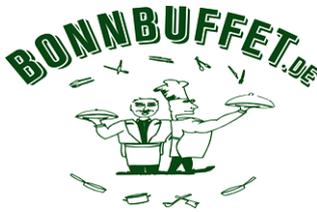




Preisliste

Stand 22.12.2014



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.

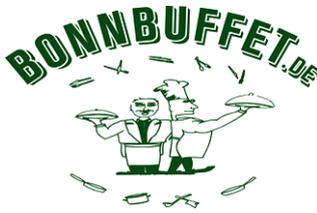
...denn wir wissen seit drei Generationen was es heißt, Gastgeber zu sein.

Ihr Jürgen Hofmann

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

Preisliste 2.14

Alle vorherigen Preislisten verlieren zum 15.12.2014 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, 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, Barbeque, Barbequesoßen, Barkeeper, bayrisches Buffet, Beamer, Beilagen, belegte Brötchen, Beleuchtung, Beschallung, Besteck, Bestuhlung, Betriebsfest, Bier, Bierausschankwagen, Bierausschankpavillons, Bierglas, Biertischhussen, Bierzeltgranituren, Bistrotische, Bitbuger, 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, Geschnetzeltes, 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, Menue-Karten, Messer, Mineralwasser, Mühlencölsch, 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, Sektempfang, Sektkühler, Servicepersonal, Servietten, Silberhochzeit, Snack, Spätzle, Spanferkel-Braten, Spanferkel-Grill, Speckkuchen, Speisen, Spießbratengrill, Spirituosen, Stehtische, Stehtischhussen, Streuselkuchen, Stuhl, Stuhlhussen, Suppen, Suppentasse, Tappas, 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, Zwetschgenkuchen, Zwiebelkuchen...



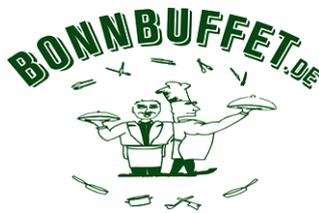
Allergenkennzeichnung

Allergene in Bonnbuffet-Produkten

In unserer aktuellen Preisliste sind alle Produkte und die darin enthaltenen 14 Hauptallergene aufgeführt.

Wir bitten folgendes zu beachten:

- Die Aufstellung mit den Inhaltsstoffen unserer Produkte wurde im November 2014 nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt.
- Es kann keine Garantie dafür übernommen werden, dass diese Aufstellung vollständig und zu jederzeit korrekt ist.
- Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingepflegt.
- Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.



Inhalt

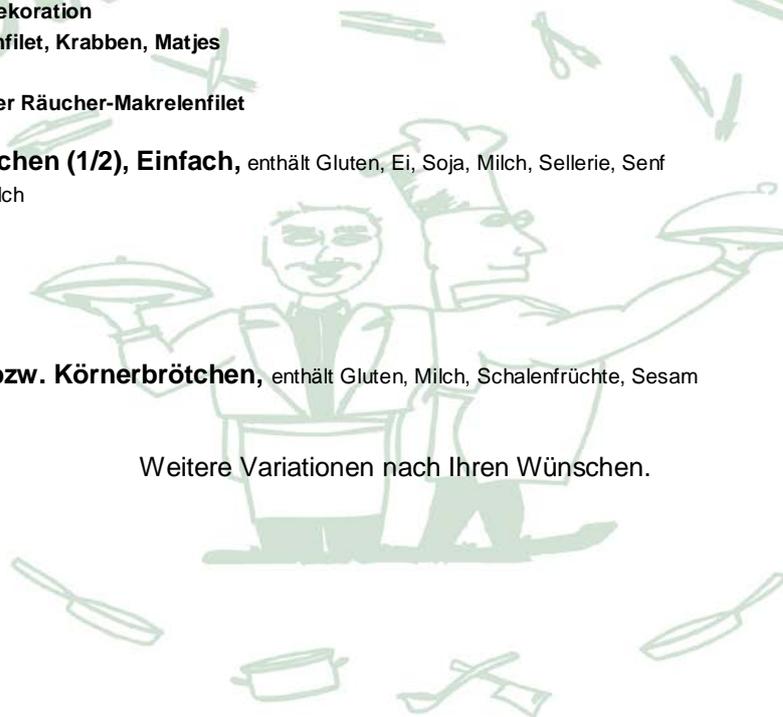
Allergenkennzeichnung	4	Fingerfood-Bufferet- „Bavaria“	36
Belegte Brötchen	6	Fingerfood-Bufferet- „Business Meeting“	37
Partyschnittchen & Canapés	7	Buffets	38
Party-Baguettebrötchen /-häppchen & Bagels & Sandwiches	8	Das kleine kalte Buffet	38
Party-Baguettebrötchen	8	Buffet Classic 1	39
Partyhäppchen Canapé-Style	8	Buffet Classic 2	40
Bagels	8	Buffet Classic 3	41
Sandwiches	9	Buffet Classic 4	42
Frühstück	10	Buffet Classic 5	43
Brunch	10	Buffet Classic 6	44
Konferenzgedecke	11	Themenbuffets	45
Konferenzpausen – Arrangements	12	Rustikales Buffet „Eifelland“	45
Suppen	13	Buffet „Buckschinken“	46
Eintöpfe	14	Buffet „Richtfest“	47
Fingerfood / Tapas	15	Buffet „Gala“	48
Kalte Einzelspezialitäten	17	Buffet „Gourmet“	49
Pasteten	18	Buffet „Kleines Waldhaus“	50
Kalte Platten	18	Buffet „Burghochzeit“	51
Strudel & Quiches	18	Vegetarisches Buffet	52
Spezielle warme Leckereien	19	Buffet „Pasta-Party“	53
Gratins und Aufläufe	20	Buffet „Bavaria“	54
Fleisch-Spezialitäten	21	Bayrisches Buffet	55
Ragouts und Geschnetzeltes	22	Rheinisches Partybuffet	56
Beilagen	23	Rheinisches Schlemmerbuffet	57
Gemüsebeilagen	23	Italienisches Buffet	58
Buttervariationen	23	Italienisches Schlemmerbuffet	59
Salate	24	Französisches Buffet	60
Backwaren	27	Buffet „Kindergeburtstag“	61
Menuebaukasten	29	Grillbuffets	62
Gerichte mit Schweinefleisch	30	Grillbuffet „Rustika“	62
Gerichte mit Rindfleisch	30	Grillbuffet „Landhaus“	63
Gerichte mit Kalbfleisch	30	Grillbuffet „Gutsherr“	64
Gerichte mit Geflügel	31	Grill- und Gartenbuffet „Royal“	65
Gerichte mit Lammfleisch	31	Desserts	66
Gerichte mit Fisch	31	Getränke	68
Gerichte mit Wild	31	Getränkesservice	70
Vegetarische Gerichte	31	Ausstattung (Geschirr, Besteck & Glas)	71
Fingerfoodbuffets	32	Ausstattung (Party- & Buffetbedarf)	72
Fingerfoodbuffet „BonnBuffet“	32	Zusätzliche Leistungen	73
Fingerfood-Bufferet „Empfang“	33	Checkliste für Ihre Veranstaltung	74
Fingerfood-Bufferet „Party“	34	Referenzen	76
Fingerfood-Bufferet „Rheinland“	35	Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen	77

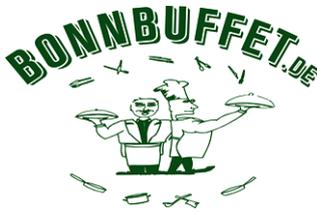


Belegte Brötchen

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Belegte Weizenbrötchen (1/2), bunt gemischt , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Senf, Sellerie aufwändige, liebevolle Dekoration Schweinebraten Putenaufschnitt/ -braten Käse (Schnitt- und Weichkäsespezialitäten), enthält Milch, Schalenfrüchte Tomate-Mozzarella, enthält Milch Ei Halver Hahn (Roggenbrötchen mit mittelaltem Gouda, Zwiebeln und Paprika), enthält Gluten, Milch Blutwurst Leberwurst	1,43	1,70
Roastbeef	1,97	2,35
Belegte Weizenbrötchen (1/2) Fisch , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch und Krebstiere aufwändige, liebevolle Dekoration Wacholderrrauch-Forellenfilet, Krabben, Matjes	2,14	2,55
Lachs, Graved Lachs oder Räucher-Makrelenfilet	2,65	3,15
Belegte Weizenbrötchen (1/2), Einfach , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf Junger Gouda, enthält Milch Salami Schinken Schinkenwurst Schinkenspeck	1,13	1,35
Aufpreis Vollkorn- bzw. Körnerbrötchen , enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sesam	0,38	0,45

Weitere Variationen nach Ihren Wünschen.





