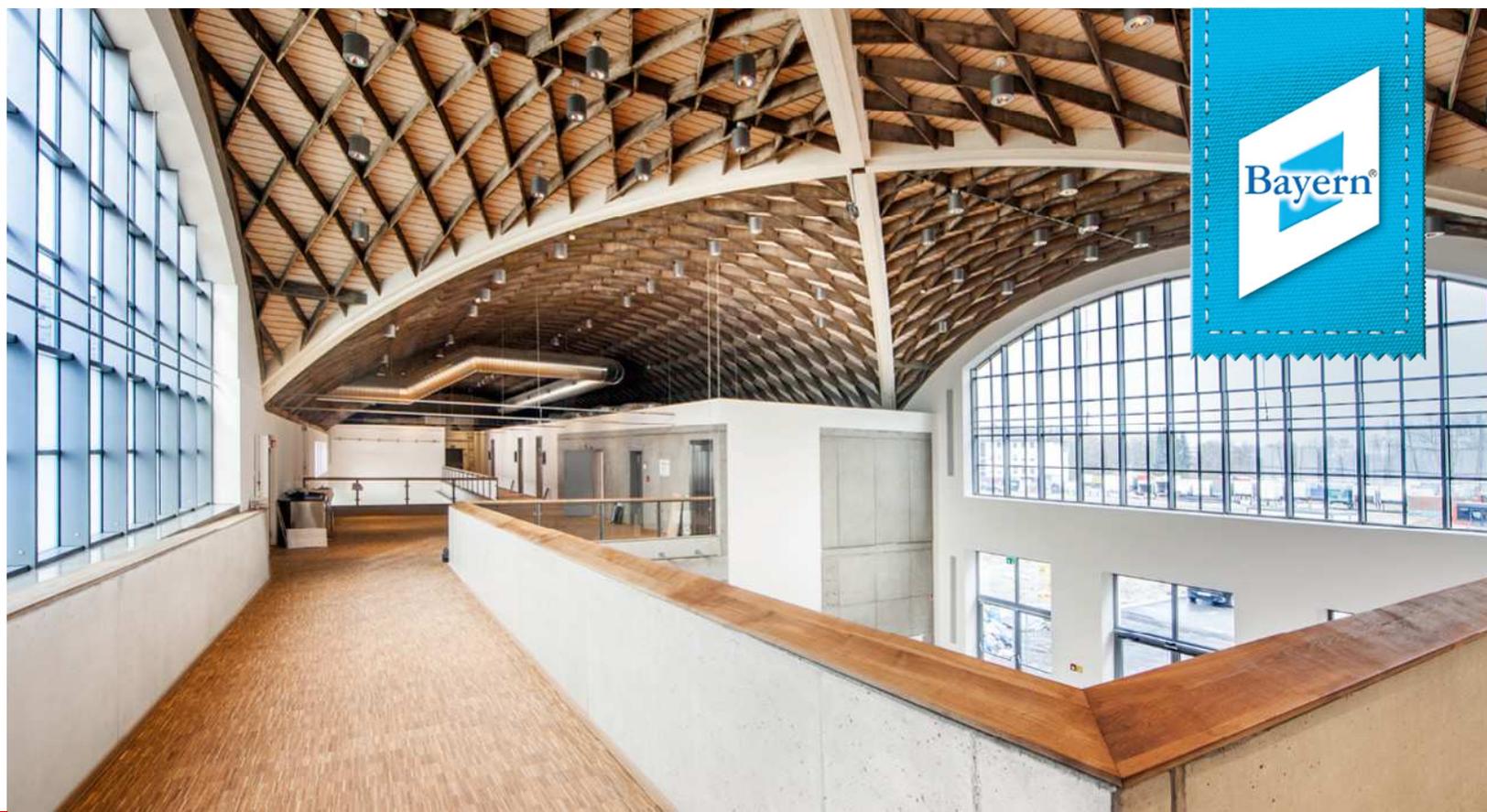




regensburg
tourismus GmbH

+ EIN UNTERNEHMEN,
DREI STANDORTE



WELTERBE
REGENSBURG

UNESCO-WELTERBE | WORLD HERITAGE

Herzlich Willkommen

Tagen und Feiern im **marinaforum** REGENSBURG

marinaforum
REGENSBURG

www.regensburg.de | www.marinaforum.de



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass sie sich für das Tagungs- und Veranstaltungszentrum **marinaforum** REGENSBURG interessieren.

Über hundert Jahre lang wurde **der Alte Schlachthof** in Regensburg genutzt und immer wieder erweitert. Nach der Schließung in den 1990er-Jahren wird aus dem **denkmalgeschützten Gebäude** nun nicht nur ein architektonisches Juwel, sondern **ein topmodernes Tagungs- und Kongresszentrum** der besonderen Art.

Die **Zollingerhalle**, das Hauptgebäude des Alten Schlachthofes, die nach dem Architekten Friedrich Zollinger benannt wurde, zeichnet sich durch viele architektonische Highlights aus. Herausragend ist seine wertvolle Deckenkonstruktion in Zollinger-Lamellenbauweise.

Das Prinzip der **Nachhaltigkeit** ist uns besonders wichtig. Unter dem Motto Tradition goes GREEN future schaffen wir für Sie die Rahmenbedingungen, um erfolgreiche Events in Verbindung mit nachhaltiger Umweltverträglichkeit durchzuführen.

Wir freuen uns, Sie bald im **marinaforum** REGENSBURG begrüßen zu dürfen.

