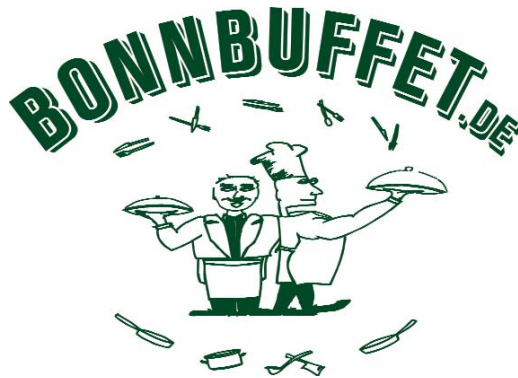




Preisliste



Sehr geehrte Damen und Herren,

Bonnbuffet - Partyservice liefert Ihnen zuverlässig alles was Sie zu einer gelungenen Veranstaltung benötigen - von stilvoll über rustikal bis hin zum Kinderfest - in jedem Fall anspruchsvoll.

Wir sind Ihnen bei der Lösung aller kulinarischen und organisatorischen Probleme gerne behilflich.

Unsere Angebote auf den folgenden Seiten sollen Ihnen bei der Gestaltung Ihrer nächsten Veranstaltung als Orientierungshilfe dienen. Die kompletten Buffetarrangements im zweiten Teil sind Vorschläge unsererseits und können von Ihnen für Ihr individuelles Buffet beliebig kombiniert und erweitert werden. Sonderwünsche sind für uns eine Herausforderung. Ihre persönlichen Ansprüche für Ihre Veranstaltung können wir mit besonderen lukullischen Genüssen unterstreichen.

Sollte die Anzahl der von Ihnen geladenen Gäste unterhalb der angegebenen Mindestbestellmenge liegen, kalkulieren wir für Sie gerne das von Ihnen gewünschte Buffet neu. Eine Lieferung der aufgeführten Speisen ist auch für die kleinste Gesellschaft möglich.

Das Catering für Ihre private Feier gehört ebenso zu unserem Service wie für Ihre Unternehmensveranstaltung. Wir unterbreiten Ihnen gerne Ihr spezielles Angebot

... denn wir wissen seit drei Generationen was es heißt, Gastgeber zu sein.

Ihr Jürgen Hofmann

Unsere Angebote finden Sie auch auf unserer Internetseite: www.bonnbuffet.de

Unsere Angebote finden Sie auch auf unserer Internetseite: www.bonnbuffet.de

Preisliste 1.10

Alle vorherigen Preislisten verlieren zum 31.01.2010 ihre Gültigkeit.



Service & Beratung

Auch in allen organisatorischen und technischen Fragen sind wir ihr kompetenter Partner. Wir begleiten Sie von der Planung an über den Ablauf des Events bis hin zum Rückbau. Geschultes, freundliches, einheitlich gekleidetes Servicepersonal für die Bedienung Ihrer Gäste sowie kompetentes erfahrenes Chefpersonal zu Ihrer persönlichen Unterstützung während der Veranstaltung, steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.

Mit uns an Ihrer Seite können Sie Ihr Fest genießen, wir kümmern uns um alles.

Zum Beispiel um:

Alleinunterhalter, Aschenbecher, Auf- und Abbau, Aperitif, Aufläufe, Ausstattung, Backschinken, Backwaren, Baguettes, Bankett, Barbecue, Barbecuesoßen, Barkeeper, bayrisches Buffet, Beamer, Beilagen, belegte Brötchen, Beleuchtung, Beschallung, Besteck, Bestuhlung, Betriebsfest, Bier, Bierausschankwagen, Bierausschankpavillons, Bierglas, Biertischhussen, Bierzeltgranituren, Bistrotische, Bitburger, Blechkuchen, Blumendekoration, Bratapfel, Braten, Bratkartoffeln, Bratwürstchen, Brötchen, Brunch, Buffet, Buffetgedeck, Buffettische, Buffetvorschläge, Bühne, Burg Heimerzheim, Burg Lüftelberg, Burg Lede, Businesslunch, Canapés, Chauffeur, Chickenwings, Cocktailbar, Croques, Crushed-Eis, Dekoration, Desserts, Digestif, Dips, Discjockey, Dixis, Dunkles, Eintöpfe, Einweihungen, Eisbuffets, Empfang, Eröffnungsfeier, Espresso, Fassbier, Feuerwerk, Festzeltbestuhlung, Fingerfood, Firmenjubiläum, Firmenfeiern, Fischbesteck, Fischmesser, Fischplatten, Flammküchle, Flaschenbier, Flaschenkühler, Flying Buffet, Fotograf, französisches Buffet, Früh-Kölsch, Frühstück, Gabel, Gaffel-Kölsch, Gala-Buffet, Garderobe, Gartenfackeln, Gartenfeste, Gasgrill, Gebäck, Geburtstag, Gemüse, Geschirr, Geschnetztes, Getränke, Gläser, Goldhochzeit, Gratins, Grillbuffet, Grillfeste, Grillhaxe, Grillsteaks, Großgrill, Hamburger, Haxengrill, Heizpilze, Heizstrahler, Helles, Hochzeit, Hochzeitskutsche, Hochzeitstorte, Hotdogs, Hüpfburg, Jubiläen, Kaffee, Kaffeegedeck, Kaffeemaschine, Kaffeetasse, Kakao, Kalbsbraten, kalte Platten, Kartoffelgratin, Kartoffeln, Käse, Kerzen, Kerzenleuchter, Kinderfest, Kindergeburtstag, Klappstühle, Kleiderbügel, Klöße, Klosterbier, Kölsch, Konferenz, Konferenzgedecke, Konferenzpause, Kuchen, Kuchengabel, Kuchenteller, Künstler, Lasagne, Lautsprecher, Licht & Ton, Lichterkette, Löffel, Lunch, Lunchpakete, mediterranes Buffet, Menue, Menuegedeck, Menuekarten, Messer, Mineralwasser, Mühlenkölsch, Nudelgratin, Nudeln, Obstkorb, Obstmesser, Obstspieße, Obstteller, Organisation, Partybuffets, Partyhäppchen, Partyschirme, Partyschnittchen, Partyzelt, Pasta, Pasteten, Pavillons, Personal, pikante Torten, Pils, Polterabend, Prager Backschinken, Präsentationen, Projektions-Leinwand, Prosecco, Putenragout, Quiches, Ragouts, Regionales, Reibekuchen, rheinisches Buffet, Reissdorf-Kölsch, Richtfest, Riesenpfanne, Rinderbraten, Ruck-Zuck Pavillons, rustikales Buffet, Säfte, Saftglas, Sahne, Salate, Saisonales, Sandwiches, Saucen, Sauerbraten, Scherbeneis, Schinkenkrustenbraten, Schokobrunnen, Schweinebraten, Sekt, Sekttempfang, Sektkühler, Servicepersonal, Servietten, Silberhochzeit, Snack, Spätzle, Spanferkel-Braten, Spanferkel-Grill, Speckkuchen, Speisen, Spießbratengrill, Spirituosen, Stehtische, Stehtischhussen, Streuselkuchen, Stuhl, Stuhlhussen, Suppen, Suppentasse, Tapas, Tee, Teelichter, Teller, Theke, Tisch, Tischdecken, Tischwäsche, Toiletten, Toilettenwagen, Torten, Trauerfeier, Trauung, Unternehmensfeiern, Untertasse, Vegetarisches, Vermietung, Vereinscatering, Waffeleisen, Waffeln, warme Leckereien, Weihnachtsfeiern, Wein, Weinkühler, Weißbierglas, Wildragout, Wildschweingrill, Windlichter, Zelte, Zwetschkuchen, Zwiebelkuchen...



Inhalt

Partyschnittchen, belegte Brötchen, Canapés	5	Rustikales Buffet "Eifelland"	45
Partybaguette-Brötchen, Bagels, Partyhäppchen, Sandwiches	6	Buffet "Backschinken"	46
Frühstück, Brunch	7	Buffet „Richtfest“	47
Konferenzgedecke, Konferenzpausen-Arrangements	8-9	Buffet "Gala"	48
Suppen	10-10	Buffet "Gourmet"	49
Eintöpfe	11	Buffet "kleines Waldhaus"	50
Fingerfood	12-13	Buffet „Burghochzeit“	51
Kalte Einzelspezialitäten	14-15	Vegetarisches Buffet	52
Pasteten, Kalte Platten, Quiches & Pikante Torten / Strudel	16	Pasta-Party	53
Spezielle warme Leckereien	17-18	Buffet "Bavaria"	54
Gratins und Aufläufe	19	Bayrisches Buffet	55
Fleisch-Spezialitäten, warme Braten	20	Rheinisches Partybuffet	56
Ragouts und Geschnetzeltes	21	Rheinisches Schlemmerbuffet	57
Beilagen, Gemüsebeilagen	22	Italienisches Buffet	58
Saucen / Dips / Buttervariationen	23	Italienisches Schlemmerbuffet	59
Salate	24-26	Französisches Buffet	60
Backwaren	27-28	Buffet „Kindergeburtstag“	61
„Menuebaukasten“	29-31	Grillbuffet „Rustika“	62
„Das kleine Buffet I, II, III“	32	Grillbuffet „Landhaus“	63
Buffet Classic 1.	33	Grillbuffet „Gutsherr“	64
Buffet Classic 2.	34	Grill- und Gartenbuffet „Royal“	65
Buffet Classic 3.	35	Desserts	66-67
Buffet Classic 4.	36	Getränke, KOMMISSIONSPREISE	68-69
Buffet Classic 5.	37	Getränke, LIEFERSERVICE, Bepfandung	70
Buffet Classic 6.	38	Ausstattung: GESCHIRR / BESTECK / GLAS	71
Fingerfoodbuffet "Bonnbuffet"	39	Ausstattung: PARTY- und BUFFETBEDARF	72
Fingerfoodbuffet "Empfang"	40	ZUSATZLEISTUNGEN:	
Fingerfood-Partybuffet	41	Personal / Kleinauftragszuschläge / Fahrtkostenanteile	73
Fingerfoodbuffet "Rheinland"	42	Checkliste für Ihre Party	74-75
Fingerfoodbuffet "Bavaria"	43	Referenzen	76
Fingerfoodbuffet "Business Meeting"	44	AGB	77

Partyschnittchen / Belegte Brötchen / Canapés

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Partyschnittchen bunt gemischt	1,21	1,30	1,45
- Schinken / Braten / Käse / hochwertiger Wurstaufschnitt / Ei / Tomate-Mozzarella			
- aufwendig dekoriert und nach Ihren Wünschen:			
- auf gerösteten Caviarbrotscheiben / Roggenbrot / Vollkornbrot			
- nur Roastbeef	1,68	1,80	2,00
Partyschnittchen Fisch, sortiert	1,85	1,98	2,20
- Wacholderrrauch-Forelle / geräucherter Lachs / Gravad-Lachs / Matjes / Krevetten / Räucherfisch			
- aufwendig dekoriert			
- auf gerösteten Caviarbrotscheiben			
- nur geräucherter Lachs / Gravad-Lachs	2,20	2,35	2,61
belegte Brötchen (1/2) oder Vollkornschnitten bunt gemischt	1,36	1,45	1,61
- Schinken / Braten / Käse / hochwertiger Wurstaufschnitt / Ei / Tomate-Mozzarella			
- aufwendig dekoriert			
- nur Roastbeef	1,92	2,05	2,28
belegte Brötchen (1/2), Fisch, sortiert	2,01	2,15	2,39
- Wacholderrrauch-Forelle / geräucherter Lachs / Gravad-Lachs / Matjes / Krevetten / Räucherfisch			
- aufwendig dekoriert			
- nur geräucherter Lachs / Gravad-Lachs	2,57	2,50	3,06
- nur Eismeerkrabben	2,66	2,85	3,17
belegte Brötchen (1/2), einfach	1,12	1,20	1,33
- Gouda, jung / Salami / Schinkenfleischwurst / Plockwurst und ähnliches			
- mit einfacher Dekoration			
belegte Brötchen "mit Deckel", einfach	1,26	1,35	1,50
Aufpreis für Vollkornbrötchen (1/2), belegt wie oben	0,33	0,35	0,39
Rheinische Bierhappen:			
- "Halver Hahn" - Röttelchen mit mittelaltem Gouda, Zwiebeln und Paprika	1,45	1,55	1,72
- Blutwurstbrötchen - Weizenbrötchen mit rheinischer Blutwurst	1,26	1,35	1,50
- Leberwurstbrötchen - Weizenbrötchen mit grober Leberwurst	1,26	1,35	1,50
Carré-Brötchen-Minis-Spießchen, Auflage wie Schnittchen & Bierhappen, ab	1,07	1,15	1,28
Laugenstangen- & -knotenminis, belegt wie Schnittchen, Bierhappen und mehr ab	1,12	1,20	1,33
Canapé classic	1,78	1,90	2,11
Schinkenbraten, verschiedene Hartwurstspezialitäten, Knochenschinken, verschiedene Kochschinken, Ochsenzunge, Käse, aufwendig dekoriert			
Canapé exquisit	2,29	2,45	2,72
Geflügelbrustfilet, Roastbeef, Schweinelendchen, Aal, geräucherte Forellenfilets, Lachs- und Forellencaviar, Gravad- und Räucherlachs, Krabben, Bündner Rauchfleisch, aufwendig dekoriert			
Canapé de luxe	3,32	3,55	3,95
Riesengarnelen, Gänseleber-Trüffelpastete, Rehmedaillons, Edelfischterrine			
Canapé mit Störcaviar, Hummer oder Krebsfleisch auf Anfrage, da Tagespreis			

Weitere Variationen nach Ihren Wünschen

Partybaguette-Brötchen / Bagels

Partybaguette-Brötchen

ca. 15-17 cm lang, reichlich belegt, „mit Deckel“, weitere Variationen auf Wunsch
auch als „Panini-Ciabatta“ lieferbar, Aufpreis 0,35 €, netto

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Gekochter Schinken / Salat / Käse / Gurke / Tomate	2,76	2,95	3,28
Knochenschinken / Salat / Käse / Gurke / Tomate	2,76	2,95	3,28
Norwegischer Räucherlachs / Salat / Ei / Remoulade	5,37	5,75	6,39
Salami / Salat / Käse / Gurke / Tomate	2,76	2,95	3,28
Tomate / Mozzarella	2,76	2,95	3,28
Gurke / Mozzarella	2,76	2,95	3,28
Tomate / Ruccola / Mozzarella	2,90	3,10	3,45
Tomate / Parmaschinken / Provolone / Ruccola	3,41	3,56	4,06
Eismeerkrabben / Salat / Remoulade	5,51	5,90	6,56
BAGEL- Truthahn / Tomate / Salat / Remoulade	2,76	2,95	3,28
BAGEL- Frischkäse / Tomate / Salat	2,76	2,95	3,28
BAGEL- Mozzarella / Tomate / Salat / Basilikum / Balsamico-Creme	2,94	3,15	3,50
BAGEL- Kochschinken / Tomate / Salat / Remoulade	2,94	3,15	3,50
BAGEL- Rinder-Rauchfleisch / Tomate / Salat	3,32	3,55	3,95
BAGEL- Merano-Schinken/ Tomate / Salat	3,55	3,80	4,23
BAGEL- Thunfisch / Tomate / Salat / Remoulade	2,94	3,15	3,50
BAGEL- Lachs / Salat / Meerrettichsahne	5,37	3,75	6,39

Partyhäppchen, Canapé-Style

Abgabe mindestens 10 Stück pro Sorte, alle einfach dekoriert, weitere Variationen auf Wunsch

Frischkäse / Gurkensticks	1,17	1,25	1,39
Frischkäse / Honig			
Frischkäse / Knochenschinken			
Frischkäse / Kresse			
Frischkäse / Möhrenraspe			
Frischkäse / Schnittlauch / Petersilie			
Gouda			
Salami			
Schinkenfleischwurst			

Sandwiches

ideal für Lunchpaket und Picknick, je zwei gedoppelte Weißbrot-Dreiecke(Viertelung = 0,05 €, netto Aufschlag)
Abgabe ab 4 Stück pro Sorte. Preis pro Stück, weitere Variationen auf Wunsch

Putenbrust / Käse	2,29	2,45	2,72
Salami / Käse	2,20	2,35	2,61
Schinken / Käse / Ei	2,20	2,35	2,61
Thunfisch / Ei	2,20	2,35	2,61
Krabben / Remoulade / Ei	3,64	3,90	4,34
Tomate / Mozzarella	2,20	2,35	2,61
Tomate / Ruccola	2,20	2,35	2,61
Seelachsfilet (mit Farbstoff) / Ei	2,34	2,50	2,78
Räucherlachs / Ei	3,50	3,75	4,17
Mini-Tramezzini, wie oben, Mindestabgabe 8 Stk./Sorte Preis ab	1,12	1,20	1,33



Frühstück / Brunch

Frühstück

Preis pro Person, Lieferung ab 10 Personen

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)	8,22	8,80	9,79
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff			
Konfitüre und Honig			
Braten-Schinken-Wurstaufschnitt			
Käseauswahl, Quark natur, Kräuterquark und Butterportionen			
gekochtes Ei, Salz			
Brot- und Brötchenkorb			
Geschirr und Besteck komplett	1,31		1,56

Brunch

Preis pro Person, Lieferung ab 20 Personen

Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)	16,78	17,95	19,96
auf Wunsch auch Schokolade und warme Milch			
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff			
2 Flaschen Kaltgetränke pro Person, sortiert			
- Mineralwasser 0,25 ltr.			
- Orangensaft 100% 0,2 ltr. / Apfelsaft 0,2 ltr.			
Konfitüre und Honig			
Quark natur, Kräuterquark und Joghurt			
Kellogg's Corn-Flakes und Müsli, Vollmilch			
Gravad-Lachs und norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne			
gebackene Bohnen mit Speck und Mini-Rostbratwürstchen			
gekochte Eier, Salz			
Bratenplatte und Käseauswahl			
Butter, Diätmargarine, portioniert			
Brot-,Vollkornbrot und Brötchenauswahl (3-4 Stk. / Scheiben pro Person)			
Obstschale und Gebäckteller			
Geschirr, Besteck und Gläser komplett	1,31		1,56

Weitere Variationen nach Ihren Wünschen

Konferenzgedecke

Inklusive Eindeckservice, Lieferung ab 2 Personen

	Euro netto	inkl. 19% MwSt
Konferenzgedeck - süß		5,76
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff		
Gebäck- oder Früchteteller (0,40 Euro pro Pers. Aufpreis)		
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2 ltr. pro Person, sortiert)		
Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten		6,85
Konferenzgedeck - pikant	7,73	9,20
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff		
Belegte Brötchen, bunt gemischt (3 Stück pro Person)		
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2 ltr. pro Person, sortiert)		
Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten		
Konferenzgedeck - nur Getränke	4,41	5,25
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff		
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2 ltr. pro Person, sortiert)		
Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten		
Konferenzgedeck - Heißgetränke	2,82	3,35
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff		
Geschirr, Besteck, Servietten		

Weitere Variationen z.B. mit Sandwiches, belegten Baguettes und / oder Kuchen
sowie Kombinationen jedweder Art sind ebenfalls möglich.