Partyschnittchen & Canapés

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Partyschnittchen, bunt gemischt , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Senf, Sellerie aufwändige, liebevolle Dekoration Roggenmischbaguette, Weizenbaguette Schweinebraten Putenaufschnitt/ -braten Käse (Schnitt- und Weichkäsespezialitäten), enthält Milch, Schalenfrüchte, kann Sellerie enthalten Tomate-Mozzarella, enthält Milch Ei	1,26	1,50
Roastbeef	1,81	2,15
Partyschnittchen, Fisch , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch und Krebstiere aufwändige, liebevolle Dekoration Roggenmischbaguette, Weizenbaguette Wacholderrauch-Forellenfilet, Krabben, Matjes Lachs, Graved Lachs oder Räucher-Makrelenfilet	2,02	2,40
	2,44	2,90
Fingerfood-Carré-Brötchen auf Spießchen , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesam ab Wie Rheinische Bierhappen und Partyschnittchen belegt Roggenmischbaguette, Weizenbaguette Laugenkonfekt belegt	1,13	1,35
Canapé, Classic , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf aufwändige, liebevolle Dekoration Schweinebraten, Schinken Käse, Frischkäse, Mozzarella, enthält Milch, Ei, Schalenfrüchte	1,81	2,15
Canapé, Exquisit , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Senf, Sellerie aufwändige, liebevolle Dekoration Geflügelbrustfilet, Roastbeef, Bündner Rauchfleisch Aal, Forellenfilet, Graved Lachs, Räucherlachs, Krabben, enthält Fisch und Krebstiere	2,35	2,80

Weitere Variationen nach Ihren Wünschen.

Party-Baguettebrötchen / -häppchen & Bagels & Sandwiches

Party-Baguettebrötchen

ca. 15-17 cm lang, reichlich belegt, „mit Deckel“, weitere Variationen auf Wunsch.

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Gekochter Schinken / Salat / Käse / Gurke / Tomate , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Knochenschinken / Salat / Käse / Gurke / Tomate , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Norwegischer Räucherlachs / Salat / Ei / Remoulade , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch	5,46	6,50
Salami / Salat / Käse / Gurke / Tomate , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Tomate / Mozzarella , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Gurke / Mozzarella , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Tomate / Ruccola / Mozzarella , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,28	3,90
Tomate / Parmaschinken / Manchego / Ruccola , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,78	4,50
Eismeerkrabben / Salat / Remoulade , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Krebstiere	5,63	6,70

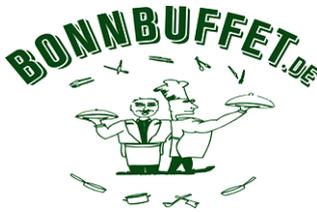
Partyhäppchen Canapé-Style

Abgabe mindestens 15 Stück pro Sorte, alle nett dekoriert, weitere Variationen auf Wunsch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Frischkäse / Gurkensticks , enthält Gluten, Milch, Sellerie	1,26	1,50
Frischkäse / Honig , enthält Gluten, Milch, Sellerie		
Frischkäse / Knochenschinken , enthält Gluten, Milch, Sellerie		
Frischkäse / Kresse , enthält Gluten, Milch, Sellerie		
Frischkäse / Möhrenraspel , enthält Gluten, Milch, Sellerie		
Frischkäse / Schnittlauch / Petersilie , enthält Gluten, Milch, Sellerie		
Gouda , enthält Gluten, Milch		
Salami , enthält Gluten, Milch		
Schinkenfleischwurst , enthält Gluten, Milch		
Kochschinken / Schinkenspeck , einfach, enthält Gluten, Milch		

Bagels

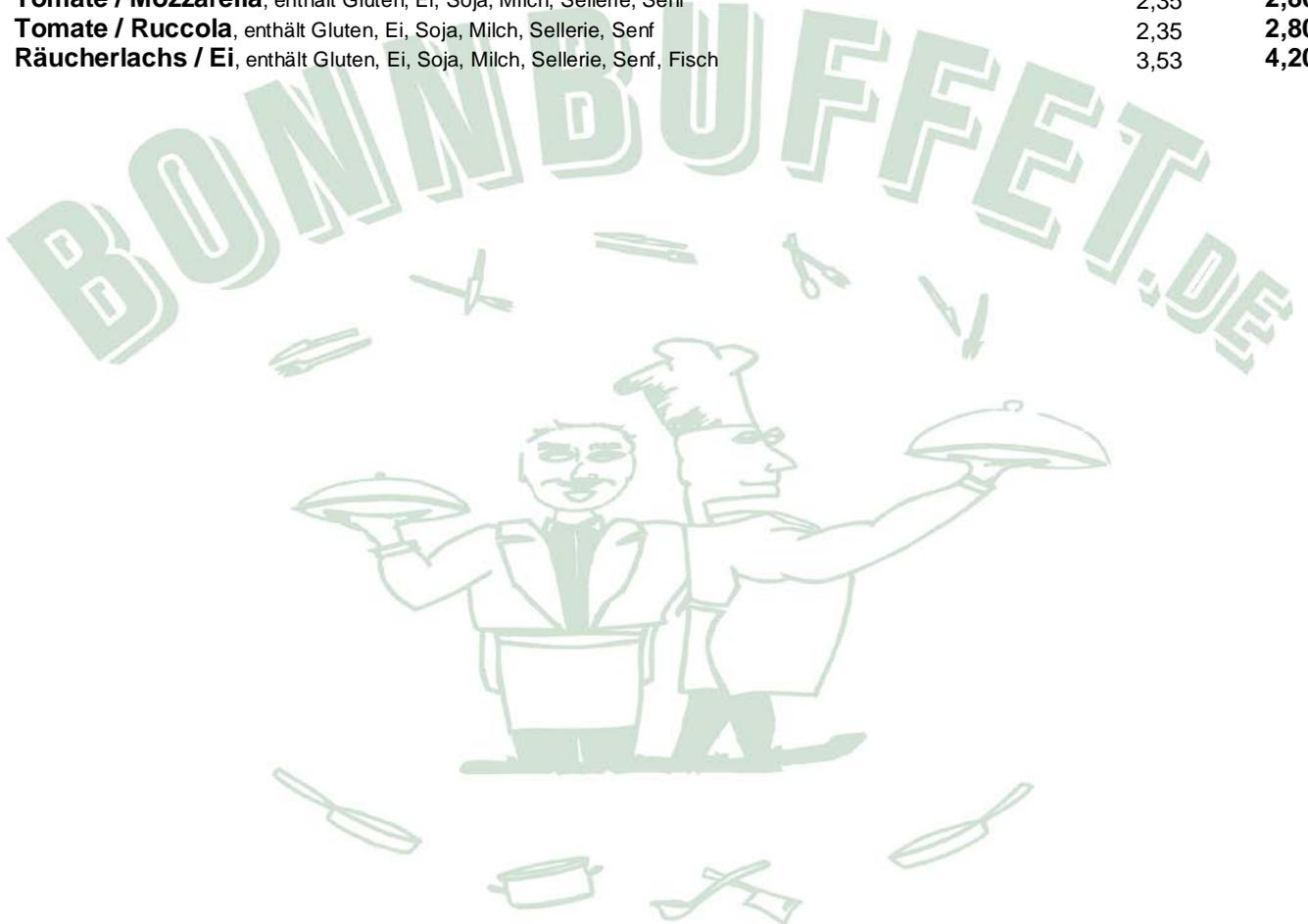
Truthahn / Tomate / Salat / Remoulade , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,86	3,40
Frischkäse / Tomate / Salat , enthält Gluten, Milch	2,86	3,40
Mozzarella / Tomate / Salat / Basilikum / Balsamico-Creme , enthält Gluten, Milch	3,07	3,65
Kochschinken / Tomate / Salat / Remoulade , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	3,07	3,65
Rinder-Rauchfleisch / Tomate / Salat , enthält Gluten, Milch, Senf	3,45	4,10
Merano-Schinken / Tomate / Salat , enthält Gluten, Milch, Senf	3,78	4,50
Thunfisch / Tomate / Salat / Remoulade , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch	3,07	3,65
Lachs / Salat / Meerrettichsahne , enthält Gluten, Milch, Fisch	5,46	6,50



Sandwiches

Ideal als Snack und für Lunchpaket und Picknick,
je zwei gedoppelte Weißbrot-Dreiecke (Viertelung = 5 €- Cent brutto Aufschlag).
Abgabe ab 5 Stück pro Sorte. Preis pro Stück, weitere Variationen auf Wunsch.