Ihr Team des Veranstaltungsmanagements

Die Regensburg Tourismus GmbH

Allgemeine Informationen

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Für die Reservierung der Räumlichkeiten steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontaktdaten

marinaforum REGENSBURG

Johanna-Dachs-Straße 46

93055 Regensburg

E-Mail: marinaforum@regensburg.de

Tel.: 0941-507 1415 / 1416



Ihre Ansprechpartner

Regensburg Tourismus GmbH, Veranstaltungsmanagement
marinaforum REGENSBURG

Ansprechpartner Vertrieb

Doris Eckl
Tel: 0941 507-1415
Andreas Waschinger
Tel: 0941 507-1416

Ansprechpartner Technik / Aufbau

Michael Arnold
Heidi Dünow
Tel: 0941 507-5416

Ansprechpartner Catering

Katharina Dommer
Tel: 0941 507-4415

Leitung Veranstaltungsmanagement

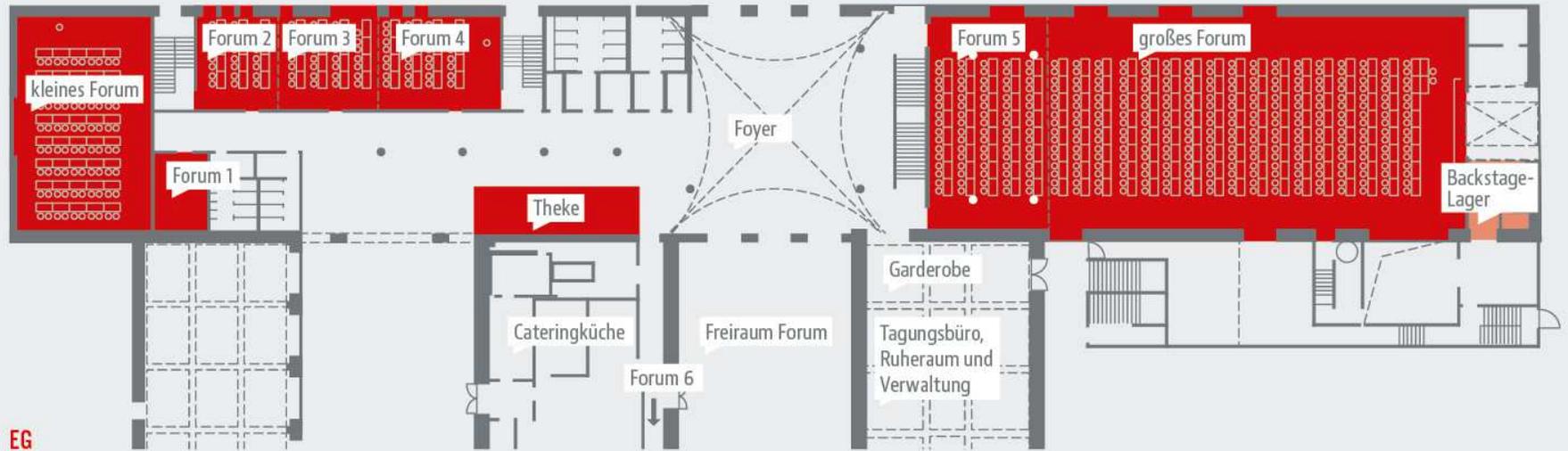
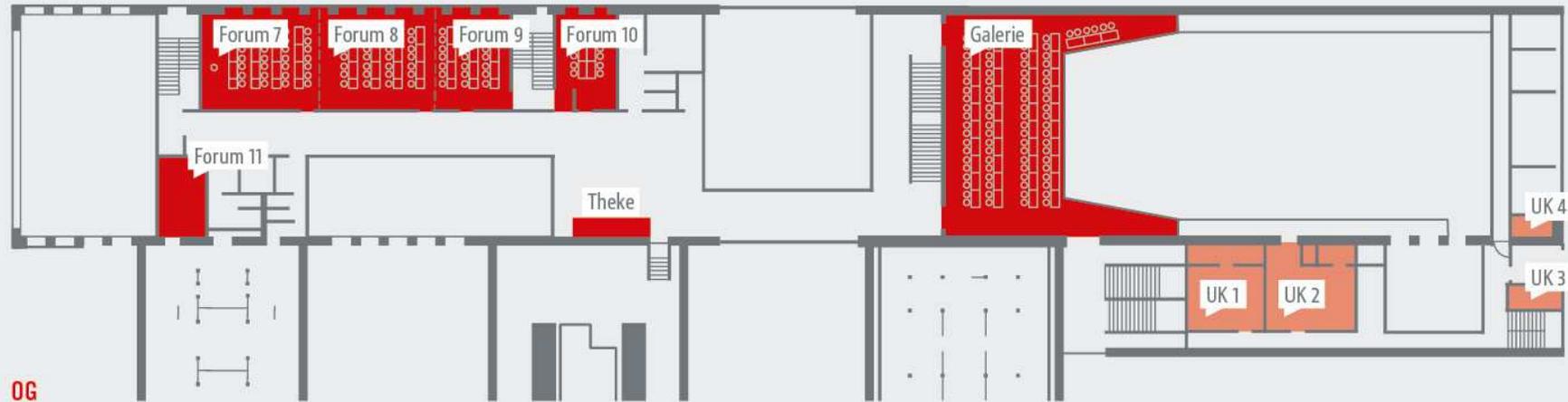
Klaus Blobner
Tel: 0941 507-3419

