

CATERING SERVICES
MIGROS

CATERINGKARTE





SITZUNGEN, SEMINARE UND BANKETTVERPFLEGUNG ZÜRICH HERDERN

Liebe Gäste

Herzlich willkommen
im Personalrestaurant
Topolino.

Was auch immer für einen Anlass Sie planen, bei uns im Topolino Herdern sind Sie am richtigen Ort. Sitzungen oder Seminare mit Pausenverpflegung inklusive Mittagessen. Bankette mit Bedienung oder in Selbstbedienung. Unser Team setzt alles daran, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.

Menübesprechung:

Gerne beraten wir Sie persönlich. Damit wir die nötige Zeit für Sie reservieren können, bitten wir um eine telefonische Voranmeldung.

Kontaktadresse:

Personalrestaurant Topolino
Pfungstweidstrasse 101, 8005 Zürich
Telefon: +41 58 561 54 32
E-Mail: mr-topolino@gmz.migros.ch



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----------|
| Verpflegung Sitzungen und Seminare / Kosten | Seite 4 |
| Standard Verpflegung für Sitzungszimmer | Seite 5 |
| Pauschalangebote Sitzungszimmer | Seite 6 |
| Apéro Snacks | Seite 8 |
| Kalte und warme Vorspeisen | Seite 10 |
| Suppen | Seite 12 |
| Hauptgänge | Seite 14 |
| Desserts / Dessertbuffet | Seite 18 |
| Frühstücksbuffet | Seite 19 |
| Getränke für Bankette / Diverse Bankette | Seite 20 |
| Detaillierte Angaben zu Sitzungszimmern | Seite 22 |



VERPFLEGUNG SITZUNGEN UND SEMINARE

Wir verfügen über diverse Sitzungszimmer, welche man bei uns reservieren kann. Gerne beliefern wir die Sitzungszimmer auch mit Food & Beverage nach Ihren Wünschen.

| | |
|------------|---|
| Waid 1 | (max. 12 Personen) |
| Waid 2 | (max. 25 Personen) |
| Waid 3 | (max. 24 Personen) |
| | wird nur als Speisesaal mit Service vermietet |
| Höngg 1 | (max. 26 Personen) |
| Höngg 2 | (max. 24 Personen) |
| Höngg 3 | (max. 45 Personen) |
| Linth | (max. 100 Personen) |
| Duttihalle | (max. 300 Personen) |
| | Buchung: adrian.eigenmann@gmz.migros.ch |

Detaillierte Angaben zu den Sitzungszimmern finden Sie am Ende der Broschüre.

KOSTEN

| | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 Tag | 250.00 |
| ½ Tag | 180.00 |
| Duttihalle | Preis auf Anfrage |
| Belieferungspauschale F&B | 25.00 |

Reservationen für diese Zimmer können von Montag bis Freitag telefonisch von 07.00 bis 11.00 Uhr und von 13.30 bis 15.00 Uhr oder rund um die Uhr per Mail vorgenommen werden.

Telefon-Nummer:

Das Topolino-Team freut sich auf Ihren Anruf unter der Nummer 058 561 54 32.

E-Mail:

mr-topolino@gmz.migros.ch

In den oben genannten Zimmern dürfen keine selbst mitgebrachten Getränke und Speisen konsumiert werden. Für nicht abgemeldete Reservationen verrechnen wir Fr. 50.00 als Unkostenbeitrag.



STANDARD VERPFLEGUNG FÜR SITZUNGSZIMMER

| | | |
|--------------------------|------------------|-------|
| Mineralwasser ½ lt | Flasche | 3.80 |
| Süssgetränk ½ lt | Flasche | 3.90 |
| Mineral 1 lt | Flasche | 5.00 |
| Orangenjuss | Flasche | 7.00 |
| Kaffee ab Maschine | Becher | 3.00 |
| Croissant Française | Stück | 1.70 |
| Laugen-, Rusticogipfel | Stück | 1.70 |
| Früchteteller 12 Stk. | Stück | 14.00 |
| Mini-Süssgebäck | Stück | 2.50 |
| Diverse Brötli nach Wahl | Preis nach Sorte | |
| Sandwich nach Wahl | Preis nach Sorte | |
| Süssgebäck gross | Preis nach Sorte | |