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Putenbrust / Käse , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,35	2,80
Salami / Käse , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,35	2,80
Schinken / Käse / Ei , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,35	2,80
Thunfisch / Ei , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch	2,35	2,80
Krabben / Remoulade / Ei , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Krebstiere	3,78	4,50
Tomate / Mozzarella , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,35	2,80
Tomate / Ruccola , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf	2,35	2,80
Räucherlachs / Ei , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch	3,53	4,20





10

Frühstück

Preis pro Person, Lieferung ab 10 Personen

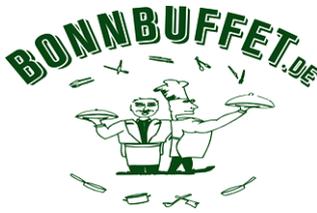
	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff , enthält Milch		
Konfitüre und Honig		
Braten-Schinken-Wurstaufschnitt , kann Sellerie enthalten		
Käseauswahl, Quark natur, Kräuterquark und Butterportionen , enthält Milch, Sellerie, Schalenfrüchte		
gekochtes Ei, Salz , enthält Ei		
Brot und Brötchenkorb , enthält Gluten, Milch, Sesam, Schalenfrüchte		
Geschirr und Besteck komplett	1,34	1,60

Brunch

Preis pro Person, Lieferung ab 20 Personen

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
auf Wunsch auch Schokolade und warme Milch , enthält Milch, Schalenfrüchte		
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff , enthält Milch		
2 Flaschen Kaltgetränke pro Person:		
Mineralwasser 0,25 l		
Orangensaft 0,2 l / Apfelsaft 0,2 l / Multivitaminensaft 0,2 l		
Konfitüre und Honig		
Quark natur, Kräuterquark und Joghurt , enthält Milch, Sellerie		
Kellogg's Corn-Flakes und Müsli, Vollmilch , enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte		
Gravert Lachs und norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichsahne , enthält Fisch, Milch		
gebackene Bohnen mit Speck und Mini-Rostbratwürstchen		
Kräuterrührei, gekochte Eier, Salz , enthält Ei		
Wurst-, Schinken und Bratenplatte / Käseauswahl , enthält Milch, Schalenfrüchte, kann Sellerie enthalten		
Butter, Margarine, portioniert , enthält Milch		
Brot-, Vollkornbrot und Brötchenauswahl (3-4 Stück/Scheiben pro Person) , enthält Gluten, Milch, Sesam, Schalenfrüchte		
Obstschale und Gebäckteller , enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte		
Geschirr, Besteck und Gläser komplett	1,51	1,80

Weitere Variationen nach Ihren Wünschen

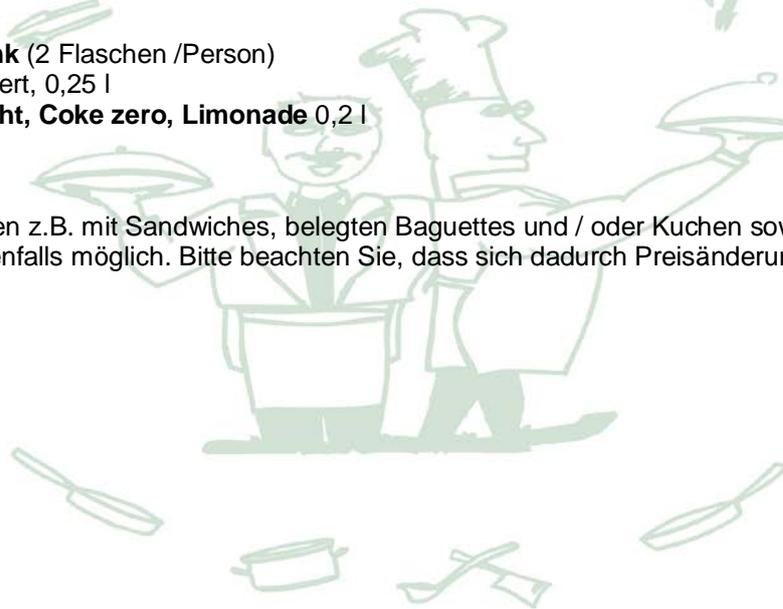


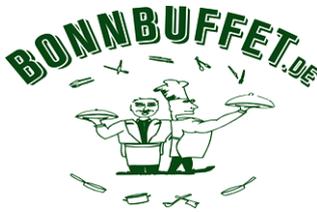
Konferenzgedecke

Preis pro Person, Lieferung ab 2 Personen, inklusive Eindeckservice

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Konferenzgedeck BASIS		
Kaffee und / oder Tee (3 Tassen pro Person)		
Kaffeessahne, Zucker, Zitrone, Süßstoff , enthält Milch		
Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel, Servietten	2,94	3,50
Zubuchung SÜSS		
Gebäcksteller (pro Person), enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte	1,34	1,60
Obststeller , mundgerechte Stücke (pro Person)	1,76	2,10
Blechkuchen , sortiert Stück ca. 5,5 x 6 cm, enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte, Soja	1,09	1,30
Teller, klein und Kuchengabel	0,55	0,66
Zubuchung PIKANT , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf		
belegte Brötchen (1/2) , bunt gemischt ohne Fisch, repräsentativ, Stück ab	1,43	1,70
belegte Brötchen FISCH , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Fisch, Krebstiere, Stück ab	2,14	2,55
belegte Brötchen, EINFACH , enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Stück ab	1,13	1,35
Bagel, Baguettes, Sandwiches, Schnittchen, siehe Seiten 7,8,9		
enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Schalenfrüchte, Fisch, Krebstiere		
Teller, klein	0,28	0,33
Zubuchung Softdrink (2 Flaschen /Person)	2,52	3,00
Mineralwasser , sortiert, 0,25 l		
Coca Cola, Coke light, Coke zero, Limonade 0,2 l		
inkl. AfG-Glas		

Weitere Variationen z.B. mit Sandwiches, belegten Baguettes und / oder Kuchen sowie Kombinationen jedweder Art sind ebenfalls möglich. Bitte beachten Sie, dass sich dadurch Preisänderungen ergeben können.





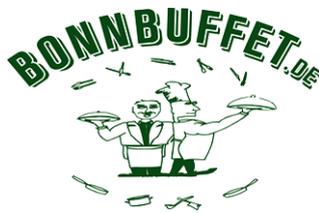
Konferenzpausen – Arrangements

Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgende Gerichte **Sellerie und Soja** enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Arrangement I ab 6 Personen	10,50	12,50
je ein 1/2 Roggenbrötchen u. ein 1/2 Brötchen einfach belegt mit Gouda, Jagdwurst, Salami und Brie , enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Sellerie Kartoffelsuppe, klassisch , enthält Milch, Gluten, Sellerie Blechkuchen (2 Stück, klein) , enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte, Soja		
Arrangement II ab 8 Personen	13,03	15,50
Rohkostsalatplatte mit Joghurt-Dressing, Baguettebrot , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja, Sellerie, Senf Kartoffelgratin "Gärtnerin", vegetarisch , enthält Gluten, Milch, Sellerie Rote Grütze mit Vanillesoße , enthält Gluten, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte		
Arrangement III ab 8 Personen	14,29	17,00
Melone mit Parmaschinken (pro Person ein "Schiffchen") Zucchinaler überbacken (zwei Stück pro Person) , enthält Milch, Gluten, Sellerie Gemüselasagne oder klassische Lasagne (ab 20 Pers. beides lieferbar), enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie Ciabattabrot , enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte Mousse au Chocolat , enthält Gluten, Ei, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte		
Arrangement IV ab 8 Personen	19,16	22,80
Auswahl vom geräucherten und gebeizten Lachs mit Meerrettichsahne und Honig-Senf-Dill-Soße , enthält Soja, Milch, Sellerie, Fisch, Senf Blattsalate mit Joghurtdressing , enthält Soja, Milch, Sellerie, Senf Hähnchenbrüstchen warm, mit Broccoli-Bechamel-Farce gefüllt , enthält Milch, Gluten, Sellerie Kartoffelgratin, vegetarisch , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie Salat von frischen Früchten Käseauswahl , enthält Milch, Schalenfrüchte, kann Sellerie enthalten Baguettebrot , enthält Gluten, Milch		
Arrangement V ab 10 Personen	24,79	29,50
Wrapminis auf Bambusspießchen , enthält Gluten, Soja mit Lachs-Thunfisch-Forellencreme, Frischkäsevariationen (4 Stück/Person) , enthält Fisch, Milch, Sellerie Vollkorntaler mit Schnittkäsevariationen & MiniQuiches (je 2 Stück/Person) , enthält Gluten, Fisch, Milch, Sellerie, Ei, Schalenfrüchte Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen (2 Stück/Person) , enthält Milch Chicken-Filet-Spießchen, verschiedene Variationen (2 Stück/Person) , enthält Sellerie, Schalenfrüchte, Erdnüsse Gemüsekrusteln mit Creme-Top (3 Stück/Person) , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie mediterranes Gemüse-Nudel-Gratin, vegetarisch , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie Butter-Plunderteigtaschen-Minis, süß, gemischt , enthält Gluten, Milch, Ei Baguettebrot-Tranchen , enthält Gluten, Milch		