Bitte beachten Sie, dass sich dadurch Preisveränderungen ergeben können

Konferenzpausen-Arrangements

Preis pro Person, inklusive Eindeckservice

	Euro netto	inkl. 19% MwSt
Arrangement I (ab 6 Personen) je ein 1/2 Roggenbrötchen u. ein 1/2 Brötchen einf. belegt m. Gouda, Jagdwurst, Salami und Brie Kartoffelsuppe Blechkuchen (2 Stück, klein) Geschirr, Besteck, Bonnbuffet-Servietten	10,08	12,00
Arrangement II (ab 6 Personen) zwei 1/2 belegte Brötchen mit hochwertiger Braten-, Schinken- und Käseaufgabe Broccolicremesuppe Rote Grütze mit Vanillesoße Geschirr, Besteck, Bonnbuffet-Servietten	11,60	13,80
Arrangement III (ab 8 Personen) Melone mit Parmaschinken (proPers. ein "Schiffchen") Zucchinitaler überbacken (zwei Stk. pro Pers.) Gemüselasagne oder klassische Lasagne (ab 20 Pers. beides lieferbar) Ciabattabrot Cappuchinocreme Geschirr, Besteck, Bonnbuffet-Servietten	13,03	15,50
Arrangement IV (ab 8 Personen) Auswahl vom geräucherten und gebeizten Lachs und Heilbutt mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Soße Blattsalate mit Joghurtdressing Hähnchenbrüstchen warm mit Broccoli-Bechamel-Farce gefüllt Kartoffelgratin Salat von frischen Früchten Käseauswahl Partybrötchen bunt gemischt Geschirr, Besteck, Bonnbuffet-Servietten	17,65	21,00
Arrangement V (ab 6 Personen) Wrapminis auf Bambusspießchen m. Lachs-Thunfisch-Forellencreme, Frischkäsevariationen (4 Stk. / Pers.) Vollkornaler mit Schnittkäsevariationen & Mini-Quiches (je 2 Stk. / Pers.) Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen (2 Stk. / Pers.) Chicken-Filet-Spießchen, verschiedene Variationen (2 Stk. / Pers.) Gemüsekrusteln mit Creme-Top (3 Stk. / Pers.) mediterranes Gemüse-Nudel-Gratin klassische Riemchenkuchen-Minis Baguettebrot-Tranchen Geschirr, Besteck, Bonnbuffet-Servietten	22,80	27,13

Auch diese Arrangements können Sie beliebig untereinander sowie mit allen anderen Speisen aus unseren Angeboten kombinieren und ergänzen.

Bitte beachten Sie, dass sich dadurch Preisveränderungen ergeben.

Suppen / Eintöpfe

(Suppen Teil 1)

Preis per Liter, Mindestabnahme: 5 Liter pro Sorte

Vorsuppe: 1/4 ltr. (entspr. einer Suppentasse) - zum Empfang: 1/3 ltr. als Hauptmahlzeit: 1/2 ltr. pro Person

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Blumenkohlcreme-Suppe vegetarisch	5,93	6,35	7,06
Bohnensuppe , rustikal	5,37	5,75	6,39
Broccolicreme-Suppe vegetarisch	5,93	6,35	7,06
Champignoncreme-Suppe vegetarisch	5,93	6,35	7,06
Chinesische Hühner-Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Bambussprossen	7,43	7,95	8,84
Erbsensuppe*	4,44	4,75	5,28
Fasanen-Kraftbrühe mit Fasanenflescheinlage	27,57	29,50	32,81
Fischsuppe Norwegischeart	9,25	9,90	11,01
Geflügelcreme-Suppe mit Spargelspitzen	9,81	10,50	11,68
Geflügel-Currycreme-Suppe	9,81	10,50	11,68
Gemüsesuppe , bunt* auf Wunsch auch vegetarisch	7,01	7,50	8,34
Gulaschsuppe (mit Rindfleisch)	8,55	9,15	10,18
Gulaschsuppe (mit Schweinefleisch)	8,13	8,70	9,68
Hirtensuppe mit Gulasch , (Rind) Bohnen, Sauerkraut und mehr	8,32	8,90	9,90
Hühnersuppe mit Reis oder Nudeln	7,38	7,90	8,79
Hummercreme-Suppe mit Hummerflescheinlage	28,04	30,00	33,36
Kartoffelcreme-Suppe mit Krabben	9,25	9,90	11,01
Kartoffelcreme-Suppe mit Lachsstreifen und Dill	9,21	9,85	10,95
Kartoffelcreme-Suppe mit Lauchstreifen*	6,21	6,65	7,40
Kartoffelcreme-Suppe mit Champignons	6,40	6,85	7,62
Kartoffelcreme-Suppe* auf Wunsch auch vegetarisch	5,14	5,50	6,12
Kartoffelsuppe* auf Wunsch auch vegetarisch	4,77	5,10	5,67
Kartoffel-Lauchcreme-Suppe* auf Wunsch auch vegetarisch	5,47	5,85	6,51
Kürbis-Creme-Suppe (saisonale Speise) vegetarisch	7,29	7,80	8,67
Lauchcreme-Suppe , vegetarisch	6,73	7,20	8,01
Lauchcreme-Suppe mit Hackfleisch	8,08	8,65	9,62
Leberknödelsuppe , Bayrischeart	6,54	7,00	7,79
Linsen-Cremesuppe , von Roten Linsen, Orientalischeart, vegetarisch	5,14	5,50	6,12
Mitternachtssuppe: Gulaschsuppe , (Rind) mit Sauerkraut	8,55	9,15	10,18
*mit Wursteinlage pro Liter zuzüglich	1,21	1,30	1,45
*mit Schinkenwürfeln pro Liter zuzüglich	1,73	1,85	2,06

Wir bereiten auch gerne weitere Suppen nach Ihren Wünschen zu

Suppen / Eintöpfe

(Suppen Teil 2)

Preis per Liter, Mindestabnahme: 5 Liter pro Sorte

Vorsuppe: 1/4 ltr. (entspr. einer Suppentasse) - zum Empfang: 1/3 ltr. als Hauptmahlzeit: 1/2 ltr. pro Person

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Ochsenschwanzsuppe , gebunden	8,41	9,00	10,01
Ochsenschwanzsuppe , klar	23,36	25,00	27,80
Pfifferling-Cremesuppe , vegetarisch	9,25	9,90	11,01
Rindfleischsuppe klar , mit Einlage oder mit Markbällchen	7,43	7,95	8,84
Spargelcreme-Suppe mit Mandeln und Lachsstreifen	10,09	10,80	12,01
Tomatencreme-Suppe mit Creme fraiche, vegetarisch	5,79	6,20	6,90
Tomatencreme-Suppe mit Hackfleisch	6,31	6,75	7,51
Wildenten-Kraftbrühe mit Wildentenfleischeinlage	26,64	28,50	31,70
Zucchini-creme-Suppe	6,45	6,90	7,67
Zwiebelsuppe , Französischeart	6,50	6,95	7,53
*mit Wursteinlage pro Liter zuzüglich	1,21	1,30	1,45
*mit Schinkenwürfeln pro Liter zuzüglich	1,73	1,85	2,06

Wir bereiten auch gerne weitere Suppen nach Ihren Wünschen zu.

Eintöpfe

Preise pro Portion (ca. 330g), Mindestabnahme: 15 Portionen pro Sorte (entspr. ca. 5 ltr.)

Bami-Goreng	5,14	5,50	6,12
Bohneneintopf , bunt	3,64	3,90	4,34
Bohneneintopf , weiß	3,93	4,20	4,67
Cassoulet , Eintopf, Französischeart	4,21	4,50	5,00
Chili con Carne	4,90	5,25	5,83
Chili sin Carne , vegetarisch	5,14	5,50	6,11
Dicke Bohnen mit Speck und Kartoffeln	4,21	4,50	5,00
Erbseintopf	3,64	3,90	4,34
Fischeintopf mit Basilikum	5,23	5,60	6,23
Frühlingseintopf , auf Wunsch auch vegetarisch	3,64	3,90	4,34
Gemüseeeintopf , bunt, auf Wunsch auch vegetarisch	3,64	3,90	4,34
Gemüseeeintopf , Italienischeart	3,93	4,20	4,67
Grünkohl , Rheinischeart	4,21	4,50	5,00
Kartoffel-Würstchen-"Gulasch"	4,67	5,00	5,56
Linseneintopf	3,83	4,10	4,56
Möhreneintopf , Rheinischeart	4,02	4,30	4,78
Nasi-Goreng	5,14	5,50	6,12
Pichelsteiner Topf	4,53	4,85	5,39
Rotwein-Rindfleisch-Topf	7,34	7,85	8,73
Zwiebelfleisch mit Kräutern und Oliven	5,47	5,85	6,51

Gerne bereiten wir weitere Eintöpfe nach Ihren Wünschen zu.

Fingerfood / Tapas

(Teil 1)

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab 10 Stk. pro Sorte, weitere Spezialitäten, auch nach Ihren Wünschen, bereiten wir gerne zu

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Aprikose im Speckmantel	1,17	1,25	1,39
Artischockennest mit Käsecreme	1,50	1,60	1,78
Auberginenmedaillons überbacken mit Croutons und Käse	1,78	1,90	2,11
Auberginen-Tomaten-Ruccola-Spieße	2,29	2,45	2,72
Backpflaume im Speckmantel	1,17	1,25	1,39
Blätterteigtaschen-Minis , gefüllt	1,03	1,10	1,22
- Käse			
- Champignon-Farce			
- Schinken-Käse-Farce			
- Lachsfarce			
Blätterteig-Pastetchen "di mare"	2,57	2,75	3,06
- Lachs mit Spargel-Frischkäsecreme			
- Garnele auf Ratatouille-Gemüse			
Buttercroissant-Minis pikant, gefüllt mit:	1,03	1,10	1,22
- Tomatenfarce			
- Käse			
- Kräuterfrischkäse			
Butterplunderteigtaschen-Minis pikant, gefüllt mit:	1,03	1,10	1,22
- Miniwürstchen (Schwein)			
- Lauch-Zwiebel-Schinken			
- Gemüsemix			
- Käse-Paprika-Salami (feurig)			
Champignon , gefüllt mit Kräuterkäsecreme-Häubchen	1,54	1,65	1,84
Champignon , gefüllt mit Tomate und Mozzarella	1,59	1,70	1,89
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum	1,50	1,60	1,78
Chickenfilet-Spießchen mit:	1,73	1,85	2,06
- Ananas			
- Zwiebel			
- Paprika-Olive			
- asiatisch mariniert			
Chickenwings	0,93	1,00	1,11
Chilischoten , paniert, mit Käsefüllung	1,64	1,75	1,95
Datteln im Speckmantel	1,17	1,25	1,39
Flammkuchleminis , Elsässerart	1,21	1,30	1,45
Flammkuchleminis , vegetarisch	0,51	0,55	0,61
Frühlingsrollen-Minis , vegetarisch	0,51	0,55	0,61
Riesengarnelen in knuspriger Panade	1,40	1,50	1,67
Garnelen-Gemüsespieße im Bierteig	2,80	3,00	3,34
Gefülltes Ei (1/2)	1,40	1,50	1,67
Gemüserösti mit Sauerrahm und Lachsschleifchen	2,34	2,50	2,78
Gemüseschiffchen mit Frischkäsecreme	1,50	1,60	1,78
Große gefüllte Oliven im Speckmantel	1,17	1,25	1,39
Große Olive im Speck-Käse-Mantel	1,40	1,50	1,67
Grüne Spargel-Flusskrebs-Pastetchen	2,52	2,70	3,00
Gurken-Häppchen mit Krabbenfleisch	2,06	2,20	2,45
Hähnchenkeulen-Minis (kalt oder warm)	2,80	3,00	3,34

Fingerfood / Tapas

(Teil 2)

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab 10 Stk. pro Sorte, weitere Spezialitäten, auch nach Ihren Wünschen, bereiten wir gerne zu

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Kartoffelpuffer-Minis mit Lachs- und Forellenkaviar	2,34	2,50	2,78
Krabbenpastetchen	2,20	2,35	2,61
Lachs-Blattspinat-Blätterteigtranche	3,27	3,50	3,89
Lachswürfel , mariniert, Portion = 3 Stk.	2,20	2,35	2,61
Mixed-Pickles-Spießchen	1,03	1,10	1,22
Mozzarella im Schinkenhemd	1,78	1,90	2,11
Pizzaminis , diverse	1,21	1,30	1,45
Pumpnickeltaler mit Schnittkäsespezialitäten	1,12	1,20	1,33
Quiche-Minis, Gemüse / Lachs / Schinken-Käse	1,82	1,95	2,17
Riesengarnele , knusprig paniert	1,96	2,10	2,33
Rinder-Roulade-Mini am Spießchen	0,98	1,05	1,17
Rosenkohl-Speckmantel-Spießchen	0,98	1,05	1,17
Saltimboccaminis aus zartem Hähnchenfilet	2,15	2,30	2,56
Schnitzel-Minis auf Bambusspießchen	1,54	1,65	1,84
Tacco-Chips mit Salsa und Käsedip (Preis pro Portion ca. 150 g)	1,31	1,40	1,56
Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen	1,50	1,60	1,78
Tomate, klein, gefüllt mit Krabbenfleisch	1,78	1,90	2,11
Tomate, klein, gefüllt mit Reissalat , vegetarisch (weitere Variationen auf Wunsch)	1,36	1,45	1,61
Vollkorntaler mit Matjes	1,07	1,15	1,28
Vollkorntaler mit Tatar vom mild eingelegten Sherry-Matjes	1,17	1,25	1,39
Vollkorntaler mit Wacholderrauch-Forellentatar	1,36	1,45	1,61
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Frischkäse, Putenbrust, Schinken-Käse	1,50	1,60	1,78
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Lachs	1,68	1,80	2,00
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Wacholderrauch-Forellensmousse	1,59	1,70	1,89
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Tomate-Mozzarella	1,54	1,65	1,84
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Thunfisch	1,59	1,70	1,89
Zucchini-medallions , überbacken mit Kräutern der Provence und Schafskäse	1,12	1,20	1,33
Zucchini-Tomaten-Ruccola-Spieße	1,73	1,85	2,06
Süße Variationen			
Blechkuchen-Minis , ca. 5,5 x 6 cm, diverse Sorten	1,00	1,07	1,19
Buttercroissant-Minis süß, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Marzipan			
- Walnußcreme			
- Schoko-Nougatcreme			
Butterplunderteigtaschen-Minis süß, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Kirsch			
- Haselnußcreme			
- Apfelstückchen			
- Marzipan			
- Pudding und Rosinen			
- Birne-Helene-Art			
- Quark-Mohn			
Obstspießchen , saisonbedingt, ab	1,40	1,50	1,67
Obstspießchen , saisonbedingt mit Schokoladenüberzug, ab	1,68	1,80	2,00
Riemchen-Kuchen-Minis, klassisch (9 cm Durchmesser)	2,38	2,55	2,84
- Apfel / Kirsch / Aprikose			

Kalte Einzelspezialitäten

(Teil 1)

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet
 liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab je 6 Portionen bzw. 5 Stk. / Sorte

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Aalfiletscheiben* , geräuchert	6,54	7,00	7,79
Antipastiplatte* , Italienischeart ab	5,47	5,85	6,51
Babyhummerhälfte** , garniert	14,95	16,00	17,79
Carpaccio vom Rinderfilet* mit Parmesan und grünen Bohnen	9,30	9,95	11,07
Filet-Medaillon** vom Jungschweinelendchen	2,76	2,95	3,28
Filet-Medaillon** vom Kalb	6,36	6,80	7,56
Früchte** mit Käsecreme	2,06	2,20	2,45
Geflügel-Hackfleisch-Bällchen**	0,65	0,70	0,78
Gefüllte Tomate** mit Fleischsalat oder Waldorfsalat	1,87	2,00	2,22
Gemüserohkostplatte* mit verschiedenen Dips	2,57	2,75	3,06
Goudawürfel mit Tafeltrauben (Port.200 g = 2,24 Euro netto) kg-Preis	11,21	12,00	13,35
Graved Lachs* mit Meerrettichsahne	7,15	7,65	8,51
Hackfleischbällchen** mit pikanter Soße oder Senf	0,61	0,65	0,72
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Broccoli-Bechamel-Farce	4,16	4,45	4,95
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Tomate-Mozzarella-Basilikum-Farce	4,16	4,45	4,95
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Pfifferlingen	4,67	5,00	5,56
Hähnchenbrustfilets** in Mandelhülle mit Pfirsich- und / oder Orangenscheibe und grüner Soße	2,34	2,50	2,78
Hähnchenkeule** , ohne Knochen gefüllt mit Spinatfarce	4,58	4,90	5,45
Heilbutt geräuchert* mit Meerrettichsahne	6,54	7,00	7,79
Honigschinkenröllchen** mit Spargelspitzen	2,10	2,25	2,50
Käseauswahl international* , ab 5 Personen	3,36	3,60	4,00
Makrelenfilet geräuchert* mit Meerrettichsahne	4,67	5,00	5,56
Matjesröllchen** mit Preiselbeersahne auf Apfelscheibe	2,34	2,50	2,78
Medaillon vom Hirschrücken**	6,54	7,00	7,79
Melonenschiffchen** mit Bündner Rauchfleisch	2,71	2,90	3,23
Melonenschiffchen** mit Parmaschinken	2,52	2,70	3,00
Norwegischer Räucherlachs* mit Meerrettichsahne	6,40	6,85	7,62
Obatzta , pro Portion = 100 gr.	2,80	3,00	3,34

