

GALA BUFFET

... damit Ihre Feier zum Genuss wird!

Partyservice & Spanferkelbraterei

Ihr Party Service
für alle festlichen Gelegenheiten



gültig ab Januar 2018

Sehr verehrter Kunde!

Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir machen Ihre Party oder Feier zu einem optischen und kulinarischen Erlebnis, von dem Ihre Gäste noch lange schwärmen werden. Zu Preisen, welche sich jeder erlauben kann.

Wir bieten Ihnen neben den aufgeführten Gerichten von der Gabel über die Bestuhlung bis zum Kellner alles, was Sie benötigen.

Wir liefern in Bochum-Wattenscheid, Bochum und nähere Umgebung, wie Gelsenkirchen, Essen, Hattingen, Witten, Herne, Recklinghausen, Dortmund, Castrop Rauxel, Ennepetal usw.

Lesen Sie unbedingt unsere Lieferbedingungen.

Tipps und Hinweise für den Kunden:

Überlastungen:

Wir haben Elektrische Warmhaltegeräte von 300 bis 900 Watt pro Gerät.

Auf eine Sicherung (230 V x 16 A = 3680 Watt) sollten Sie nicht mehr als vier bis fünf Geräte anschließen.

Tischlänge und Steckdosenmenge:

Ausreichende Tischlänge, Steckdosenmenge und Stromzufuhr liegt in der Eigenverantwortung des Kunden.

Für folgende Punkten hat der Kunde zu verantworten:

- ausreichende Tischlänge
- genügend Steckdosen
- ausreichende Stromzufuhr
- Vorlegebesteck (große Löffel, Suppenkelle, Saucenkelle, Zanke ...),
gerne stellen wir dieses aber auch gegen eine kleine Leihgebühr zur Verfügung.

Wir planen und gestalten Ihre Firmenfeier, Veranstaltung, Eröffnung, Präsentation, Familienfeier etc.

Für Fragen zu Angeboten und Beratungen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Inhalt

• Spanferkel, Grillschinken, Grillschulter	4
• Suppen, Vorspeisen, Eintöpfe	5
• belegte Brötchen, der kleine Snack, Canapees	6
• Beilagen, Aufläufe, Saucen.....	7
• Salate (Feinkost & Rohkost).....	8
• Brunch Vorschläge	9
• kaltes Buffet, kaltes & warmes Buffet.....	10
• kaltes & warmes Buffet.....	11
• kaltes & warmes Buffet.....	12
• kaltes & warmes Buffet.....	13
• kaltes & warmes Buffet, zusätzliche Platten	14
• warme Buffetvorschläge	15
• vom Schwein, Braten im Ganzen	16
• vom Spanferkel, Fisch, vom Kalb	17
• vom Rind, vom Lamm, Geflügel, Wild	18
• Komplett-Menü Vorschläge	19
• Brot & Butter, Dessert.....	20
• Leihgegenstände, Servicemitarbeiter, Getränke	21
• Liefergebühren, Lieferzeiten, Öffnungszeiten	22
• AGB	23

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Bitte beachten Sie die folgenden Kennzeichnungen der Inhaltsstoffe und Allergene um allergische Reaktionen zu vermeiden.

Kennzeichnung	Allergene:	Kennzeichnung	Inhaltsstoffe:
A	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	1	Farbstoff
B.....	Krebstiere	2	Konservierungsstoffe
C.....	Eier	3.....	Nitrit Pökelsalz
D.....	Fisch	4.....	Antioxidationsmittel
E.....	Erdnüsse	5.....	Geschmacksverstärker
F.....	Soja/ Sojabohnen	6.....	Schwefel
G.....	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	7.....	Süßstoff
H.....	Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss)	8.....	Phosphat
I.....	Sellerie	9.....	Coffein
J.....	Senf	10.....	Chinin
K.....	Sesam		

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher sprechen Sie uns bitte bei Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten an.

Spanferkel *mit Knochen im Ganzen*

ab 12 Personen bis 14 Personen.....	8,40 pro Person
ab 15 Personen bis 19 Personen.....	8,20 pro Person
ab 20 Personen bis 24 Personen.....	7,70 pro Person
ab 25 Personen bis 29 Personen.....	7,20 pro Person
ab 30 Personen bis 34 Personen.....	6,70 pro Person
ab 35 Personen bis 39 Personen.....	6,40 pro Person
ab 40 Personen bis 44 Personen.....	6,10 pro Person
ab 45 Personen bis 49 Personen.....	5,90 pro Person
ab 50 Personen	5,70 pro Person

ab 50 Personen Spanferkel und Schulter gemischt..... 5,40 pro Person
Spanferkel-Knochen ausgelöst (Aufpreis)..... 0,90 pro Person

Grillschinken *ohne Knochen im Ganzen*

ab 12 Personen bis 14 Personen.....	7,40 pro Person
ab 15 Personen bis 19 Personen.....	7,20 pro Person
ab 20 Personen bis 24 Personen.....	6,90 pro Person
ab 25 Personen bis 29 Personen.....	6,60 pro Person
ab 30 Personen bis 34 Personen.....	6,30 pro Person
ab 35 Personen bis 39 Personen.....	6,10 pro Person
ab 40 Personen bis 49 Personen.....	5,90 pro Person
ab 50 Personen	5,60 pro Person

Schinken im Brotteig (Aufschlag) 1,10 pro Person
Burgunder-Schinken (Aufschlag) 0,80 pro Person

Krustenbraten *(Grillschulter)*

ohne Knochen im Ganzen

ab 10 Personen bis 14 Personen.....	6,90 pro Person
ab 15 Personen bis 19 Personen.....	6,70 pro Person
ab 20 Personen bis 24 Personen.....	6,50 pro Person
ab 25 Personen bis 29 Personen.....	6,30 pro Person
ab 30 Personen bis 34 Personen.....	6,10 pro Person
ab 35 Personen bis 39 Personen.....	5,90 pro Person
ab 40 Personen bis 49 Personen.....	5,70 pro Person
ab 50 Personen	5,20 pro Person

