



Vlotho erleben: Regionale Küche, Catering und kulinarische Highlights für Gruppentagungen

Gemeinsam machen wir Ihre Gruppentagung in Vlotho genussvoll planbar: regional, saisonal, transparent kalkuliert und für alle Ernährungsbedürfnisse passend. Diese kompakte Checkliste und der Menü-Baukasten helfen uns, in kurzer Zeit vom ersten Gedanken zur stimmigen Catering-Lösung zu kommen – ob bei uns im Haus oder als externes Catering im Weserbergland.

Schnell-Check: In 30 Minuten startklar

- Ziel der Tagung klären: Networking, Workshop, Strategie, Feiern?
- Zeiten festlegen: Beginn, Pausen, Mittag, Abschluss
- Teilnehmendenzahl + Schwankungen (+/? 10 %)
- Gewünschte Atmosphäre: rustikal-regional, modern-leicht, vegetarisch/vegan-first
- Budgetrahmen pro Person und insgesamt
- Ort: bei uns im B&K Hotel Vlotho oder extern (Location, Anlieferung, Auf- und Abbau)
- Ernährungsbedürfnisse erheben: vegetarisch, vegan, Allergene, Halal, alkoholfrei
- Nachhaltigkeitsziele: regionaler Einkauf, wenig Food Waste, Mehrweg

Menü-Baukasten: Regional & saisonal aus dem Weserbergland

Wir kombinieren Klassiker aus der Region mit leichten, modernen Komponenten – alles klar gekennzeichnet für vegetarische, vegane und allergenfreie Optionen.

Frühjahr

- Spargelvariationen: weiß/grün mit Kartoffeln, Kräuteröl, Sauce Hollandaise (GL, LA), vegane Zitronen-Vinaigrette (VE)
- Pickert (westfälische Kartoffelspezialität) mit Apfelmus (VE) oder herhaft mit Kräuterquark (LA)
- Frühlingssalat mit Radieschen, Kresse, gerösteten Kernen (VE, SS)

Sommer

- Westfälische Brotzeit: regionales Brot (GL), Käseauswahl (LA), Aufschnitte, hausgemachte Aufstriche, eingelegtes Gemüse
- Kalt & leicht: Gurken-Dill-Suppe (VE) oder Buttermilchvariante (LA)
- Beeren-Dessert im Glas: vegan mit Hafercrumble (GL) oder Joghurtcreme (LA)

Herbst

- Kürbis–Apfel–Ingwer–Suppe (VE), Kürbiskerne (SS)
- Warme Flammkuchen–Station: klassisch (GL, LA) und vegan mit saisonalem Gemüse (GL)
- Deftige Beilage: Schmorkohl oder Pilzragout (VE)

Winter

- Westfälischer Eintopf mit Wurzelgemüse, vegane Variante auf Linsenbasis (VE)
- Rotkohl–Salat mit Orangen und Walnüssen (NU)
- Bratapfelcreme, vegan mit Zimtcrumble (GL)

Getränkeempfehlungen: Regionales Wasser still/prickelnd, hausgemachte Kräuterlimonade (VE), Filterkaffee & Teeauswahl, optional alkoholfreie Aperitifs. Alkohol nach Wunsch klar budgetiert.

Ernährungsbedürfnisse & Allergene sicher managen

- Vorab abfragen: vegetarisch, vegan, glutenfrei, laktosefrei, Nuss-, Ei-, Soja-, Sellerie-, Sesam-, Senf-, Fisch-/Meeresfrüchte-Allergien
- Beschilderung am Buffet mit Kürzeln: GL (Gluten), LA (Laktose), NU (Nüsse), EI (Ei), SO (Soja), SE (Sellerie), SS (Sesam), SF (Senf), FI (Fisch), SU (Sulfite), VE (Vegan), V (Vegetarisch)
- Mindestens 10 % vegane Optionen einplanen – erfahrungsgemäß wird dies stark nachgefragt
- Separate Zange/Schalen für allergenfreie Speisen einsetzen

Budget-Kalkulator (Kurzform)

Transparenz hilft bei schnellen Entscheidungen. So strukturieren wir das Angebot:

- Raum & Technik: Raummiete, Beamer/Display, Ton, Flipchart/Moderationskoffer
- Speisen: Frühstückssnacks, Kaffeepausen, Mittag, Nachmittag, Abend
- Getränke: Pauschale oder nach Verbrauch (Wasser, Softs, Kaffee/Tee, ggf. Alkohol)
- Service & Logistik: Auf-/Abbau, Personal, Anlieferung (bei extern), Equipment/Mehrweg
- Dekoration & Extras: saisonal, regional minimalistisch
- Puffer: 5–10 % für kurzfristige Anpassungen

Daumenregeln pro Person: Fingerfood 4–6 Stück für 60–90 Min., Kuchen 1 Stück, Suppe/Salat 250–300 ml, Hauptgericht 350–450 g, Wasser 0,75–1,5 l/Tag, Kaffee 2–3 Tassen/Halbtags.

Nachhaltig tagen & genießen

- Regional & saisonal einkaufen – kurze Wege im Weserbergland
- Mehrweg-Equipment, Stoffservietten, Wasserstationen statt Einwegflaschen
- Veg-first: mindestens 60 % vegetarisch/vegan reduziert CO₂ und kommt gut an
- Food-Waste-Planung: realistische Mengen, Spenden-/Mitnahmeoptionen
- Klar gekennzeichnete Buffets, um Fehlgriffe und Abfall zu vermeiden

Logistik & Ablauf

- 6–8 Wochen vorher: Ziel, Budget, Teilnehmerzahl, Menü-Richtung, Location fixieren
- 10 Tage vorher: finale Speisenauswahl, Technik, Ablaufplan, Allergene übermitteln
- 48 Stunden vorher: Personen-Update (+/- 10 %), letzte Anpassungen
- Tag der Veranstaltung: Aufbau, Beschilderung, Technikcheck, kurzer Service-Briefing
- Nach der Tagung: schnelles Feedback, Learnings, Abrechnung transparent

Catering mit B&K Hotels: So arbeiten wir zusammen

- Vor-Ort im Hotel: flexible Tagungsräume, eingespieltes Team, reibungsloser Ablauf
- Externes Catering: Lieferung, Aufbau, Service optional – wir bringen alles mit, was fehlt
- Transparente Kalkulation: klare Positionen, keine versteckten Kosten
- Allergene & Special Diets: konsequente Kennzeichnung, getrennte Ausgabe auf Wunsch
- Nachhaltige Abläufe: Mehrweg, saisonale Produkte, optimierte Mengenplanung

Vorlagen, die wir direkt nutzen können

Abfrage an Teilnehmende (Copy & Paste):

- Hast du besondere Ernährungswünsche? vegetarisch / vegan / glutenfrei / laktosefrei / andere (bitte angeben)
- Allergien/Unverträglichkeiten: ...
- Alkoholfreie Getränke bevorzugt? ja / nein

Mini-Ablauf für den Tag:

- 08:30 Ankunft & Kaffee/Tee, Wasserstation eröffnet
- 10:30 Kaffeepause mit saisonalem Snack (vegan gekennzeichnet)
- 12:30 Mittag: regional-saisonale, vegane Alternative sichtbar platziert

- 15:00 Süße Pause: Obst + kleines Dessert im Glas
- 17:30 Ausklang: Brotzeit oder Häppchen, alkoholfreier Aperitif

Kontrollliste am Veranstaltungstag

- Buffetbeschilderung mit Allergenkürzeln vorhanden
- Separate Zangen für allergenfreie Bereiche
- Wasserstationen befüllt, Kaffee/Tee heiß
- Abfalltrennung und Rücknahme-Plan geklärt
- Kurzes Briefing mit Service: Timing, Nachlegen, Ansprechpartner

Nächste Schritte

- Wählen wir eine Saisonlinie (Frühling, Sommer, Herbst, Winter)
- Markieren wir 2–3 Favoriten pro Gang aus dem Baukasten
- Nennen Sie uns Anzahl, Ort und Budget – wir erstellen eine klare, faire Kalkulation

Wir sind bereit, Ihre Tagung in Vlotho kulinarisch zu tragen – unkompliziert, regional und mit Liebe zum Detail.

Kontakt

Website: bk-hotels.de

Standort: Vlotho