* = Preis pro Portion, ** = Preis pro Stück

Kalte Einzelspezialitäten

(Teil 2)

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet
 liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab je 6 Portionen bzw. 5 Stk. / Sorte

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Partyschnitzel vom Jungschweinerücken** , ca. 85-100 g, paniert	2,01	2,15	2,39
Putenschnitzel** , ca. 160-180 g	3,32	3,55	3,95
Räucherlachsroulade** mit Meerrettichsahne-Füllung	3,60	3,85	4,28
Räucherlachsspirale** mit Kräuterfrischkäsecreme	3,69	3,95	4,39
Roastbeefröllchen** mit Waldorfsalatfüllung	2,62	2,80	3,11
Rotwein-Birnenspalten** mit Knochenschinken	2,62	2,80	3,11
Sahne-Heringsfilets*	1,82	1,95	2,17
Schafskäse* eingelegt mit Oliven	3,93	4,20	4,67
Schnitzel vom Jungschwein** , ca. 160 g	2,66	2,85	3,17
Terrine von Edelfischen* mit Honigsenf-Dillsoße	4,02	4,30	4,78
Tomate** mit Fleischsalatfüllung	1,82	1,95	2,17
Tomate** mit Pesto-Nundelsalat-Füllung, vegetarisch	1,73	1,85	2,06
Tomate** mit Waldorfsalat-Füllung, vegetarisch	1,73	1,85	2,06
Tomate** mit Lachs-Broccoli-Salat-Füllung	2,48	2,65	2,95
Vorspeisenteller Fisch* ab 8 Portionen Gravart-Fjordlachs, Terrine von Edelfischen, geräucherter und / oder gebeizter Heilbutt Aalfiletscheiben und Riesengarnelen an Blattsalaten und Honigsenf-Dillsoße	11,68	12,50	13,90
Wacholderrrauch-Forellenfilet* mit Meerrettichsahne	3,55	3,80	4,23
Wacholderrrauch-Forellenfilet u. norweg. Räucherlachs* mit Meerrettichsahne	6,40	6,85	7,62
Zucchinikrusteln** mit gebeiztem Lachs	2,71	2,90	3,23

* = Preis pro Portion, ** = Preis pro Stück

Pasteten / Kalte Platten / Quiches / pikante Strudel

Pasteten

Auf Anfrage

Lieferung kann frühestens vier Werktage nach Bestellung erfolgen!

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Kalte Platten

Pro Portion ca. 200 g

Fischplatte klassisch , klassisch, Räucherlachs, Wacholderrrauch-Forellenfilet, Meerrettichsahne	6,40	6,85	7,62
Gemischte Bratenplatte mit Roastbeef , ab 5 Personen	5,14	5,50	6,12
Goudawürfel mit Tafeltrauben , Preis pro Portion = 200 g	2,24	2,40	2,67
Jungschwein-Bratenplatte , ab 5 Personen	3,93	4,20	4,67
Käseauswahl international , portioniert, ab 5 Personen	3,36	3,60	4,00
Kasseler-Bratenplatte	3,93	4,20	4,67
Roastbeefplatte	7,34	7,85	8,73
Schinkenplatte, diverse Räucher- und Kochschinken , ab 5 Personen	5,33	5,70	6,34
Wurst-Aufschnittplatte , ab 5 Personen	3,64	3,90	4,34
Wurst-Schinkenplatte , ab 5 Personen	3,97	4,25	4,73

Quiches und pikante Torten

Portion ca. 200 g (Frischgewicht)

Gemüsetorte , vegetarisch ca. 10 Portionen (Preis pro Torte)	19,63	21,00	23,36
Lauchtorte , vegetarisch ca. 10 Portionen (Preis pro Torte)	20,56	22,00	24,47
Quiche Lorraine ca. 10 Portionen (Preis pro Torte)	22,43	24,00	26,69
Schinkentorte ca. 10 Portionen (Preis pro Torte)	22,43	24,00	26,69
Zwiebelkuchen / Speckkuchen ca. 10 Portionen (Preis pro Torte)	21,50	23,00	25,58

Pikante Strudel

Gemüsestrudel (ca. 170 g) mindestens 6 Stück	5,05	5,40	6,01
Meeresfrüchte-Strudel (ca. 170 g) mindestens 6 Stück	6,73	7,20	8,01

Spezielle warme Leckereien

(Teil 1)

Portion ca. 350 g (Frischgewicht) oder Stückpreis, wie angegeben
Mindestabgabemenge 6 Portionen bzw. wie unten beschrieben.

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Bami-Goreng ab 8 Portionen	5,14	5,50	6,12
Bandnudeln mit Lachs (weitere Variationen auf Anfrage)	6,40	6,85	7,62
Ckickenfilet-Spießchen warm ab 25 Stk. Gesamtmenge lieferbar	1,82	1,95	2,17
- Ananas			
- Zwiebel			
- Asiatisch mariniert			
- Paprika-Olive			
Chickenwings , Mindestmenge 30 Stück	1,00	1,07	1,19
Chili con Carne ab 15 Portionen	5,14	5,50	5,67
Chili sin Carne , vegetarisch ab 15 Portionen	5,90	5,25	5,83
Curry-Wurst-Snack i. edlen Porzellan-Schälchen m. Baguette, ab 10 Portionen (ca.110 g / Port)	2,75		3,27
Curry-Wurst i. edlen Porzellan-Schälchen m. Baguette, ab 6 Portionen (ca. 315 g / Port)	6,68		7,95
Entenbrüstchen in Pflaumensoße	8,88	9,50	10,57
Gambas mit Zwiebel und Zucchini	12,15	13,00	14,46
Geflügelhackfleischbällchen pro Stück, Mindestmenge 30 Stück	0,65	0,70	0,72
Gemüse-Lasagne ab 8 Portionen	6,54	7,00	7,79
Hackfleischbällchen mit pikanter Soße oder Senf pro Stück, Mindestmenge 30 Stück	0,61	0,65	0,72
Hackfleischbällchen in Roquefort-Zucchini-Soße, Mindestmenge 30 Stück	3,74	4,00	4,45
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Broccoli-Bechamel-Farce pro Stück	4,11	4,40	4,89
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Tomate-Mozzarella-Basilikum-Farce pro Stück	4,11	4,40	4,89
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Pfifferlingen pro Stück	4,77	5,10	5,67
Hähnchenkeule , ohne Knochen gefüllt mit Spinatfarce pro Stück	4,67	5,00	5,56
Hähnchenschenkel , groß pro Stück	3,55	3,80	4,23
Kartoffel-Würstchen-"Gulasch" , ab 8 Portionen	4,67	5,00	5,56
Kohlroulade , mit Rinderhack-Füllung	3,60	3,85	4,28
Kohlroulade , mit Gemüsefüllung, vegetarisch	3,22	3,45	3,84
Lachsfilet auf sahnigem Gemüse	10,75	11,50	12,79
Lachsfilet im Blätterteig pro Stück, pro Portion	9,16	9,80	10,90
Lachs-Lasagne , ab 8 Portionen	8,79	9,40	10,45
Lasagne , klassisch ab 8 Portionen	6,54	7,00	7,79
Medaillon von der Kalbslende pro Stück	7,01	7,50	8,34
Medaillon von der Rinderlende pro Stück	7,01	7,50	8,34
Medaillon vom Schweinelendchen in Blätterteig pro Stück	3,97	4,25	4,73
Medaillon vom Schweinelendchen im Speckmantel pro Stück	3,97	4,25	4,73
Nasi-Goreng ab 8 Portionen	5,14	5,50	6,12
Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen , pro Stück, Mindestmenge 20 Stk	0,56	0,60	0,67

Weitere Spezialitäten bereiten wir gerne, auch nach Ihren Wünschen, zu.



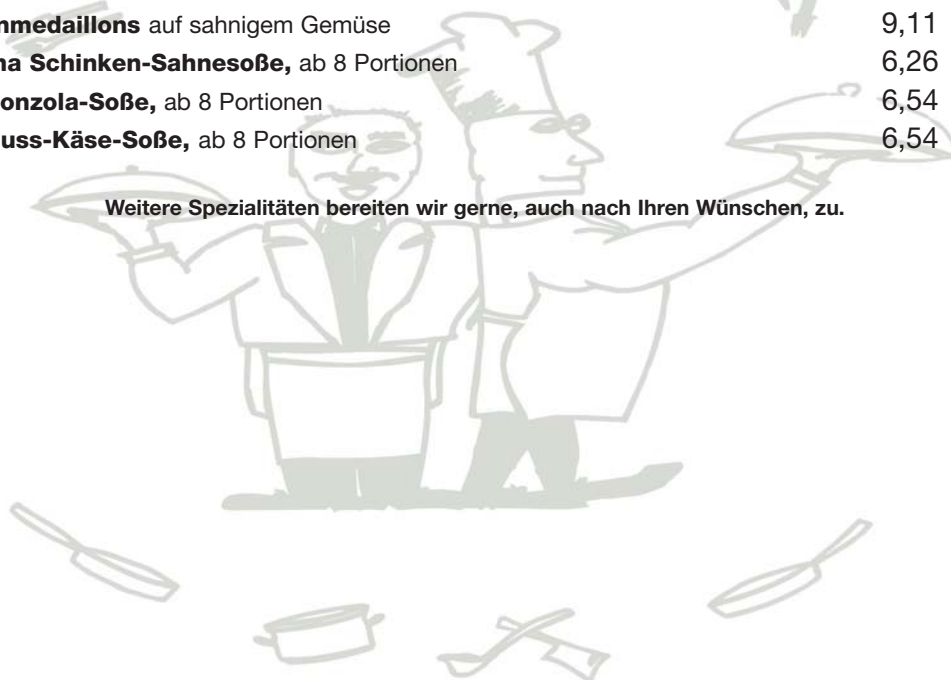
Spezielle warme Leckereien

(Teil 2)

Portion Ca. 330g (Frischgewicht) oder Stückpreis, wie angegeben
Mindestabgabemenge 6 Portionen bzw.. wie unten beschrieben.

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Paella ab 10 Portionen	6,54	7,00	7,79
Paprikaschote , gefüllt pro Stück, ab 6 Portionen	3,93	4,20	4,67
Putenbrustspießchen mit Erdnußsorten pro Stück, ab 25 Stk.	2,80	3,00	3,34
Rheinische Kesselskuchen "Döppekoche / Knall", ab 10 Portionen HINWEIS: Der Kesselskuchen hat IMMER eine sehr dunkle Oberkruste, es ist ein charakteristisches Merkmal dieser rheinischen Spezialität. Sollten Sie dies nicht wünschen, so teilen Sie es uns bitte mit.	3,69	3,94	4,39
Rheinische Kesselskuchen , mit Apfelkompott ab 10 Portionen HINWEIS: Der Kesselskuchen hat IMMER eine sehr dunkle Oberkruste, es ist ein charakteristisches Merkmal dieser rheinischen Spezialität. Sollten Sie dies nicht wünschen, so teilen Sie es uns bitte mit.	3,88	4,15	4,61
Risotto mit Champignons und Parmesan ab 8 Portionen	2,80	3,00	3,34
Saltimbocca vom Hähnchenfilet pro Stück	3,55	3,80	4,23
Saltimbocca vom Kalbsrückensteak pro Stück	8,22	8,80	9,79
Saltimbocca vom Schweinefilet pro Stück	4,63	4,95	5,51
Schweinelendchenmedaillons in Curryrahm	8,41	9,00	10,01
Schweinelendchenmedaillons auf sahnigem Gemüse	9,11	9,75	10,84
Tortellini alla Panna Schinken-Sahnesoße , ab 8 Portionen	6,26	6,70	7,45
Tortellini mit Gorgonzola-Soße , ab 8 Portionen	6,54	7,00	7,79
Tortellini mit Walnuss-Käse-Soße , ab 8 Portionen	6,54	7,00	7,79

Weitere Spezialitäten bereiten wir gerne, auch nach Ihren Wünschen, zu.



Gratins und Aufläufe

ab 8 Portionen (ca. 400 g / Portion), Preis pro Portion
auch als Beilagenportion lieferbar, dann halber Preis

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Blumenkohl-Broccoli-Gratin , ohne Kartoffeln, vegetarisch	5,14	5,50	6,12
Champignon-Kartoffel-Gratin , vegetarisch	4,49	4,80	5,34
Fenchelauflauf "Romana" , mit Kasselerstreifen	4,58	4,90	5,45
Gemüsegratin "Gärtnerin" , vegetarisch	5,05	5,40	6,01
Kartoffelgratin "Gärtnerin" , vegetarisch	4,49	4,80	5,34
Kartoffelgratin mit Broccoli , vegetarisch	4,53	4,85	5,39
Kartoffelgratin mit Champignons , vegetarisch	4,53	4,85	5,39
Kartoffelgratin mit Lauch , vegetarisch	4,21	4,50	5,00
Kartoffelgratin mit Schinken	4,44	4,75	5,28
Kartoffelgratin mit Speck	4,35	4,65	5,17
Kartoffelgratin, klassisch	4,11	4,40	4,89
Kasseler-Sauerkraut-Auflauf mit Äpfeln, Ananas und Röstzwiebeln	7,01	7,50	8,34
Kohlrabi-Gratin	4,21	4,50	5,00
Lauchnudeln, gratiniert	7,20	7,70	8,56
Meeresfrüchte-Kartoffelgratin	7,43	7,95	8,84
Nudelgratin "Greyerzerart" mit Salami und Lauch	7,38	7,90	8,79
Nudelgratin mit Gemüse nach Wahl ab	4,58	4,90	5,45
Nudelgratin mit Hähnchenbrust	6,54	7,00	7,79
Nudelgratin mit Meeresfrüchten	7,43	7,95	8,84
Nudel-Lachs-Auflauf mit Champignons	5,51	5,90	6,56
Rheinischer Kesselskuchen "Döppekoche / Knall" , ab 10 Portionen	3,69	3,95	4,39
HINWEIS: Der Kesselskuchen hat IMMER eine sehr dunkle Oberkruste, es ist ein charakteristisches Merkmal dieser rheinischen Spezialität.			
Sollten Sie dies nicht wünschen, so teilen Sie es uns bitte mit.			
Rheinischer Kesselskuchen , mit Apfelkompott ab 10 Portionen	3,88	4,15	4,62
HINWEIS: Der Kesselskuchen hat IMMER eine sehr dunkle Oberkruste, es ist ein charakteristisches Merkmal dieser rheinischen Spezialität.			
Sollten Sie dies nicht wünschen, so teilen Sie es uns bitte mit.			
Rindfleisch-Kartoffel-Auflauf , Badischeart	7,38	7,90	8,79
Seelachs-Kartoffel-Auflauf	7,38	7,90	8,79
Spinat-Champignon-Gratin	6,73	7,20	8,01
Spinat-Lachs-Auflauf	7,94	8,50	9,45
Waldpilz-Polenta-Gratin , vegetarisch	4,91	5,25	5,84

Weitere Quiches, Torten, Gratins und Aufläufe bereiten wir gerne, auch nach Ihren Wünschen, zu.