Ansprechpartner Rahmenprogramm

Nicole Riepl
Julia Drescher
Elke Schmoll
Doris Stallhofer
Tel: 0941 507-5412



Plan



Bestuhlung

RÄUME:	Raumgröße m ²	Steh-Empfang 	Sitzplätze in Reihe 	Parlamentarische Bestuhlung 	Bankettbestuhlung 	Bestuhlung in U-Form 
marinaforum komplett	2104					
großes forum inkl. Galerie	608	1030	750	440	420	270
großes forum exkl. Galerie	452	770	560	360	310	200
großes forum abgetrennt inkl. Galerie	484	820	600	390	330	220
großes forum abgetrennt exkl. Galerie	328	560	400	260	230	150
kleines forum	142	240	170	100	100	60
kleines forum mit Forum 1	164	280	200	110	110	70
forum 1	21	./.	30	20	10	10
forum 2	37	60	50	30	30	20
forum 3	48	80	60	40	30	20
forum 4	54	90	70	40	40	20
forum 23	85	140	100	70	60	40
forum 34	102	170	130	80	70	50
forum 234	139	240	170	110	100	60
forum 5	124	210	150	80	./.	50
forum 6, Frühstücksraum (ohne Abb.)	76	130	90	60	50	30
forum 7	58	100	60	40	40	30
forum 8	54	75	60	28	24	20
forum 9	27	40	30	20	20	10
forum 78	112	190	140	90	80	50
forum 89	81	140	100	60	60	40
forum 789	139	240	170	110	100	60
forum 10	25	./.	30	20	20	10
forum 11	18	./.	20	10	./.	./.
foyer	473	800				
Freilicht-Forum	312	530				
Backstage-Lager	24					
Tagungsbüro: Arbeitsplatz mit Computer, Fax, Kopierer (ohne Abb.)	17					
Umkleide 1	23					
Umkleide 2	31					
Umkleide 3 barrierefrei	10					
Umkleide 4 /Roadstaff	10					



marinaforum
REGENSBURG

Johanna-Dachs-Straße 46 | 93055 Regensburg

IHR ANSPRECHPARTNER FÜR INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN:

Regensburg Tourismus GmbH
Prinz-Ludwig-Straße 9
93055 Regensburg

Tel.: +49 941 507-1415, 507-1416
Fax: +49 941 507-1919
marinaforum@regensburg.de



ANREISE

Die Bahn – Veranstaltungsticket: Gut für die Umwelt. Bequem für Sie. Mit der Bahn ab 99,00 Euro nach Regensburg. Mit dem günstigen Veranstaltungsticket durch die Kooperation der Regensburg Tourismus GmbH mit dem EVVC (Europäischer Verband der Veranstaltungs-Centren e.V.) und der Deutschen Bahn reisen Sie entspannt und umweltfreundliche zu Ihrer Veranstaltung in Regensburg und tragen aktiv zum Klimaschutz bei. Bitte fragen Sie uns für weitere Informationen.

Entfernungen: Flughafen München 120 km / Flughafen Nürnberg 112 km / Hauptbahnhof Regensburg 2 km / RVV Bushaltestelle 200 m / A 3 Ausfahrt Regensburg Burgweinting 4 km / A 93 Ausfahrt Regensburg Pfaffenstein 5 km

Öffentliche Verkehrsmittel: Folgende Buslinien bringen Sie zum marinaforum: Linie 10 Richtung An der Irlter Höhe – alle 15 Minuten / Linie 30 Richtung Barbing – alle 30 Minuten / Linie 32 Richtung IKEA – stündlich
Der **Regensburger Verkehrs Verbund RVV** bietet Ihnen ein individuelles Kongress-Ticket an. Bitte fragen Sie uns.

Parkplätze: An der Von-Donle-Straße befindet sich das kostenpflichtige Parkhaus mit ca. 250 Plätzen. Parken auf dem Gelände des marinaforums ist nicht möglich. Ein Parkscheinautomat befindet sich direkt im Foyer MF

Parkgebühren: Sie möchten die Parkgebühren für Ihre Gäste übernehmen. Dies kann über uns abgerechnet werden. Das Entwertungsgerät kann am Counter oder der Garderobe für Ihre Gäste zur Entwertung bereitgestellt werden – anschließend verrechnen wir die angefallenen Gebühren auf Ihrer Gesamtrechnung. (100 %, 50 % und 30 % ist möglich)

Shuttleservice: Sie benötigen nach der Tagung einen Shuttle zum Flughafen? Sprechen Sie uns gerne an, wir organisieren es für Sie. (Auch für größere Gruppen möglich) marinaforum@regensburg.de

ÜFEX - Überregionaler Flughafenexpress: Attraktive Direktverbindung zum Münchner Flughafen. Seit Dezember 2018 bindet der ÜFEX Regensburg komfortabel und umsteigefrei an den Münchner Flughafen an. Die Reisezeit beträgt ab Regensburg 1 ¼ Stunden und der ÜFEX fährt stündlich ab 03:18 Uhr morgens.

Taxi: Regensburger Taxi-Ruf: Tel.: 0941-52052. Es gibt in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bekommen.

VERANSTALTUNG

Auf- Abbautage: werden mit 50 % der Saalmiete berechnet

Fahrzeugpräsentation: Im Foyer und dem großen Forum ist die Einfahrt für Fahrzeuge (bis Sprinterklasse) möglich. Für Ihre Autopräsentation müssen die Fahrzeuge voll betankt sein, die Batterie muss abgeklemmt werden.

Garderobe: Zur Sicherheit der Gäste und aus Brandschutzgründen muss die Garderobe bei öffentlichen Veranstaltungen abgegeben werden. Die Kosten für das Garderobenpersonal trägt der Veranstalter.