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

	Euro netto	Pro Portion 0,25 Ltr. Euro inkl. 19% MwSt.
Blumenkohlcreme-Suppe , vegetarisch, enthält Gluten, Sellerie, Ei	1,68	2,00
Bohnsuppe , rustikal, enthält Gluten, Sellerie, Soja	1,55	1,85
Broccolicreme-Suppe , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	1,68	2,00
Champignoncreme-Suppe , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie	1,68	2,00
Chinesische Hühner-Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Bambussprossen , enthält Gluten, Soja, Sellerie	2,10	2,50
Erbsensuppe , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf	1,55	1,85
Fischsuppe , norwegische Art, enthält Fisch, Sellerie	2,61	3,10
Geflügelcreme-Suppe mit Spargelspitzen , enthält Gluten, Ei, Milch, Sellerie	2,61	3,10
Geflügel-Currycreme-Suppe , enthält Gluten, Ei, Sellerie	2,61	3,10
Gemüsesuppe , bunt*, auf Wunsch auch vegetarisch, enthält Sellerie	1,85	2,20
Gulaschsuppe (rein Rindfleisch), enthält Gluten, Sellerie	2,48	2,95
Gulaschsuppe (rein Putenfleisch), enthält Gluten, Sellerie	2,48	2,95
Gulaschsuppe (mit Schweinefleisch), enthält Gluten, Sellerie	2,23	2,65
Hirtensuppe mit Gulasch (Rind), Bohnen, Sauerkraut usw., enthält Gluten, Sellerie	2,39	2,85
Hühnersuppe mit Reis oder Nudeln , enthält Sellerie	2,10	2,50
Kartoffelcreme-Suppe mit Krabben (Aufpreis bei Separatlieferung der Krabben), enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Soja, Krebstiere	2,94	3,50
Kartoffelcreme-Suppe mit Lachsstreifen und Dill , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Soja, Fisch	2,52	3,00
Kartoffelcreme-Suppe mit Lauchstreifen* , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Soja, Fisch	2,10	2,50
Kartoffelcreme-Suppe mit Champignons , enthält Guten, Milch, Ei, Sellerie, Soja	2,10	2,50
Kartoffelcreme-Suppe* auf Wunsch auch vegetarisch, enthält Gluten Milch, Ei, Sellerie, Soja	1,85	2,20
Kartoffelsuppe auf Wunsch auch vegetarisch, enthält Gluten Milch, Ei, Sellerie, Soja	1,64	1,95
Kartoffel-Lauchcreme-Suppe* , auf Wunsch auch vegetarisch enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Soja	1,76	2,10
Kürbis-Creme-Suppe (saisonale Speise) vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei	2,10	2,50
Lauchcreme-Suppe , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	1,85	2,20
Lauchcreme-Suppe "bonnbuffet" mit Hackfleisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	2,35	2,80
Leberknödelsuppe, bayrische Art , enthält Milch, Ei, Sellerie	2,10	2,50
Linsen-Cremesuppe , von Roten Linsen, orientalische Art, vegetarisch, enthält Milch, Gluten, Sellerie	1,68	2,00
Mitternachtssuppe : Gulaschsuppe (Rind) mit Sauerkraut, enthält Guten, Sellerie	2,48	2,95
*mit Wursteinlage (Schwein) pro Portion zuzüglich	0,50	0,60
*mit Schinkenwürfeln pro Portion zuzüglich	0,42	0,50

Mindestabnahme 20 Portionen à 250 g

Wir bereiten auch gerne weitere Suppen nach Ihren Wünschen zu.

Suppen

	Euro netto	Pro Portion 0,25 Ltr. Euro inkl. 19% MwSt.
Pfifferling-Cremesuppe, vegetarisch , enthält Milch, Sellerie, Gluten	2,61	3,10
Rindfleischsuppe klar, mit Einlage oder mit Markbällchen , enthält Sellerie	2,31	2,75
Spargelcreme-Suppe mit Mandeln und Lachsstreifen , enthält Gluten, Ei, Soja, Sellerie, Senf, Fisch	2,94	3,50
Spargelcreme-Suppe, vegetarisch , enthält Gluten, Ei, Soja, Sellerie, Senf	2,52	3,00
Tomatencreme-Suppe mit Creme fraiche, vegetarisch , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	1,64	1,95
Tomatencreme-Suppe mit Hackfleisch , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	1,85	2,20
Zucchini-creme-Suppe, vegetarisch , enthält Milch, Gluten, Sellerie	1,85	2,20
Zwiebelsuppe, franz. Art, vegetarisch , enthält Sellerie	1,85	2,20
*mit Wursteinlage (Schwein) pro Portion zuzüglich	0,50	0,60
*mit Schinkenwürfeln pro Portion zuzüglich	0,42	0,50

Mindestabnahme 20 Portionen à 250 g

Wir bereiten auch gerne weitere Suppen nach Ihren Wünschen zu.

Eintöpfe

	Euro netto	Pro Portion 0,35 Ltr. Euro inkl. 19% MwSt.
Bami-Goreng , enthält Gluten, Ei, Soja, Sellerie	5,50	6,55
Bohneneintopf, bunt , enthält Gluten, Milch, Ei, Senf, Sellerie	3,74	4,45
Chili con Carne , enthält Sellerie	5,00	5,95
Chili sin Carne, vegetarisch , enthält Soja, Sellerie	5,50	6,55
Erbse-eintopf , enthält Gluten, Milch, Ei, Senf, Sellerie	3,74	4,45
Frühlingseintopf , enthält Sellerie	3,74	4,45
Gemüse-eintopf, bunt, auf Wunsch auch vegetarisch , enthält Sellerie	3,74	4,45
Gemüse-eintopf, italienische Art , enthält Sellerie	4,29	5,10
Grünkohl, rheinische Art , enthält Sellerie	4,54	5,40
Kartoffel-Würstchen-"Gulasch" , enthält Sellerie	5,50	6,55
Linseneintopf , enthält Senf, Sellerie	3,99	4,75
Möhreneintopf, rheinische Art , enthält Sellerie	4,50	5,35
Nasi-Goreng , enthält Gluten, Soja, Sellerie	5,50	6,55
Pichelsteiner Topf , enthält Sellerie	5,00	5,95
Rotwein-Rindfleisch-Topf , enthält Sellerie	8,03	9,55

Mindestabnahme 15 Portionen à 350 g

Gerne bereiten wir weitere Eintöpfe nach Ihren Wünschen zu.

Fingerfood / Tapas

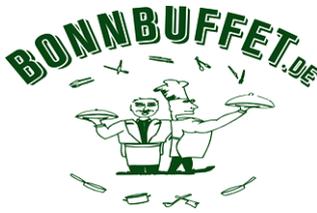
Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab 10 Stück. pro Sorte. Weitere Spezialitäten, auch nach Ihren Wünschen, bereiten wir gerne zu. Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Sellerie und Soja enthalten!**

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Aprikose im Speckmantel , enthält Schwefeldioxid und Sulfide	1,26	1,50
Artischockennest mit Käsecreme , enthält Milch, Sellerie	1,51	1,80
Auberginenmedaillons überbacken mit Croutons und Käse , enthält Gluten, Milch, Sellerie	1,85	2,20
Auberginen-Tomaten-Ruccola-Spieße	2,35	2,80
Backpflaume im Speckmantel , enthält Schwefeldioxid und Sulfide	1,26	1,50
Blätterteigtaschen-Minis , gefüllt	1,18	1,40
- Käse, enthält Gluten, Milch		
- Schinken-Käse-Farce, enthält Gluten, Milch		
- Lachsfarce, enthält Gluten, Milch, Fisch		
- Tomate-Mozzarella, enthält Gluten, Milch		
- Spinat-Ricotta, enthält Gluten, Milch		
Buttercroissant-Minis pikant , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Senf, gefüllt mit:	1,18	1,40
- Tomatenfarce		
- Käse-Schinken		
- Kräuterfrischkäse		
Butterplunderteigtaschen-Minis pikant , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Senf, gefüllt mit:	1,18	1,40
- Mini-Wurstchen (Schwein)		
- Lauch-Zwiebel-Schinken		
- Gemüsemix		
- Käse-Paprika-Salami (feurig)		
Champignon, gefüllt, mit Kräuterkäsecreme-Häubchen , enthält Milch, Sellerie	1,60	1,90
Champignon, gefüllt mit Tomate und Mozzarella , enthält Milch	1,64	1,95
Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum , enthält Milch	1,60	1,90
Chickenfilet-Spießchen mit:	1,76	2,10
- Ananas		
- Tomate-Feta, enthält Milch		
- asiatisch mariniert, enthält Erdnüsse		
- Paprika-Olive		
Chickenwings , enthält Sellerie	1,09	1,30
Datteln im Speckmantel , enthält Schwefeldioxid und Sulfide	1,26	1,50
Flammkuchleminis, Elsässer Art , enthält Gluten, Milch, Soja, Sellerie	1,34	1,60
Frühlingsrollenminis, VEGETARISCH , enthält Gluten, Sesam, Sellerie	0,67	0,80
große Garnele, in knuspriger Panade , enthält Gluten, Krebstiere, Soja, Weichtiere	1,43	1,70
Gefülltes Ei (1/2) , enthält Ei, Senf, Sellerie	1,26	1,50
Gemüserösti mit Sauerrahm und Olive , enthält Ei, Milch	2,10	2,50
Gemüse-Reibekuchen mit Frischkäsecreme , enthält Ei, Milch, Sellerie	1,60	1,90
Große gefüllte Oliven im Speckmantel , enthält Milch	1,26	1,50
Gurken-Häppchen mit Krabbenfleisch , enthält Krebstiere	2,18	2,60
Hähnchenkeulen-Minis (kalt oder warm) , enthält Sellerie	2,86	3,40

Fingerfood / Tapas

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab 10 Stück. pro Sorte. Weitere Spezialitäten, auch nach Ihren Wünschen, bereiten wir gerne zu. Auf Grund unserer Gewürzmischungen können folgende Gerichte **Sellerie und Soja enthalten!**