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



PAUSCHALANGEBOTE SITZUNGSZIMMER

VORMITTAG

| | | |
|-------------------------------------|-----------|-------|
| Begrüßungskaffee | pro Pers. | 12.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 2 dl Mineral | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 Croissant oder Brötli | | |
| Start in den Tag | pro Pers. | 14.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 Croissant oder Brötli | | |
| 1 Frucht | | |
| Fit & Well | pro Pers. | 16.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2.5 dl Smoothie | | |
| 1 Fit Brötli | | |
| 1 Frucht | | |
| 1 Portion Birchermüesli im Weckglas | | |
| Zmorge deluxe | pro Pers. | 17.50 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 Croissant oder Brötli | | |
| 1 Frucht | | |
| 1 Mini Sandwich nach Wahl | | |



PAUSCHALANGEBOTE SITZUNGSZIMMER

NACHMITTAG

| | | |
|-----------------------------------|-----------|-------|
| Zvieri | pro Pers. | 12.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Mineral | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 Stück hausgemachter Cake | | |
| Zvieri Topolino | pro Pers. | 14.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 Stück Mini Süßgebäck | | |
| 1 Frucht | | |
| Zvieri Fit & Well | pro Pers. | 16.00 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2.5 dl Smoothie | | |
| 1 Portion frische Früchte im Glas | | |
| 1 Müsliriegel | | |
| Zvieri deluxe | pro Pers. | 17.50 |
| 1 Kaffee oder Tee | | |
| 5 dl Wasser | | |
| 2 dl Orangensaft | | |
| 1 frische Früchte im Glas | | |
| 1 Stück Mini Süßgebäck | | |
| 1 Minisandwich nach Wahl | | |



KALTE APÉRO SNACKS

Am Buffet eingedeckt

| | | |
|---|-------|-------|
| Apéro-Canapé Thonmousse, Ei, Spargel, Sellerie, Schinken, Salami | Stück | 2.50 |
| Rauchlachs | Stück | 3.50 |
| Kleine Sandwiches Schinken, Salami, Käse, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch | Stück | 3.00 |
| Apéro-Platte (für 4-6 Personen) Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Sbrinz, Gruyère | Stück | 58.00 |
| Pain Surprise Classic (30 Stück) | Stück | 61.00 |
| Pain Surprise Mare (30 Stück) | Stück | 64.00 |
| Pain Surprise Speciale (30 Stück) | Stück | 67.00 |
| Pain Surprise Verdure e Formaggi (30 Stück) | Stück | 61.00 |
| Bruschetta mit Lachs, Rindstartar, Thonmousse | Stück | 4.00 |

VEGETARISCHE APÉRO SNACKS WARM & KALT

Am Buffet eingedeckt

| | | |
|---|-------|------|
| Chäschüechli | Stück | 3.00 |
| Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce | 100 g | 5.20 |
| Mozzarellasticks mit Cherrytomaten und Basilikum | Stück | 3.00 |
| Bruschetta mit Gemüsetartar, Ei | Stück | 3.00 |
| Früchtespiess | Stück | 4.50 |
| Diverse Gemüsesticks mit Dipsauce | 100 g | 3.00 |



WARMER APÉRO SNACKS

Am Buffet eingedeckt

| | | |
|---|-------|------|
| Schinkengipfeli | Stück | 3.00 |
| Butterfly-Crevetten mit Sweet and Sour Sauce und Tartarsauce | 100 g | 7.00 |
| Pouletflügel aus dem Ofen mit Curry-Mayonnaise | 100 g | 7.00 |
| Pouletnuggets mit Sweet and Sour Sauce und Tartarsauce | 100 g | 7.00 |
| Verschiedene Partywürstli | 100 g | 7.00 |
| Marinierte Pouletspiessli | Stück | 4.50 |

