

Tagungen - Meetings - Workshops

Herzlich Willkommen



**Euer barrierefreier Tagungsraum für Meetings,
Seminare und Tagungen bis zu 20 Personen.**



Tagungen - Meetings - Workshops

Unser Tagungsraum



Im großen Hauptraum lässt es sich wunderbar tagen, „meeten“ und konferieren. Im Loungebereich und angrenzendem, offenen Küchenbereich könnt ihr in den Break-Outs die leckeren Speisen genießen und euch über die Inhalte der Tagung austauschen.

**Kostenloses
Highspeed-
WLAN**



**Barrierefreier
Tagungsraum**



Aufzug



Green Food



Parkplatz



Tagungen – Meetings – Workshops

Tagungsequipment

WLAN steht euch selbstverständlich kostenlos zur Verfügung.

Außerdem bietet der große Tagungsraum einen Großbildschirm mit drahtloser Anbindung zu euren Laptops. Bitte installiert hierfür die App

„[ClickShare Desktop-App](#)“:



Alternativ stellen wir euch gerne unseren Konferenz-Laptop gegen Aufpreis zur Verfügung.

Inklusive sind zudem auch 1 Flipchart, 1 Pinnwand und Schreibblöcke sowie Kugelschreiber für die Teilnehmenden.

Ebenso stehen leckere Äpfel von unserem Obstbauern Lukas für jeden Teilnehmenden zur Verfügung.

Als zusätzliche Leistung zu buchen:

Konferenz-Laptop	49,00 €/Tag
Moderatorenkoffer	23,00 €/Tag
Zusätzliche Flipchart	17,00 €/Tag
Zusätzliche Pinnwand	17,00 €/Tag

jeweils zzgl. 19% MwSt.

Unser Qualitätsversprechen *regional und saisonal*

Kaffee:

Unseren Kaffee erhalten wir regional von der Kaffeerösterei A. Laier aus Offenbach. Die Zubereitung erfolgt frisch in unserer Spezialitätenmaschine.

Tee:

Unser Tee stammt von der Firma Meßmer, wird biologisch angebaut und fair gehandelt.

Backwaren:

Unsere Backwaren stammen von unserem familiengeführten, regionalen Bäcker Cavus aus Offenbach.

Obst und Säfte:

Regionale Obstsorten und hausgemachte Säfte beziehen wir vom Obstbau Lukas in Trebur.

Käse

Unsere italienischen Käsespezialitäten bekommen wir aus der Käsemanufaktur L' Abbate in Offenbach.

Pasta

Unsere leckere Pasta erhalten wir von der Pasta-Manufaktur Pasta Romana.

Fisch

Unsere Fischspezialitäten sind ausnahmslos mit MSC-Gütesiegel zertifiziert.

Wild

Unsere Wildspezialitäten beziehen wir aus regionaler Jagd.

Unsere Tagungspauschalen 2023

Tagungspauschale *Basic-quisit*

Seminarraum mit Tagungstechnik entsprechend der Personenzahl

Kaffeepause vormittags oder nachmittags mit Müsli-Joghurt-Snack

und Gebäckteilchen

Kaffee, Tee, Wasser und Säfte unbegrenzt

*Preis pro Person und ½ Tag € 45,00**

Tagungspauschale *Ex-quisit*

Seminarraum mit Tagungstechnik entsprechend der Personenzahl

Kaffeepause vormittags mit Müsli-Joghurt-Snack und Butter-Croissants

Mittagsbuffet: Vorspeise und Hauptgang, auf Wunsch vegetarisch/vegan

Kaffeepause nachmittags mit Kuchen oder heißen Teilchen

Kaffee, Tee, Wasser und Säfte unbegrenzt

*Preis pro Person und Tag € 60,00**

Tagungspauschale *Fit-quisit*

Seminarraum mit Tagungstechnik entsprechend der Personenzahl

Kaffeepause vormittags mit Müsli-Snacks und Smoothie

Mittagessen: Fitness-Bowls nach Art des Küchenchefs

Kaffeepause nachmittags mit Obstschale und Gebäck oder Gemüsequiche

Kaffee, Tee, Wasser und Säfte unbegrenzt

*Preis pro Person und Tag € 69,00**

Tagungen – Meetings – Workshops

Tagungspauschale *Green-quisit*

Seminarraum mit Tagungstechnik entsprechend der Personenzahl
Kaffeepause vormittags mit Smoothie, vegane Gemüse-Wraps und
frischen Brezeln vom Bäcker Cavus
Mittagessen: Regionale und saisonale Salat- und Gemüsevariationen (warm und kalt)
nach Wahl des Küchenchefs
Kaffeepause nachmittags mit Obst- und Fruchtsnacks und Hafergebäck
Kaffee, Tee, Wasser und Säfte unbegrenzt, eine hausgemachte Limonade

*Preis pro Person und Tag € 78,00**

Tagungspauschale *Food-quisit*

Seminarraum mit Tagungstechnik entsprechend der Personenzahl
Kaffeepause vormittags mit verschiedenen Frühstücks-Bowls
Exklusiver Business Lunch (Wahl aus verschiedenen europäischen Spezialitäten)
Kaffeepause nachmittags mit Eis vom Bauernhof, Macarons und Petit Four
Kaffee, Tee, Wasser und Säfte unbegrenzt, 2 hausgemachte Limonaden

*Preis pro Person und Tag € 89,00**

* zzgl. 19% MwSt.,
Preise gelten ab 10 Personen

**Von der Frühstückspause über den Lunch bis hin zur
Nachmittagskaffeepause – damit eure Teilnehmer perfekt
verpflegt sind.**

**Bitte teilt uns frühzeitig mit, ob wir spezielle
Unverträglichkeiten berücksichtigen müssen.**

Wir erstellen euch auch gerne ein individuelles Angebot.

Tagungen - Meetings - Workshops

Lage



Die OPAL Catering GmbH liegt günstig in der Nähe des Offenbacher Kreuzes mit Anbindung zur A3 und A661. Der Frankfurter Flughafen ist nur 20 km entfernt. Die S-Bahn-Station Offenbach-Marktplatz ist zu Fuß in 10 Minuten zu erreichen, mit dem Auto in 8 Minuten. Bis zum Stadtzentrum und der Fußgängerzone sind es zu Fuß ca. 15 Minuten, mit dem Auto 5 Minuten. Von der Bahnstation könnt ihr direkt mit der S-Bahn in die Innenstadt von Frankfurt fahren. Ihr könnt nicht nur nach Frankfurt gelangen, sondern auch schnell in Bad Homburg, Darmstadt oder Hanau sein.

Tagungen - Meetings - Workshops

Kontakt Daten

Adresse: OPAL Catering GmbH
Friedhofstraße 51
63065 Offenbach

Ansprechpartner/in: Jessica Böttger

Telefon: +49 151 / 64 03 23 26

E-Mail: akademie@opal-catering.de

**Wir freuen uns auf
eure Kontaktaufnahme.**