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Kartoffelpuffer-Minis mit Lachs-Schleifchen , enthält Gluten, Fisch, Ei, Milch	2,48	2,95
Krabbenpastetchen , enthält Krebstiere, Milch, Gluten	2,39	2,85
Lachs-Blattspinat-Blätterteigtranche , enthält Gluten, Ei, Fisch	3,32	3,95
Mixed-Pickles-Spießchen	1,09	1,30
Mozzarella im Schinkenhemd , enthält Milch	1,93	2,30
Pastetchen mit Flusskrebs und grünem Spargel , enthält Gluten, Milch, Krebstiere	2,94	3,50
Pizzaminis , diverse, enthält Gluten, Milch, Soja, Sellerie	1,26	1,50
Pumpnickeltaler mit Schnittkäsespezialitäten , enthält Gluten, Milch	1,22	1,45
Quiche-Ecken " Drei Käse " , ca. 50g, enthält, Gluten, Milch, Ei	1,60	1,90
Rinder-Roulade-Mini am Spießchen , enthält Sellerie	1,93	2,30
Saltimboccaminis aus zartem Hähnchenfilet	2,27	2,70
Schnitzel-Minis auf Bambusspießchen, enthält Gluten, Ei	1,64	1,95
Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen , enthält Milch	1,64	1,95
Tomate, klein, gefüllt mit Krabbenfleisch , enthält Krebstiere, ab 20 Stück	1,93	2,30
Tomate, klein, gefüllt mit Reissalat , vegetarisch (weitere Variationen auf Wunsch), enthält Sellerie, ab 20 Stück	1,51	1,80
Vollkorntaler mit Matjes , enthält Gluten, Fisch	1,26	1,50
Vollkorntaler mit Tatar vom mild eingelegten Sherry-Matjes , enthält Gluten, Fisch	1,34	1,60
Vollkorntaler mit Wacholderrauch-Forellentatar , enthält Gluten, Fisch	1,51	1,80
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß, nach Rücksprache mit:		
- Frischkäse , enthält Gluten, Soja, Milch oder		
- Putenbrust , enthält Gluten, Soja, Milch oder		
- Schinken-Käse , enthält Gluten, Soja, Milch	1,60	1,90
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Lachs , enthält Gluten, Soja, Fisch	1,81	2,15
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Wacholderrauch-Forellenmousse , enthält Gluten, Soja, Fisch	1,64	1,95
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Tomate-Mozzarella , enthält Gluten, Soja, Milch	1,64	1,95
Wrap-Spiralen auf Bambus-Spieß: Thunfisch , enthält Gluten, Soja, Fisch	1,64	1,95
Zucchini-medallions, überbacken mit Kräutern der Provence und Schafskäse , enthält Milch	1,26	1,50
Zucchini-Tomaten-Ruccola-Spieße	1,81	2,15
Süße Variationen		
Blechkuchen-Minis ca. 5,5 x 6 cm , diverse Sorten, enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte	1,09	1,30
Buttercroissant-Minis süß , gefüllt mit:	1,09	1,30
- Aprikose , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Erdnüsse		
- Marzipan , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Erdnüsse		
- Walnusscreme , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Erdnüsse		
- Schoko-Nougatcreme , enthält Gluten, Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Erdnüsse		
Butterplunderteigtaschen-Minis süß , gefüllt mit:	1,09	1,30
- Haselnusscreme , enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte		
- Apfelstückchen , enthält Gluten, Ei, Milch		
- Marzipan , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
- Pudding und Rosinen , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja, Schalenfrüchte		
- Vanille-Schoko , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
- Quark-Mohn , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
Obstspießchen, saisonbedingt	1,60	1,90
Obstspießchen, saisonbedingt, mit Schokoladenüberzug , enthält Schalenfrüchte	1,85	2,20



Kalte Einzelspezialitäten

Zum Empfang, als Vorspeise, als Ergänzung zum Buffet, liebevoll dekoriert mit frischen Salaten, Früchten, Saucen oder Dips, ab je 6 Portionen bzw. 5 Stück/Sorte oder vorgegebene Menge
Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Sellerie und Soja** enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Antipastiplatte* , italienische Art, enthält Milch, Gluten, ab	6,30	7,50
Carpaccio vom Rinderfilet* mit Parmesan und grünen Bohnen, enthält Milch	11,34	13,50
Filet-Medailon** vom Jungschweinelendchen	3,28	3,90
Frikadellchen , ca. 50 g, enthält Gluten, Ei, Sellerie	1,09	1,30
Früchte** mit Käsecreme, enthält Milch	2,44	2,90
Geflügelfrikadellchen , ca. 50 g, enthält Gluten, Ei, Sellerie	1,18	1,40
Geflügelhackfleisch-Bällchen auf Bambus-Spießchen , ca. 25 g, enthält Gluten, Ei, Sellerie	1,09	1,30
Gemüserohkostplatte* mit verschiedenen Dips, enthält Soja, Sellerie, Ei, Milch, Senf	3,78	4,50
Goudawürfel mit Tafeltrauben , enthält Milch, (Portion 200 g = 3,50 € netto) kg-Preis	14,71	17,50
Graved Lachs* mit Meerrettichsahne, enthält Milch, Fisch	7,56	9,00
Hackfleischbällchen auf Bambus-Spießchen , ca. 25 g, enthält Gluten, Ei, Sellerie	1,09	1,30
Hackfleischbällchen** mit pikanter Soße oder Senf , ca. 25 g, enthält Gluten, Ei, Senf, Sellerie	0,63	0,75
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Broccoli-Farce, enthält Milch, Sellerie	4,16	4,95
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Pfifferlingen, enthält Milch, Sellerie	4,79	5,70
Hähnchenbrüstchen** , gefüllt mit Tomate-Mozzarella-Basilikum-Farce, enthält Milch, Sellerie	4,16	4,95
Hähnchenbrustfilets** in Mandelhülle mit Pfirsich- und/oder Orangenscheibe und grüner Soße, enthält Schalenfrüchte, Gluten	2,44	2,90
Hähnchenfilet** , ohne Knochen gefüllt mit Pesto-Farce, enthält Schalenfrüchte, Milch, Sellerie	4,71	5,60
Heilbutt geräuchert* mit Meerrettichsahne, enthält Fisch, Milch	7,14	8,50
Käseauswahl international* , enthält Milch, Sellerie, Schalenfrüchten, ab 5 Personen	4,03	4,80
Matjesröllchen** mit Preiselbeersahne auf Apfelscheibe, enthält Fisch, Milch	3,28	3,90
Melonenschiffchen** mit Bündner Rauchfleisch	2,94	3,50
Melonenschiffchen** mit Parmaschinken	3,78	4,50
Norwegischer Räucherlachs* mit Meerrettichsahne, enthält Fisch, Milch	6,47	7,70
Obatzter* , enthält Milch, pro Portion = 100 g	3,19	3,80
Partyschnitzel vom Jungschweinerücken** , enthält Gluten, Ei, Sellerie ca. 85-100 g, paniert	2,35	2,80
Putenschnitzel** ca. 160-180 g	3,53	4,20
Räucherlachsspirale** mit Kräuterfrischkäsecreme, enthält Fisch, Milch, Sellerie	3,78	4,50
Roastbeefröllchen** mit Waldorfsalatfüllung, enthält Milch, Ei, Sellerie, Schalenfrüchte	2,94	3,50
Schnitzel vom Jungschwein** ca. 125 g, enthält Gluten, Ei, Sellerie	2,94	3,50
Terrine von Edelfischen* mit Honigsenf-Dillsoße, enthält Fisch, Ei, Sellerie	4,12	4,90
Tomate** mit Fleischsalatfüllung , enthält Sellerie, Ei, ab 15 Stück	1,85	2,20
Tomate** mit Pesto-Nudelsalat-Füllung VEGETARISCH , enthält Gluten, Ei, Sellerie, ab 15 Stück	1,93	2,30
Tomate** mit Waldorfsalat-Füllung VEGETARISCH , enthält Milch, Ei, Sellerie, Schalenfrüchte, ab 15 Stück	1,93	2,30
Tomate** mit Lachs-Broccoli-Salat-Füllung , enthält Fisch, ab 15 Stück	2,48	2,95
Wacholderrauch-Forellenfilet* mit Meerrettichsahne, enthält Fisch, Milch	3,70	4,40
Wacholderrauch-Forellenfilet u. norweg. Räucherlachs* mit Meerrettichsahne, enthält Fisch, Milch	6,64	7,90
Zucchinikrusteln** mit gebeiztem Lachs , enthält Gluten, Fisch, Ei	2,94	3,50

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

Pasteten

Auf Anfrage

Lieferung kann frühestens vier Werktage nach Bestellung erfolgen!

Kalte Platten

Pro Portion, ca. 80 - 100 g

Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Sellerie und Soja** enthalten!