Hierzu empfehlen wir Sauerkraut, Krautsalat oder Kartoffelbeilagen (siehe Seite 7)

Suppen

350 ml / pro Person

ab 10 Personen

- | | pro Person |
|--|------------|
| • Tomatencremesuppe ^{A,G} | 2,90 |
| • klare Hühnersuppe mit Einlage ^{A,C,G,I,1} | 2,90 |
| • Broccolicremesuppe ^{A,G} | 2,90 |
| • Spargelcremesuppe ^{A,G} | 3,20 |
| • Champignoncremesuppe ^{A,G} | 3,20 |
| • Serbische Bohnensuppe
mit Fleischwurst ^{A,I,1,2,3,4,5} | 3,20 |
| • Kürbissuppe ^{A,G} | 3,30 |
| • klare Gemüsesuppe ^{A,I,5} | 3,30 |
| • Minestrone ^{A,I,5} (italienische Gemüsesuppe) | 3,70 |
| • Gulaschsuppe ^{A,I,5} | 3,80 |
| • Kartoffel-Lauchsuppe
mit Lachsstreifen ^{A,G,D} | 3,80 |
| • Rinderbouillon mit Markklößchen ^{A,I,C,5} | 3,80 |
| • Erbsensuppe
mit Fleischwurststeinlage ^{A,I,1,2,3,4,5} | 3,90 |

Eintöpfe und mehr

500 ml / pro Person

ab 10 Personen

- | | pro Person |
|--|------------|
| • Gemüsegulasch mit Baguette ^{A,I,1,5} | 5,60 |
| • Möhre Eintopf mit Fleischwurststeinlage
und Baguette ^{A,I,1,2,3,4,5} | 5,60 |
| • Chili con carne (pikant) mit Baguette ^{A,I} ... | 5,70 |
| • Grünkohleintopf mit Mettwurst ^{A,I,1,2,3,4,5} ... | 6,80 |
| • Hühnerfrikassee mit Reis ^{A,I} | 6,80 |
| • Räubertopf mit Reis oder Baguette ^{A,I} | 9,20 |

Vorspeisen

ab 7 Personen

- | | pro Person |
|--|------------|
| • Mozzarella auf Tomaten (3 Stück)
mit Olivenöl und Basilikum ^{A,G} | 4,20 |
| • mediterrane Gemüseantipasti
gegrillte Gemüsefilets mariniert etc. ^{A,G} | 5,20 |
| • Parmaschinken (2 Stück)
an Melonenspalten | 5,20 |
| • geräucherte Entenbrust
auf Feldsalat mit Cumberland sauce ^{A,2,3} | 5,90 |
| • Gambas „Aioli“
Riesengarnelen mit pikantem
Knoblauch-Dipp ^{A,B,I,G,J} | 5,90 |
| • Lachscarpaccio (mit gebeiztem Lachs)
aufgeschnitten mit Senf-Kräutersauce ^{A,J} ... | 6,60 |
| • Vitello Tonnato (Kalbfleisch)
dünn aufgeschnitten mit
Thunfischcremesauce ^{A,B,D,G} | 7,80 |
| • Carpaccio vom Rind (Rinderfilet)
dünn aufgeschnitten mit Rucolasalat
und Parmesankäse ^{G,1,2} | 10,20 |



halbe belegte Brötchen und Handschnitten

ab 50 Stück

Preis pro Stück

7 % Rabatt ab 100 Stück

- gut belegt und garniert mit Kochschinken, Käsesorten, Salami, rohem Schinken, Würstsorten, Bratenaufschnitt, Hähnchenbrust, Fleischsalat, etc.^{A,C,G,I,1,2,3,4,5}1,70
- gut belegt und garniert mit Krabbensalat, Mett, Räucherlachs, Forellenfilet, Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Putenröllchen mit Spinat, edlen Käsesorten etc.^{A,B,C,D,G,1,2} 1,90

zum Sektempfang Canapees

ab 50 Stück

Preis pro Stück

7 % Rabatt ab 100 Stück

- Internationale Käsespezialitäten^{G,1,2}2,60
- geräucherte Forellenfilets^D2,60
- Putenröllchen mit Spinat.....2,60
- Hähnchenbrustaufschnitt2,60
- Medaillons mit Früchten2,80
- mild geräucherter Lachs^D2,90
- Graved Lachs (gebeizter Lachs)^D2,90
- Riesengarnelen mit „Aioli“ Dipp^{A,B,I,G,3}3,50