Hotel: Übernachtung für die Head Crew oder die Teilnehmer Ihrer Veranstaltung. Gerne sind wir Ihnen bei der Hotelzimmersuche behilflich. Bitte teilen Sie uns Ihren Zimmerbedarf mit. marinaforum@regensburg.de

Müllentsorgung: Die Müllentsorgung für den Kunden ist kostenpflichtig. Die Abrechnung erfolgt nach Palette (geschätzt). 1/2 Palette - 50 €, 1 Palette - 100 €, Container für Veranstaltungen – Abrechnung nach Aufwand (Rechnung)

Nachhaltige Veranstaltung: Mit der Green Score Card, einem Bewertungs- und Messtool, basierend auf der CO2-Relevanz, wird das nachhaltige Angebot der RTG im Veranstaltungsmanagement abgerundet. Die Green-Score-Card bietet Ihnen die Möglichkeit, aus einer Auswahl von insgesamt über 200 nachhaltigen Maßnahmen in den einzelnen Handlungsfeldern den für Sie sinnvollen Mix schnell und einfach anhand einer Checkliste gemeinsam mit uns zusammenzustellen – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Privates Catering ist nicht möglich: Alle aktuellen Cateringpartner finden Sie unter <http://marinaforum.de/service/catering/bankettmappe/>

Private Feiern: bis max. 250 Gäste möglich

Rabatte: Alle möglichen Rabatte finden Sie in unserer **Preisliste**.

Rahmenprogramm: Langeweile Ausgeschlossen. Programme, die aus dem Rahmen fallen. Selbst Bier brauen, den Kochlöffel oder den Baseballschläger schwingen, an einem Ritterturnier teilnehmen oder auf einem historischen Donau-Frachtkahn über die Wellen reiten – wenn Ihr Rahmenprogramm zum Ereignis werden soll sind Sie hier richtig. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung. tourismus@regensburg.de

Tiere: sind im marinaforum nicht erlaubt

Umkleiden: 2 Sammelumkleiden für ca. 15 Personen; 2 Einzelumkleiden (1 davon barrierefrei) inkl. Monitor mit Bühnenbild, Intercom Lautsprecher, Dusche, WC. Die Räume befinden sich im 1. OG in der Nähe der Bühne.

Werbematerialien oder sonstigem Equipment: Eine Anlieferung Ihres Werbematerials vor der Veranstaltung ist möglich. Umfang und Zeitraum müssen mit dem jeweiligen Projektleiter abgestimmt werden.

TECHNISCHE AUSSTATTUNG / SICHERHEIT

Anschlüsse Bühne: HD-SDI Anschlüsse und CAT 7 Anschlüsse frei verpatchbar im ganzen großen Forum (Brücken, Bühne, Bodenschächte im Saal, Galerie) 2 x 32 A 400V CEE und 2 x 16 A 230V Schuko, jeweils einer links und rechts

Anschlüsse Foyer/Ausstellung: 4 x 16 A Foyer / 2 x 16 A Ausstellung

Anschlüsse Konferenzräume: LAN-Anschlüsse, Stromanschlüsse, HDMI und XLR-Anschlüsse

Aufbauten – maximale Höhe: bei Messen etc., (z. B. Displays o. ä.) nur bis zu einer Höhe von max. 2,5 m erlaubt.

Aufzug

Aufzug	1 Bühne	2. Foyer
Breite	1 m	0,9 m
Höhe	2 m	2,1 m
Tiefe	2,10 m	2,08 m
Max. Gewicht	1150 kg	1000 kg

Barrierefrei: Bühnenaufzug und Künstlergarderobe

Beamertechnik: ist in jedem Konferenzraum fest installiert.

Großes Forum: Laser 10.000 Ansi Lumen; Kleines Forum 6.000 ANSI Lumen; Konferenzräume 5.000 ANSI Lumen

Bühnenanlieferung: Hubpodest: Breite 300 cm; Länge 500 cm; Belastung 4000 kg

Tür: Unterkante Tür 56 cm; Höhe 225 cm; Breite 300 cm

Bühnenstandard großes Forum: Podesthöhe 1 m, Standard ist 4 Meter Bühnentiefe (4 m minimal, 10 m maximal) und 13 m gesamte Breite, Höhe 5 m (Bühne bis UK Brücke), Portalhöhe 4,6 m incl. Bühne

Einlassdienst bei öffentlichen Veranstaltungen: pro Tür mindestens 1 Hauspersonal. Die verbindliche Planung von Einlassdienst und Sicherheitskräften für Ihre Veranstaltung erfolgt durch unsere Veranstaltungsmeister.

Lautsprecher und Rufsystem: sind in allen Räumen fest verbaut

Line Array: modernes System von L-Acoustics im großen Forum

Maße/ Höhen: Galerie Mauer OK 4,80 m; Vierung Geländer OK 5 m; Lobby Geländer OK 4 m; Brücke OK 7,60 m, Brücke UK 6,34 m, Forum 5 3,27 m, Galerie Rohr 4,21 m (Verständlich formulieren für Laien)

Medien- und Raumsteuerung: interaktiv

Medienpult: moderne Rednerpulte mit Frontmonitor

Mitgebrachte Technik: Es darf Technik ab Stagebox (z.B. Mikrofone) mitgebracht werden, mit vorheriger Anmeldung

Meisterpflicht: im großen Forum. Der Meister ist im Saalpreis inklusive.

Mobile Ausstattungsgegenstände: zum Beispiel Roll-Up's oder Plakate müssen nicht schwerentflammbar B1 sein.

Mobile Trennwände: Viele Foren lassen sich nach Bedarf vergrößern oder verkleinern und Parallelveranstaltungen sind ohne Einschränkungen möglich.