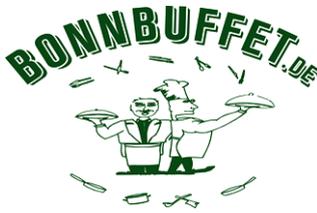
	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Fischplatte klassisch - Räucherlachs, Wacholderrrauch-Forellenfilet, Meerrettichsahne enthält Fisch, Milch, evtl. Krebstiere	6,64	7,90
Gemischte Bratenplatte mit Roastbeef und Schinken , enthält Sellerie, Senf, Milch, ab 5 Personen	6,72	8,00
Goudawürfel mit Trauben , enthält Milch	2,86	3,40
Jungschwein-Bratenplatte , enthält Sellerie, ca. 80 - 100 g pro Portion, ab 5 Personen	6,30	7,50
Käseauswahl international , portioniert, enthält Milch, Sellerie, Schalenfrüchte, ca. 100 g pro Portion, ab 5 Personen	3,78	4,50
Kasseler-Bratenplatte , enthält Sellerie, Senf, ca. 80 - 100 g pro Portion	6,30	7,50
Roastbeefplatte , enthält Sellerie, ca. 80 - 100 g pro Portion	8,15	9,70
Schinkenplatte , diverse Räucher- und Kochschinken, enthält Sellerie, Senf, Milch, ca. 80 - 100 g pro Portion, ab 5 Personen	5,04	6,00
Wurst-Aufschnittplatte , enthält Sellerie, Senf, Milch, ca. 80 - 100 g pro Portion, ab 5 Personen	3,36	4,00
Wurst-Schinkenplatte , enthält Sellerie, Senf, Milch, ca. 80 - 100 g pro Portion, ab 5 Personen	4,20	5,00

Strudel & Quiches

Portion ca. 150 g (Frischgewicht)

Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Sellerie und Soja** enthalten

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Flammkuchen-Strudel , enthält Milch, Ei, Sellerie, Gluten	2,52	3,00
Spinat-Ricotta-Strudel , enthält Milch, Ei, Sesam, Sellerie, Gluten	2,52	3,00
Ziegenkäse-Nest , enthält Milch, Ei, Sellerie, Gluten	3,19	3,80
Käse-Schinken-Nest , enthält Milch, Ei, Gluten, Sellerie	2,52	3,00
3-Käse-Quiche (200g) , enthält Milch, Ei, Gluten, Sellerie	3,70	4,40
Hähnchen-Gemüse-Quiche , enthält Milch, Ei, Gluten, Sellerie	3,19	3,80
Quiche Lorraine , enthält Milch, Ei, Gluten, Sellerie	3,78	4,50
Lauch-Mozzarella-Quiche , enthält Milch, Ei, Gluten, Sellerie	3,70	4,40



Spezielle warme Leckereien

Portion ca. 330g (Frischgewicht) oder Stückpreis, wie angegeben.

Mindestabgabemenge 6 Portionen bzw. wie unten beschrieben.

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

Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Sellerie enthalten!**

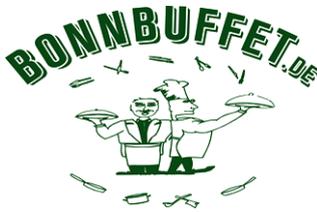
	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Bami-Goreng , enthält Gluten, Ei, Soja, ab 15 Portionen à 0,35l	5,63	6,70
Bandnudeln mit Lachs (weitere Variationen auf Anfrage), enthält Gluten, Ei, Milch	6,55	7,80
Chickenfilet-Spießchen pro Stück, MINDESTMENGE: gesamt 25 Stück	1,89	2,25
- Ananas , enthält Schalenfrüchte, Krebstiere		
- Cherry-Tomate-Feta , enthält Milch, Sellerie		
- Asiatisch mariniert , enthält Gluten, Schalenfrüchte, Soja, Erdnuss		
- Paprika-Olive , enthält Senf, Schalenfrüchte		
Chickenwings , enthält Sellerie, pro Stück, MINDESTMENGE 30 Stück	1,05	1,25
Chili con Carne , enthält Sellerie, ab 15 Portionen à 350 g	5,46	6,50
Chili sin Carne , enthält Soja, Sellerie, vegetarisch ab 15 Portionen à 350 g	5,46	6,50
Curry-Wurst-Snack in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, enthält Gluten, Sellerie, ab 10 Portionen (ca. 110 g / Portion)	2,94	3,50
Curry-Wurst in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, enthält Gluten, Sellerie, ab 6 Portionen (ca. 315 g / Portion)	6,68	7,95
Entenbrüstchen in Pflaumensoße , enthält Sellerie	9,24	11,00
Geflügelhackfleischbällchen , enthält Gluten, Ei, Sellerie, pro Stück, MINDESTMENGE 30 Stück	0,67	0,80
Gemüse-Lasagne , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, ab 8 Portionen	6,64	7,90
Hackfleischbällchen mit pikanter Soße oder Senf, enthält Gluten, Ei, Senf, Sellerie, pro Stück, MINDESTMENGE 30 Stück	0,67	0,80
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Broccoli-Bechamel-Farce, enthält Milch, Sellerie, pro Stück	4,12	4,90
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Tomate-Mozzarella-Basilikum-Farce, enthält Milch, pro Stück	4,12	4,90
Hähnchenbrüstchen , gefüllt mit Pfifferlingen, enthält Milch, Sellerie, pro Stück	4,83	5,75
Hähnchenfilet gefüllt mit Spinatfarce, enthält, Milch, Ei, Sellerie, pro Stück	4,12	4,90
Hähnchenschenkel Minis , enthält Sellerie, pro Stück	3,19	3,80
Kartoffel-Würstchen-"Gulasch" , enthält Sellerie, ab 8 Portionen	4,83	5,75
Lachsfilet auf sahnigem Gemüse, enthält Milch, Fisch, Sellerie	10,76	12,80
Lachsfilet im Blätterteig, enthält Gluten, Ei, Milch, Fisch, Sellerie pro Stück, Portion	9,16	10,90
Lachs-Lasagne , enthält Gluten, Milch, Ei, Fisch, ab 8 Portionen	9,24	11,00
Lasagne , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, klassisch, ab 8 Portionen	6,64	7,90
Medaillon vom Schweinelendchen in Blätterteig, enthält Gluten, Milch, Sellerie, pro Stück	4,87	5,80
Medaillon vom Schweinelendchen im Speckmantel, enthält Sellerie, pro Stück	4,20	5,00
Nasi-Goreng , enthält Gluten, Soja, Sellerie, ab 8 Portionen	5,50	6,55
Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen pro Stück, Mindestmenge 20 Stück	0,59	0,70
Paella , enthält Milch, Fisch, Krebs- und Weichtiere, ab 10 Portionen	6,64	7,90
Paprikaschote , enthält, Sellerie, gefüllt pro Stück, ab 6 Portionen	4,12	4,90
Putenbrustspießchen mit Erdnusssoße, enthält Schalenfrüchte, Erdnuss, Sellerie, pro Stück	4,62	5,50
Rheinischer Kesselskuchen "Döppekoche/Knall" , enthält Gluten, Ei, ab 10 Portionen	4,96	5,90
Rheinischer Kesselskuchen , enthält Gluten, Ei, mit Apfelkompott ab 10 Portionen	5,80	6,90
Risotto mit Champignons und Parmesan , enthält Milch, ab 8 Portionen	4,87	5,80
Saltimbocca vom Hähnchenfilet, enthält Sellerie, pro Stück	3,78	4,50
Saltimbocca vom Schweinefilet, enthält Sellerie, pro Stück	5,46	6,50
Schweinelendchenmedaillons in Curryrahm, enthält Milch, Sellerie	8,40	10,00
Schweinelendchenmedaillons auf sahnigem Gemüse, enthält Milch, Sellerie	9,16	10,90
Tortellini alla Panna Schinken-Sahnesoße, enthält Gluten, Ei, Milch, ab 8 Portionen	6,30	7,50
Tortellini mit Gorgonzola-Soße , enthält Gluten, Ei, Milch, ab 8 Portionen	6,64	7,90
Tortellini mit Walnuss-Käse-Soße , enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte, ab 8 Portionen	6,64	7,90

Gratins und Aufläufe

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

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Blumenkohl-Broccoli-Gratin , ohne Kartoffeln, vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	5,46	6,50
Champignon-Kartoffel-Gratin , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	5,46	6,50
Gemüsegratin "Gärtnerin" , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	5,46	6,50
Kartoffelgratin "Gärtnerin" , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	5,04	6,00
Kartoffelgratin mit Broccoli , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	5,46	6,50
Kartoffelgratin mit Champignons , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	5,46	6,50
Kartoffelgratin mit Lauch , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	4,62	5,50
Kartoffelgratin mit Schinken , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	5,46	6,50
Kartoffelgratin mit Speck , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	5,46	6,50
Kartoffelgratin , klassisch, vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	4,12	4,90
Kasseler-Sauerkraut-Auflauf mit Äpfeln, Ananas und Röstzwiebeln, enthält Sellerie, Milch, Ei	7,14	8,50
Meeresfrüchte-Kartoffelgratin , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Krebstiere, Schalentiere, Fisch	7,56	9,00
Nudelgratin "Greyerzer Art" mit Salami und Lauch, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	7,39	8,80
Nudelgratin mit Gemüse nach Wahl, enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie, ab	4,62	5,50
Nudelgratin mit Hähnchenbrust , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	6,55	7,80
Nudelgratin mit Meeresfrüchten , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei, Fisch, Krebstiere	7,56	9,00
Nudel-Lachs-Auflauf mit Champignons , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei, Fisch	6,55	7,80
Rheinischer Kesselskuchen "Döppekoche/Knall" , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei, ab 10 Portionen	4,96	5,90
Rheinischer Kesselskuchen , mit Apfelkompott, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei, ab 10 Portionen	5,80	6,90
Rindfleisch-Kartoffel-Auflauf , badische Art, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	7,48	8,90
Spinat-Champignon-Gratin , vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei	7,56	9,00
Spinat-Lachs-Auflauf , enthält Gluten, Milch, Sellerie, Ei, Fisch	8,32	9,90
Bratapfelauflauf , mit Vanillesoße, enthält Gluten, Ei, Milch	4,96	5,90