Fleisch-Spezialitäten / Braten

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Grillhaxe (ca. 650-700 g) Stück	6,07	6,50	7,23
Mini-Grillhaxe (ca. 200 g) Stück	2,90	3,10	3,45
Rinderroulade (klassisch gefüllt) (ca. 230 g) Stück	5,75	6,15	6,84
alle weiteren Preise per kg (Frischgewicht)			
Kalbsbraten aus der Keule , aufgeschnitten, Portion (zuzgl. Beilagen)	14,02	15,00	16,68
Rinderbraten , (Schmorbraten) klassisch, aufgeschnitten, Portion (zuzgl. Beilagen)	8,97	9,60	10,68
Sauerbraten Rheinischeart , aufgeschnitten, Portion (zuzgl. Beilagen)	7,06	7,55	8,40
Tafelspitz mit Meerrettichsoße , aufgeschnitten, Portion (zuzgl. Beilagen)	7,48	8,00	8,90
Wir liefern heiß und am Stück, Sie tranchieren für Ihre Gäste (Preise per kg, Frischgewicht): Wir empfehlen ca. 250 - 330 g pro Person (je nach Beilage), als Komponente zum Buffet ca. 180 g			
Hochzeitsbraten nach Schwedenart , Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen, Äpfeln, Aprikosen, ab ca. 3 kg	15,89	17,00	18,91
Jungschweinerücken-Braten versch. Würzungen , ab ca. 2,5 kg	14,49	15,50	17,24
Jungschweinerücken-KRUSTEN-Braten , ab ca. 2,5 kg	15,42	16,50	18,35
Kalbsrückenbraten , ab ca. 3 kg	55,14	59,00	65,62
Kasseler-Rücken-Braten im Teigmantel , ab ca. 3 kg	16,78	17,95	19,96
Kasseler-Rücken-Braten , ab ca. 2,5 kg	16,36	17,50	19,46
Leberkäs / Fleischkäse fein / grob / Pizzakräuter , ab ca. 3 kg	14,49	15,50	17,24
Roastbeef , ab ca. 3 kg	51,87	55,50	61,72
Schinken-Krustenbraten , ab ca. 4 kg	14,02	15,00	16,68
Schweinefilet im Blattspinat-Blätterteigmantel , ab ca. 2 kg	26,17	28,00	31,14
Spanferkelbraten , ab ca. 2 kg	17,29	18,50	20,57
Spanferkel-Schinken-Krustenbraten , ab ca. 2 kg	22,10	23,65	26,30
Spezial-Spießbraten "Bonnbuffet"	14,02	15,00	16,68
vom Schweinenacken, ohne Netz oder Schnürung, pikante Füllung, ab ca. 2,5 kg			
Curry-Wurst-Snack i. edlen Porzellan-Schälchen m. Baguette, ab 10 Portionen (ca.110 g / Port)	2,75		3,27
Curry-Wurst i. edlen Porzellan-Schälchen m. Baguette, ab 6 Portionen (ca.315 g / Port)	6,68		7,95

Ragouts und Geschnetzeltes

Jeweils ab 8 Personen (pro Portion = ca. 330 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Mexiko-Pfanne , scharf, Schweinefleisch, verschiedene Bohnen, Mais, Zwiebeln			
Shanghai-Pfanne , Schweinefleisch, Bambussprossen, Mungbohnenkeimlinge, Pilze, Paprika			
Ceylon-Pfanne , Schweinefleisch, Ananas, Bambussprossen			
Jäger-Pfanne , Schweinefleisch, Champignons, Speck, Paprika, Zwiebeln			
Husarentopf , Schweinefleisch, Erbsen, Mais, Paprika, Zwiebeln			
Rote Pfeffer-Pfanne , Schweinefleisch, Paprika, Kidneybohnen, Pfefferkörner			
Delfter Pfanne , überbacken, Schweinefleisch, Sojasprossengemüse, Mischpilze, Zwiebeln			
pro Portion	5,37	5,75	6,39
bei Zubereitung mit Putenfleisch , pro Portion	7,29	7,80	8,67
Pushta-Pfanne , Rindfleisch, magerer Speck, Paprika, Zwiebeln			
Montenegro-Pfanne , Rindfleisch, Champignons, Gemüse			
Pfeffer-Senf-Ragout , Rindfleisch, Mischpilze, Zwiebeln, Sojasprossengemüse, Pfeffersenfsoße			
pro Portion	9,30	9,95	11,07
bei Zubereitung mit Putenfleisch , pro Portion	7,29	7,80	8,67
Balkan-Gemüsetopf mit Lammfleisch, pro Portion	7,34	7,85	8,73
Filet-Pfanne "Stroganoff" , Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, pro Portion	16,36	17,50	19,46
Fischpfanne-Hong Kong mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	11,68	12,50	13,90
Fischragout-mexikanisch mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	11,68	12,50	13,90
Fischragout-spanisch mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	11,68	12,50	13,90
Hähnchenfilet-Champignon-Ragout , pro Portion	8,32	8,90	9,90
Hähnchenfilet-Reiscurry , pro Portion	8,32	8,90	9,90
Hähnchencurry in fruchtiger Soße, pro Portion	8,32	8,90	9,90
Schweizer Rahmgeschnetzeltes , Kalbfleisch, Pilze, pro Portion	16,36	17,50	19,46
Wiener Rahmpfanne , Schweinefleisch, Champignons, pro Portion	6,07	6,50	7,23
bei Zubereitung mit Putenfleisch , pro Portion	8,04	8,60	9,56

Beilagen / Gemüsebeilagen

Beilagen

Preis pro Portion (ca. 200 g)
Weitere Beilagen auf Anfrage

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Bauernspätzle	1,64	1,75	1,95
Bechamelkartoffeln	2,43	2,60	2,89
Bratkartoffeln	2,34	2,50	2,78
Kartoffelgratin	2,06	2,20	2,45
Kartoffelpüree	1,64	1,75	1,95
Klöße , verschiedene Sorten (2 Stück), ab	1,73	1,85	2,06
Klöße, MINIS , 5 Stk. / Portion ab	1,82	1,95	2,17
Nudeln, diverse	1,45	1,55	1,72
Ofenkartoffel mit Quark	2,57	2,75	3,06
Petersilienkartoffeln	1,87	2,00	2,22
Reis: Naturreis mit wildem Reis	1,64	1,75	1,95
Rosmarinkartöffelchen	2,66	2,85	3,17
Salzkartoffeln	1,64	1,75	1,95
Schupfnudeln , gebraten	2,66	2,85	3,17

Gemüsebeilagen

Preis pro Portion (ca. 150 g)

Saisonbedingt , diverse ab	2,10	2,25	2,50
Gratiniert , diverse (siehe auch "Gratins und Aufläufe" halbierte Portion) ab	2,10	2,25	2,50
Gebackenes Gemüse à la provencale	3,55	3,80	4,23

Saucen / Dips / Buttervariationen

kalt, Sauciere ca. 220 ml

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Barbecue-Sauce , zu Rind, Schwein, Meatballs, allen Grilladen	3,74	4,00	4,45
Cumberland Sauce , zu Wild, Roastbeef	4,67	5,00	5,56
Curry-Dip , zu Geflügel, allen Grilladen	3,74	4,00	4,45
Grüne Sauce, Frankfurterart , wird zu allen Fleisch- und Geflügelplatten ohne Berechnung mitgeliefert	3,36	3,60	4,00
Mango-Dip , zu Schalentieren, Meeresfrüchten	3,74	4,00	4,45
Mixed-Pickles-Sauce , wird zu allen Fleischplatten ohne Berechnung mitgeliefert	3,36	3,60	4,00
Senf-Dill-Sauce , zu Fisch und Schalentieren	3,93	4,20	4,67
Zwiebel-Mais-Sauce , zu Schwein, allen Grilladen	3,93	4,20	4,67
Buttertraube , groß (250 g)	9,35	10,00	11,12
Buttertraube , klein (150 g)	5,61	6,00	6,67
Kräuterbuttertöpfchen	7,01	7,50	8,34
Schmalztöpfchen	7,34	7,85	8,73
Zwiebelbuttertöpfchen	7,01	7,50	8,34



Salate

(Teil 1)

Preis per kg, Abgabe ab 800 g, Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Alaska Cocktail , Krabben, Surimi, Ananas, Spargel, Champignons	25,70	27,50	30,58
Artischockensalat mit Krabben	15,89	17,00	18,91
Bulgur-Salat , vegetarisch	10,75	11,50	12,79
Blumenkohlsalat , vegetarisch	10,28	11,00	12,23
CousCous-Salat , Heringsfiletstücke	10,75	11,50	12,79
Dillhappen , vegetarisch	15,42	16,50	18,35
Eiersalat	10,28	11,00	12,23
Farmersalat , Ananas, Sellerie, Möhren und mehr, vegetarisch	11,68	12,50	13,90
Fleischsalat , Rheinischeart	10,75	11,50	12,79
Flusskrebsschwanz-Salat mit Knoblauch	18,22	19,50	21,69
Frutti di Mare	27,94	29,90	33,25
Geflügelbrustsalat , natur	16,36	17,50	19,46
Gemüsesalat , vegetarisch	9,25	9,90	11,01
Gemüsesalat , bunt mit Feta und Oliven, vegetarisch	12,62	13,50	15,01
Gurkensalat , vegetarisch	8,41	9,00	10,01
Hähnchenbrustsalat , klassisch-fruchtig	16,59	17,75	19,74
Hering-Rindfleischsalat , rot	16,68	17,85	19,85
Heringsalat , weiß	16,68	17,85	19,85
Hirtensalat , Griechischeart, vegetarisch	15,47	16,55	18,41
Honig-Senf-Sild , Heringsfiletstücke	25,70	27,50	30,58
Hummersalat		Tagespreis	
Kartoffelsalat , Bayrischeart (ohne Mayonnaise)	10,75	11,50	12,79
Kartoffelsalat , bunt (ohne Mayonnaise) auf Wunsch vegetarisch	10,75	11,50	12,79
Kartoffelsalat , Rheinischeart	9,81	10,50	11,68
Kartoffelsalat , warm (ab 2,5 kg)	12,62	13,50	15,01
Käsesalat , ohne Fleisch	13,55	14,50	16,13
Käse-Wurst-Salat	14,81	15,85	17,63
Krautsalat , vegetarisch	8,88	9,50	10,57
Krabben-Salat	27,57	29,50	32,81
Lachs-Broccoli-Salat	25,23	27,00	30,03
Lauchsalat "Bonnbuffet"	10,75	11,50	12,79
Linsensalat mit Gemüsewürfelchen	9,21	9,85	10,59
Mais-Bohnen-Paprika-Salat , vegetarisch	10,75	11,50	12,79
Matjes-Salat	17,06	18,25	20,30
Meeresfrüchtesalat , Italienischeart	26,40	28,25	31,42
Möhrensalat , vegetarisch	9,11	9,75	10,84

Alle Salate sind natürlich in eigener Herstellung ohne Konservierungsstoffe frisch zubereitet!

Salate

(Teil 2)

Preis per kg, Abgabe ab 800 g., Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Nudelsalat, bunt	10,75	11,50	12,79
Nudelsalat, bunt, ohne Mayonnaise	10,75	11,50	12,79
Nudelsalat, klassisch	10,75	11,50	12,79
Nudelsalat, PESTO, mediterran, vegetarisch	11,17	11,95	13,29
Obstsalat, von Früchten der Saison ab	17,29	18,50	20,57
Putenbrustsalat, fruchtig mit Joghurt-Curry-Mayonnaise	14,91	15,95	17,74
Räucherlachs salad mit Spargel	39,25	42,00	46,71
Reissalat mit Geflügel	11,68	12,50	13,90
Reissalat mit Rindfleisch	13,55	14,50	16,13
Reissalat mit Schinken	11,68	12,50	13,90
Reissalat mit Spargel und Ananas, vegetarisch	12,15	13,50	14,46
Reissalat mit Thunfisch	12,62	12,50	15,01
Reissalat mit Gemüse, vegetarisch	11,68	12,50	13,90
Riesengarnelen-Salat	27,57	29,50	32,81
Rindfleischsalat mit Meerrettich	17,29	18,50	20,57
Rindfleischsalat, Argentinischeart	17,29	18,50	20,57
Rohkostsalat bunt gemischt nach Saison mit Vinaigrette, vegetarisch	10,75	11,50	12,79
Schinken-Artischocken-Salat mit Tomaten und Bohnen	14,49	15,50	17,24
Schinken-Spargel-Salat	15,89	17,00	18,91
Sherrymatjes-Salat	18,22	19,50	21,69
Spargelsalat mit Knochenschinken	18,46	19,75	21,96
Sülzsalat, Rheinischeart	13,08	14,00	15,57
Thunfisch-Nudel-Salat	12,66	13,55	15,07
Thunfischsalat	14,91	15,95	17,74
Tomatensalat, vegetarisch	9,35	10,00	11,12
Tomatensalat (Cherrytomaten) mit Mozzarella, vegetarisch	23,36	25,00	27,80
Tomaten-Gurkensalat, vegetarisch	9,35	10,00	11,12
Tortellini-Salat, auf Wunsch vegetarisch (Tortellini mit Käsefüllung)	11,21	12,00	13,35
Truthahnbrust-Salat mit Pfifferlingen	28,97	31,00	34,48
Waldorfsalat, vegetarisch	11,45	12,25	13,62
Wurstsalat, Bayrischeart	13,55	14,50	16,13
Zucchini salad mit Krabben	20,09	21,50	23,91
Zucchini salad mit Schinken	13,55	14,50	16,13

Alle Salate sind natürlich in eigener Herstellung ohne Konservierungsstoffe frisch zubereitet!



Salate

(Teil 3)

Preis per kg, Abgabe ab 800 g, Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Blattsalate verschiedene Sorten , saisonbedingt inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette, pro Portion ab	1,96	2,10	2,34
Krabbencocktail , portioniert pro Portion	7,01	7,50	8,34
Rohkostsalatplatte , saisonbedingt inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette, pro Portion ab	2,90	3,10	3,45
Ruccola-Salat, mit gehobeltem Parmesan inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette, pro Portion ab	3,64	3,90	4,34
Tomate mit Mozzarella, "Caprese" , pro Portion	2,90	3,10	3,45
Vinaigrette / Dressing verschiedene Sorten, 0,5 ltr. ab	3,74	4,00	4,45
Obstsalat , (hier: Preis für 150 g - Portion) saisonbedingt ab	2,61	2,79	3,10

Alle Salate sind natürlich in eigener Herstellung ohne Konservierungsstoffe frisch zubereitet!



Backwaren

(Teil 1)

Auch die Qualität der Brötchen und Brote überlassen wir nicht dem Zufall.

Wir backen die zu jeder Festlichkeit gehörenden Brötchen und Backwaren immer unmittelbar vor der Auslieferung selbst.

Sie werden erstaunt sein, wie frisch alle Brötchen und Brote auch nachmittags und abends sein können.

Alle Backwaren werden natürlich im dekorativen Weidenkorb ausgeliefert.

Bitte stellen Sie sich den Brotkorb nach Ihren Wünschen zusammen.

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Buttercroissant-Minis pikant, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Tomatenfarce			
- Käse			
- Kräuterfrischkäse			
Butterplunderteigtaschen-Minis pikant, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Miniwürstchen (Schwein)			
- Lauch-Zwiebel-Schinken			
- Gemüsemix			
- Käse-Paprika-Salami (feurig)			
Partybrötchen, bunt gemischt: bunt gemischt: neutral / Mohn / Sesam / Käse	0,37	0,40	0,44
Partybrötchen, Laugen	0,47	0,50	0,56
Partybrötchen, Vollkorn	0,51	0,55	0,61
Partybrötchen, mediterran	0,56	0,60	0,67
Suppenbrötchen	0,34	0,36	0,40
Brötchen, normal	0,37	0,40	0,44
Roggen- und Körnerbrötchen, Normalgröße	0,79	0,85	0,95
Laugenbrezel	0,93	1,00	1,11
Laugenstange	0,89	0,95	1,06
Ciabatta	2,62	2,80	3,11
Caviar- und Baguettebrot	2,66	2,85	3,17
Nuß-Roggenstange	3,60	3,85	4,28
Roggenstange (Roggencaviarbrot)	3,46	3,70	4,11
Zwiebelcaviarbrot	2,80	3,00	3,34
Partyräder, unterschiedliche Sorten		auf Anfrage	
Buffetbrotkorb	1,31	1,40	1,56

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

Weitere Brotsorten und Formen auf Anfrage

Backwaren

(Teil 2)

Auch die Qualität der Brötchen und Brote überlassen wir nicht dem Zufall.

Wir backen die zu jeder Festlichkeit gehörenden Brötchen und Backwaren immer unmittelbar vor der Auslieferung selbst.

Sie werden erstaunt sein, wie frisch alle Brötchen und Brote auch nachmittags und abends sein können.

Alle Backwaren werden natürlich im dekorativen Weidenkorb ausgeliefert.

Bitte stellen Sie sich den Brotkorb nach Ihren Wünschen zusammen.

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Berliner Ballen	1,17	1,25	1,39
Buttercroissant	1,31	1,40	1,56
Schoko-Buttercroissant	1,64	1,75	1,95
Buttercroissant-Minis süß, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Marzipan			
- Walnußcreme			
- Schoko-Nougatcreme			
Butterplunderteigtaschen-Minis süß, gefüllt mit:	0,98	1,05	1,17
- Kirsch			
- Haselnußcreme			
- Apfelstückchen			
- Marzipan			
- Pudding und Rosinen			
- Birne-Helene-Art			
- Quark-Mohn			
Butterplunderteilchen, Bäckergröße, diverse ab	2,10	2,25	2,50
Blechkuchen-Minis ca. 5,5 x 6 cm, diverse saftig-frische Sorten	1,00	1,07	1,19
Petits-Fours, diverse ab	2,80	3,00	3,34
Torten Ø28 cm, diverse ab	27,10	29,00	32,25
Landkuchen, klassisch, wie selbstgebacken Ø40 cm, diverse ab	27,10	29,00	32,25

Weitere Brotsorten und Formen auf Anfrage

Menuebaukasten

Menuebaukasten

Jedes Menue besteht aus einem Fleischgericht sowie zwei Beilagen. Die Beilagen aus folgender Aufstellung können Sie beliebig dazu auswählen (Beilagen mit * = 1,50 Euro Aufschlag pro Portion).

Auch unsere leckeren Gratins sind mit den Speisen kombinierbar (Zieht eine Preisanpassung nach sich).

Ab 6 Personen, Preise pro Portion. Gesamtgewicht pro Menueportion ca. 500 - 600 g (Frischgewicht).