Projektionsflächen: Großes Forum: Opera Größe ca. 10,00 m breit x 6,00 m hoch, Effektive Anzeige bis Boden mit 16:9 (6,60 m breit x 3,71 m hoch) Konferenzräume: 2,44 m breit x 1,37 m hoch

Prospektzüge Bühne: 7 Prospektzüge (1. Prospektzug = roter Samtvorhang, 7. Prospektzug = Front-Rückpro Opera) max. Nutzlast 350 kg

Reihenbestuhlung: Bei reiner Reihenbestuhlung in den Räumen sind keine Getränke im Raum erlaubt.

Raumbeschilderung Displaygrößen/Auflösung: LED-Screen (Mind. 1152 x 648), Türmonitore (Mind. 1080 x 1920) 9:16

Rettungsdienst und Brandwache: wird fallspezifisch entschieden (Maurer Schlüssel)

großes Forum (gesamt): Länge: 31,17 m, Breite: 15,65 m, Höhe: 9 m (max)

Security: wird bei allen Veranstaltungen nach 20 Uhr benötigt

Sperrzeiten: Anlieferverbot: 22 Uhr bis 6 Uhr.– Veranstaltungsenden 01:00 Uhr

Szenische Beleuchtung: über ETC Gio@5 Lichtmischpult

Tonanlage: nur die hauseigene Tonanlage nutzbar (Lärmschutz) Limiter bei 85 db

Tonmischpult: Digitales Soundcraft Si Impact

Türen (Maße):

Ausstellungsbereich Tor: Breite 275 cm, Höhe 325 cm

Haupteingang Tür: Breite 205 cm, Höhe 215 cm

Videoübertragung: in andere Säle oder auch in die Umkleiden möglich

WLAN: 10 Gbit Backbone im LAN-Netzwerk und bis zu 10 Gbit Internetanschluss

- 2 redundant angebundene Gateways garantieren hohe Ausfallsicherheit
- 100%ige Systemstabilität
- 1.500 Benutzer gleichzeitig und große Performance
- Höchste Datensicherheit durch implementierte Firewall

TECHNIK INVENTAR

Art	Hersteller	Artikel	Ort
Beamer groß Laser	Vivitek	DU8190 Z 10.000 Lum	Großes Forum
Beamer mittel	Vivitek	DU6675 6.000 Lum	Kleines Forum
Beamer klein	Vivitek	DH3331 5.000 Lum	7 x Konferenzräume
Tonpult	Soundcraft	SI Impact	Mobil
Mobile Stagebox	Soundcraft	Mini Stagebo x 16	Mobil
Stagebox großes Forum	Soundcraft	Compact Stagebox 32	Großes Forum
Lichtpult	ETC	GIO@5	Mobil
Videopult	Sony	MCS8-M	Mobil
Lautsprecher	L-Acoustic	Kivall	Großes Forum
6 x Subwoofer	L- Acoustics	SB15m	Großes Forum

2 x Schwanenhals	Sennheiser	ME36	Mobil
Handmikrofon	Sennheiser		4 + 4 oder Headset
Headset	Sennheiser		4 + 4 oder Handmikro
Akku-Scheinwerfer	ProLights	Smartbat weiß	12 x Mobil
2 x Monitor	Samsung	DM75E 75 Zoll	Mobil
2 x Touchmonitor	Samsung	DM75 E BR 75 Zoll	Mobil
2 x Dokumentenkamera	Optoma	DC450	Mobil
2 x Vorschaumonitor	Samsung	PM32F	Mobil
52 Bühnenpodeste	2m	1m x 2m x 1m	Mobil
8 Bühnenpodeste	2m	1m x 1m x 1m	Mobil
2 Bühnentreppen	2m		Mobil

INVENTAR

Art	Hersteller	Artikel	Anzahl
Flipchart	Neuland	NovoFlip	15
Kombitafel	Neuland	LW-11 Duo Slide	25
Moderationskoffer	Neuland	Novario Basic	13
Musikerstühle		Grau	22
Stühle	Hiller	Arketto	1300
Tisch breit 160*80	Hiller	Delta 100	140
Tisch schmal 160*40	Hiller	Delta 100	210
Tisch rund klein 120	Hiller	Delta 100	30
Tisch rund groß 160	Hiller	Delta 100	40
Stehtisch	Hiller	Stand-Up	40
Brückentisch	Hiller	Limes	2
Rednerpult	Hoffmann	SLIDE	3
Medienpult	Pulte Fabrik	Stuttgart	1
Registriercounter 130*100 185*80	Schreiner Strohmeier	2 teilig	
Buffetelemente 186*90	Schreiner Strohmeier	Buffetelement	7
Buffetelement 80*90	Schreiner Strohmeier	kl. Buffetelement	3

CATERING

Nachhaltigkeit: Als nachhaltiges Tagungs- und Kongresszentrum haben wir schon bei der Planung konsequent an Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Umweltschutz gedacht. Daher liegt unser Focus bereits in der Auswahl der Getränke und unserer Cateringpartner auf Regionalität und Bio-Qualität.

Catering: Ob Kaffeepause, Mittagsimbiss, Lunchbuffet oder exklusives Galadinner: Wir organisieren das perfekte Catering für Sie. Unsere ausgewählten Gastronomiepartner garantieren Frische, Genuss und Qualität.