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

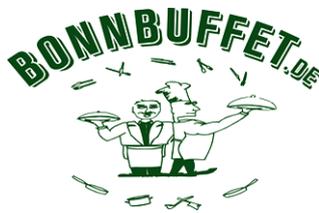


Fleisch-Spezialitäten

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Grillhaxe (ca. 650-700 g), kann Sellerie enthalten, Stück	6,30	7,50
Mini-Grillhaxe (ca. 200 g), ohne Schwarte, ohne Sellerie enthalten, Stück	3,11	3,70
Rinderroulade (klassisch gefüllt) (ca. 230 g), enthält Senf, kann Sellerie enthalten, Stück	5,80	6,90
Rinderbraten , (Schmorbraten) klassisch, aufgeschnitten, ca. 250g pro Portion (zzgl. Beilagen)	10,08	12,00
Sauerbraten rheinische Art, aufgeschnitten, ca. 250g pro Portion (zzgl. Beilagen), kann Sellerie enthalten	10,50	12,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, aufgeschnitten, ca. 250g pro Portion (zzgl. Beilagen), enthält Sellerie, Milch	9,24	11,00

**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 ab ca. 180 g**

	Preise per Kilo: Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Jungschweinerücken-Braten verschiedene Würzungen, kann Sellerie enthalten, ab ca. 2,5 kg	15,55	18,50
Jungschweinerücken-KRUSTEN-Braten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 4,5 kg	16,39	19,50
Kalbsrückenbraten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 3 kg	56,30	67,00
Kasseler-Rücken-Braten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 2,5 kg	16,72	19,90
Leberkäse/Fleischkäse fein/grob/Pizzakräuter, kann Sellerie enthalten, ab ca. 3 kg	15,55	18,50
Schinken-Krustenbraten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 4 kg	14,71	17,50
Spanferkelkrustenbraten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 2 kg	18,49	22,00
Spanferkel-Schinken-Krustenbraten , kann Sellerie enthalten, ab ca. 2 kg	23,11	27,50
Spezial-Spießbraten "Bonnbuffet" , kann Sellerie enthalten, vom Schweinenacken, ohne Netz oder Schnürung, pikante Füllung, ab ca. 2,5 kg	14,71	17,50
Curry-Wurst-Snack in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, enthält Gluten, Milch, Sellerie, ab 10 Portionen (ca. 110 g / Portion)	2,94	3,50
Curry-Wurst in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, enthält Gluten, Milch, Sellerie, ab 6 Portionen (ca. 315 g / Portion)	6,68	7,95



Ragouts und Geschnetzeltes

Jeweils ab 8 Personen (pro Portion = ca. 330 g) Preis pro Portion
 Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten!**

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Mexiko-Pfanne , scharf, Schweinefleisch, verschiedene Bohnen, Mais, Zwiebeln	5,71	6,80
Shanghai-Pfanne , Schweinefleisch, Bambussprossen, Mungobohnenkeimlinge, Pilze, Paprika	5,71	6,80
Ceylon-Pfanne , Schweinefleisch, Ananas, Bambussprossen	5,71	6,80
Jäger-Pfanne , Schweinefleisch, Champignons, Speck, Paprika, Zwiebeln	5,71	6,80
Husarentopf , Schweinefleisch, Erbsen, Mais, Paprika, Zwiebeln	5,71	6,80
Rote Pfeffer-Pfanne , Schweinefleisch, Paprika, Kidneybohnen, Pfefferkörner	5,71	6,80
Delfter Pfanne , überbacken, Schweinefleisch, Sojasprossengemüse, Mischpilze, Zwiebeln	5,71	6,80
bei Zubereitung mit Putenfleisch, pro Portion	9,33	11,10
pro Portion	9,33	11,10
Putzta-Pfanne , Rindfleisch, magerer Speck, Paprika, Zwiebeln	9,33	11,10
Montenegro-Pfanne , Rindfleisch, Champignons, Gemüse	9,33	11,10
Pfeffer-Senf-Ragout , Rindfleisch, Mischpilze, Zwiebeln, Sojasprossengemüse, Pfeffersenfsoße	9,33	11,10
bei Zubereitung mit Putenfleisch, pro Portion	9,33	11,10
Balkan-Gemüsetopf mit Lammfleisch, pro Portion	9,33	11,10
Filet-Pfanne "Stroganoff" , Rinderfiletspitzen, Zwiebeln, pro Portion	17,65	21,00
Fischpfanne - Hong Kong , mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	12,61	15,00
Fischragout - mexikanisch , mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	12,61	15,00
Fischragout - mediterran , mit Rotbarschfiletstreifen, pro Portion	12,61	15,00
Hähnchenfilet-Champignon-Ragout , pro Portion	8,40	10,00
Hähnchenfilet-Reiscurry , pro Portion	8,40	10,00
Putencurry in fruchtiger Soße, pro Portion	9,24	11,00
Wiener Rahmpfanne , Schweinefleisch, Champignons, pro Portion	6,55	7,80

Beilagen

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

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Bauernspätzle , enthält Gluten, Ei, Sellerie	1,76	2,10
Bechamelkartoffeln , enthält Ei, Milch, Gluten, Sellerie	2,52	3,00
Bratkartoffeln , enthält Sellerie	2,52	3,00
Kartoffelgratin , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	2,27	2,70
Kartoffelpüree , enthält Gluten, Milch, Ei, Sellerie	2,10	2,50
MINIS Kartoffelklöße und Semmelknödel , enthält Gluten, Milch, Ei, 6 Stück pro Portion, ab	3,36	4,00
Nudeln , diverse, enthält Gluten, Ei	1,68	2,00
Ofenkartoffel mit Quark , enthält Milch, Sellerie	2,94	3,50
Petersilienkartoffeln	2,10	2,50
Reis: Naturreis mit wildem Reis	2,10	2,50
Rosmarinkartöffelchen	2,94	3,50
Salzkartoffeln	2,10	2,50
Schupfnudeln , gebraten, enthält Gluten, Ei	2,94	3,50

Gemüsebeilagen

Preis pro Portion (ca. 150g)

Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte Senf, Sellerie, Soja, Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Ei enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Saisonbedingt , diverse ab	2,52	3,00
Gratiniert , diverse (siehe auch "Gratins und Aufläufe" halbierte Portion), enthält Gluten, Milch, Sellerie, ab	2,94	3,50
Gebackenes Gemüse , z.B. á la provencale, mediterran	3,78	4,50

Buttervariationen

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Buttertraube , groß (250 g), enthält Milch	10,08	12,00
Buttertraube , klein (150 g), enthält Milch	5,88	7,00
Kräuterbuttertöpfchen , enthält Sellerie, Milch	7,14	8,50
Schmalztöpfchen	7,39	8,80
Zwiebelbuttertöpfchen	7,14	8,50



Salate

Preis per kg, Abgabe ab 1000 g, Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)
Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Senf, Sellerie, Soja, Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Ei** enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Alaska Cocktail , Krabben, Surimi, Ananas, Spargel, Champignons, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Fisch, Weichtiere, Schalentiere	29,41	35,00
Artischockensalat mit Krabben, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Weichtiere, Schalentiere	21,01	25,00
Bulgur-Salat , vegetarisch	15,55	18,50
Blumenkohlsalat , vegetarisch, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	12,61	15,00
CousCous-Salat , vegetarisch	15,55	18,50
Eiersalat , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	11,76	14,00
Farmersalat , Ananas, Sellerie, Möhren und mehr, vegetarisch, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	12,61	15,00
Fleischsalat , rheinische Art, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	12,61	15,00
Flusskrebsschwanz-Salat mit Knoblauch, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Schalentiere, Weichtiere	21,01	25,00
Frutti di Mare , enthält Fisch, Schalentiere, Weichtiere	29,41	35,00
Geflügelbrustsalat , natur, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	18,49	22,00
Gemüsesalat , vegetarisch	12,61	15,00
Gemüsesalat , bunt mit Feta und Oliven, vegetarisch	14,71	17,50
Gurkensalat , vegetarisch	9,24	11,00
Hähnchenbrustsalat , klassisch-fruchtig, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	21,01	25,00
Hering-Rindfleischsalat , rot, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Fisch	18,49	22,00
Hirtensalat , griechische Art, vegetarisch	18,49	22,00
Kartoffelsalat , bayrische Art (ohne Mayonnaise)	11,34	13,50
Kartoffelsalat , bunt (ohne Mayonnaise) auf WUNSCH vegetarisch	11,34	13,50
Kartoffelsalat , rheinische Art, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	10,50	12,50
Kartoffelsalat , mit Speck, warm (ab 2,5 kg), enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	13,03	15,50
Käsesalat , ohne Fleisch	14,29	17,00
Käse-Wurst-Salat , enthält Milch	15,55	18,50
Krautsalat , vegetarisch	10,08	12,00
Krabben-Salat , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Schalentiere	28,57	34,00
Lachs-Broccoli-Salat , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Fisch	26,47	31,50
Lauchsalat "Bonnbuffet" , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	11,34	13,50
Linsensalat mit Gemüsewürfelchen	10,08	12,00
Mais-Bohnen-Paprika-Salat , vegetarisch	10,92	13,00
Matjes-Salat , enthält Fisch	18,49	22,00
Meeresfrüchtesalat , italienische Art, enthält Fisch, Schalentiere, Weichtiere	29,41	35,00
Möhrensalat , vegetarisch	10,08	12,00