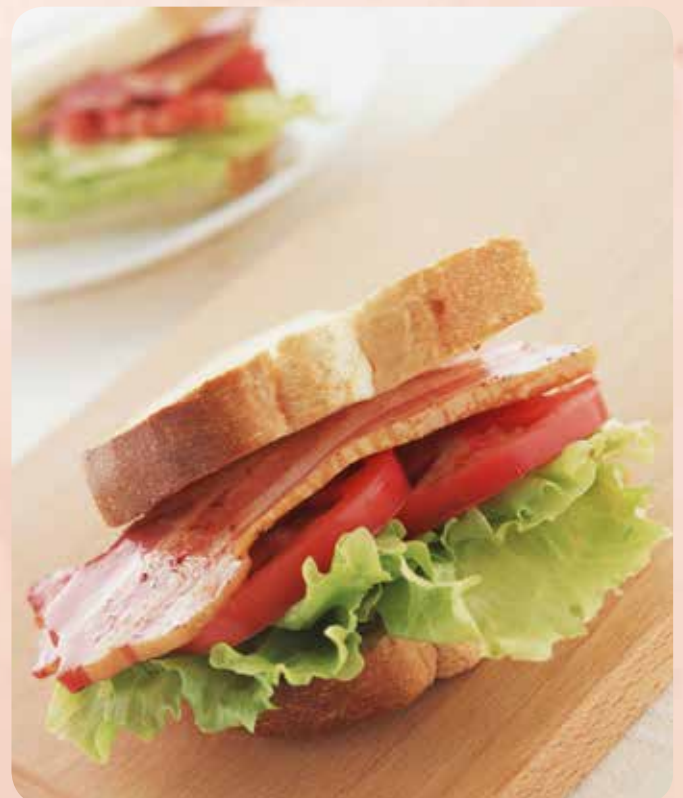
Wir empfehlen vier Stück pro Person

der kleine Snack

ab 10 Stück

Preis pro Stück

- Partymettwürstchen^{A,C,I,J,3,4,5}1,10
- Partyfrikadellen (2 Stück am Spieß)^{A,C}1,40
- Schinkenröllchen.....1,40
mit Spargelfüllung^{A,G,I,1,2,3,4,5,7}
- Frikadelle (kalt oder warm)^{A,C}1,90
- Hähnchenbrustfilet^{A,C,2}2,70
mit Süß-Sauer-Sauce
- Partyschnitzel (kalt oder warm)^{A,C}2,90
- Putenschnitzel (kalt oder warm)^{A,C}2,90
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H} 2,90
- Tomatenhälften.....3,60
gefüllt mit Fleischsalat^{A,I,G,1,2,3,4,5}
- Tomatenhälften.....3,60
gefüllt mit Waldorfsalat^{G,I,H}



Beilagen

Aufläufe

ab 10 Personen

pro Person

- Sauerkraut1,90
- Salzkartoffeln2,10
- Butternudeln^{A,C,G}2,10
- Butterreis^{A,G}2,10
- Kartoffelkroketten (5 Stück)^{A,C,G}2,40
- Gemüsereis2,40
- Butterspätzle^{A,C,G}2,50
- Kartoffelrösti (4 Stück)^{A,C,G}2,50
- warmer Kartoffelsalat mit Speck^{A,3,4,5}2,90
- Kartoffelpüree^{A,G}2,90
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}2,90
- Rosmarinkartoffel2,90
- Petersilienkartoffel2,90
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{3,4,5}2,90
- Kartoffel-Pilz-Gratin^{A,G,1,2}2,90
- Basmatireis2,90

bunte Gemüse-Platte

mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen,
Möhren und Speckbohnen,
dazu Sauce Hollandaise^{A,G,I,1,2,3,4,5,7}
pro Person3,80

ab 10 Personen

pro Person

- **Gemüseauflauf**4,80
gemischte Gemüsesorten, Kartoffeln
in Tomatensahnesauce^{A,G,1,2}
- **Broccoliauflauf**4,80
Broccoli, Kartoffeln mit Schinkenstreifen
in Sahnesauce^{A,G,I,1,2,3,4,5}
- **Blumenkohlauf**4,80
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise^{A,G,I,1,2,7}
- **Fleischtortellinauflauf**5,30
mit frischen Champignons in
Tomatensauce^{A,G,1,2,4}
- **Käsetortellinauflauf**5,30
mit Spinat, Schinkenstreifen in
Sahnesauce^{A,G,I,1,2,3,4,5}
- **Gnocchiauflauf**5,30
mit Spinat, Schinkenstreifen
in Gorgonzolasauce^{A,G,I,1,2,3,4,5}
- **Nudelauf**5,50
Nudeln, Kidneybohnen, Mais, Paprika
in Hackfleischsauce^{A,G,1,2,4}
- **Lasagne Bolognese**5,70
mit geschichteten Nudeln,
Hackfleischsauce und Béchamelsauce^{A,G,1,2}
- **Lachs-Spinat-Lasagne**7,80
Lachs, Spinat und Béchamelsauce
mit geschichteten Nudeln^{A,G,1,2}

Saucen

pro Liter

- Bratensauce^{A,I}7,80
- Rahmsauce^{A,G,I}8,40
- Pfefferrahmsauce^{A,G,I}8,90
- Geflügelrahmsauce^{A,E,G,I}8,90
- Champignonrahmsauce^{A,G,I}8,90
- Paprikarahmsauce^{A,G,I}8,90

Alle Gerichte sind mit Käse überbacken



Salate

Feinkostsalate ca. 200 gr.

ab 10 Personen

pro Person

- Reissalat^{A,G,1}2,10
- Nudelsalat^{A,C,G,1}2,10
- Kartoffelsalat^{A,C,I,J,1,2,7}2,20
- Eiersalat^{A,C,G,I,J,1,2,7}2,30
- Waldorfsalat^{A,C,G,H,I,J,1,2,7}2,90
- Broccolisalat^{A,C,G,I,1,2,7}2,90
- Lauchsalat^{A,C,G,I,1,2,7}3,50
- Käsesalat^{A,C,G,I,1,2,7}3,50
- Heringsalat^{A,C,D,G,I,1,2,7}3,50
- Geflügelsalat^{A,C,G,I,1,2,7}3,50
- Matjessalat.....3,50
- Hirtensalat^{A,G,1,2}3,50
- Thunfischsalat^D3,50
- Krautsalat mit Sahne^{A,G,1,2}3,50
- Gurkensalat mit Sahne^{A,G,1,2}3,50
- Teufelsalat3,80
- Krabbensalat^{A,B,C,G,1,2}4,80

Rohkostsalate ca. 200 gr.

ab 10 Personen

pro Person

- Krautsalat1,70
- Bohnensalat1,90
- Tomatensalat2,60
- Gurkensalat.....2,60
- gemischter Salat2,90

Salatplatte.....pro Person 3,60
mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}



Brunch Vorschläge

Vorschlag B1

ab 10 Personen

kalt

- Hackbällchen am Spieß mit Cherry-Tomaten^{A,C}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Geflügelsalat^{A,C,G}
- Baguette mit Kräuterbutter, Konfitüre und Frischkäse^{A,G,1,2}

warm

- Rührei mit Schinken, Krabben und frischen Tomaten^{A,B,G,1,2,3,4,5}

Dessert

- Vanillecreme mit Kirschsauce^{A,C,G}

pro Person..... 14,80

Vorschlag B2

ab 15 Personen

kalt

- bunt gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Käseauswahl mit frischen Früchten^{A,G,1,2}
- Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich^{A,D,G,I,1,2}
- Matjessalat mit roten Zwiebeln
- Baguette mit Kräuterbutter, Konfitüre und Frischkäse^{A,G,1,2}