Auswahl Cateringpartner: Gerne stehen wir Ihnen für eine perfekte Durchführung Ihres Veranstaltungscaterings von der Planung bis zur Bewirtung professionell zur Seite. Bei Tagungen über 50 Personen können Sie auch gerne Ihren eigenen Wunsch-Caterer für Ihre Veranstaltung in unserem Haus beauftragen. Dieser muss allerdings im Vorfeld einen Vertrag mit uns eingehen. Bitte informieren Sie sich bei uns bezüglich der genauen Vorgehensweise. Sie sind jedoch gebunden an unser vorgegebenes Getränke- und Geschirrsortiment im Haus. Kleinere Tagungen unter 50 Personen werden vom Haus organisiert.

Private Veranstaltung: Für Ihre private Veranstaltung oder Festivitäten können Sie Ihren Cateringpartner jederzeit frei wählen. Auf unserer Homepage unter <http://marinaforum.de/service/catering/bankettmappe/> finden Sie erste Vorschläge und Eindrücke zu unseren bekannten Cateringpartnern. Bitte nennen Sie uns Ihre Favoriten und wir fordern ein passendes Angebot, individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnitten, für Sie an.

Getränkerverkauf: Gerne Organisieren wir auch einen Abverkauf von Getränken auf Selbstzahler-Basis für Ihre Gäste, zum Beispiel bei Konzerten oder öffentlichen Vorträgen und Versammlungen. Hierfür gelten folgende Grundlagen:

Pro Stunde werden 45 € Brutto-Mindestumsatz festgelegt. (Berechnungsbeginn 30 Minuten vor Verkaufsbeginn)

Dieser Mindestumsatz setzt sich zusammen aus Servicekraft + Kosten für Getränke.

Je nach Anzahl der Gäste und zu erwartender Verkaufsfrequenz werden die Anzahl der Servicekräfte berechnet.

Es gelten immer die vom marinaforum für Veranstaltungen im Abverkauf festgelegten Brutto-Verkaufspreise.

Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes müssen 2/3 des fehlenden Betrags zur Deckung der Lohnkosten der Servicekraft durch den Veranstalter beglichen werden.

Das marinaforum behält sich vor, bei einzelnen Veranstaltungen den Abverkauf auf eigenes Risiko zu organisieren.

Tagungsverpflegung für Tagungen bis 50 Personen: bieten wir Ihnen direkt eine Tagungspauschale an, die individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche angepasst werden kann. Sie können auf den folgenden Seiten Ihre Pauschale auswählen, oder auch einzelne Pakete individuell zusammenstellen.

Tagungspauschalen für Veranstaltungen unter 10 Personen

Keine freie Cateringwahl, unter 10 Personen (im gesamten Haus) Mittagessen in unserem Partnerrestaurant Kneitinger Alter Schlachthof.

Tagungspauschalen für 10-50 Personen

Ganztagspauschale 53,00 €

Kaffeepause am Vormittag - herzhaft Snacks
3 Gang Mittagsbuffet - nach Wahl des Küchenchefs
Kaffeepause am Nachmittag - süße Snacks
Kaltgetränke ganztags im Tagungsraum - Wasser und Saft
Kaffeesezialitäten und Tee ganztags vor dem Raum

Halbtagspauschale (max. 6 Stunden) 43,00 €

Kaffeepause am Vormittag - herzhaft Snacks oder Kaffeepause am Nachmittag - süße Snacks
3 Gang Mittagsbuffet - nach Wahl des Küchenchefs
Kaltgetränke halbtags im Tagungsraum - Wasser und Saft
Kaffeesezialitäten und Tee halbtags vor dem Raum

Die Preise sind **netto** zuzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer

Alle Preise sind inklusive Geschirr und Service - zuzüglich Raummiete, Technik und Ausstattung

Sollte nicht das passende für Sie dabei sein kalkulieren wir gerne ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Kontaktieren Sie uns unter marinaforum@regensburg.de.

Alternativ finden Sie auf der nächsten Seite unsere individuellen Tagungspauschalen für 10-50 Personen.

Individuelle Verpflegung für 10-50 Personen

Tagungsgetränke im Raum:

(Halbtagspauschalen bis max. 6 Stunden)

	ganztags	halbtags
Getränkpaket I: unbegrenzt BIO-Kristall Mineralwasser in großen Flaschen Kaffeespezialitäten/ BIO Tee	10,00 €	8,00 €
Getränkpaket II: wie Getränkpaket I + verschiedene Säfte der Firma Nagler 0,2 l	11,50 €	9,00 €
Getränkpaket III: wie Getränkpaket I + verschiedene Säfte 0,2 l, NOW Bio Limonaden 0,33 l	12,50 €	10,00 €

Natürlich ist auch eine Abrechnung der Getränke nach Verbrauch möglich. (Preisangabe netto)

Unser Getränkesortiment im Tagungsbereich:

Mineralwasser	Liter	Preis	Wasser	Liter	Preis
BIO-Kristall medium/ still Lammsbräu	0,75 l	4,62 €	Tafelwasser still oder spritzig	1,0 l	4,37 €
BIO-Kristall medium/ still Lammsbräu	0,33 l	2,52 €	Tafelwasser still oder spritzig	0,5 l	2,69 €
Kaffee & Tee		Preis	Säfte / Nektar	Liter	Preis
Espresso Rehorik		1,68 €	Orangensaft, Apfelsaft Nagler	0,2 l	2,35 €
Doppelter Espresso Rehorik		2,52 €	Traubensaft, Grapefruit etc.	1,0 l	5,88 €
Cafe Crème Rehorik		2,18 €	Limonade	Liter	Preis
Cappuccino Rehorik		2,52 €	NOW verschiedene Sorten	(siehe Seite 14)	
Latte Macchiato Rehorik		3,03 €	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
Milchkaffee Rehorik		2,77 €	Afri Cola ohne Zucker	0,33 l	2,94 €
Thermoskanne Kaffee Rehorik		10,50 €			
Glas Tee t-pur		2,44 €			

