

Unser neues Angebot

Vegetarisch / Vegan

Imbiss

2 vegane Schnittbrötchen mit Soja-Butter* und vegetarischem, veganen Belag*
Heirler „wie Frischkäse mit Kräutern“ *(vegan), bioVerde Brotaufstrich Kichererbse*,
Tomate- Basilikum*, Heirler „wie Geflügelwurst“* auf Sojabasis (vegan)

Falafel* mit buntem Basmatireis und Tomaten-Paprikasoße (lactosefrei, vegan)

Kürbis-Currysuppe* (vegan), dazu vegane Brötchenauswahl

Soto Karotten-Rösti* (vegan) mit herzhaftem Tomatensalat*

Provamel „Soja-Joghurt natur“* (vegan) mit Früchten der Saison

€ 17,50 (pro Person)

Buffet

Salate von Tomaten*, Gurken*, Eisberg*, Feldsalat* und Paprika* und Sprossen*
Balsamicodressing, hausgemachtes Joghurt-Kräuterdressing*, Parmesandressing*

*

Möhrencremesuppe oder Kürbis-Orangencremesuppe

*

Heirler „vegetarische Bällchen“* auf Weizeneiweiß und Soja Basis

Buntes Gartengemüse der Saison* (Blumenkohl*, Möhren*, Erbsen*, Kohlrabi*)

Heirler „Fingernudeln“* (vegan, lactosefrei)

Heirler „Gnocchi“* (mit Hartweizen, lactosefrei) und Zucchini-Paprikagemüse*

Mondo „Pasta Ravioli“ (vegan) nach saisonalem Angebot mit frischem Lauch,
geschmolzenen Tomaten* und Kräuterrahmsauce*

(bis 30.9.2016 mit frischen Pfifferlingen, danach mit frischem Muskat-Kürbis)

*

Bauck „Grießpudding“* (vegan) mit Sauerkirschen

Schokoladencreme* mit Vanillesoße*

€ 26,00 (pro Person)

Tagungspauschale

„Aquino Box“

<p>Begrüßungskaffee/- tee **</p> <p>Kaffeepause mit Keksgebäck **</p> <p>Mittagessen: Businesslunch-Buffer inklusive Mineralwasser 0,2l **</p> <p>Kaffeepause mit Blechkuchen **</p> <p>Unbegrenzte Tagungsgetränke von der Station **</p> <p>High Speed Wi-Fi Access (Q-SDSL 6 Mbit synchron)</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>€ 35,50</p>
--	--

„Aquino Bio-Vital-Box“

<p>Begrüßungskaffee/- tee **</p> <p>Kaffeepause mit Keksgebäck **</p> <p>Mittagessen: Businesslunch-Buffer inklusive Mineralwasser 0,2l **</p> <p>Kaffeepause mit Blechkuchen **</p> <p>Unbegrenzte Tagungsgetränke von der Station **</p> <p>High Speed Wi-Fi Access (Q-SDSL 6 Mbit synchron)</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>€ 45,50</p>
--	--



In dieser Box bestehen alle gastronomischen Leistungen aus Erzeugnissen des biologischen / ökologischen Landbaus. Alle Getränke und Speisen sind zu 100% aus zertifizierter Produktion.

weitere Vorschläge / zusätzlich buchbar:

Tellergericht à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 15,50
2 - Gang - Menü à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 17,00
3 - Gang-Menü à la Küchenchef inkl. einem Mineralwasser 0,2l	€ 19,50
Business-Lunchbuffet oder Dinnerbuffet (4 - Gang - Buffet) (ab 20 Personen)	€ 23,50

Kaffeepausen

1 Kanne Bio - Kaffee* oder Tee (1 Liter = 6 Tassen)	€ 9,00
---	--------

Der Klassiker:

Bio - Kaffee* und Tee mit Blechkuchen	€ 5,80
---------------------------------------	--------

Aquino Fit:

Bio - Kaffee* und Tee mit frischem Obstsalat und Bio - Trinkjoghurt*	€ 5,80
--	--------

Schwäbische Brotzeit:

Bio - Kaffee* und Tee mit Bio - Laugenbrezel* und gesalzener Butter*	€ 5,60
--	--------

Süße Pause:

Bio - Kaffee* und Tee mit Minicroissants (Himbeere, Aprikose, Schoko - Nuss und Quark - Zitrone)	€ 4,90
---	--------

Der Morgenstarter:

Bio - Kaffee* und Tee mit Minicroissants, Butter*, Konfitüre und Honig Körnerbrötchen* mit Käse oder Schinken belegt Blaubeeren - Muffin oder Schokoladen – Chip - Muffin	€ 7,50
---	--------

Gesunder Morgen:

Bio - Kaffee* und Tee mit Bio - Smoothie* (saisonal), Bio - Fruchtrinkjoghurt* Kleine Obstspieße, Bio - Müsliriegel*	€ 9,00
---	--------

Berliner Pause:

Bio - Kaffee* und Tee mit Schusterjunge und hausgemachtem Griebenschmalz, Spreewälder Gewürzgurken*, Minischrippe mit Rügener Camembert*, Berliner Spritzring mit Zimt und Zucker	€ 7,50
---	--------

Wellness Pause

€ 7,50

Bio - Kaffee* und Tee mit Frucht-* (saisonal) und Naturjoghurt*, Knuspermüsli* und Bircher Müsli*, Vollkornschnitte mit Schnittlauchquark*

Süßer Berliner

€ 7,50

Bio - Kaffee* und Tee mit fruchtigen Mini - Berliner, Mini - Blechkuchenstücke, Apfelplunder

Vorschläge zur Erweiterung Ihrer Pausen

(Portion bzw. Stückpreis***)

Geschnittenes Obst	€ 3,50
Obstkorb	€ 3,00
Bio - Obstkorb*	€ 4,20
Halbes belegtes Brötchen mit Käse*, Landschinken aus dem Katenrauch, mildem Kasslerrücken oder Bauernsalami ***	€ 2,30
Laugenbrezel ***	€ 1,90
Bio - Laugenbrezel* ***	€ 2,10
Mini - Laugengebäck (Knoten, Brezel, Stange) ***	€ 1,00
Mini - Laugenstange mit Kräuterfrischkäse* ***	€ 1,50
Butter - Croissant mit Frischkäse gefüllt***	€ 2,70
Butter - Croissant mit Pute und Frischkäse gefüllt ***	€ 3,00
Feines Keksgebäck	€ 0,95
Feines Bio - Keksgebäck*	€ 1,80
Blechkuchen ***	€ 2,40

Cocktailhappen

Kalt:

1 Spieß von Kirschtomate und Babymozzarella	€ 1,60
1 Gefülltes Ei mit Käsecreme und Kresse*	€ 2,00
1 Käse* - Traubenspieß	€ 2,00
1 Gefülltes Tomatenschiffchen mit Frischkäse*	€ 1,60
1 Spieß vom jungen Bio - Gouda* und grüner Olive*	€ 1,80
1 Spieß mit frischen Früchten und rustikalem Käse	€ 2,50
1 Garnelenspießchen mit Knoblauch - Marinade	€ 2,20
1 Melonenwürfel mit hauchdünnem Serranoschinken	€ 2,20
1 Spieß mit italienischer Salami, Cherrytomate und Rucola	€ 2,00
1 Caprese-Spieß mit Cherrytomate, Olive, Basilikum und Balsamico-Zwiebel	€ 2,00
1 Falafelspieß mit Tomate und Gurke	€ 1,80

Warm:

3 Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	€ 2,50
1 Bio - Gemüsespieß mit Dip*	€ 2,70
2 Bio - Kartoffeltaschen mit Frischkäse – Kräuter - Füllung*	€ 2,70
1 Spinat-Lauchstrudel	€ 3,00
3 Minischnitzel mit Dip	€ 2,50
4 Mini - Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 2,50
4 Mettbällchen in Barbecuesoße	€ 2,50
1 Röstitaler mit Serranoschinken, Eiersalat und Tomate	€ 2,50
1 Mini – Lachstasche* gefüllt mit Frischkäse*	€ 2,50
1 Kartoffelpuffer* mit gebeiztem Lachs*	€ 3,00

Süß:

2 Mini - Plunder mit Apfel - und Kirschfüllung	€ 2,20
2 Mini - Brownies	€ 2,50
2 Mini - Berliner Pfannkuchen	€ 2,00
2 Pâtisserie Desserts	€ 2,50
2 Mini - Spritzkuchen	€ 2,00
1 Cheesecake Basilikum Clementine (Basilikum und Orange)	€ 3,00

Canapées und Diplomatenhappen

(Die Canapées erhalten Sie wahlweise auf Weizen- oder Vollkornbrot. Die Diplomatenhappen werden auf Vollkornbrot angerichtet).