Anlieferung auf Wunsch in Chafing Dishes

Beilagen

Backkartoffeln*
 Bechamelkartoffelchen*
 Bratkartoffeln*
 Bunte Nudeln
 Grüne Nudeln
 Kartoffelgratin
 Kartoffelpuree
 Kartoffelklöße

Klöße, Minis*
 Petersilienkartoffeln
 Prinzesskartoffeln
 Reis, Natur- und Wildreis
 Rosmarinkartoffelchen*
 Schupfnudeln*
 Bauernspätzle

Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl
 Blattspinat
 Blumenkohl, auch gratiniert
 Blumenkohl-Broccoli-Mix
 Broccoli, auch gratiniert
 Butterböhnchen
 Champignons
 Erbsen
 Erbsen und Möhrchen

Gemüsemix, auch gratiniert*
 Kohlrabi
 Möhrchen
 Ratatouille
 Rosenkohl
 Sauerkraut
 Selleriegemüse
 Wirsing
 ZucchiniGemüse

Gerichte mit Schweinefleisch

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Backschinken / Schinken-Krustenbraten	10,75	11,50	12,79
Spezial-Spießbraten "Bonnbuffet"	10,75	11,50	12,79
Filet-Medaillons	14,02	15,00	16,68
Geschnetzeltes , verschiedene Sorten, ab	10,28	11,00	12,23
Grillhaxe, Mini, ohne Schwarte	7,94	8,50	9,45
Gulasch	7,01	7,50	8,34
Hochzeitsbraten , nach Schwedenart	11,21	12,00	13,35
Kasseler-Rückenbraten	10,75	11,50	12,79
Nackenbraten	9,16	9,80	10,90
Nackensteaks	9,81	10,50	11,68
Rückenbraten , verschiedene Würzungen	10,28	11,00	12,23
Rücken-KRUSTEN-Braten	11,96	12,80	14,24
Schnitzel , nach Jägerart	8,88	9,50	10,57
Schnitzel , Wienerart	8,64	9,25	10,29

Menuebaukasten / warme Gerichte

Gerichte mit Rindfleisch

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Filetspitzen "Stroganoff"	21,03	22,50	25,02
Gulasch	9,11	9,75	10,84
Kohlroulade mit Rinderhack-Füllung	6,07	6,50	7,23
Ragoutpfannen, verschiedene, ab	13,08	14,00	15,57
Roulade	10,75	11,50	12,79
Rouladen-Spiralen	12,15	13,00	14,46
Sauerbraten, aus der Keule	12,15	13,00	14,46
Schmorbraten, aus der Steakhüfte	13,55	14,50	16,13
Tafelspitz in Meerrettichsoße	12,15	13,00	14,46

Gerichte mit Kalbfleisch

Braten aus der Keule	21,50	23,00	25,58
Filet	35,98	38,50	42,82
Geschnetzeltes, verschiedenes, ab	20,09	21,50	23,91
Rückenbraten	29,44	31,50	35,03
Schweizer Rahmgeschnetzeltes	21,03	22,50	25,02

Gerichte mit Geflügel

Entenbrust-Filet von der Barbarie-Ente	17,76	19,00	21,13
Gänsebrust	14,77	15,80	17,57
Hähnchenbrustfilet	9,35	10,00	11,12
Hähnchenschenkel	7,84	9,50	10,57
halbes Hähnchen	8,41	9,00	10,01
Hühnerfrikassee, auf Wunsch mit Königinpastete	9,25	9,90	11,01
Hähnchenbrustbrustfilet			
- gefüllt mit Broccoli-Bechamel oder Tomate-Mozzarella oder Pfifferlingen			
Putengeschnetzeltes, verschiedenes, ab	11,96	12,80	14,24
Putenschnitzel	12,10	13,00	14,46
Straußenfleisch-Zubereitungen			auf Anfrage, Tagespreis

Menuebaukasten

Gerichte mit Lammfleisch

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Filet	21,50	23,00	25,58
Keule	17,66	18,90	21,02
Koteletts	16,36	17,50	19,46
Ragout in Oliven-Kräuteröl	16,36	17,50	19,46

Gerichte mit Fisch

Alaska-Seelachs-Filet	11,21	12,00	13,35
Rotbarsch-Filet	13,55	14,50	16,13
Salmfilet	13,55	14,50	16,13
Zander-Filet	16,36	17,50	19,46

Gerichte mit Wild

Hasentopf in Wildsoße	14,95	16,00	17,79
Hirschbraten	14,49	15,50	17,24
Rehbraten	15,42	16,50	18,35
Wildschweinbraten	14,58	15,60	17,35

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel , (2 Stk. pro Portion) auch mit Pilzrahmsoße	8,50	9,10	10,12
Gemüsebällchen , (10 Stk. pro Portion) mit pikanter Salza	8,50	9,10	10,12
Kohlroulade	6,31	6,75	7,51
Tofu-Gulasch	14,77	15,80	17,57
Vegetarisches Frikassée	14,95	16,00	17,79
Veggie-Schnitzel, paniert , (2 Stk. pro Portion) auch mit Pilzrahmsoße	9,16	9,80	10,90
Veggie-Steaks , (2 Stk. pro Portion) auch mit Pilzrahmsoße	9,16	9,80	10,90

Das kleine kalte Buffet

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
I - (ab 3 Personen)	14,67	15,70	17,46
Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen			
Roastbefeßlchen mit Waldorfsalat gefüllt			
Tranchen vom Broccoli-Bechamel gefüllten Hähnchenbrüstchen			
Kasseler Braten			
Käseauswahl international			
Kräuterdip			
II - (ab 3 Personen)	16,12	17,25	19,18
Mini-Quiches, gefüllte Blätterteigtaschen			
Gefüllte Champignonköpfe			
Tomate mit Pesto-Nudelsalat gefüllt			
Chickenfilet-Spießchen			
Roastbeef			
rosa gebratene Roastbeef-Scheiben			
Hackfleischbällchen mit pikanter Soße			
Kräuterdip, Mixed-Pikles-Dip			
III - (ab 6 Personen)	18,60	19,90	22,13
Melonenschiffchen mit Parmaschinken			
bunter Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise			
Geflügelbrustsalat			
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle			
Filet-Medaillons vom Jungschweinelendchen			
Bratenplatte: Schinken- und Schweinebraten, Roastbeef			
Käseauswahl international			
Kräuterdip, Mixed-Pikles-Dip			
Dazu			
norwegischer Räucherlachs, Wacholder-Forellenfilets	6,40	6,85	7,62
und Meerrettichsahne, pro Portion			
Dazu			
Buffetbrotkorb	1,31	1,40	1,56
(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person			



Buffet Classic 1

kalt
ab 20 Personen

**Schinkenplatte mit vier verschiedenen Sorten Koch- und Knochenschinken
Honigschinkenröllchen mit Spargel gefüllt**

Tomaten-Gurkensalat

Krautsalat

Kartoffelsalat, Rheinischeart

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

**Gemischte Bratenplatte mit
Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten
Hackfleischbällchen**

Käseauswahl

Soßen / Dips, Buttertraube

Preis pro Person

Ab 60 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
13,55	14,50	16,13

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

Buffet Classic 2

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Wacholderrauch-Forellenfilets

Lauchsalat

Krautsalat

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

Waldorfsalat

Roastbeef, rosa gebacken

warm

Kartoffelrahmsüppchen mit frischen Lauchstreifen

Wiener Rahmbraten vom Jungschweinerücken

Kartoffelgratin

Saison-Gemüsemix

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

Marmorierte Mousse

Preis pro Person

Ab 60 Personen 10 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
16,78	17,95	19,96

1,31	1,40	1,56
------	------	-------------



Buffet Classic 3

kalt
ab 20 Personen

Norwegischer Räucherlachs
Wacholderrauch-Forellenfilets
Matjesröllchen auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne

Zucchini Salat mit Krabben
Hering-Rindfleischsalat, rot
Fruchtiger Hähnchenbrust-Salat
Kartoffelsalat, bunt ohne Mayonnaise

Roastbeefplatte mit Waldorfsalatröllchen
Braten vom Jungschweinerücken mit Honigkräuterkruste
Balkanbraten mit pikanter Füllung
Kasseler Braten

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
Salat von frischen Früchten der Saison

Käseauswahl

Preis pro Person

ab 70 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
21,26	22,75	25,30

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

Buffet Classic 4

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Aalfiletscheiben, geräuchert
Norwegischer Räucherlachs
Wacholderrauch-Forellenfilets

Tomatensalat

Hähnchenbrustsalat

Bunter Nudelsalat mit Cherrytomaten und Cornichons

Medaillons vom Schweinelendchen

Tranchen von der Perlhuhnbrust mit Pfifferling-Füllung

warm

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Spanferkelbraten in Dunkelbier-Soße

Petersilienkartoffeln

Mini-Kartoffelklöße

Butterböhnchen, Blumenkohl-Röschen

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

Griesflammerie

Mousse au Chocolat

Käseauswahl

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
23,83	25,50	28,36

Preis pro Person

ab 70 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet Classic 5

kalt / warm

ab 30 Personen Honig-Senf-DillsöÙe / Meerrettichsahne

kalt

Riesengarnelen

Norwegischer Räucherlachs

Terrine von Edelfischen

Honig-Senf-DillsöÙe / Meerrettichsahne

Lachs-Broccoli-Salat

Lauchsalat

Waldorfsalat

Sherrymatjes-Salat

Frische Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings

warm

Tomatencreme-Suppe mit Creme fraiche

Putengeschnetzeltes in Pfeffer-Senfrahm

Spiralen von der Rinderroulade

Mini-KartoffelklöÙchen

Naturreis mit Wildreis

Blumenkohl-Broccoli-Mix

Variation von weißen und gelben Möhren

SoÙen / Dips, Buttertraube

Ahrrotwein-Creme

Obst-Tiramisu

Käseauswahl

Preis pro Person

ab 70 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
27,57	29,50	32,81

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet Classic 6

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

**Geräucherter Fjordlachs, Wacholderrauch-Forellenfilets
Geräucherter Heilbutt, Gravad-Lachs
Sülze von Waldpilzen**

**Hering-Rindfleischsalat, rot
Schinken-Spargel-Salat
Zucchinisalat mit Krabben**

**Rosa gebackenes Roastbeef
Tranchen vom Hähnchenfilet mit Broccolifüllung**

warm

**Jungschweine-Rücken-Krustenbraten
Rinder-Schmorbraten von der Jungbullen-Steakhüfte
Kartoffelgratin
Mini-Semmelknödel
Butterböhnchen
Apfelrotkohl, Weinkraut**

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

**Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
Rote Grütze mit angeschlagener Sahne**

Käseauswahl

Preis pro Person

Ab 60 Personen 10 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

Dazu

Buffetbrotkorb

(Kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
29,16	31,20	34,70

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Fingerfoodbuffet "Bonnbuffet"

kalt
Ab 15 Personen (10 Teile pro Person)

Canapés mit Geflügelbrust
Canapés mit Räucherlachs
Canapés mit Käsespezialitäten
Canapés mit Knochenschinken
Canapés mit Oliven-Frischkäse

Krabbenpastetchen
Riesengarnele in knuspriger Panade
Gefüllte Teigtaschen
 Lachs / Käse / Schinken-Käse / Champignon / Cocktailwürstchen

Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße
Champignonköpfe mit Kräutercremehäubchen
Gefüllte Olive im Speckmantel
Gemüserösti mit Sauerrahm und Lachsschleifchen
Pflaume im Speckmantel, Dattel im Speckmantel
Mini-Flammkühle, Elsässerart
Zucchini-medallions

überbacken mit Kräutern der Provence und Manchego

Mini-Saltimbocca aus zartem Hähnchenfilet
Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen

Soßen und Dips

Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
16,50	17,66	19,64



Fingerfood-Bufferet "Empfang"

kalt
Ab 15 Personen (12 Teile pro Person)

Wrap-Spiralen auf Bambus-Spießchen

mit pikanten Füllungen:

Lachs / Truthahn / Veggi-Creme / Salami / Frischkäse / Thunfisch / Tomate-Mozzarella

Klassische Canapé-Variationen

Mini-Reibekuchen mit Sauerrahm und Oliven-Top

Krabbenpastetchen

Frischkäse-Partyhäppchen

Vollkorntaler mit Weichkäse

Pikante gefüllte Mini-Teilchen

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen

Mousse au Chocolat im Gläschen

Obstspießchen

Preis pro Person

Zuzgl. Glas-Gebühr (0,25 netto / Glas)

Euro
netto

14,50

inkl. 19%
MwSt

17,26





Fingerfood-Party-Bufferet

kalt

Ab 20 Personen (15 Teile pro Person)

Manchego-Taler mit Feigensenf**Mini-Schnitzel-Spießchen****Blätterteigtaschen-Minis**

Lachs / Käse / Schinken-Käse / Champignon / Cocktailwürstchen

Zucchini-Tomaten-Ruccola-Spießchen**Gemüse-Krusteln mit Sauerrahm-Klecks****Wrap-Spiralen auf Bambusspießchen**

(Lachs / Thunfisch / Frischkäse / Truthahnbrust-Filet)

Carré-Brötchen-Minis

(Schinken / Salami / Tomate-Mozzarella / Gouda / Brie)

Hähnchenfilet-Spießchen**Geflügel-Hack-Bällchen-Spießchen****Champignonköpfe**

Tomate-Mozzarella-Füllung

Salate im Weck-Gläschen

CousCous-Salat

Farfalle-Pesto-Salat

Bunter Kartoffelsalat

Preis pro Person

Zuzgl. Glas-Gebühr (0,25 netto / Glas)

Euro
netto
18,25inkl. 19%
MwSt
21,72



Fingerfood-Bufferet "Rheinland"

kalt

Ab 10 Personen (15 Teile pro Person)

Mini-Schweineschitzel-Spießchen

Aprikosen im Schinkenspeck-Mantel

Mini-Reibekuchen mit Forellencreme

Geflügel-Hackfleischbällchen-Spießchen

Carré-Brötchen-Minis

"halver Hahn" / Blutwurst / Leberwurst / Frischkäse

Matjes-Tatar auf Vollkorntalern

Champignonköpfe

Pilz-Zwiebel-Füllung mit Kräutercreme-Häubchen

Gouda-Spießchen

mit Tafeltrauben / mit Gürkchen / mit Cherrytomate

Salate im Weck-Gläschen

Speck-Pellkartoffelsalat

Linsensalat

Bunter Nudelsalat

Preis pro Person

Zuzgl. Glas-Gebühr (0,25 netto / Glas)

Euro

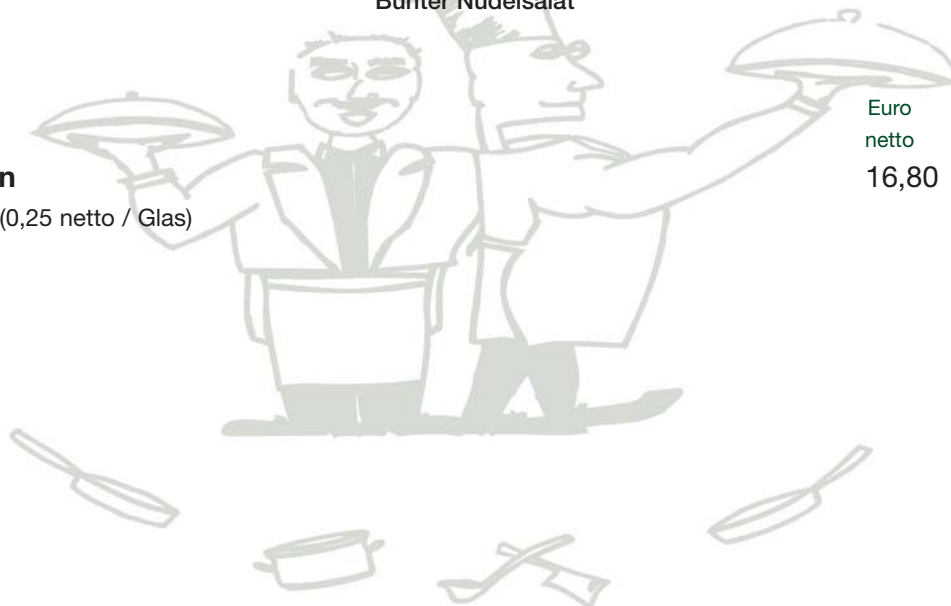
netto

16,80

inkl. 19%

MwSt

19,99





Fingerfood-Bufferet- „Bavaria“

- kalt / warm -
Ab 25 Personen (15 Teile pro Person)

kalt

Tatar von der Wacholderrrauch-Forelle

Auf Petersilien-Rettichraspeln

Matjes-Salat im Gläschen

Mini-Reibekuchen mit Forellencaviar

Fleischpflanzerl-Spießchen

Leberkäs-Spießchen

Carré-Brötchen-Minis

Obatzta / Räucher-Kochschinken / Leberwurst / Frischkäse

Chicoree-Schiffchen mit Walnuss-Frischkäse

Mini-Laugen-Stangen, -Brezeln und -Knoten

warm

Lammfilet-Spießchen

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen

Mini-Rinderrouladen-Spießchen

Schweinefilet-Spießchen

Warmer Kartoffelsalat im Weck-Gläschen

Dessert

Bayrische Creme im Gläschen

Apfeldessert im Gläschen

Obstspießchen

Preis pro Person

Zuzgl. Glas-Gebühr (0,25 netto / Glas)

Euro
netto
19,95

inkl. 19%
MwSt
23,74



Fingerfood-Bufferet- „Business Meeting“

- kalt -
Ab 10 Personen (10 Teile pro Person)

Partyhäppchen

Frischkäse / Gouda / Salami

Wrap-Minispiralen auf Bambusspieß

Thunfisch / Truthahn / Schinken-Käse / Antipasti-Style

Mini-Reibekuchen mit Lachsschleifchen

Blätterteigtaschen, gefüllt

Champignon / Käse / Schinken-Käse

Zucchinimedallions, überbacken

Mit Schafskäse, Croutons, Kräutern der Provence

Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen

Pesto-Nudelsalat im Weck-Gläschen

Süße-Mini-Teilchen

zusätzlich

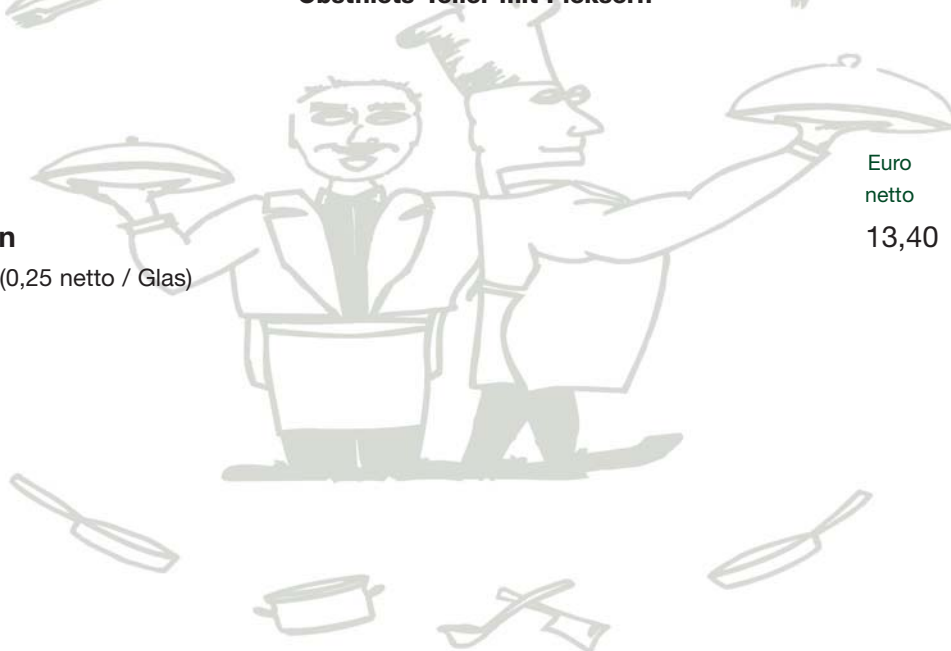
Obstfilets-Teller mit Pieksern

Preis pro Person

Zuzgl. Glas-Gebühr (0,25 netto / Glas)