Individuelle Pakete Speisenauswahl

Kaffeepause am Vormittag:	I	Basic	Butterbrezen / Obst	6,50 € p. P.
	II	Standard	2 herzhaft Komponenten / Obst	7,50 € p. P.
	III	Upgrade	2 herzhaft Komponenten / Fruchtjoghurt / Obst	8,50 € p. P.
Kaffeepause am Nachmittag:	I	Basic	Blechkuchen / Obst	6,50 € p. P.
	II	Standard	2 süße Komponenten / Obst	7,50 € p. P.
	III	Upgrade	2 süße Komponenten / Müsliriegel / Obst	8,50 € p. P.
Mittagessen (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) täglich wechselnd	I	Basic	Vorspeise / Hauptgang	18,00 € p. P.
	II	Standard	Vorspeise / Hauptgang / Dessert	20,00 € p. P.
	III	Upgrade	Vorspeise / Hauptgang / Dessert	22,00 € p. P.
Servicekraft zum Aufbauen der Pausen, Abräumen des Geschirrs und Auffrischen des Tagungsraumes				24,00 € pro Stunde

Die Preise sind **netto** zzgl. 19 % Mehrwertsteuer.

Alle Preise sind inklusive Geschirr - zuzüglich Raummiete, Technik, Ausstattung und Service

Tagungsverpflegung bei Veranstaltungen über 50 Personen

Wir haben unterschiedliche Partner und finden immer das Passende für Ihre individuellen Wünsche. Erste Speisenbeispiele unserer Cateringpartner finden Sie auf unserer Internetseite unter

<http://marinaforum.de/service/catering/bankettmappe/>

Gerne fordern wir für Ihre Veranstaltung, ein exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot für Sie an. Kontaktieren Sie uns unter **marinaforum@regensburg.de**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir maximal 2-3 Angebote pro Veranstaltung anfordern können und vorher die Verfügbarkeit des Cateringpartners abklären müssen.

Sollte Ihr Favorit noch nicht bei uns gelistet sein können Sie auch diesen gerne beauftragen. Dieser muss im Vorfeld einen Vertrag mit uns eingehen. Bitte informieren Sie sich bei uns bezüglich der genauen Vorgehensweise bevor Sie den Caterer um ein Angebot bitten.

Unser Getränkessortiment im marinaforum:

Unser Focus im Getränkessortiment liegt auf unseren regionalen Partnern und Bio-Qualität.

Mineralwasser				Wasser			
		Liter	Preis		Liter	Preis	
BIO-Kristall medium	Lammsbräu	0,75 l	4,62 €	Tafelwasser still oder spritzig	1,0 l	4,37 €	
BIO-Kristall still	Lammsbräu	0,75 l	4,62 €	Tafelwasser still oder spritzig	0,5 l	2,69 €	
BIO-Kristall medium	Lammsbräu	0,33 l	2,52 €	Tafelwasser still oder spritzig	0,25 l	1,85 €	
BIO-Kristall still	Lammsbräu	0,33 l	2,52 €				
Saft/ Nektar				Limonade			
		Liter	Preis		Liter	Preis	
Orangensaft	Nagler	0,2 l	2,35 €	NOW Black Cola	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
		0,4 l	3,87 €	NOW Orange Cola	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
Apfelsaft, naturtrüb	Nagler	0,2 l	2,35 €	NOW Sunny Orange	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
		0,4 l	3,87 €	NOW Fresh Lemon	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
Traubensaft, rot	Nagler	0,2 l	2,35 €	NOW Red Berry	Lammsbräu	0,33 l	2,94 €
		0,4 l	3,87 €				
Johannisbeer Nektar	Nagler	0,2 l	2,35 €	Afri Cola	Afri	0,33 l	2,94 €
		0,4 l	3,87 €	Afri Cola ohne Zucker	Afri	0,33 l	2,94 €
alle Säfte auch als Schorle				Apfelsaftschorle			
		Liter	Preis		Liter	Preis	
Saftschorle		0,25 l	2,27 €		Nagler	0,50 l	3,11 €
Saftschorle		0,4 l	3,45 €				

Die Preise sind **netto** zuzgl. 19 % Mehrwertsteuer.

Unser Getränkesortiment im marinaforum:

Biere		Liter	Preis
Urtyp Hell	Weltenburger	0,5 l	3,19 €
Radler	Weltenburger	0,5 l	3,19 €
Hefe Weißbier hell	Spital	0,5 l	3,36 €
Ruß	Spital	0,5 l	3,36 €
Edel-Pils	Kneitinger	0,33 l	3,03 €
Bier Alkoholfrei	Lammsbräu	0,33 l	2,86 €
Bier Glutenfrei	Lammsbräu	0,33 l	3,03 €
Weißer Alkoholfrei	Lammsbräu	0,5 l	3,36 €

Kaffee & Tee

Kaffee von der Regensburger Kaffeerösterei „Rehorik“

		Preis
Espresso	Rehorik	1,68 €
Doppelter Espresso	Rehorik	2,52 €
Cafe Creme	Rehorik	2,18 €
Cappuccino	Rehorik	2,52 €
Latte Macchiato	Rehorik	3,03 €
Milchkaffee	Rehorik	2,77 €

t-pur – Tee im Beutel 100% BIO (kein Zusatz von Aromen, alle Zutaten Bio-Anbau, Verpackung komplett kompostierbar)