APÉRO SNACKS

«Flying Service»

| | | |
|---|---------|------|
| Weissweinsrisotto mit Steinpilzen | Portion | 7.00 |
| Paneer Masala auf Jasminreis | Portion | 7.00 |
| Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis | Portion | 7.00 |
| Thunfisch Sashimi auf Glasnudelsalat | Portion | 8.50 |
| Graved Lachs auf Gurken-Dillsalat | Portion | 7.50 |
| Hackfleischbällchen vom Rind an rassischer Tomatensauce auf Orzietto | Portion | 7.00 |
| Bruschetta mit Lachs, Rindstartar, Thonmousse, Roastbeef, Bündnerfleisch | Stück | 4.50 |
| Bruschetta mit Gemüsestartar, Ei | Stück | 3.00 |



KALTE VORSPEISEN SALATE

| | | |
|---|-----------|-------|
| Kleiner gemischter Blattsalat | pro Pers. | 7.00 |
| Gemischter Blattsalat (3 Sorten) mit Chnoblbrötli | pro Pers. | 9.00 |
| Salat Caprese mit Basilikum | pro Pers. | 9.50 |
| Saisonsalat mit Pouletstreifen Balsamico-Dressing | pro Pers. | 9.50 |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und gerösteten Brotwürfeln | pro Pers. | 9.50 |
| Nüsslisalat mit Lachsstreifen an Baumnussöl-Dressing | pro Pers. | 11.50 |
| Carpaccio von der Rande mit Frischkäsebällchen | pro Pers. | 9.50 |

SPEZIALITÄTEN

| | | |
|---|-----------|-------|
| Carpaccio vom Rindfilet mit Parmesanspänen und Ruccola | pro Pers. | 16.00 |
| Rindstatar hausgemacht | pro Pers. | 16.00 |
| Graved Lachs mit Meerrettichschaum und Toast, Gurkensalat an Honig-Dilldressing | pro Pers. | 16.00 |



WARMER VORSPEISEN FISCH

| | | |
|--|-----------|-------|
| Seezungenfilet «Topolino» Champagnersauce, Blattspinat, kleine Härköpfeli | pro Pers. | 18.00 |
| Lachsfilet gebraten Gemüsebett, leichte Safransauce, Wildreis | pro Pers. | 15.00 |
| Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis | pro Pers. | 15.00 |
| Eglifilet «Meunière» in Butter gebraten mit Mandeln, Petersilienkartoffeln | pro Pers. | 15.00 |
| Lachsfilet pochiert an Dillrahmsauce, Trockenreis | pro Pers. | 15.00 |
| Riesencrevetten Madras an Currysauce im Reisring | pro Pers. | 18.00 |

VEGETARISCHE WARMER VORSPEISEN

| | | |
|---|-----------|-------|
| Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter | pro Pers. | 14.00 |
| Weissweinsrisotto mit Steinpilzen | pro Pers. | 14.00 |
| Bramata mit pochiertem Ei und Spinatschaum | pro Pers. | 16.00 |



SUPPEN

| | | |
|--|-----------|------|
| Broccoli-Rahmsuppe | pro Pers. | 8.00 |
| Bündner Gerstensuppe | pro Pers. | 8.00 |
| Kartoffelsuppe mit Lauch- und Lachsstreifen | pro Pers. | 8.00 |
| Tomatensuppe mit Basilikum | pro Pers. | 8.00 |
| Bouillon mit Einlage (Ei, Flädli, Backerbsen) | pro Pers. | 6.50 |
| Weisswein-Schaumsuppe mit Gemüseeinlage | pro Pers. | 8.00 |

SAISONALE SUPPEN

| | | |
|------------------------------|-----------|------|
| Spargel-Crèmesuppe | pro Pers. | 8.50 |
| Kürbis-Crèmesuppe | pro Pers. | 8.50 |
| Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho) | pro Pers. | 8.50 |