Euro
netto
13,40

inkl. 19%
MwSt
15,95





Rustikales Buffet „Eifelland“

kalt / warm
ab 10 Personen

kalt

Kräuterschmalz

Krautsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

warm

Eifeler Spießbraten, gefüllt

Bratkartoffeln

Butterböhnchen

Soßen / Dips, Butterportionen

Goudawürfel mit Trauben

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

9,95	10,64	11,84
------	-------	-------

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet „Backschinken“

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Rohkostsalat, bunt gemischt mit leichtem Joghurtdressing
Lauchsalat, Tomatensalat
Käse-Wurst-Salat

Hackfleischbällchen mit pikanter Soße

warm

Schinken-Krustenbraten aus dem Backofen
Warmer Kartoffelsalat
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Weinkraut, Apfelrotkohl

Soßen, Senf, süßer Senf, Butterportionen

Bayrische Creme

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

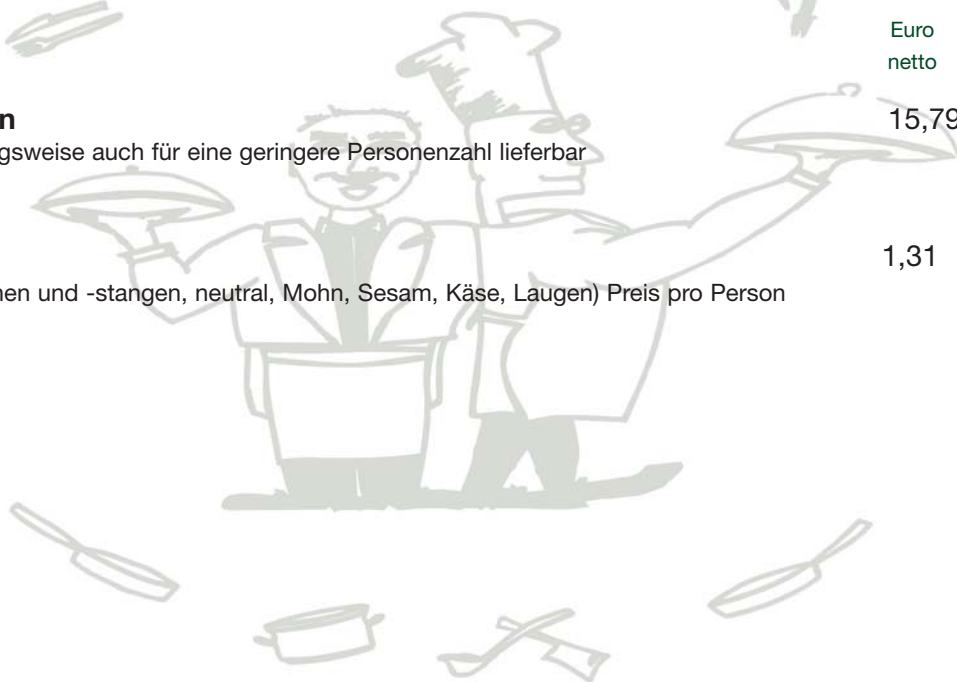
15,79	16,90	18,80
-------	-------	-------

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



BONNBUFFET.DE



Buffet „Richtfest“

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Rettichspiralen
Hackfleischbällchen

warm

Szegediner Gulasch
Spätzle „Hausmacher“
Kasseler Braten
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Goudawürfel mit Trauben

Schmalztöpfchen, Buttertöpfchen, Obatzta

Laugengebäck und Mini-Roggenbrötchen

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
---------------	------------------	-------------------

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

12,76	13,65	15,18
-------	-------	-------





Buffet „Gala“

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

**Gravad-Fjordlachs, Terrine von Edelfischen,
geräucherter Heilbutt, Aalfiletscheiben
Riesengarnelen**

Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Bündner Rauchfleisch

**Lachs-Broccoli-Salat, Artischockensalat mit Krabben
Waldorfsalat, Hähnchenbrustsalat
Gemischte Rohkostsalatplatte mit diversen Dressings**

Medaillons vom Kalbsfilet

warm

**Rinderfiletpfanne "Stroganoff"
Krustenbraten vom Spanferkel-Schinken in Dunkelbiersoße
Hausmacher Spätzle, Kartoffelgratin, Mini-Semmel-Knödel
Blumenkohl-Broccoli-Mix
Variation von weißen und gelben Möhren
Butterböhnchen**

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Honig-Senf-Dillsoße, Buttertraube

Früchtesalat nach Saison mit Vanilleschaum

**Petits-Fours
Käseauswahl**

Euro inkl. 7% inkl. 19%
netto MwSt MwSt

Preis pro Person

ab 80 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

31,78 34,00 37,81

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31 1,40 1,56



Buffet „Gourmet“

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

**Gravad-Fjordlachs, mild geräucherter Wildlachs, geräucherter Heilbutt,
Wild- und Geflügelterrinen und -Pasteten
Garnelen-Cocktail, portioniert**

**Tranchen vom Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli-Bechamel-Farce
Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfischsauce**

**Truthahnbrust-Salat mit Pfifferlingen
Räucherlachssalat mit Spargel
Zucchini-Salat mit Krabben
Hähnchenbrustsalat**

Warme Würstchen von der Ente auf Apfel-Weinkraut im Weck-Gläschen

warm

Fasanen-Kraftbrühe

Lachsfilet im Blätterteig

Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferling-Rahm

Barberieentenbrust mit Kräuterkruste

Naturreis mit wildem Reis, Rosmarin-Bratkartoffelchen, Mini-Klößchen

Böhnchenbouquets im Speckmantel, Fenchelgemüse,

Variation von weißen und gelben Möhrchen

Mediterraner Pfannengemüse-Mix

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

Portwein-Creme

Dunkle Schokoladenmousse mit Grand Marnier

Salat von frischen Früchten der Saison

Euro	inkl. 7%	inkl. 19%
netto	MwSt	MwSt

Preis pro Person

ab 80 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

36,92	39,50	43,93
-------	-------	-------

Dazu

Buffetbrotkorb

(Kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet „kleines Waldhaus“

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen
Pesto-Cherrytomaten-Mozzarellaperlen-Cocktail
Melonenspalten mit herzhaftem Lachsschinken
Kasseler Carpaccio mit Beeren-Balsamico

**Platten mit knackigen Salaten
und drei verschiedenen Dressings**

warm

Kartoffelceme-Suppe mit Gemüsejuliennes
Backschinken mit Kruste vom Jungschwein
Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm mit Apfelconfit
Zarter Rinderhüftbraten mit klassischer Bratensoße

Kartoffelgratin, Bauernspätzle
Mini-Semmelknödel
Böhnchenbouquets im Speckmantel
Rahm-Kohlrabi, Kaisergemüse-Mix gratiniert

Soßen / Dips, Buttertraube

Rheinischer Himbeertraum
Mousse au Chocolat

Internationale Käseauswahl

Preis pro Person

natürlich können Sie auch jede andere Speisenauswahl bei Veranstaltungen auf der kleinen Waldau auswählen

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
33,60	35,95	39,98

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet „Burghochzeit“

kalt / warm
ab 50 Personen

kalt

**Gravad-Fjordlachs, geräucherter Lachs, Geräucherter Heilbutt,
Wild- und Geflügelterrinen und -Pasteten
Edelgemüse-Pasten**

Melonenspalten mit Bündner Rauchfleisch

**Platten mit knackigen Salaten
und drei verschiedenen Dressings**

warm

Perlhuhntörtchen im Palmblatt

Hühnersuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln

**Krustenbraten vom mageren Jungschweine-Rücken
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln
Spiralen von der klassischen Rinderroulade**

**Naturreis mit wildem Reis, Walnuss-Speck-Bratkartoffelchen,
Mini-Kartoffelklößchen**

Broccoli-Blumenkohl-Mix mit Mandeln

Baby-Möhrrchen

Butterböhnchen

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube

**Ahrrotwein-Creme, Herrencreme
Salat von frischen Früchten der Saison**

Internationale Käseauswahl

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
36,92	39,50	43,93

Preis pro Person

natürlich können Sie auch jede andere Speisenauswahl bei Veranstaltungen auf Burg Heimerzheim auswählen

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

BONNBUFFET.DE



Vegetarisches Buffet

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Variation von vegetarischen Pasteten Gefüllte Champignon-Köpfe

Pilz-Zwiebel-Füllung / Tomate-Mozzarella-Füllung

Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen Zucchinitaler, überbacken mit Manchego Artischockennester mit Kräutercreme

Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

Pesto-Nudelsalat

Salat von Wild- und Naturreis mit Gemüse

warm

Broccolicreme-Suppe

Lauchtorte Gemüsequiche

Spinat-Champignon-Gratin

Ratatouille

Naturreis mit wildem Reis

Soßen / Dips

Salat von frischen Früchten

Marmorierte Mousse

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

15,89	17,00	18,91
-------	-------	-------

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

BONNBUFFET.DE



Pasta-Party

kalt / warm
ab 40 Personen

warm

Spaghetti

Penne

Farfalle

Tortellini tri colore
(Käsefüllung)

Tortellini classico
(Fleischhaltige Füllung)

Gemüselasagne

Waldpilz-Polenta-Gratin

Soßen

Arrabiata
Tomate-Pesto
Bolognese
Schinken-Sahne
Meeresfrüchte
Lachs-Spinat-Rahm
Gorgonzola-Walnuss

Ciabatta-Brotvariationen

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

10,00	10,70	11,90
-------	-------	-------



Buffet „Bavaria“

kalt / warm
ab15 Personen

kalt

Bayrischer Käse-Wurst-Salat

Bayrischer Kartoffelsalat

Knackige Marktsalate mit Radieschen und Radi

mit Bavaria-Blue-Joghurt-Dressing

warm

Mini Schweinshaxen

Deftiger Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Mini-Semmelknödel

Gebratene Schupfnudeln

Bayrisches Kraut

Butterböhnchen

Soßen / Dips, süßer Senf, Zwiebel-Buttertöpfchen

Grießpudding mit Beerenmus

Obatzta

Mini-Laugengebäck

Euro	inkl. 7%	inkl. 19%
netto	MwSt	MwSt

Preis pro Person

ab 60 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

16,68	17,85	19,85
-------	-------	-------



Bayrisches Buffet

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

Apfelschmalz, Kräuterschmalz
Radi, Radieschen
Fleischergurken

Weißkrautsalat
Wurst-Käse-Salat
Süßsalat
Rindfleischsalat mit Meerrettich
Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

warm

Schinken-Krustenbraten
Hähnchenfilet mit Wurzelgemüse-Füllung
Weißwürstl, Leberkäs
Warmer Kartoffelsalat
Mini-Klößchen
Apfel-Rotkohl, kleine Möhrchen
Weinkraut

Soßen / Dips, süßer Senf, Buttertöpfchen

Apfelfannkuchen mit Zimtstreusel
Bayrische Creme
Obstsalat

Obatzta, Kräuterquark

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

25,19	26,95	29,97
-------	-------	-------

Preis pro Person

ab 80 Personen 7,5% Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)
Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Rheinisches Partybuffet

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Rheinische Wurstplatte
Hackfleischbällchen mit Senf

Rohkostsalatauswahl mit marktfrischen Blattsalaten & zwei Dressings

Kartoffelsalat, Rheinischeart

Lauchsalat

warm

Mini-Schweinehämmchen ohne Schwarte

Mini-Hähnchenkeulen

Kartoffelklöße

Apfelrotkohl und Blumenkohlröschen

Soßen / Dips, Senf, Buttertöpfchen

Goudawürfel mit Tafeltrauben

Preis pro Person

ab 70 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
13,55	14,50	16,13

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Rheinisches Schlemmerbuffet

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

Sahne-Heringsfilets nach Hausfrauenart
Geräucherte Makrelenfilets mit Meerrettichsahne
Gefüllte Eier
Kottenforster Schinkenplatte

Rückenbraten vom Jungschwein gefüllt mit Backpflaumen
Hackfleischbällchen mit Senf

Gurkensalat
Kartoffelsalat, Rheinischeart
Tomatensalat, Waldorfsalat
Lauchsalat

warm

Spießbraten „Bonnbuffet“
Rheinischer Sauerbraten von der Rinderkeule
Kohlroulade mit Rinderhack-Füllung
Kartoffelklöße, Kartoffelgratin
Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, Wirsinggemüse mit Speck

Soßen / Dips, Buttertraube, Griebenschmalztöpfchen

Frischer Obstsalat
Weißweincreme

Käseauswahl

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

Preis pro Person

ab 70 Personen 10 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)
Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

24,21	25,90	28,80
-------	-------	-------

Dazu Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

Italienisches Buffet

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

Große weiße Bohnen mit Thunfisch
Schinken-Salami-Platte
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Tranchen vom Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli
Artischockennester mit Käse-Kräutercreme
Zucchini Salat mit Krabben
Meeresfrüchtesalat
Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfischsoße

warm

Tomatencreme-Suppe mit Hackfleisch
Tortellini in Schinken-Sahnesoße
Lasagne
Geschnetzeltes vom Jungschweineschinken, Pizzaiolaart
Zucchini-Gemüse-Pfanne
Safran-Risotto alla milanese
Cappuchino-Creme
Panna-Cotta mit Erdbeermus
Käseauswahl

Preis pro Person

ab 70 Personen 7,5 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)
Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
24,30	26,00	28,92

Dazu Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	-------------

Italienisches Schlemmerbuffet

kalt / warm
ab 25 Personen

kalt

Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten
Marinierte Grill-Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Frischkäse
Garnelensalat mit Tomatenfilets
Taboulé mit Gurken und Tomaten

Rindfleisch mariniert mit Meerrettich und roter Beete
Parmesan-Kartoffelplätzchen mit Olive und Cherrytomate
Zucchinikrusteln mit gebeiztem Lachs

warm

Tortellini mit Gorgonzola-Soße
Grüne Bandnudeln mit Lachs und Kaviar
Risotto mit Champignons und Parmesan
Saltimbocca mariniert mit Salbei
Lammkeule in Rosmarin-Oliven-Kräuter-Jus
Mediterranes Pfannengemüse

Ciabattabrotkorb

Zabaionecreme mit Melonenkugelchen
Saison-Früchte mit Pfefferminz-Mousse
Amarettini-Schokoladen-Mousse

Preis pro Person

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
30,84	33,00	36,70



Französisches Buffet

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Fischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Lachs sowie Heilbuttspezialitäten

Edelfischterrinen mit Honig-Senf-Dill-Soße

Artischockenböden, gefüllt mit Gemüsejulienne und Sauerrahmdip

Zucchinimedallions mit korsischem Schafskäse

Überbackene Austern

Pastetenvariationen

Reissalat mit Austernpilzen und Hähnchenbrust

warm

Zwiebelsuppe mit Käse

Lammragout

Hähnchen in Rieslingsoße

Ratatouille / Butterböhnchen

Rosmarin-Bratkartoffelchen

Kartoffelgratin

Quiche Lorraine

Sahniger Lauchauflauf

Pâtisserie-Variationen im Gläschen

Mit Käsecreme gefüllte Früchte

Käseauswahl

Baguette- bzw. Caviarbrötchen-Variationen im Korb

Preis pro Person

ab 60 Personen 10 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
31,31	33,50	37,26

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------



Buffet „Kindergeburtstag“

kalt / warm
ab 10 Personen

kalt

Geflügel-Hackbällchen mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kügelchen

Rohkost mit Apfelspalten und Dips

Gemüsereibeküchlein

Vollkorn-Frischkäse-Häppchen

Käse-Obst-Spießchen / Käse-Gemüse-Spießchen

Kartoffelsalat

Nudelsalat

warm

Kartoffelcremesuppe oder

Tomatencremesuppe mit Reis

Kartoffel-Würstchen-„Gulasch“

Mini Hähnchen-Brüstchen

Kartoffelpüree

Erbsen, Babymöhrrchen, Butterböhnchen

Soßen, Dips, Ketchup

Milchreis im Glas mit verschiedenen Toppings

Rote und Grüne Götterspeise mit Vanillesoße im Glas

Minibrötchen

Preis pro Person

ab 60 Personen 10 % Preisnachlass (bitte beachten Sie Pkt. 5 unserer AGB!)