Vegetarische Variationen

Tomate* und Mozzarella mit Basilikum - Pesto*	€ 2,20
Frischkäse* mit Gartenkresse*	€ 2,20
Camembert* mit Preiselbeercreme	€ 2,20
Pumpnickeltaler mit Schnittlauchcreme*	€ 2,20
Mediterraner Frischkäse* mit Datteln*	€ 2,20
Rosen von Tête de Moine	€ 3,00

Fleischvariationen

Landschinken mit Gurke	€ 2,50
Gekochter Schinken mit Ananasecken	€ 2,50
Kasseler mit Senfgurke	€ 2,50
Roastbeef mit Meerrettichcreme	€ 3,00
Schorfheider Salami	€ 2,50
Bio - Putensalami* mit Gurkenfächer*	€ 2,70
Salami „Spinata Romana“	€ 3,00
Hähnchen auf Curryquark	€ 2,50
Entenbrust mit Orangenfilet	€ 3,00

Fischvariationen

Räucherlachs mit Meerrettichcreme*	€ 3,00
Matjes mit Zwiebelringen	€ 2,50
Thunfisch* mit Ei* und Oliven*	€ 2,50
Geräuchertes Forellenfilet* mit Dill – Senfcreme*	€ 2,50

Herzhaft belegte Snacks

Finnenbrot mit frischem Zwiebelmett	€	2,50
Mehrkornbrot mit Harzer Roller	€	2,20
Kürbiskernbrot mit würzigem Frischkäse*	€	2,20
Mehrkornbrot mit Forellenfilet und Dillsahne	€	2,80
Laugensandwich mit geräuchertem Lachs und Frischkäsecreme	€	4,00
Vital-Kornersandwich mit holländischem Gouda und Tomate	€	3,50
Rustico Baguette Schnitten mit Salami, Emmentaler, Hähnchen Curry und Eiersalat	€	2,00
Mini Bagel herzhaft belegt mit ungarischer Salami und Emmentaler Käse	€	3,00

Salate im Cocktailglas

Waldorffsalat	€	1,80
Berliner Wurstsalat	€	1,80
Käse - Apfel - Salat	€	2,00
Geflügelsalat mit Früchten	€	2,20
Spargelsalat (nach Saison)	€	2,50
Garnelencocktail	€	2,50
Bio - Gartensalat*	€	2,50

Unsere Imbissangebote vom Buffet

Imbiss 1 € 14,50

2 belegte Partybrötchen mit Schnittkäse* und Wurstaufschnitt
 Tomate mit Mozzarella- Basilikum, frisches Ciabatta
 Gartensalat mit mediterranen Gemüsebällchen*
 Eintopf vegetarisch oder mit Fleisch (Portion 0,35l), kleine Semmel
 Fruchtiger Obst – Sahne - Kuchen

Imbiss 2 € 15,50

Brotkorb mit einer Auswahl verschiedener Mini-Brötchen*
 mit Butter
 Verschiedene Anti-Pasti
 Pikanter Kartoffelsalat mit Minifrikadellen
 „Caesar – Salad“ mit Parmesandressing
 Deftige Gulaschsuppe
 Ravioli mit saisonaler Füllung und Rahmsoße
 Süße Überraschung aus der Pâtisserie

Imbiss 3 (mediterranes Snackbuffet) € 17,00

Gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini
 Panini und Ciabatta
 Couscous - Salat
 Tomaten - Orangenschaumsuppe
 Gebratene Entenbrust mit Orangenfilets
 Tronchetto Ricotta - Spinat mit Kräuterrahmsoße
 Panna Cotta mit Erdbeersoße

