

Bei der Performance Paderborn 2025 können wir Euch ein Catering in Form eines Buffets zur Verfügung stellen. Es werden 2 warme Mahlzeiten pro Auftrittstag in unserem Backstage-Bereich angeboten inkl. veganer, vegetarischer und glutenfreier Varianten. Zudem ständigen Zugang zu Wasser, Tee und Kaffee. In Eurer Teilnahmegebühr von 250,-€ zzgl. MwSt. sind bereits bis zu zwei Mahlzeiten inklusive. Weitere Essenspakete können für 38,00€ zzgl. MwSt. dazu gebucht werden. **Bestellt bitte Eure inkludierten und zusätzlichen Essenspakete bis zum 25.07.2025.**

At the Paderborn 2025 performance, we can provide you with catering in the form of a buffet. There will be 2 hot meals per performance day in our backstage area, including vegan, vegetarian and gluten-free options. In addition, constant access to water, tea and coffee. Your participation fee of €250 plus VAT already includes up to two meals. Additional meal packages can be booked for €38.00 plus VAT. **Please order your included and additional meal packages by 25 July 2025.**

	Montag, 08.09.2025	Dienstag, 09.09.2025
12:00 - 16:00 Uhr	<p><b>Sommersalat</b> mit hausgemachtem laktosefreiem Joghurt Dressing und einem Himbeer Vinaigrette</p> <p><b>Fruchtiges Ananas-Kokos-Curry</b> als vegane Variante mit Reis. Zusätzlich als Variante mit Hähnchenbruststreifen.</p> <p><b>Obstsalat</b> mit laktosefreiem Joghurt und Vanillesauce</p>	<p><b>Büffet mit verschiedenen Salaten</b> mit laktosefreiem Joghurt Dressing und Kräuter Vinaigrette</p> <p><b>Kikok-Hähnchenbrustfilet</b> mit Röstie, dazu Tomatensugo und Grillgemüse</p> <p><b>Paprika &amp; Zucchini gefüllt mit Couscous</b> in Tomatensauce</p> <p><b>Kokos-Panna Cotta</b></p>
16:00 - 20:00 Uhr	<p><b>Büffet mit verschiedenen Salaten</b> mit laktosefreiem Joghurt Dressing und Balsamico Vinaigrette</p> <p><b>Rindergulasch mit Vollkornpasta</b></p> <p><b>Laktosefreies Waldpilzgeschnetzeltes</b> mit Tofu und Vollkornpasta</p> <p><b>Laktosefreier Schokopudding</b></p>	<p><b>Büffet mit verschiedenen Salaten</b> mit laktosefreiem Joghurt Dressing und Balsamico Vinaigrette</p> <p><b>Pasta-Büffett</b> (auch in glutenfrei) mit einer Auswahl aus Rinderbolognese, Tomatensauce und Kräutersauce, dazu Parmesan</p> <p><b>Obstsalat</b> mit laktosefreiem Joghurt und Vanillesauce</p>

	Monday, 08.09.2025	Tuesday, 09.09.2025
12:00 - 16:00 Uhr	<p><b>Summer salad</b> with homemade lactose-free yoghurt dressing and a raspberry vinaigrette</p> <p><b>Fruity pineapple and coconut curry</b> as a vegan version with rice. Also available with chicken breast strips.</p> <p><b>Fruit salad</b> with lactose-free yoghurt and vanilla sauce</p>	<p><b>Buffet with various salads</b> with lactose-free yoghurt dressing and herb vinaigrette</p> <p><b>Kikok chicken breast fillet</b> with rösti, served with tomato sauce and grilled vegetables</p> <p><b>Peppers &amp; courgettes</b> stuffed with cous-cous in tomato sauce</p> <p><b>Coconut panna cotta</b></p>
16:00 - 20:00 Uhr	<p><b>Buffet with various salads</b> with lactose-free yoghurt dressing and balsamic vinaigrette</p> <p><b>Beef goulash with wholemeal pasta</b></p> <p><b>Lactose-free wild mushroom stew</b> with tofu and wholemeal pasta</p> <p><b>Lactose-free chocolate pudding</b></p>	<p><b>Buffet with various salads</b> with lactose-free yoghurt dressing and balsamic vinaigrette</p> <p><b>Pasta buffet (also gluten-free)</b> with a selection of beef bolognese, tomato sauce and herb sauce, served with Parmesan cheese</p> <p><b>Fruit salad</b> with lactose-free yoghurt and vanilla sauce</p>