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
10,28	11,00	12,23



Grillbuffet „Rustika“

ab 10 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert)

Kottenforster Rostbratwurst
Marinierte Nackensteaks
Marinierte Rippchen
Marinierte Putensteaks

Farmersalat
Tomatensalat
Gurkensalat

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

Tzatziki
Barbecue-Soße
Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesoße

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Preis pro Person Einen blitzsauberen Profi - Gasgrill inklusive Gas stellen wir Ihnen gerne für brutto Euro 42,00 zur Verfügung, Reinigung brutto Euro 21,00	11,21	12,00	13,35
Dazu Buffetbrotkorb (Kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person	1,31	1,40	1,56

Grillbuffet „Landhaus“

ab 20 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert)

Nürnberger Rostbratwürstchen
Kottenforster Rostbratwurst
Marinierte Nackensteaks
Marinierte Lammkoteletts

Hirtensalat, Griechischeart
Tomatensalat
Mais-Bohnen-Paprika-Salat
Krautsalat

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

Tzatziki
Barbecue-Soße, Senf
Kräuterbutter

Salat von frischen Früchten der Saison

Preis pro Person

Einen blitzsauberen Profi - Gasgrill inklusive Gas stellen wir Ihnen gerne für brutto Euro 42,00 zur Verfügung, Reinigung brutto Euro 21,00

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
14,95	16,00	17,79

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------





Grillbuffet „Gutsherr“

ab 20 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert)

Nürnberger Rostbratwurst-Spiralen

Kottenforster Rostbratwurst

Marinierte Nackensteaks

Marinierte Lammkoteletts

Rumpsteaks

Marinierte Putensteaks

Grillkäse

Hirtensalat Griechischeart

Tomaten mit Mozzarella

Gurkensalat

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

Zucchinsalat mit Krabben

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

Tzatziki

Barbecue-Soße

Kräutersoße

Kräuterbutter, Knoblauchbutter

Salat von frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseauswahl

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
20,33	21,75	24,19

Preis pro Person

Einen blitzsauberen Profi - Gasgrill inklusive Gas stellen wir Ihnen gerne für brutto Euro 42,00 zur Verfügung, Reinigung brutto Euro 21,00

Dazu

Buffetbrotkorb

(Kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	-------------



Grill- und Gartenbuffet „Royal“

Für Ihren perfekten Grillabend genau das Richtige
ab 40 Personen

(Das Fleisch wird, wenn nicht anders beschrieben, roh angeliefert)

Kartoffelsuppe, Rustikale Bohnensuppe

Krusten-Grillschinken

(wird fertig angeliefert)

Marinierte Spareribs

(Schweinerippchen)

Marinierte T-Bone Steaks

Marinierte Schweine-Nackensteaks

Lammchops

(Lammkotelett auf Arabischeart mariniert)

Kottenforster Grillbratwurst

Grillbratwurst-Spiralen am Spieß

Grillkäse

Lachsfilet-Steaks im Bananenblatt

Maiskolben mit Kräuterbutter

gefüllte Ofenkartoffeln

(werden fertig angeliefert)

Grilltomaten

Mediterrane Grillgemüse-Päckchen

Tomatensalat, Gurkensalat

Kartoffelsalat, badische Art

Pesto-Nudelsalat, Krautsalat

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

Barbecue-Soßen, Kräuterbutter, Tzatziki

Salat von frischen Früchten im Glas

Panna Cotta mit Erdbeermus im Glas

Preis pro Person

Lieferung inklusive blitzsauberem Profi - Gasgrill und einer Flasche Gas
Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
28,00		33,32

Dazu

Buffetbrotkorb

(kleine Weizenbrötchen und -stangen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person

1,31	1,40	1,56
------	------	------

Dessert

(Teil 1)

Lieferung ab 8 Portionen. Preise pro Portion (ca. 130 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Bananentaler in Haselnuss-Soße*	2,15	2,30	2,56
Cappuchinocreme*			
Eierlikör-Creme*			
Früchtequark*			
Herrencreme *			
Mousse au Chocolat*			
Mousse fraise (Erdbeer)*			
Mousse marmoriert *			
Mousse orange*			
Mousse vanille*			
Minz-Mousse*			
Rote Grütze mit Vanillesoße*			
Rum-Cocos-Mousse*			
Weinschaum-Creme* , weiß oder rot			
Zabaionecreme*			
Griesflammerie mit Erdbeermus	2,94	3,15	3,50
Marzipan-Bratapfel mit Vanillesoße, saisonbedingt			
Obst-Tiramisu*			
Panna Cotta mit Erdbeermus (hier: Lieferung IMMER PORTIONIERT im Glas)	3,15		3,75
Rum-Creme* mit Mandeln und Rosinen			
Apfeldessert*	3,13	3,35	3,73
mit Vanillesoße, Pommerscheart, Äpfel, Rosinen, Nüsse in einer Zimtsoße			
Bayrische Creme*			
Bratapfelaufauf			
Rheinischer Himbeertraum			
Tiramisu			

Die mit * gekennzeichneten Desserts können auch in Portionsschalen geliefert werden.
Hierbei berechnen wir einen Aufschlag von 15%.

Fingerfoodgrößen auf Anfrage

Weitere Nachspeisen bereiten wir gerne für Sie zu

Dessert

(Teil 2)

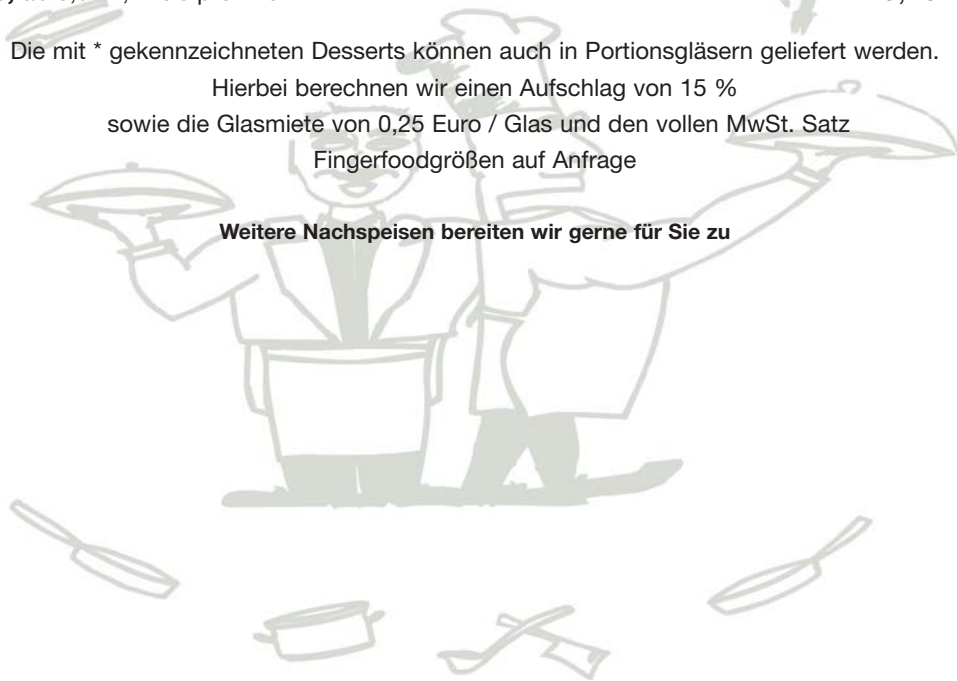
Lieferung ab 8 Portionen. Preise pro Portion (ca. 130 g)

	Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
Apfelkompott , ca. 100 g, Preis pro Portion	0,33	0,35	0,39
Birnenhälften mit Schokomousse	2,52	2,70	3,00
Eisbuffet (Mövenpick), diverse, je 25 Portionen	158,88	170,00	189,07
Frische Erdbeeren mit Sahne, saisonbedingt, Preis per Kg ab	14,49	15,50	17,24
Früchte mit Käsecreme	1,96	2,10	2,34
Gebäckteller , ab 5 Personen, Preis pro Person (hier: 4-6 Teile pro Person)	1,26	1,35	1,50
Obstkorb je nach Saison per Kg	5,28	5,65	6,28
Obstteller , "mundgerechte Obsttranchen", verschiedene Größen, Portionspreis ab	1,64	1,75	1,95
Obstsalat*	2,52	2,70	3,00
Vanillesoße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter	5,28	5,65	6,28
Haselnuss-Soße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter	8,60	9,20	10,23
Schokoladen-Soße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter	5,28	5,65	6,28

Die mit * gekennzeichneten Desserts können auch in Portionsgläsern geliefert werden.

Hierbei berechnen wir einen Aufschlag von 15 %
sowie die Glasmiete von 0,25 Euro / Glas und den vollen MwSt. Satz
Fingerfoodgrößen auf Anfrage

Weitere Nachspeisen bereiten wir gerne für Sie zu



Getränke

Kommissionspreise (außer Heißgetränke)

Euro netto inkl. 19% MwSt

Fassbiere, Preise pro Liter

Lieferung inkl. Zapfbesteck, Bierböckchen, Spülkiste

Bitburger Pils (15, 20, 30, 50 ltr.)	3,19	3,80
Früh-Kölsch (5 ltr.-Blechdose, 10, 15, 20, 30, 50 ltr.)	3,19	3,80
Mühlen- Kölsch (10, 20 ltr.)	3,19	3,80
Kloster Andechs (20 ltr.)	3,99	4,75
Zunft-Kölsch (10, 15, 20, 30, 50 ltr.)	3,19	3,80
Gaffel-Kölsch, Reissdorff-Kölsch	3,28	3,90
weitere Fassbiere auf Anfrage		

Flaschenbier

0,33 ltr.-Flasche , diverse ab auch 0,5 Ltr.-Fl. lieferbar, z.B. Weizenbiere, auf Anfrage	1,55	1,85
---	------	------

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft 100% , klar oder naturtrüb, 1 ltr. Flasche	2,18	2,60
alkoholfreies Bier , 0,33 ltr. Flasche	1,55	1,85
Coca-Cola / Fanta / Sprite (auch light/Zero), 1 ltr. Flasche	1,93	2,30
Mineralwasser Gerolsteiner , Sprudel / medium, 1 ltr. Flasche, PET	1,47	1,75
Mineralwasser Gerolsteiner "Gourmet" 0,75 Ltr., <i>still / medium / classic</i>	2,14	2,55
Mineralwasser Gourmetflasche -Apollinaris "Selection" 0,75 Ltr., <i>silence / medium</i>	2,23	2,65
Mineralwasser , 0,7 ltr. Flasche, Glasflasche "Classic" <i>Sprudel / medium</i>	1,05	1,25
Multivitaminsaft , 1 Ltr.	2,31	2,75
Orangensaft 100% , mit oder ohne Fruchtfleisch, 1 ltr. Flasche	2,27	2,70
Schweppes Bittergetränke , verschiedene Sorten, 1 ltr. Flasche, PET	2,61	3,10

Getränke

Kommissionspreise (außer Heißgetränke)

	Euro netto	nkl. 19% MwSt
Heiße Getränke		
Kaffee (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,60	0,71
Kakaogetränk (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,60	0,71
Tee (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,60	0,71
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone , Preis Pro Person (für ca. 3 Tassen)	0,20	0,24
Gebäckeller , ab 5 Personen, Preis pro Person	1,26	1,50
Kleinflaschen		
Apfelsaft 100% , 0,2 ltr	0,97	1,15
Coca-Cola / Coca-Cola light , 0,2 ltr	0,97	1,15
Johannisbeernektar 0,2 ltr	1,18	1,55
Kirschnektar 0,2 ltr	1,18	1,55
Mineralwasser, Gerolsteiner , 0,25 ltr Sprudel	0,84	1,10
Mineralwasser , 0,25 ltr (medium oder naturell)	0,76	1,10
Multivitamin-Saft , 0,2 ltr	1,26	1,50
Orangensaft 100% , ohne Fruchtfleisch, 0,2 ltr	1,13	1,35
Traubensaft, 100% , 0,2 ltr	1,30	1,55
Wein / Sekt		
Prosecco , verschiedene Sorten auf Anfrage, ab	8,19	9,75
Rotwein , Baden, Spätburgunder, trocken, Schraubverschluss	8,32	9,90
Rotwein , Würtemberg, "LOUNGE" Lemberger, trocken, Naturkorken	9,96	11,85
Rotwein , Würtemberg, "LOUNGE" Pinot Noir, trocken, Naturkorken	9,96	11,85
Rotwein , Würtemberg, "LOUNGE -red-cuvée", trocken, Naturkorken	9,45	11,25
Sekt , verschiedene Sorten auf Anfrage, ab	7,98	9,50
- Hausmarke , ab	7,98	9,50
- Freixenet , ab	9,66	11,50
- Fürst Metternich , ab	13,45	16,00
Weißwein , Baden, Grauburgunder, trocken, Schraubverschluss	8,19	9,75
Weißwein , Würtemberg, "LOUNGE" Riesling, trocken, Naturkorken	9,96	11,85
Weißwein , Würtemberg, "LOUNGE-white-cuvée", trocken, Naturkorken	9,45	11,25
Champagner auf Anfrage		
Rosé, Weißherbst auf Anfrage		

Die Getränke werden in der jeweiligen Trinktemperatur angeliefert

Getränkesservice

Abgabepreis nur als **Komplettkasten**
 Mindestabnahme ab 4 Kästen (Gesamt-Liefermenge!)
 Ohne weitere Zustellgebühr

Euro netto inkl. 19% MwSt

Kleinflaschen:

Apfelsaft , 24 Flaschen <i>medium</i> à 0,2 ltr.	12,27	14,60
Coca-Cola , 24 Flaschen à 0,2 ltr.	10,84	12,90
Johannisbeernektar , 24 Flaschen à 0,2 ltr.	16,39	19,50
Mineralwasser, Gerolsteiner , "Sprudel", medium / naturell, 24 Flaschen à 0,25 ltr.	10,50	12,50
Multivitamin-Saft , 24 Flaschen à 0,2 ltr.	16,39	19,50
Orangensaft , 24 Flaschen à 0,2 ltr.	15,55	18,50
Traubensaft , 24 Flaschen à 0,2 ltr.	16,68	19,85

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Pfand

Normalflaschen

Apfelsaft, klar oder trüb , 6 Flaschen à 1 ltr.	7,52	8,95
Apfelschorle , 12 Flaschen à 0,7 ltr.	8,36	9,95
Gerolsteiner "Sprudel" , 12 Flaschen à 1 ltr.	9,24	10,99
Gerolsteiner "Stille Quelle" Medium , 12 Flaschen á 1 ltr., PET	9,24	10,99
Multivitamin-Saft , 6 Flaschen à 1 ltr.	12,48	14,85
Orangensaft , 6 Flaschen à 1 ltr.	9,03	10,75
Mineralwasser Hausmarke , classic oder medium, 12 Flaschen à 0,7 ltr.	3,78	4,50
Bierpreise auf Anfrage		

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Pfand

Pfand

Flaschenpfand	0,15	0,18
Kastenpfand ohne Flaschen	1,50	1,79
Kastenpfand mit 6 Flaschen	2,40	2,86
Kastenpfand mit 12 Flaschen	3,30	3,93
Kastenpfand mit 20 Flaschen	4,50	5,36
Kastenpfand mit 24 Flaschen	5,10	6,07

Ausstattung "1" Besteck / Geschirr / Glas

Mietpreise

	Euro netto	inkl. 19% MwSt
Besteck		
Dessert- bzw. Kaffeelöffel	0,25	0,30
Fischmesser	0,35	0,40
Fischgabel	0,35	0,40
Gabel	0,25	0,30
Kuchengabel	0,25	0,30
Löffel	0,25	0,30
Messer	0,25	0,30
Geschirr		
Dessertschale, Glas	0,25	0,30
Essteller	0,25	0,30
Grillteller	0,25	0,30
Kaffeetasse oder Moccataste mit Untertasse	0,50	0,60
Kuchenteller	0,25	0,30
Plattteller, auf Anfrage ab	2,31	2,75
Suppentasse mit Untertasse	0,50	0,60
Gedecke bei Speisenlieferung		
Buffetgedeck, komplett, je nach Buffetwunsch	1,34	1,60
Kaffeegedeck, komplett	1,34	1,60
Menuegedeck, komplett, (ohne Plattteller)	1,13	1,35
<p>Die Mietpreise verstehen sich für Geschirr und Besteck bei Abholung.</p> <p>Die Rückgabe kann in grob gereinigtem Zustand erfolgen. (Von Speiseresten befreit, ungespült, sortiert, leicht zählbar!)</p>		
Gläser		
Kelche (Wein)	0,25	0,30
Kölschstange	0,25	0,30
Pilsglas (Tulpe)	0,25	0,30
Saftglas	0,25	0,30
Sektglas (Flöte)	0,25	0,30
Weizenbierglas 0,5	0,25	0,30
sonstige Gläser (Willybecher 0,2 • Glaskrüge 0,2 / 0,3 • Spirituosengläser und mehr) ab	0,25	0,30

Die Gläser können in ungespültem Zustand zurückgegeben werden
Weitere Gläser, auch Kristall auf Anfrage

Ausstattung "2" Veranstaltungsbedarf

(alphabetisch aufgeführt, Mietpreise)

	Euro netto	inkl. 19% MwSt
Aschenbecher	0,25	0,30
Aschenbecher, Standmodell	8,40	10,00
Beschallungsanlage	147,06	175,00
200 Watt, 2 Lautsprecher, Ständer, Stereomixer, 2 CD-Player, Mikrophon (Mietpreis pro Tag!)		
Lautsprecherpaar zusätzlich, inkl. Ständer, 200 Watt (Mietpreis pro Tag!)	42,02	50,00
Bierzapf-Gerät (inkl. Kohlensäure)	71,43	85,00
Bistro-Tisch (Durchmesser 60 cm, Höhe 70 cm)	12,61	15,00
Buffettisch klein (1,00 m x 0,65 m)	4,20	5,00
Buffettisch 2,20 m x 0,70 m (outdoor), bzw. 1,82 m x 0,70 m (indoor)	12,61	15,00
Chafing Dishes, Großrechaud (gastronom)	21,01	25,00
Festzelt-Tisch (2,20 m x 0,50 m / [0,70 m 1,00 Euro netto Mehrpreis])	4,62	5,00
Festzelt-Bank	2,94	2,50
Festzelt-Sitzgarnitur, Tisch und zwei Bänke	10,50	12,50
Garderobenständer, Chrom, rollbar	10,50	12,50
Gasgrill / -Bräter (ohne Gas)	29,41	35,00
aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen verleihen wir nur Gasgrill-Geräte!		
Reinigung Gasgrill, pauschal	16,81	20,00
Großgrill, Gas u. 230 V,	168,07	200,00
für Spanferkel / Wildschwein / bis 15 Spießbraten und mehr, Abholpreis		
Großgrilltransport bis 50 km Entfernung, sonst VB	46,22	55,00
Kaffeemaschine, 20 - 110 Tassen	37,82	45,00
Klapptheke mit Baraufsatz	100,00	119,00
Kleiderbügel	0,17	0,20
Kühlschrank, 170 cm	42,02	50,00
Partyschirm (3,30 m x 3,30 m)	21,01	25,00
Partyzelt (5 m x 6 m),	260,50	310,00
inkl. Lichterkette, Auf- und Abbau, ohne Boden, für 4 - 6 Festzeltgarnituren = 32 - 60 Personen zzgl. Fahrtkosten Euro 0,40 netto pro km (einmalig, nur Anfahrt), weitere Zelte, auch mit Boden, auf Anfrage		
Projektionsgerät (Beamer), Video- und Datenprojektion (SONY)	71,43	85,00
Projektionsleinwand	33,61	40,00
Riesenpfanne inkl. Gasherd (ohne Gas)	63,03	65,00
Reinigung Riesenpfanne, pauschal	16,81	20,00
Schüsseln ab	1,68	2,00
Servierplatten / Tranchierbrett / elektrisches Messer ab	1,68	2,00
Serviette, Stoff, weiß, inkl. Reinigung	1,89	2,25
Spiele-Konsole (Wii / PS3), je nach Umfang, auf Anfrage		
Stehtisch (Durchmesser 0,70 m, bzw. 80 cm, Höhe 1,10 m)	12,18	14,50
Stehtisch-Husse, weiß (weitere Farben auf Anfrage), ab	9,66	11,50
Stuhl, Buche, klappbar	3,36	4,00
Suppenstation / Suppenkessel (Gussoptik), 10 ltr.	21,01	25,00
Tanzboden ab ca. 3 x 6 m, inkl. Auf- & Abbau, auch als Zeltboden, ab	168,07	200,00
Tischdecke, weiß, verschiedene Größen, inkl. Reinigung, ab	5,04	6,00
Zapfhahn, Messing	6,30	7,50

Alle Preise verstehen sich für einen Mietzeitraum von max. 3 Tagen. Die Teile sind, soweit möglich, in gereinigtem Zustand zurückzugeben. Bei Rückgabe in stark verunreinigtem Zustand (Speisereste ect.) erhöht sich der Mietpreis um die Hälfte. Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir den aktuellen Wiederbeschaffungswert. Wir behalten uns vor eine Kautions zu erheben. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Weitere Ausstattungen auf Anfrage.