Dessert

- Weiße Mousse mit Cassissée-Sauce^{A,C,G}

pro Person 14,90

warm

Dazu empfehlen wir pro Person

- Minestrone (ital. Gemüsesuppe)..... + 2,60
- Hähnchenbrustfilet + 4,40 in Tomaten-Basilikum-Sauce mit bunten Nudeln oder Basmatireis^A

Vorschlag B3

ab 10 Personen

kalt

- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Käsevariationen mit frischen Früchten^{A,G,1,2}
- Hackbällchen am Spieß mit Cherry-Tomaten^{A,C}
- bunt gemischte Aufschnittplatte^{A,1,2,3,4,5}
- Badischer Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,3,4,7}
- Baguette mit Kräuterbutter, Konfitüre und Frischkäse^{A,1,2,9}

warm

- Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Butterspätzle^{AG,1,2}

Dessert

- Limonen-Joghurt-Mousse^{A,C,4}

pro Person..... 16,70



kaltes Buffet

ab 10 Personen

rustikales Buffet

- gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Partyschnitzelchen^{A,C}
- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- Hackbällchen am Spieß mit Cherry-Tomaten^{A,C}
- Partymettwurst^{A,I,J,3,4,5}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Nudelsalat^{A,G,1,1,2,7}
- feines Zwiebelschmalz
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 14,80

Wattenscheider Buffet

- Partyschnitzelchen^{A,C}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- gemischte Aufschnittplatte^{A,I,1,2,3,4,5}
- Hackbällchen am Spieß mit Cherry-Tomaten^{A,C}
- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Schinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,I,1,2,3,4,5}
- Tomatensalat
- Kartoffelsalat^{A,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 15,60

Mare & Monti

- Mediterrane Gemüseantipasti^{A,G,1,2}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- gegrillter Lachs mit Remoulade^{A,D,G,I,1,2,7}
- Schweinefilet im Blätterteig^{A,G,C}
- Mozzarella auf Tomaten^{A,G}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Matjessalat
- Eiersalat^{A,C,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

pro Person..... 16,60

kaltes & warmes Buffet

ab 10 Personen

gemischtes Buffet

kalt

- Schinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,G,1,2,3,4,5}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Fischplatte (Lachs, Forelle, Makrele)^{A,C,G,D,I,4}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Pfefferbraten in Bratensauce^{A,1}
- Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln^{A,G,1,2}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons^{A,G}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,I,1,4}

pro Person..... 18,60

Geflügel Buffet

kalt

- Käseplatte mit frischen Früchten^{A,G,1,2}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Geflügelbrüstchen mit Blattspinatfüllung
- Mozzarella auf Tomatenscheiben^G
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}
- Geflügelsalat^{A,C,G}

warm

- Putenrollbraten mit Geflügelrahmsauce^{A,G,1,2}
- Spinat-Kartoffel-Gratin^{A,G,1,2}
- Hähnchenmedaillons in Paprikarahmsauce^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 18,60

kaltes & warmes Buffet

ab 10 Personen

Klassisches Buffet

kalt

- Hähnchenbrustfilet mit Süß-Sauer-Sauce^{A,C,2}
- Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung^{A,G,I,1,2,3,4,5}
- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- Kartoffelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinefilet-Geschnetzeltes^{A,G} mit frischen Champignons
- Rinderbraten in Cognacsauce^{A,I}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree^{A,C}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 18,60

Geburtstagsbuffet

kalt

- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Käseplatte mit Früchten^{A,G,1,2}
- Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum und Olivenöl^G
- Lachsmedaillon in Mandelkruste^{A,C,H}
- Nudelsalat^{A,G,I,1,2,7}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G}
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Kartoffelgratin^{A,G,I,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Dessert

- weiße Mousse mit Cassisee-Sauce^{A,C,G}

pro Person..... 18,90

ab 20 Personen

Buffet „Avocado“

kalt

- Avocado mit Büsumer Krabbenfüllung^{A,B,CG,I,1,2,7}
- gegrillte Zucchini mit Thunfischpastefüllung^G
- Käseplatte mit internationalen Käsesorten^{A,G,1,2}
- Putenröllchen mit Spinatfüllung
- Geflügelsalat^{A,C,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Putenbrustspieße mit Erdnussauce^{A,E,G,I,F}
- Basmatireis
- Schweinemedallions in Pilzrahmsauce^{A,G}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Dessert

- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person..... 19,20



kaltes & warmes Buffet

Buffet Romana

ab 20 Personen

kalt

- Käseplatte mit Edel-Käse-Auswahl^{G,1,2}
- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum^G
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch)^{A,G}
- Meeresfrüchtesalat
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Lammkeule mit Rosmarinsauce^{A,G}
- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeermark^{A,G}

pro Person..... 22,80

Gala Buffet ab 20 Personen

kalt

- Mozzarella auf Tomatenscheiben^G
- Parmaschinken an Melonenspalten
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{A,D,G}
- Käseplatte mit Edel-Käse-Auswahl^{G,1,2}
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse^{G,1,2}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce^{A,G,2}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Hähnchenbrustfilet mit Spinatfüllung
hierzu Curry-Fruchtsauce^{A,G,1,2}
- Gemüsereis (mit Basmatireis)
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person..... 22,80

Premium Buffet

ab 20 Personen

kalt

- Gemüse-Antipasti (gegrillte Gemüsefilets)^{G,1,2}
- Riesengarnelen^B
auf Chicorée mit Aioli-Dipp^{A,B,I,G}
- Forellenfilets mit Sahnemeerrettich^{A,D,G}
- Käseplatte mit internationalen Käsesorten^{G,1,2}
- Broccolisalat^{A,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Zwiebelbraten vom Rind
in Zwiebelsauce^{A,G,I}
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Schwenkkartoffeln mit Speckwürfeln^{2,3,4}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}

pro Person..... 23,80



kaltes & warmes Buffet

Italienisches Buffet

ab 30 Personen

kalt

- Vitello Tonnato (Kalbfleisch) dünn aufgeschnitten mit Thunfischcremesauce^{A,D,G}
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich^{A,G}
- Büffelmozzarella auf Strauchtomaten-scheiben, Basilikum und Olivenöl^{A,G,1,2}
- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Käseplatte mit Früchten^{G,1,2}
- Tortellinisalat^{A,C,G}
- Tomaten-Brot-Salat
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Entenbrust mit Orangensauce^{A,G}
- Schweinemedallions mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken dazu Tomaten-Basilikumsauce^{G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person..... 24,80