HAUPTGÄNGE

RIND

Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit hausgemachten Spätzli

pro Pers. 42.50

Rindsfiletmedaillons «Madagaskar»
an rassiger Pfeffersauce, Nudeln,
Gemüseauswahl

pro Pers. 42.50

Entrecôte vom Grill
Kräuterbutter, Krokette

pro Pers. 36.50

Roastbeef gebraten
Sauce Béarnaise, panierte Kroquette,
Gemüseplatte

pro Pers. 36.50

KALB

Saltimbocca «alla Romana»
mit Rohschinken und Salbei, Risotto

pro Pers. 36.50

Kalbsgeschneitztes «Zürcher Art»
mit Rösti

pro Pers. 36.50

Geschmorte Kalbsbäggli
an Barolosauce, Kartoffelstampf,
Rüebli glasiert

pro Pers. 36.50

Kalbscarrébraten «Waldmeister»
an Pilzsauce, Kartoffelgratin,
Gemüse garnitur

pro Pers. 42.50

Kalbsfilet-Piccata mit Campignons
und Schinkenstreifen, Spaghetti
an Tomatensauce, Reibkäse

pro Pers. 42.50

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Trockenreis, Rüebli in Scheiben gedämpft,
Broccoli gratiniert

pro Pers. 44.50



HAUPTGÄNGE

SCHWEIN

| | | |
|--|-----------|-------|
| Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln, Gemüse garnitur | pro Pers. | 32.50 |
| Schweinsfilet im Teig Kartoffelkroketten, Gemüseplatte | pro Pers. | 32.50 |
| Schweinssteak mit Pilzen Risotto, Blattspinat | pro Pers. | 32.50 |
| Schweins Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken, Gruyère & Appenzeller, Pommes frites, Gemüseauswahl | pro Pers. | 28.50 |
| Schweins Cordon bleu «Pizzaiolo» gefüllt mit Mozzarella, Tomaten & Basilikum, Pommes frites, Gemüseauswahl | pro Pers. | 28.50 |

LAMM

| | | |
|--|-----------|-------|
| Lammentrecôte mit Kräuterkruste Lyonerkartoffeln, frische Kefen | pro Pers. | 42.50 |
| Lammchops mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, grüne Bohnen | pro Pers. | 38.50 |

GEFLÜGEL

| | | |
|---|-----------|-------|
| Pouletbrüstchen «Bombay» an Currysauce und Früchtegarnitur, Reis | pro Pers. | 28.50 |
| Pouletgeschnetzeltes «Topolino» an Pilzrahmsauce, Rösti | pro Pers. | 28.50 |
| Entenbrust vom Grill an Portweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur | pro Pers. | 32.50 |
| Maispouardenbrüstchen Balsamico-Jus, Butternudeln, marktfrisches Gemüse | pro Pers. | 32.50 |



HAUPTGÄNGE

FISCH

| | | |
|---|-----------|-------|
| Seezungenfilet leicht paniert Sauce Béarnaise, Wildreis | pro Pers. | 38.50 |
| Seezungenfilet «Topolino» Safran-Champagnersauce, Reis, Blattspinat | pro Pers. | 38.50 |
| Lachsfilet pochiert auf Gemüsebett an Dillrahmsauce, Salzkartoffeln | pro Pers. | 36.50 |
| St. Petersfischfilet an Weissweinsauce auf Gemüsebett, Salzkartoffeln | pro Pers. | 36.50 |

VEGETARISCH

(auch als Vorspeise erhältlich)

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Grünes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis | pro Pers. | 24.50 / 12.50 |
| Orechiette an leichter Tomaten-Rahmsauce mit Cherrytomaten und Ruccola | pro Pers. | 24.50 / 11.50 |
| Auberginen-Piccata mit Spaghetti Napoli | pro Pers. | 24.50 / 11.50 |
| Ragout von Paneer an gelber Currysauce, Chinanudeln | pro Pers. | 24.50 / 12.50 |
| Tomaten-Risotto mit frischen Pilzen und gebratenem Räuchertofu | pro Pers. | 24.50 / 12.50 |
| Kichererbsenragout «Stroganoff» hausgemachte Spätzli | pro Pers. | 24.50 / 12.50 |





DESSERTS

| | | |
|--|-----------|-------|
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | pro Pers. | 9.50 |
| Frische Früchte mit Sorbet | pro Pers. | 10.50 |
| Apfelstrudel oder Apfelchüechli mit warmer Vanillesauce | pro Pers. | 9.50 |
| Schoggimousse mit Rahm | pro Pers. | 9.50 |
| Caramelköppli | pro Pers. | 7.00 |
| Panna cotta mit frischen Früchten garniert | pro Pers. | 7.00 |
| Käseteller 3 Sorten und Garnitur | pro Pers. | 9.50 |
| Crema Catalana Original 3 Sorten und Garnitur | pro Pers. | 9.50 |