Zusätzliche Leistungen

Euro netto	inkl. 7% MwSt	inkl. 19% MwSt
------------	---------------	----------------

... natürlich verfügen wir auch über

erfahrenes Bedienungspersonal, einheitlich gekleidet nach Wahl, pro Stunde	23,50	27,97
---	-------	-------

... und noch vieles andere mehr.

z.B. unsere Cocktail-Bar mit 12 Klassikern und allem Zubehör inkl. Barkeeper ab 450,00 Euro netto

Nennen Sie uns Ihre speziellen Wünsche! Wir sind für Sie und Ihre Gäste da.
Gerne unterbreiten wir Ihnen spezielle Angebote.

Bewirtungspauschale / Kleinauftragszuschlag

Bewirtungspauschale (inklusive Abholung der Ausstattungsteile am nächsten Werktag):

Aufträge bis netto	25,50 =	11,50	13,69
Aufträge bis netto	55,00 =	10,00	11,90
Aufträge bis netto	90,00 =	8,50	10,12
Aufträge bis netto	125,00 =	7,50	8,93

Lieferung und Abholung der Ausstattungsteile innerhalb des Stadtgebietes Bonn ab netto 125,01 Euro frei Haus.

Bei umfangreichen Ausstattungslieferungen, Auf- und Abbauarbeiten berechnen wir:

Personalstundensatz für Auf- und Abbau, bzw. Aufräumarbeiten pro Person =	20,00	23,80
Entfernungspauschale ab 15 km, pro km =	0,40	0,48

Fahrtkosten (vorbehaltlich):

Mehrpreis für Abholung zu Ihrem Wunschzeitpunkt, einmalig =	10,00	11,90
Mehrpreis für gesonderte Anlieferung bis 15 km, einmalig =	18,00	21,42
Mehrpreis für gesonderte Anlieferung über 15 km, einmalig =	21,00	24,99

Ab 620,00 Euro Nettoauftragssumme (ohne Personal), frei

Die Preise gelten für Speisen-Anlieferung und Buffetarrangements bis zur ersten Etage!

Bei Anlieferung ab der zweiten Etage bzw. in großen Bürogebäuden ist seitens des Gastgebers eine Person zur Mithilfe bereitzustellen. Ansonsten behalten wir uns vor, eine zusätzliche Anlieferungsgebühr von brutto 21,00 Euro bei umfangreichen Speisen-Lieferungen zu berechnen.



Checkliste für Ihre Veranstaltung

5 – 6 Wochen vor der Feier:

- Termin festlegen
- Gästeliste erstellen
- Ort der Festlichkeit bestimmen, evtl. anmieten
 - Bestuhlungs- und Möblierungsplan erstellen ← übernehmen wir gerne für Sie
 - Inventar, Beleuchtung, Zelt, Heizlüfter bestellen ← übernehmen wir gerne für Sie
 - Stromzufuhr für Musik, Buffet, Beleuchtung, Theke sicherstellen ← übernehmen wir gerne für Sie

5 – 4 Wochen vor der Feier:

- Einladungen entwerfen und versenden
 - Wegbeschreibung beilegen
 - Nachbarn informieren oder einladen (wer mitfeiert hat keinen Grund sich zu beschweren)
 - Evtl. auf Kinderbetreuung, Spielmöglichkeiten hinweisen
- Gästelisten für Zu- und Absagen anlegen
- Kostenrahmen festlegen

4 – 3 Wochen vor der Feier:

- Speisenvorstellung grob umreißen
- bonnbuffet** kontaktieren und Angebot einholen Fon: 0228-670594 / Fax: 0228-679842
 - Vorspeisen
 - Hauptspeisen
 - Desserts
 - Brot
 - Obst
 - Geschirr / Besteck
 - Tischwäsche / Servietten
 - Servicepersonal
 - Getränke
- Dekorationen planen bzw. bestellen ← hier helfen wir Ihnen gerne
- Musik und Unterhaltung bestellen ← hier helfen wir Ihnen gerne
 - Musikrichtung
 - Disc Jokey
 - Alleinunterhalter
 - Band
 - Showeinlagen
- Fotograf bestellen ← hier helfen wir Ihnen gerne
- Heimfahrdienst beauftragen bzw. organisieren



Checkliste für Ihre Veranstaltung

Tag vor der Feier:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Fotomaterial bereitlegen, Akkus laden | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Abendgarderobe aus der Reinigung holen | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Aufbau von Zelt, Theke, Beleuchtung, Bestuhlung, Toilettenanlage organisieren bzw. durchführen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Getränke kühlen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Thekenanlage auf Funktionstüchtigkeit überprüfen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Reinigungsmittel für Theke bereitstellen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Beschilderung zum WC anbringen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Tischdekoration vornehmen (Blumen erst am Tage der Veranstaltung) | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Geschirr und Besteck bereitstellen (eventuell noch mal reinigen) | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Behälter für benutztes Geschirr und Besteck bereitstellen | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Müllbehälter aufstellen | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Vasen für Blumengeschenke bereitstellen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Telefonnummer für Taxi bereitlegen | |
| <input type="checkbox"/> Nachbarschaft ggf. nochmals informieren | |

Am Tage der Feier:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Alle Gläser spülen und polieren | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Strom- und Wasserzählerstand ggf. notieren | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Zapfanlage kontrollieren, mind. eine Stunde vor Gebrauch in Betrieb nehmen und Zuläufe ggf. nochmals reinigen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Buffetaufbau arrangieren | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Servicepersonal einweisen | ← entfällt bei Gestellung durch bonnbuffet |
| <input type="checkbox"/> Sound- und Lichtcheck | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Zufahrtswege markieren | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Parkmöglichkeiten einrichten und markieren | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Blumendekoration vornehmen | ← übernehmen wir gerne für Sie |

Am Tage nach der Feier:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Zufahrtswegs- und Parkplatzmarkierungen entfernen | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Reinigung der Räumlichkeiten | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Entsorgung des Restmülls | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Eventuelle Schäden feststellen und protokollieren | |
| <input type="checkbox"/> Abbau aller Anlagen durchführen bzw. organisieren | ← übernehmen wir gerne für Sie |
| <input type="checkbox"/> Geliehene Ausstattungen zurückbringen | ← entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet |



Referenzen

Alfa-Romeo Händlerverband Bonn • Aprilia Händlerverband, Bonn • Aral-Tankstellen Assenmacher Architekturbüro Raab, Bonn • Autohaus Fleischhauer, Bonn • Badische Beamtenbank, Bonn, Sankt Augustin • BauGrund AG, Bonn • Bestattungshaus Muss, Bonn • Bonn International Center für Conversion • Bonner Fahnenfabrik • Bonner Stadtsoldaten Corps von 1872 e.V. • Bonnkapital, Finanzdienstleistungen • Brenner und Klaudt Baustoffe, Bonn • Brillanti Momenti !, Kommunikation, Königswinter • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, Bonn • Bundesanstalt für Post und Telekommunikation, Bonn • Bundespensionservice für Post und Telekommunikation, Bonn Bundesverband der Spirituosenindustrie und Importeure e.V., Bonn • Bundesverband deutscher Psychologen und Psychologinnen e.V. • Bundesverband deutscher Rechtsbeistände, Bonn Bundesverband deutscher Unternehmensberater, Bonn • Bundesverband Fahrzeugaufbereitung, Bonn Bundesverband Mittelständischer Unternehmer, Bonn • Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, Bonn • Burg Heimerzheim • CDU- Stadtratsfraktion, Bonn • DAK-Bonn Deutschland hilft e.V. • Deutsche Shell AG, Wesseling • Deutsche Post AG, Bonn • Deutsche Telekom AG, Bonn • Deutsche Zoll- und Finanzgewerkschaft, Bonn • Deutscher Bauernverband e.V., Bonn • Deutscher Brauerbund, Bonn • BiV Kälteanlagenbauer, Bonn • Deutscher Jagdschutzverband, Bonn • Deutscher Presserat, Bonn • Die Bonner Badlösung Fa. Sädler und Fa. Gerwing • Einzelhandelsverband, Bonn Evangelisch-Theologische Fakultät der Universität Bonn • Expert Bielinsky, Bonn • Fachhochschule Bonn-Rhein-Sieg, Sankt Augustin • FDP- Stadtratsfraktion, Bonn • Florack, Bonn • GO! Deutschland GmbH, Bonn • Grey Computer, Wesseling • GWI-Agfa AG, Bonn • GWI Media GmbH, Bonn • Haus- und Grundeigentümer Verein, Bonn • HochTief, Bonn • Infox, Bonn • Institut für Betriebsberatung, Wirtschaftsförderung und -forschung e.V., Bonn • Institut für diskrete Mathematik, Bonn • Ista Energie Services, Bonn • JF. Carthaus GmbH, Bonn • Kabel Deutschland, Bonn • Kanzlei Flick, Gocke, Schaumburg, Bonn • Kanzlei Heinze & Heinze Bonn • Katholische Hochschulgemeinde an der Universität Bonn • NRW-Stiftung für Umweltschutz, Bonn • Orgainvent Entwicklungs- und Koordinations GmbH, Bonn • Pandion Projektentwicklung und Immobilien GmbH, Bonn • Persona Service AG, Bonn, Troisdorf • Porschezentrum Bonn • Rheinische Friedrich-Wilhelm Universität, Bonn • RKG Autohandel Daimler Benz, Bonn • Sankt Joseph Pfarrei, Bonn • Sparkasse, Bonn • Stadtwerke Bonn • Stiftung Denkmalschutz NRW • T-Systems Bonn • Univers Reisen, Bonn, Köln • van Dorp, Einzelhandel, Bonn • Verband der Elektrizitätswirtschaft VDEW e.V., Bonn • Verband der oberen und obersten Bundesbehörden, Bonn Verband deutscher Skoda- Vertragspartner e.V., Bonn • Versorgungsanstalt der Deutschen Bundespost, Bonn • Vivento-Customer Service (Deutsche Telekom AG), Bonn • Volvo Händlerverband, Bonn • Weber – Shadwick Deutschland GmbH, Bonn • Wetteronline GmbH, Bonn • Zentralverband des deutschen KFZ-Gewerbes, Bonn • Zentralverband des Tankstellen und Garagengewerbes, Bonn • Zentralstelle für Arbeitsvermittlung, Bonn • Zirkus FlicFlac, Eröffnungsgala

u.v.a.m

...sowie jährlich ca. 150 bis 200 private Gastgeber



Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen

1. Allgemeines: Nachstehende Geschäftsbedingungen (im folgenden AGB genannt) gelten für alle Verträge Lieferungen und sonstigen Leistungen. Abweichenden Geschäftsbedingungen und/oder Vorschriften des Vertragspartners widersprechen wir hiermit ausdrücklich. Alle Nebenabreden bedürfen einer schriftlichen Bestätigung unsererseits. Die bonnbuffet-Bonn-Baguette GmbH ist jederzeit berechtigt diese AGB einschl. aller evtl. Anlagen innerhalb einer angemessenen Frist zu ändern und/oder zu ergänzen. Vorher eingehende Aufträge werden nach der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen AGB-Version behandelt.

2. Angebot: Unsere Angebote sind unverbindlich, es sei denn, eine Verbindlichkeit ist ausdrücklich erwähnt. Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Abbildungen und Zutatenangaben bzw. Beschreibungen sind möglich. Alle Gewichtsangaben in der Preisliste sind Frischgewichtsangaben.

3. Bestellung / Lieferung: Bei Erstbestellung ist eine telefonische Auftragsannahme nicht möglich. Auftragsänderungen sind bis spätestens zwei Tage vor dem Liefertermin möglich. Ein Vertragsrücktritt ist nur gültig, wenn dieser 10 Tage vor dem Auslieferungstermin angekündigt wird. Ansonsten behalten wir uns vor, eine Ausfallentschädigung zu erheben. Bei Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt ist eine Toleranzzeit von einer dreiviertel Stunde erforderlich. Liefertermine werden nach besten Kräften eingehalten. Eventuelle Verspätungen unsererseits berechtigen nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Zahlungsminderung.

4. Umsatzsteuer: Der Gesetzgeber schreibt uns vor, bei Lieferungen, die eine reine Speisenerlieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrvormietung, Personalgestellung) ergänzt, für die **Gesamtlieferung** den vollen Mehrwertsteuersatz zu erheben.

Gesamtlieferung, z.B. Speisen & Essgeschirr = Dienstleistung = voller Steuersatz
Speisenanlieferung, z.B. nur Buffet = Lebensmittel = ermäßigter Steuersatz

5. Zahlungsbedingungen: Zahlbar sofort nach Rechnungserhalt oder bei Lieferung ohne Abzug. Auf Rechnungen, die innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsdatum nicht beglichen sind, werden Verzugszinsen erhoben. Rabatte bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Vereinbarung. Unter bestimmten Umständen ist die in der Preisliste angebotene Rabattierung nicht möglich. (z.B. Veranstaltungen auf Burg Heimerzheim) Wir behalten uns vor bei größeren Veranstaltungen einen Vorschuss zu erheben. **KARTENZAHLUNG IST NICHT MOGLICH!**

6. Gewährleistung / Haftung: bonnbuffet – Bonn-Baguette GmbH gewährleistet, dass die Ware zum Zeitpunkt der Übergabe an den Kunden die zugesicherten Eigenschaften hat.

Die Haftung für alle Ausstattungsteile bis zum Zeitpunkt der Verladung bei Abholung obliegt im gesamten Umfang dem Kunden. Schadenersatzansprüche des Kunden jeder Art, wegen mittelbarer oder unmittelbarer Sach- und Personenschäden gegen uns oder beauftragten Dritten sind in jedem Fall ausgeschlossen. Fehlende Ausstattungsteile werden bei Nichtrückgabe zum aktuellen Wiederbeschaffungswert berechnet. Bei nachträglicher Rückgabe erfolgt eine Gutschrift.

Mitgelieferte Ausstattungsteile und Mietgegenstände bleiben grundsätzlich unser Eigentum und werden dem Kunden zu treuen Händen überlassen. Das Anbringen von Dekorationen, Aufklebern und Befestigungsmaterialien ist nur mit schriftlicher Genehmigung unsererseits gestattet. Mietgegenstände sind vom Mieter bei Erhalt auf Vollständigkeit und Mängel zu kontrollieren. Bei Abweichungen ist dies dem Vermieter umgehend anzuzeigen. Spätere Mängelrügen sind ausgeschlossen und werden nicht anerkannt. Wenn nicht anders vereinbart, sind alle Ausstattungsteile an dem, dem Liefertag folgenden Werktag vollständig und in gereinigtem, einwandfreien, funktionstüchtigem Zustand zurückzugeben bzw. bereitzustellen.

7. Gefahrenübergang: Die Gefahr geht mit Annahme der Ware durch den Käufer bzw. seinen Vertreter / Bevollmächtigten auf ihn über.

8. Mängelrüge: Der Besteller / Empfänger hat die Ware unmittelbar nach Übernahme mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Etwaige Unstimmigkeiten oder Abweichungen sind umgehend schriftlich festzuhalten und der bonnbuffet-Zentrale fernmündlich mitzuteilen. Bei nachweisbaren Mängeln oder unzumutbaren Abweichungen ist die bonnbuffet – Bonn-Baguette GmbH berechtigt nach ihrem Ermessen nachzubessern oder kostenlosen Ersatz zu liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, wenn etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst zu einem späteren Zeitpunkt angezeigt werden.

9. Datenspeicherung: Gem. d. Bundesdatenschutzgesetzes machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten mittels einer EDV-Anlage verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden vertraulich behandelt.

10. Gerichtsstand: Erfüllungsort und Gerichtsstand ist in jedem Falle Bonn

11. Reinigung: Bitte beachten Sie bei der Reinigung unserer Ausstattungsteile, dass Sie grundsätzlich keine Topfschwämmchen, Topfkratzer, Metallschwämme, oder ähnliches benutzen! Eventuelle Gelatine- oder Speiserückstände auf Metall- oder Holzplatten bitte nur mit einem weichen Tuch, Seifenlauge und heißem Wasser entfernen. Gegen eine geringe Reinigungsgebühr können Sie aber auch uns die Reinigung überlassen.

Alle von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind die zur Zeit umweltverträglichsten. Wir nehmen selbstverständlich alle Verpackungen, Folien, Einweg- und Mehrwegflaschen usw. auf Wunsch gerne zurück und führen sie der fachgerechten Wiederverwendung / Entsorgung zu.

Annahme- und Auslieferungszeiten:

Auftragsannahme:	Montag bis Freitag:	07:30 bis 17:30 Uhr
	Samstag:	08:00 bis 13:30 Uhr
	24 Stunden per Fax unter: 0228 - 67 98 42	
Auslieferung:	Montag bis Freitag:	08:00 bis 19:30 Uhr
	Samstag:	08:00 bis 19:30 Uhr

Beratungstermine außer Haus nach Vereinbarung. Sonntags und an Feiertagen ruhen wir uns für Sie aus.

Diese Preisliste ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen, auch auszugsweise, dürfen nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung erfolgen!

Für Druck- und Layoutfehler in dieser Preisliste übernehmen wir keine Haftung!