Hochzeitsbuffet

ab 30 Personen

kalt

- Entenbrust mit Cumberlandsauce^{A,J,2,3}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- internationale Käsauswahl^{G,1,2}
- Riesengarnelen auf Chicorée mit Aioli-Dipp^{A,B,I,G}
- Geflügelsalat^{A,G}
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse^{G,1,2}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat mit Safransauce^{A,D,G,I}
- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce
- Gemüsereis (Basmatireis)
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Hausdressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}
- Lemon-Joghurt-Mousse^{A,C,G}

pro Person..... 24,80



kaltes & warmes Buffet

Buffet Exklusiv

ab 50 Personen

kalt

- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum^G
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Dipp^{A,C,H,1,2}
- Makrelenfilet mit Lachs-Käse geräuchert^{D,G,1,2}
- Hackbällchen am Spieß mit Cherry-Tomaten^{A,C}
- Käseplatte mit Früchten^{G,1,2}
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse^{G,1,2}
- Waldorfsalat^{A,G,H,I}
- Baguette und Kräuterbutter^{G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce^{A,G,I}
- Rinderhüftbraten in Cognacsauce^{A,1}
- Hähnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- Basmatireis
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit Dressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}
- Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeermark^{A,C,G}

pro Person..... 21,80

Buffet Romantik

ab 60 Personen

kalt

- mediterrane Gemüse-Antipasti^{G,1,2}
- Käseplatte mit Früchten^{G,1,2}
- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Mozzarella auf Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl^G
- Makrelenfilet mit Lachs-Käse geräuchert^{D,G,1,2}
- Partyfrikadellen mit Cherrytomaten^{A,C}
- Griechischer Hirtensalat^{G,1,2}
- Geflügelsalat^{A,G}
- Baguette und Kräuterbutter^{A,G,1,2}

warm

- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce^{A,G,I}
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G,I}
- Kalbgeschnetzeltes mit frischen Pilzen^{A,G,I}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Salatplatte mit zweierlei Dressing (kalt)^{A,C,G,J,1,2,4}

Dessert

- Tiramisu^{C,G}
- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G}
- Obstsalat mit Vanillesoße^{A,C,G}

pro Person..... 19,80

zusätzliche Platten

ab 10 Personen

pro Person

- Käseplatte^{G,1,2} 4,90
verschiedene Käsesorten mit Früchten
- Fischplatte^{A,C,G,1,2} 6,90
geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Stremellachs, Party-Garnelen, Rollmops usw.
- Käseigel (Stück)^{D,G,1,2} 18,00



zu diesen warmen Buffets gibt es zwei verschiedene Fleischsorten und Beilagen:

Vorschlag – W1

- Mettrollbraten^{A,C}
- Paprikarollbraten
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 10,90

Vorschlag – W2

- Rollbraten
- Frikadelle^{A,C}
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 10,90

Vorschlag – W3

- Zwiebelrollbraten
- Kassler^{3,4,5}
- Sauerkraut oder Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 11,30

Vorschlag – W4

- Kassler auf Sauerkraut^{3,4,5}
- Krustenbraten in Scheiben geschnitten
- Krautsalat
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Bratkartoffeln^{3,4,5}

pro Person..... 11,70

Vorschlag – W5

- Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce^{A,C,G,I}
- Rollbraten mit pikanter Sauce
- warmer Speckkartoffelsalat^{3,4,5} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- gemischter Salat

pro Person..... 11,70

Vorschlag – W6

- Rollbraten gefüllt mit Broccoli & Mozzarella^{A,G,1,2}
- Schweinerücken mit Mettfüllung in Pfefferrahmsauce^{A,C}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W7

- Hähnchenschnitzel mit Curry-Fruchtsauce^{A,G}
- Nackenbraten in Scheiben geschnitten in Bratensauce^{A,I}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W8

- Putenrollbraten mit Spinat-Mozzarella-Füllung^G
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce^{A,G}
- Gemüsereis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W9

- Kassler (im Ganzen) in Blätterteig^{3,4,5}
- Poulardenfilet in Mandelkruste^{A,C,H}
- Gemüsereis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 14,90

Vorschlag – W10

- Spanferkelrollbraten^{3,4,5}
- Kassler auf Sauerkraut
- warmer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln^{3,4,5}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

pro Person..... 15,60

vom Schwein

ab 10 Personen

pro Person

- **Haxen mit Sauerkraut** 10,20
und Kartoffelpüree^{A,G}
- **Rahmschnitzel**..... 10,40
dazu Bratkartoffeln und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Kassler auf Sauerkraut**^{3,4,5} 10,50
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
oder Bratkartoffeln
- **Kassler im Blätterteig**^{3,4,5} 10,90
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
oder Bratkartoffeln
- **Schweinebraten in Rahmsauce** 11,90
in Scheiben geschnitten,
dazu Kartoffelpüree und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **gefüllte Schweinelachse**..... 11,90
mit Mett in Pfeffersauce,
dazu Kartoffelpüree und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,J,1}
- **Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** . 12,60
mit frischen Champignons^{A,G},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Spätzle^{A,G,C}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
oder bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Schweine-Filet-Geschnetzeltes** 13,60
mit frischen Champignons^{A,G},
dazu Spätzle^{A,G,C} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
oder bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,1,2}
- **Schweinemedailons** 16,80
in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin^{A,G,I,1,2}
und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,3,4}
- **Schweinemedailons** 16,80
in Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und
bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,3,4}