Früchtetee Hollerbusch, Rooibos Zitronen-Minze

Grüntee (Gu Zhang Mao Jian), Kräutertee

Schwarztee (Thiashola FOP), Indischer Gewürztee

bitte wählen Sei Ihren Lieblingstee		Preis
Glas Tee	t-pur	2,44 €

Weitere Biere der aufgeführten Brauereien auf Anfrage

Die Preise sind **netto, zzgl.** 19 % Mehrwertsteuer

Unser Getränkesortiment im marinaforum:

Wein	Liter	Preis
Perlend		
Secco „federstahl prickelnd“, trocken		
Winzerhof Stahl		
Franken, Deutschland	0,10 l	3,03 €

Weißwein

2016 Cuvée “Nachschlag”, Qualitätswein, trocken		
Riesling und Scheurebe	0,10 l	2,61 €
Winzerhof Stahl	0,20 l	3,95 €
Franken, Deutschland	0,75 l	17,65 €

Weitere Weine gerne auf Anfrage.

Rotwein

	Liter	Preis
2016 Lagrein Alto Adige DOC,	0,10 l	3,11 €
Klosterkellerei Muri-Gries	0,20 l	4,29 €
Südtirol, Italien	0,75 l	21,01 €

Weinschorle

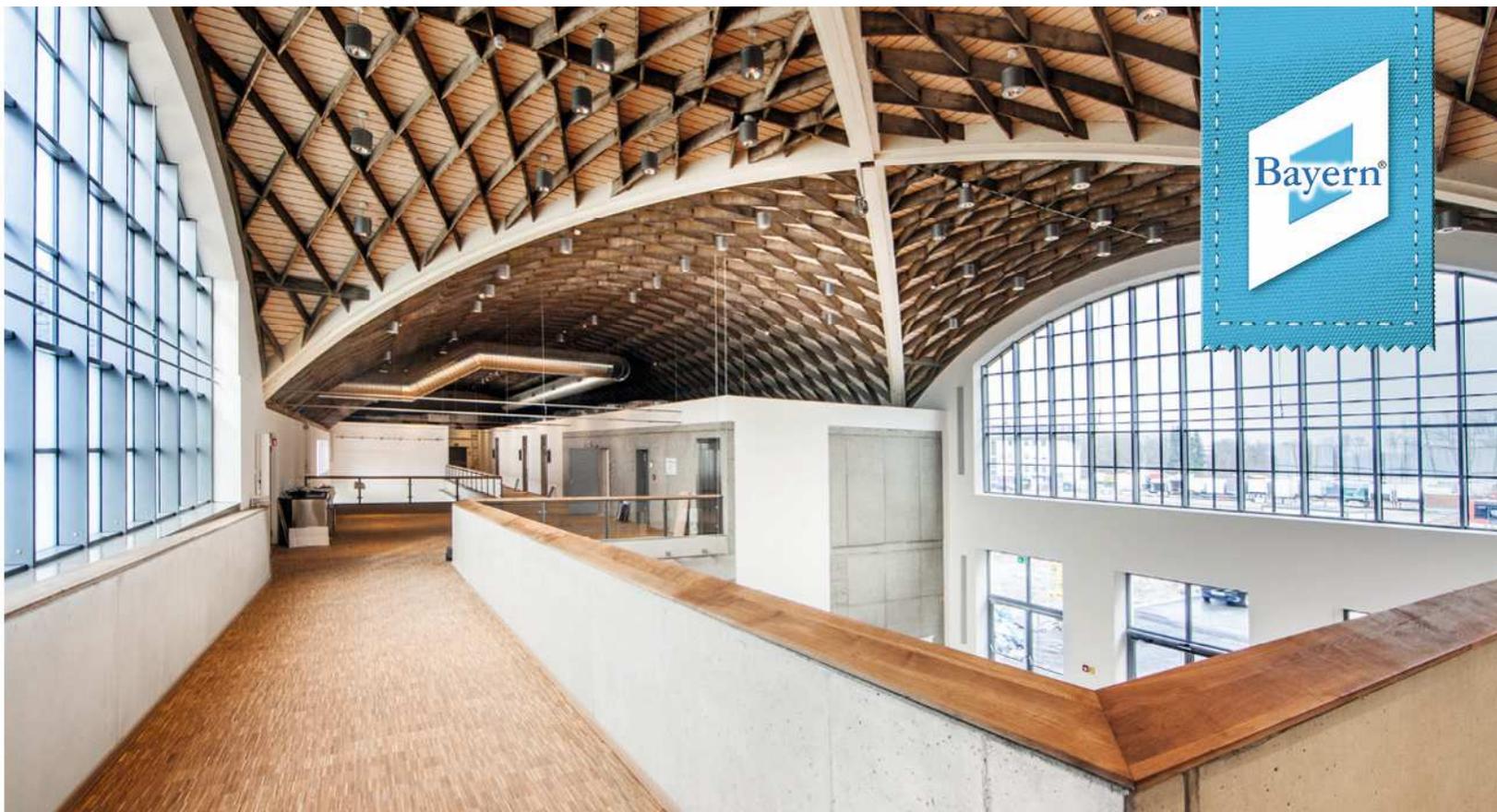
Weißweinschorle (süß/sauer)	0,25 l	3,11 €
Rotweinschorle (süß/sauer)	0,25 l	3,11 €

Die Preise sind **netto zzgl.** 19 % Mehrwertsteuer



regensburg
tourismus GmbH

+ EIN UNTERNEHMEN,
DREI STANDORTE



WELTERBE
REGENSBURG

UNESCO-WELTERBE | WORLD HERITAGE

Bis bald im **marinaforum** REGENSBURG

marina**forum**
REGENSBURG

www.regensburg.de | www.marinaforum.de