DESSERT BUFFET

(ab 20 Personen)

| | | |
|---|-----------|-------|
| Schokoladenmousse dunkel und hell, Schokoladencrème, Caramelköppli, frische Früchte, Tiramisu, gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseauswahl | pro Pers. | 18.50 |
|---|-----------|-------|



FRÜHSTÜCKSBUFFET

(ab 10 Personen)

Frühstücksbuffet klein à discrétion pro Pers. 24.50

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee

Frühstücksbuffet gross à discrétion pro Pers. 36.00

Diverse Brötli und Gipfeli, Butter und Konfitüren, diverse Joghurt und Cerealien, Fleisch und Käseplatte, Birchermüesli und Streichkäse, diverse Würstchen und Speck, Rösti und Rührei, Kaffee, Milch, Eimalzin, Tee

Auf Wunsch Champagner

| | | |
|----------------------|---------|-------|
| Môet & Chandon 75 cl | Flasche | 65.00 |
| Prosecco 75 cl | Flasche | 32.00 |



GETRÄNKE FÜR BANKETTE

| | | |
|-------------------------------------|---------|-------|
| Kaffee, Espresso, Tee | Tasse | 3.80 |
| Diverse Mineral PET 5 dl | Flasche | 4.00 |
| Mineral Glasflasche 5 dl | Flasche | 6.00 |
| Mineral Glasflasche 1 lt | Flasche | 8.50 |
| Orangenus Brik 1 lt | Flasche | 7.00 |
| Orangensaft frisch gepresst 1 lt | Flasche | 16.00 |
| Bier Appenzeller Quellfrisch 3,3 dl | Flasche | 5.00 |

Unsere Weine finden Sie in der separaten Weinkarte.

DIVERSE BANKETTE

| | | |
|--------------------------|------|-------|
| Personal Service | Std. | 55.00 |
| Personal Küche | Std. | 55.00 |
| Personal Kader | Std. | 65.00 |
| Tischtücher Stoff | Std. | 8.00 |
| Serviette Stoff | Stk. | 1.50 |
| Tischtuch Duni pro Meter | Stk. | 4.00 |
| Serviette Duni | Stk. | 1.00 |
| Blumengesteck | Stk. | 28.00 |



DETAILLIERTE ANGABEN ZU SITZUNGSZIMMERN

WAID 1

(max. 12 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur
1 Fat-Client DC8200 USD / 1 Lautsprecher-System
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5185
5 Tische / 12 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

WAID 2

(max. 25 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur /
1 Fat-Client DC8200 USD 1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5186 / 1 Kaffeemaschine
13 Tische / 25 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

DETAILLIERTE ANGABEN ZU SITZUNGSZIMMERN

HÖNGG 1

(max. 26 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung / 1 Projektionswand
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5189 / 1 Kaffeemaschine
15 Tische / 30 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

HÖNGG 2

(max. 24 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5190 / 1 Kaffeemaschine
13 Tische / 27 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

HÖNGG 3

(max. 45 Personen)

Wichtig:

- Schlüsselab- / Rückgabe beim Empfang
 - Türe nach Sitzungsende / Pause bitte abschliessen
 - WC neben dem Restaurant Topolino
 - Bestuhlungsplan wiederherstellen
 - Ordnung bei Sitzungsende!
- Danke.

Notfall:

- Sanität / Brand 6666
- Beamer / Computerstörung 5333
- Restaurant Topolino 5432 / 6881
- Empfang 5111

Inventar:

1 Beamer mit Fernbedienung
1 Wireless Maus + Tastatur / 1 Fat-Client DC8200 USD
1 Sound System / 1 Mini-Rack
1 Netzkabel / 1 VGA-Kabel
1 HDMI Kabel inkl. Adapter
1 Telefon Nr. 5191 / 1 Kaffeemaschine
12 Tische / 45 Stühle / 1 Flipchart / 10 Stifte
1 Abfalleimer