- **Schweinemedailons**..... 16,80
in Paprikarahmsauce^{A,G,I},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Schweinemedailons**..... 18,80
mit Tomatenscheiben und
Mozzarella überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln und bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Schweinemedailon** 18,80
in Pfifferlingrahmsauce^{A,G,I},
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und Salatplatte mit
Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}

Braten im Ganzen

ca. 2,5 kg Frischgewicht

- Nackenbraten im Ganzen 34,80
- Salzbraten im Ganzen..... 36,80
- Rollbraten im Ganzen 39,80
- Paprikarollbraten im Ganzen..... 44,80
- Zwiebelrollbraten im Ganzen 44,80
- Broccoli-Käse-Rollbraten im Ganzen^{G,1,2} 44,80
- Mettrollbraten im Ganzen^{A,C} 44,80

In Scheiben geschnitten (pro Stück) 4,80



vom Spanferkel

vom Kalb

ab 10 Personen

pro Person

- **Spanferkelrücken** 16,50
mit gebackenen Quitten,
dazu Kartoffelpüree und Speckbohnen^{A,G,3,4,5}
- **Spanferkel-Rollbraten** 16,50
auf Ratatouille-Gemüse,
dazu Sauerkraut, warmer Kartoffelsalat
und Baguette^{G,3,4,5}
- **marinierte Spanferkelkeule** 17,40
dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut^{3,4,5}
- **Spanferkelkeule** (gepökelt) 17,40
dazu Kartoffelpüree
und Sauerkraut oder Krautsalat^{A,G,3,4,5}

knusprig gebacken und fertig geschnitten

Fisch

ab 10 Personen

pro Person

- **Lachspfanne mit Bandnudeln** 16,40
mit Möhren, Aubergine, Zucchini,
Lauch und Zwiebel in Sahnesauce^{A,G,I}
- **Victoriabarschfilet** 18,40
mit Gemüsekruste in Dillsauce, dazu
Basmatireis und Salatplatte mit
Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **gegrilltes Lachssteak** 19,40
auf Blattspinat und Safransauce^{A,G},
dazu Basmatireis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2} u.
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Riesengarnelen im Gemüsebett** 19,40
dazu Kartoffelgratin
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Zanderfilet** 19,80
mit Steinpilzen in Senf-Sahnesauce,
dazu Kartoffelgratin und
Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}

ab 10 Personen

pro Person

- **Französisches Kalbsragout** 16,70
dazu Reis und Baguette^{A,G,I}
- **Kalbsrouladen** (Großmutterart) 19,80
dazu Kartoffelpüree
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Kalbsgeschnetzeltes „Zürich“** 19,80
in Pilz-Kräuter-Sahnesauce,
dazu Butterspätzle und Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Kalbsrahmbraten** 20,40
dazu grüne Bandnudeln und
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Saltimbocca alla Romana** 22,80
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken,
dazu Rosmarinkartoffeln
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}



vom Rind

ab 10 Personen pro Person

- **Rindergulasch** 10,90
dazu Butternudeln und gemischter Salat^{A,C,G}
- **Rinderbraten in Cognacsauce** 15,60
dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Zwiebelbraten in Zwiebelsauce** 15,60
dazu Schwenkkartoffeln oder
Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise
und gegrillten Tomaten^{A,C,G,J,I,1,2}
- **Rheinischer Sauerbraten** 15,60
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{A,C,G,J,I}
- **Rinderfilet mit Balsamicosauce** 24,60
dazu Kartoffelgratin und bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1,2}

vom Lamm

ab 10 Personen pro Person

- **Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse** . 17,50
dazu Kartoffelgratin und frische Salatplatte
mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Lammkeule mit Senfkruste** 17,50
dazu Ofenkartoffel und grüne Bohnen^{A,J,C,I}
- **Lammfilets auf Ratatouille-Gemüse**... 22,50
dazu Rosmarinsauce,
Schlemmerkartoffeln und
frische Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,I,J,1,2,4}

Lamm im Ganzen (Preis auf Anfrage)

Wild

ab 15 Personen pro Person

- **Hirschgulasch** 24,50
dazu Kartoffelklöße und Rotkohl^{A,C,G,I}
- **Jägertopf** (vom Wildschwein) 24,50
mit frischen Pilzen, dazu Butterspätzle,
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,J,1}
- **geschmorte Rehschulter** 26,50
Schupfnudeln und Salatplatte
mit Dressing^{A,C,G,I,J,1,2,4}
- **Hirschkeule** 26,50
mit gedünstetem Gemüse dazu
Bandnudeln und Semmelknödel^{A,C,G}

Geflügel

ab 10 Personen pro Person

- **gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 11,80
auf Ratatouille-Gemüse
dazu Basmatireis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
und Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
oder bunte Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Hähnchenbrustfilet** 12,20
mit Blattspinatfüllung
und Geflügelrahmsauce, dazu
Kartoffelgratin^{A,G,E,1,2} und frische Salatplatte
mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Hähnchengeschnetztes** „Bombay“ .. 12,20
pikant mit grünem Pfeffer und Peperoni,
dazu Basmatireis und frische Salatplatte
mit Hausdressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Putengeschnetztes** 12,80
mit frischen Champignons, dazu Basmatireis
oder Butterspätzle^{A,C,G}, frische Salatplatte
mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Putenrollbraten** 12,80
mit feiner Geflügelrahmsauce,
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße^{A,C,G,I}
- **Hähnchenbrustfilet** 12,80
in Tomaten-Basilikum-Sauce,
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
oder Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4}
- **Entenbrust** mit Balsamicosauce, 15,50
dazu Kartoffelgratin^{A,G,1,2} und Salatplatte mit
Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder bunte
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- **Entenbrust** 15,50
mit Maronensauce,
dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl^{A,C,G,H}

Vorschläge für Komplett-Menüs

ab 10 Personen (ab 20 Personen zwei Beilagen und Dessert möglich)

Menü - 1

- Hühnersuppe mit Eierstich^{A,C,G,I,1}
- Rinderbraten in Pfeffersauce^{A,G,I}
- Schweinebraten in Rahmsauce^{A,G,I}
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person..... 17,40