Imbiss 4 € 20,00

Brotkorb mit einer Auswahl verschiedener Mini-Brötchen*
 mit Butter
 Medaillons vom Schweinefilet in Orangen - Pfefferschmand
 Kleine Kartoffeltimbale
 Salat von Strauchtomate mit Schalottenwürfel und Schnittlauchdressing
 Pikanter Nudelsalat mit pochierten Lachswürfeln auf Gemüsestroh
 Vegetarische Gemüsebällchen mit Kräuterquark
 Fruchtige Minis aus der Pâtisserie

Imbiss 5 € 14,50

Minischnitzel mit Kartoffelsalat und Roter Beete
 Currywurst mit Dip
 Orientalischer Bulgursalat
 Cous Cous mit Blattpetersilie
 Mediterraner Tomaten-Zuccinialat
 Rote Grütze mit Vanilleschaum
 Luftige Quarkcreme mit Sauerkirschen

Diese Imbissangebote sind gültig ab 10 Personen.

Eintöpfe

Ungarische Gulaschsuppe

Elsässer Kartoffeleintopf*

(Deftiger Eintopf mit Kartoffeln, frischem Gemüse* und Kasslerstreifen)*

Grüne – Bohnen - Eintopf mit Rindfleisch

Möhreneintopf* mit Rindfleisch

Brühnudeln* mit Hühnerfleisch* und Karotten*

Hühnersuppentopf* mit Reis*

Tom Ka Gai*

(Asiatische Suppe mit Hühnerfleisch und Kokosmilch*)*

Deftiger Toskanischer Linseneintopf* mit Ente

Chili con carne mit roten Bohnen und Mais

Erbseintopf* mit Knackwurst

Bretonische Fischsuppe

*(Nach einem Rezept aus der Bretagne mit Fischfiletstücken,
Muscheln und frischem Gemüse)*

Zu den Eintöpfen werden verschiedene Sorten Brot und Butter serviert

€ 8,00 (pro Person)

Suppen

Tomaten - Paprikacremesuppe*

Champignoncremesuppe

Karotten - Ingwercremesuppe*

Kürbiscremesuppe*

Sellerie - Karottencremesuppe*

Kartoffel - Trüffelsuppe mit Ruccola

€ 3,50 € (0,2 l pro Portion)

Buffet

„Berliner Buffet“

Blattsalate mit Schalotten - Vinaigrette und Balsamico - Dressing*

Tomaten, Gurken, frisch geraspelte Möhren und Paprika*

Spreewaldgurken, Griebenschmalz und Graubrot

Geräuchertes vom Wolziger See in der Mark Brandenburg

*

Erbensuppe* mit Speck und Minze

*

Königsberger Klopse mit Kapersoße

Krosses Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce

Brandenburger Feldfrüchte der Saison
(Möhren, Kohlrabi, Steckrüben, Teltower Rübchen)

Braisierter Blattspinat*

Petersilienkartoffeln*, Reis*

Vegetarische Gemüsetorte „Gärtnerin“*

*

Berliner Pfannkuchen

Rote Grütze mit Eierlikörrahm

Käsekuchen „Berliner Art“

€ 27,00

Buffet

„Mediterran“

Prosciutto con Melone

Sultan Salatesi

Diverse Salate nach “arabischer Art”
(Feigenfrischkäse* mit Feigenchutney*, fruchtiger Bulgursalat*
und würziger Couscoussalat mit Minze*)

Mediterraner Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Büffelmozzarella mit Orangen und Melisse

Süßkartoffelsalat mit Apfel*

Eingelegtes Gemüse mit Feta*

Auswahl an Blattsalaten der Saison (Eichblatt, Lollo Rosso und Bianco, Romain, Radiccio)
mit Joghurt - Dressing*, French – Dressing und Balsamico - Dressing

*

Gazpacho*
(Gemüsesuppe* mit Chorizo*)

*

Kleine Kalbpiccata mit gelber Paprikaschaumsoße
und Marktgemüse

Filet vom Rotbarsch mit Tomaten - Zucchini ragout*

Petersilienkartoffeln*, Gnocchi mit Pilz - Lauchrahm

Ravioli Ricotta mit Käseschaum und konfierten Strauchtomaten

*

Feine italienische und griechische Käseauswahl vom Brett
mit Olivenbaguette, Focaccia, Fladenbrot und Butter