Menü - 2

- Spargelcremesuppe^{A,G,I}
- Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons^{A,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Butterspätzle^{A,C,G} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Bayrische Creme mit Himbeermark^A

pro Person..... 17,40

Menü - 3

- Minestrone (italienische Gemüsesuppe)^{A,I,1,5}
- Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse dazu Rosmarinsauce^{A,G,I}
- Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Panna Cotta mit Himbeermark^{A,G}

pro Person 17,60

Menü - 4

- Champignoncremesuppe^{A,G}
- Schweinemedallions in Paprikarahmsauce^{A,G,I}
- gemischte Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Kartoffelpüree^{A,G} oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person.....17,70

Menü - 5

- Fischsuppe mit Einlage^{A,D,I}
- Lachsfilet mit Safransauce^{A,D,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Basmatireis oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}

pro Person24,80

Menü - 6

- Rinderbouillon mit Einlage^{A,C,I}
- Rinderhüftbraten in Cognacsauce^{A,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,J,I,1}
- Schwenkkartoffeln oder Kartoffelgratin^{A,G,1,2}
- Tiramisu^{C,G}

pro Person..... 24,80

Menü - 7

- Blumenkohlcremesuppe^{A,G}
- Lammfilet mit Rosmarinsauce^{A,G,I}
- Salatplatte mit Dressing^{A,C,G,J,1,2,4} oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1}
- Kartoffelgratin^{A,G,1,2} oder Rosmarinkartoffeln
- Panna Cotta mit Karamellsauce^{A,G}

pro Person..... 26,80



Brot & Butter

- Baguette (geschnitten, im Brotkorb)2,90
- Wagenrad (klein) 11,80
- Wagenrad (groß) 19,60
- Kräuterbutter
pro Person1,20



Dessert

ab 5 Personen

pro Person

- Vanillecreme mit Kirschsauce^{A,C,G}3,10
- Rote Grütze mit Vanillesauce^{A,C,G}3,10
- Limonen-Joghurt-Mousse3,10
mit Himbeermark^{A,C,G}
- Mousse au chocolat3,60
- Weiße Mousse mit Cassissée-Sauce^{A,C,G}3,60
- Bayrische Creme mit Himbeermark^{A,C,G} ...3,60
- Obstsalat mit Vanillesauce^{A,C,G}3,80
(100% frisches Obst)
- Panna Cotta mit Karamellsauce^{A,C,G}3,80
- Tiramisu (nur ab 10 Personen)^{A,C,G}4,20

Leihgegenstände

Besteck

- Gabel.....0,20
- Messer0,20
- Suppenlöffel.....0,20
- Teelöffel0,20
- Kuchengabel.....0,20

Geschirr

- Kaffeetasse.....0,30
- Kaffeeunterteller.....0,30
- Suppentasse.....0,30
- Suppenunterteller.....0,30
- Dessertteller.....0,30
- Dessertschale0,30
- Teller 26 cm.0,30

Gläser

- Whiskeybecher0,30
- Saftglas0,30
- Sektklas0,30
- Willibecker 0,3l.....0,30
- Schnapsglas0,30
- Pilstulpe.....0,30
- Weißweinglas.....0,40
- Rotweinglas0,40

Mietpreis pro Stück und inklusive Reinigung

Bitte beachten Sie,

dass die Lieferung der Leihgegenstände nur zeitgleich mit der Essensauslieferung erfolgt.

Eine vorherige Selbstabholung ist möglich.

Gerne liefern wir Ihre Bestellung auch gegen einen geringen Aufpreis.

Ausrüstungsgegenstände

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Tische und Tischwäsche

- Bistrostehisch..... 10,00
- Tischdecke 140 x 240 cm (Weiß)5,50
- Vorhang für Buffet & Bankett-Tische..... 15,00 (5,20 x 0,70 m weiß inkl. Klammern)
- Hussen für Stehtisch7,80 (Hussen & Tischdecke: Preis inkl. Reinigung)

Kalt- & Warmhaltebehälter

- Glühweintöpfe (27 Ltr.)8,30
- Wein- und Sektkühler Einfach1,50
- Wein- und Sektkühler Exklusiv mit Eis.....2,90

Vorlegebesteck

Suppenkelle, Löffel groß, Fleischgabel, Zange etc.....0,50

Servicemitarbeiter

Preis auf Anfrage!

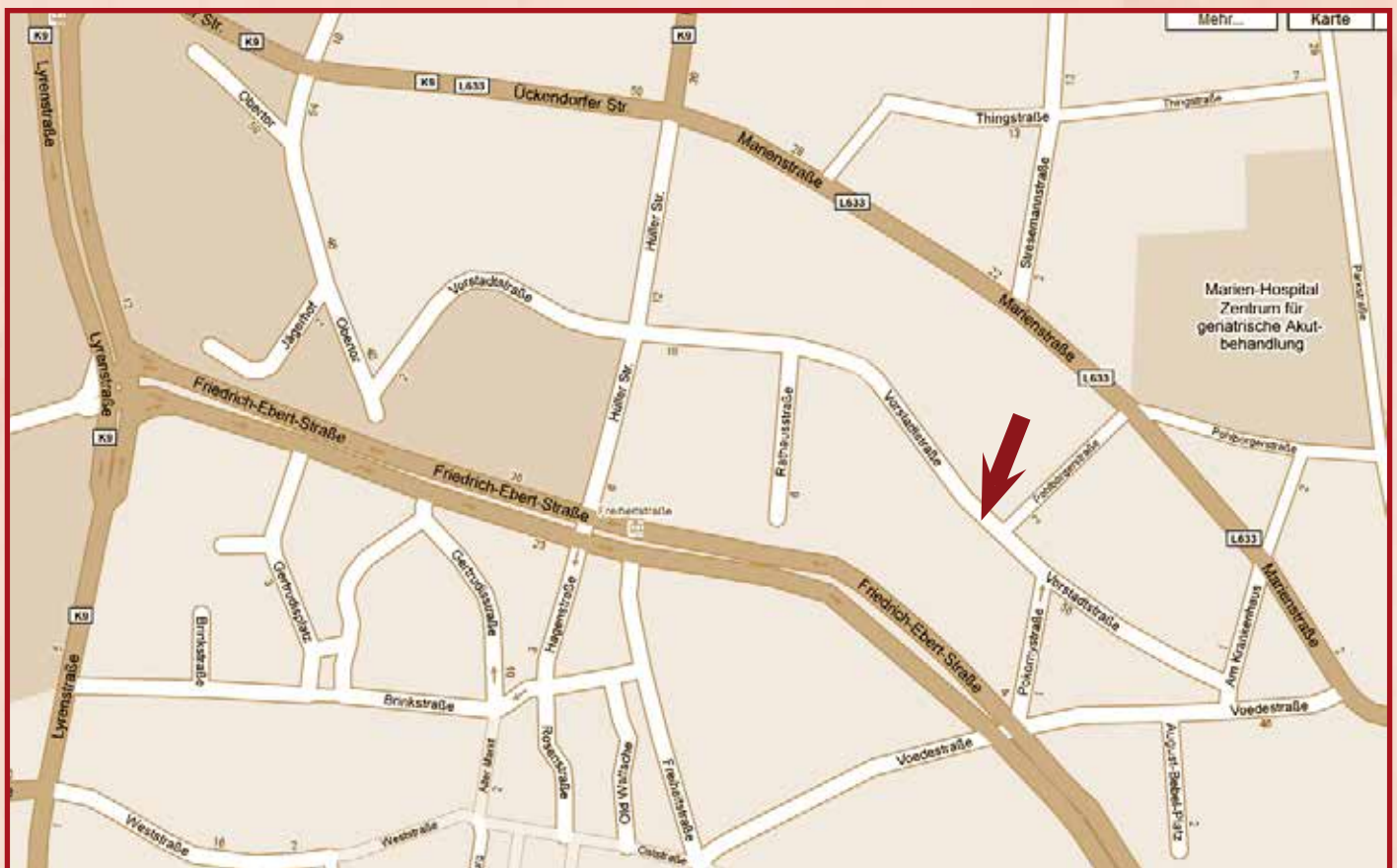
Getränke

Bier, Bier vom Fass, Bierzapfanlage, Weißwein, Rotwein, Sekt, Spirituosen, Kaffee, alkoholfreie Getränke etc.

Preis auf Anfrage!



So finden Sie uns:



Anlieferung:

Innerhalb des Stadtgebietes bis 5 km Pauschal 13,00

Innerhalb des Stadtgebietes bis 10 km..... Pauschal 15,00

Innerhalb des Stadtgebietes ab 10 km Pauschal 18,00

Bei einem Warenwert ab 300,- € ist die Anlieferung kostenfrei.

Abholung:

Gerne holen wir die gelieferten Gegenstände gegen eine Anfahrsgebühr wieder ab.

Lieferzeiten:

Täglich von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr.

Öffnungszeiten (Bestellannahme & Leergutannahme):

Montag von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Dienstag bis Freitag von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr sowie von 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag, an Feiertagen sowie Montagnachmittag ist das Büro geschlossen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Bestellung:

Bestellungen sind grundsätzlich bis eine Woche vor dem Liefertermin zu vereinbaren. Bitte haben Sie Verständnis dafür, das wir bei kurzfristigen Bestellungen (unter einer Woche) nicht unsere vollständigen Angebote anbieten können.

Änderung / Rücktritt von Bestellung:

Sie haben Möglichkeit Änderungen in der Bestellung angegebenen Personenzahlen bis vier Werktagen (außer Samstag) vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir keine Änderungen mehr berücksichtigen.

Tritt der Auftraggeber von fest gebuchten Veranstaltungen, Essen oder Leihgegenstände Bestellung zurück, ist der Galabuffet Partyservice berechtigt wie folgt Aufwandsersatz auf der Grundlage des Leistungsumfanges zu berechnen. Rücktritt bis drei Tagen vor Auslieferung 10 % Rücktritt bis zwei Tagen vor Auslieferung 25 % Rücktritt bis ein Tag vor Auslieferung 50 % Rücktritt weniger als 24 Stunden vor Auslieferung 75 %. Eine Auftragsstornierung hat in jedem Fall schriftlich vom Auftraggeber zu erfolgen.

Lieferung:

Wir liefern täglich von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr, auch an Sonn- und Feiertagen. Alle vorgenannten Preise sind Abholpreise von der Vorstadtstr. 48 in 44866 Bochum. Natürlich liefern wir Ihre Bestellung auch gegen einen geringen Aufpreis! (Siehe Tabelle Anlieferung).

Bezahlung:

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Personal angewiesen ist nur gegen Barzahlung zu liefern. Alle hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Lieferzusagen bezüglich der Lieferzeit werden wir nach besten Kräften versuchen einzuhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung.

Leergutrückgabe:

Alle von uns gelieferten Gegenstände, welche wir für Ihr Buffet benötigen, sind in sauberem Zustand innerhalb von 4 Werktagen während der Öffnungszeiten an uns zurückzugeben. Anderenfalls werden Sie von uns gegen Berechnung abgeholt.

Ausrüstungsgegenstände:

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller. Die Lieferung von Ausrüstungsgegenständen erfolgt nur mit einer Essensbestellung.

Tipps für den Kunden:

- Steckdosenzahl bei warmen Büffet erfragen/sicherstellen.
- Benötigte Tischlänge für das gesamte Essen erfragen/sicherstellen.

Unsere Angebote sind freibleibend. Irrtum vorbehalten!

GALA BUFFET

... damit Ihre Feier zum Genuss wird!

GALA BUFFET

Vorstadtstraße 48
44866 Bochum

Tel.: 02327 / 60 54 55
Mobil: 0157 / 70 43 22 20

www.galabuffet-partyservice.de
info@galabuffet-partyservice.de

Lieferzeiten:

Täglich von 8.00 Uhr bis 20.00 Uhr.

Öffnungszeiten (Bestellannahme & Leergutannahme)

Montag von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Dienstag bis Freitag von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr sowie von 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag, Sonntag, an Feiertagen sowie Montagnachmittag ist das Büro geschlossen.