*

Ricotta - Creme* mit Feigen
Latte-Macchiato–Panna-Cotta

€ 29,50

Buffet

Bio Natur „Boden der Leidenschaft“

Regionale und saisonale Salate mit Joghurt-Kräuterdressing und Balsamicodressing

Räucherlachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Couscous - Salat mit bunten Linsen und Minze

Berliner Zwiebelmett mit Schusterjungen

*

Möhrencremesuppe mit Ingwerkrustel

*

Semmerbraten vom Rind mit
frischem Blumenkohl und Kartoffelklößen

Pochierte Bio - Lachs - Tranchen (Aquakultur)
auf Blattspinat und Kräuterreis

Gemüsetortellini mit Rahm - Lauchsauce

Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

*

Käsevariationen und Antipasti vom Brett:
Allgäuer Butterkäse, Allgäuer Tilsiter, Camembert Blanc de Pomm aus Rügen,
Butendieker Kräuterquark „4-Jahreszeiten“,
Sultans Freude (Frischkäse mit Kräutern und Datteln),
gefüllte Paprikamützen, getrocknete Tomaten und marinierte Oliven

*

Gourmet - Schokoladenpudding mit Vanilleschaum

Quark - Pfirsichcreme mit Schokospänen

Creme Caramel

€ 42,00

Für die verarbeiteten Rohstoffe (Fleisch/ Fisch) werden die Herkunftsnachweise am Buffet ausgelegt.
Für dieses Buffet werden ausschließlich Produkte aus zertifiziertem biologisch/ökologischen Landbau verwendet.
Die Zubereitung erfolgt nach den Grundsätzen der
VO(EG) 834/2007 Artikel 23 und VO (EG) Nr.889/2008 Artikel 26.



Drei-Gang-Menüs

Menü 1

Französische Zwiebelsuppe* mit Weißwein verfeinert, dazu Baguette
*
Maispurladenbrust „Supreme“ mit Flügelknochen gegart, Vichy-Karotten*
und Kartoffelkroketten
*
Mousse au chocolate dark

€ 25,50

Menü 2

Broccolicremesuppe*, dazu Brotstick mit Käse* überbacken
*
Schweinefilet in Orangen-Schmand-Soße mit rosa Pfefferkörnern,
Röschengemüse* und Kartoffeltimbale
*
Himbeermousse in der Hippenblüte

€ 28,50

Menü 3

Kokos-Curry-Suppe mit Gemüse* und Hähnchenfleischeinlage, dazu Baguette
*
Pochiertes Lachsfilet in Limetten-Buttersoße,
Broccoliröschen* mit Mandelblättchen und Tagliatelle*
*
Panna Cotta mit Erdbeersoße

€ 29,50

Vier-Gang-Menüs

Menü 4

Ragout fine im Kartoffelschiffchen, dazu Wildkräutersalat

*

Kartoffelrahmsuppe* mit Gemüse und Bauchspeckwürfeln, dazu BrotstICK

*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln gefüllt,

Apfelrotkohl* und Kartoffelklöße*

*

Mascarpone-Sauerkirsch-Dessert mit Raspelschokolade

€ 34,50

Menü 5

Lachsrose auf Karotten-Pastinaken-Rösti mit frischem Feldsalat

*

Geflügelbrühe mit JulienneGemüse und gezupftem Hähnchenfleisch, dazu Baguette

*

Kalbsschnitzel mit saisonalem Gemüse (Spargel, Blumenkohl oder Rosenkohl)
und Bratkartoffeln*

*

Tiramisu garniert mit Früchten der Saison

€ 36,50

Vegetarisch | Vegane Menüs

Menü 6

Minestrone*, dazu Baguette

*

Vegane Hackbällchen von Weizeneiweiß in Tomatensugo mit **Basmatireis***,
*frischer Salat (saisonal)

*

Soyade-Dessert* (vegan) mit Früchten der Saison

25,50 Euro

Menü 7

Tomatencremesuppe* mit Reibekäse* und Croûton, dazu Baguette

*

Saisonal gefüllte Ravioli (vegetarisch/vegan) mit Rahmsoße (auf Wunsch auch vegan)
verfeinert mit frischen Kräutern und **Zucchini-Paprikagemüse***

*

Grießdessert mit Beerensoße*(vegan)

€ 25,50

Die Menüs wurden im „Baukastensystem“ erstellt.
Dadurch sind alle Gänge (Gerichte) miteinander kombinier- und austauschbar.
Eine Nachkalkulation behält sich Hotel Aquino vor.

Grundangebot Getränke

Apollinaris / VIO mit und ohne Kohlensäure	Flasche 0,7 l Flasche 0,25 l	€ 4,80 € 2,50
DIETZ Apfel- oder Orangensaft	Flasche 1,0 l Flasche / Glas 0,2 l	€ 9,00 € 2,50
GREYDT Orangen- oder Apfelsaft (natürtrüb)	Flasche 1,0 l	€ 10,00
Coca Cola / Zero	Flasche / Glas 0,2 l	€ 2,50
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75 l Glas 0,1 l	€ 18,00 € 4,00
Grauburgunder	Flasche 1,0 l Glas 0,2 l	€ 18,00 € 4,00
Montepulciano	Flasche 1,0 l Glas 0,2 l	€ 18,00 € 4,00
Berliner Jubiläums Kindl	Flasche 0,33 l / Glas 0,3 l	€ 3,20
Schöffelhofer Weizen	Flasche 0,5 l	€ 4,10
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,20
Radler / Alster	Glas 0,3 l	€ 3,20
Aperitif		
Campari / Orange	Glas 0,2 l	€ 4,60
Sandemann Sherry dry seco	Glas 5 cl	€ 3,50
Digestif		
Schladerer Himbeergeist	Glas 2 cl	€ 3,00
Schladerer Williams Birne	Glas 2 cl	€ 3,00
Schladerer Kirschwasser	Glas 2 cl	€ 3,00
Ramazotti	Glas 2 cl	€ 3,00
Averna	Glas 2 cl	€ 3,00
Grappa Julia	Glas 2 cl	€ 3,00
Asbach Uralt	Glas 2 cl	€ 3,00
Courvoisier VSOP	Glas 2 cl	€ 3,40
Kaffee und Kaffeespezialitäten		
Tasse Bio Kaffee Crème / Glas Tee		€ 1,80
Bio Espresso		€ 2,50
Bio Espresso doppelt		€ 4,00
Bio Milchkaffee		€ 2,90
Bio Cappuccino		€ 2,60
Bio Latte Macchiato		€ 3,80

Hinweis

zur Verarbeitung ökologischer und biologischer Produkte

Im Rahmen unseres gastronomischen Angebotes werden für die Zubereitung von Sättigungsbeilagen, Gemüsebeilagen, vegetarischen Speisen und Desserts Produkte des biologischen und ökologischen Landbaus verwendet. Verstärkt setzen wir uns auch für die Verarbeitung regionaler Produkte ein.

Dabei wird strikt nach den Grundsätzen der EG- Verordnung Nr.834 von 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen gearbeitet.

Alle Salatbuffets werden aus dem Öko-Landbau produziert und zubereitet. Vegetarische Speisen werden aus Zutaten von diesen Lebensmitteln angeboten.

Sättigungsbeilagen von Kartoffeln, Spätzle und Nudeln kommen nur aus dem Bio- Sortiment. Diese Produkte werden auf den Buffets gekennzeichnet.

Alle Speisen werden grundsätzlich nur mit Salz und Gewürzen aus der biologischen Produktion zubereitet. Es werden keine Aromastoffe und Geschmacksverstärker verwendet.

Es werden Gemüse, Salate und Molkereiprodukte, die kontrolliert biologisch und ökologisch erzeugt werden, verwendet. Für alle verwendeten Produkte liegen die Zertifikate als anerkanntes Bio- Produkt vor.

Fisch und Meeresfrüchte liefert die „Deutsche See“. Diese Produkte stammen ausschließlich aus kontrollierter- zertifizierter ökologischer Aqua- Kultur.

Partner für die Lieferung aller Waren aus biologischer und ökologischer Erzeugung ist die Terra- Naturkost GmbH Berlin (DE- 024).

Sollte es durch saisonale Bedingungen nicht möglich sein, bestimmte biologische und ökologische Produkte zu verarbeiten, werden diese durch konventionelle Ware ergänzt und gekennzeichnet.

Der gastronomische Betrieb im Hotel Aquino ist gemäß der VO 834/2007 über den ökologischen Landbau mit der Kennung (DE-ÖKO-039-GfRS) zertifiziert.