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

Salate

Preis per kg, Abgabe ab 1000 g, Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)
Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Senf, Sellerie, Soja, Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Ei** enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Nudelsalat , bunt, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	11,34	13,50
Nudelsalat , bunt, ohne Mayonnaise	11,34	13,50
Nudelsalat , klassisch, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	11,34	13,50
Nudelsalat "PESTO" , mediterran, vegetarisch, enthält Gluten, Milch, Ei, Schalenfrüchte, Fisch, Soja, Sellerie, Sesam	12,61	15,00
Obstsalat , von Früchten der Saison ab	19,04	22,66
Putenbrustsalat , fruchtig mit Joghurt-Curry-Mayonnaise, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Milch	18,49	22,00
Räucherlachssalat mit Spargel, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	39,41	46,90
Reissalat mit Geflügel	12,18	14,50
Reissalat mit Spargel und Ananas, vegetarisch	12,18	14,50
Reissalat mit Thunfisch, enthält Fisch	13,03	15,50
Reissalat mit Gemüse, vegetarisch	12,18	14,50
Rindfleischsalat , argentinische Art	21,01	25,00
Rohkostsalat bunt gemischt nach Saison mit Vinaigrette, vegetarisch, enthält Soja, Sellerie, Senf	11,34	13,50
Schinken-Spargel-Salat , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	16,81	20,00
Sherrymatjes-Salat , enthält Fisch	21,01	25,00
Spargelsalat mit Knochenschinken, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	18,49	22,00
Thunfisch-Nudel-Salat , enthält Fisch, Gluten	15,13	18,00
Thunfischsalat , enthält Fisch	16,81	20,00
Tomatensalat , vegetarisch	10,50	12,50
Tomatensalat (Cherrytomaten) mit Mozzarella, vegetarisch, enthält Milch	24,37	29,00
Tomaten-Gurkensalat , vegetarisch	10,50	12,50
Tortellini-Salat , auf Wunsch vegetarisch (Tortellini mit Käsefüllung, enthält Milch, Gluten)	12,61	15,00
Truthahnbrust-Salat mit Pfifferlingen, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	29,41	35,00
Waldorfsalat , vegetarisch, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	12,61	15,00
Wurstsalat , bayrische Art	14,71	17,50
Zucchini Salat mit Krabben, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Schalentiere	21,01	25,00
Zucchini Salat mit Schinken, enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf	15,13	18,00

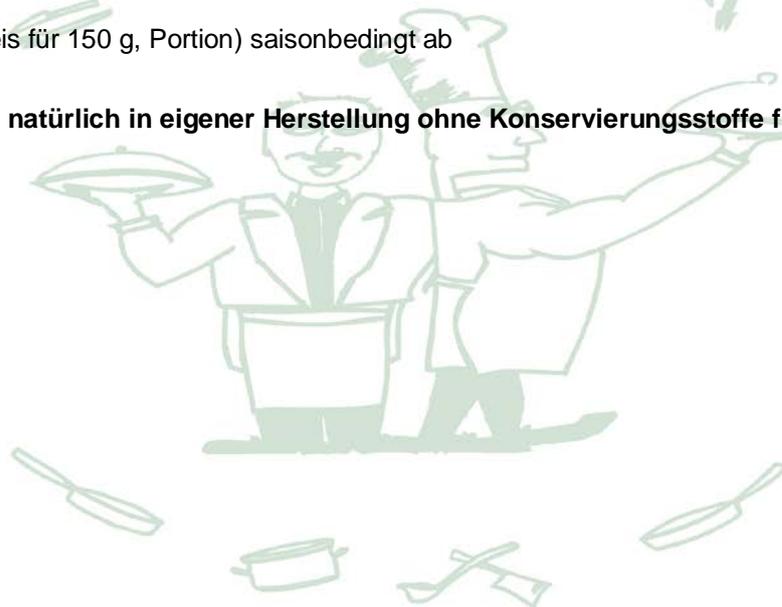
Alle Salate sind natürlich in eigener Herstellung ohne Konservierungsstoffe frisch zubereitet!

Salate

Preis pro Portion, Abgabe ab 1000 g, Portion ca. 200 g (als Ergänzung zum Buffet ca. 100 - 150 g)
 Auf Grund unserer Gewürzmischungen können nachfolgend genannte Gerichte **Senf, Sellerie, Soja, Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Ei** enthalten!

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Blattsalate verschiedene Sorten, saisonbedingt, enthält Soja, Milch, Sellerie, Senf inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette oder Joghurtdressing, pro Portion ab	2,94	3,50
Krabbencocktail , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf, Milch Schalentiere, portioniert pro Portion	7,39	8,80
Rohkostsalatplatte , saisonbedingt, enthält Soja, Milch, Sellerie, Senf inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette, pro Portion ab	3,28 4,20	3,90 5,00
Ruccola-Salat , mit gehobeltem Parmesan, enthält Soja, Milch, Sellerie, Senf inklusive einem Dressing / einer Vinaigrette, pro Portion ab	4,20	5,00
Tomate mit Mozzarella , "Caprese", enthält Milch, pro Portion	3,78	4,50
Vinaigrette / Dressing verschiedene Sorten, enthält Soja, Milch, Sellerie, Senf Separatbestellung, 0,5 l ab	3,95	4,70
Obstsalat , (hier: Preis für 150 g, Portion) saisonbedingt ab	2,86	3,40

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



Backwaren

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	Euro inkl. 19% MwSt.
Buttercroissant-Minis pikant , gefüllt mit:	1,05	1,25
- Tomatenfarce		
- Käse		
- Kräuterfrischkäse		
enthält Gluten, Ei, Milch, Soja, Senf		
Butterplunderteigtaschen-Minis pikant , gefüllt mit:	1,05	1,25
- Miniwürstchen (Schwein)		
- Lauch-Zwiebel-Schinken		
- Gemüsemix		
- Käse-Paprika-Salami (feurig)		
enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
Partybrötchen, bunt gemischt: neutral / Mohn / Sesam / Käse , enthält Gluten, Milch Sesam	0,38	0,45
Partybrötchen, Laugen , enthält Gluten, Milch	0,50	0,60
Partybrötchen, Vollkorn , enthält Gluten, Milch	0,55	0,65
Partybrötchen, mediterran , enthält Gluten, Milch	0,59	0,70
Suppenbrötchen , enthält Gluten, Milch	0,34	0,40
Brötchen, normal , enthält Gluten, Milch	0,38	0,45
Roggen- und Körnerbrötchen, normal , enthält Gluten, Milch	0,84	1,00
Laugenzweitzettel , enthält Gluten, Milch	1,05	1,25
Laugenzwinge , enthält Gluten, Milch	1,26	1,50
Ciabatta , enthält Gluten, Milch	2,94	3,50
Caviar- und Baguettebrot , enthält Gluten, Milch	2,69	3,20
Nuß-Roggenzwinge , enthält Gluten, Milch, Schalenfrüchte	3,78	4,50
Roggenzwinge (Roggencaviarbröt) , enthält Gluten, Milch	3,78	4,50
Zwiebelcaviarbröt , enthält Gluten, Milch	2,94	3,50
Buffetbrotkorb , enthält Gluten, Milch, Sesam	1,39	1,65
(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, Laugen) Preis pro Person		

Weitere Brotsorten und Formen auf Anfrage

Backwaren

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	Euro inkl. 19% MwSt.
Berliner Ballen , enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte	1,22	1,45
Buttercroissant , enthält Gluten, Ei, Milch	1,47	1,75
Schoko-Buttercroissant , enthält Gluten, Ei, Milch, Soja, Schalenfrüchten	1,64	1,95
Buttercroissant-Minis süß , gefüllt mit:	1,05	1,25
- Aprikose		
- Marzipan		
- Walnusscreme		
- Schoko-Nougatcreme		
enthält Gluten, Ei, Milch, Soja, Schalenfrüchte		
Butterplunderteigtaschen-Minis süß , gefüllt mit:	1,05	1,25
- Haselnusscreme, enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte		
- Apfelstückchen, enthält Gluten, Ei, Milch		
- Marzipan, enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
- Pudding und Rosinen, enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
- Vanille-Schoko, enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
- Quark-Mohn, enthält Gluten, Ei, Milch, Soja		
Blechkuchen Petits-Fours	0,76	0,90
Blechkuchen , ca. 5,5 x 6 cm, diverse saftig-frische Sorten, enthält Gluten, Ei, Milch, Schalenfrüchte, Soja	1,09	1,30
Petits-Fours , enthält Gluten, Ei, Schalenfrüchte, Diverse ab	2,86	3,40

Weitere Brotsorten und Formen auf Anfrage

Menuebaukasten

Jedes Menue besteht aus einem Fleischgericht sowie zwei Beilagen. Die Beilagen aus folgender Aufstellung können Sie beliebig dazu auswählen (Beilagen mit * = 1,75 Euro/netto 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

Alle Gerichte können, je nach Zusammenstellung, folgende Allergene enthalten:

- Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beilagen

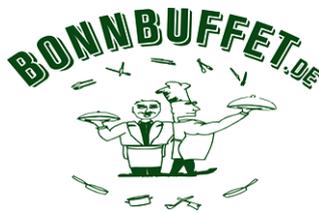
Backkartoffeln*
 Bechamelkartöfelchen*
 Bratkartoffeln*
 Bunte Nudeln
 Grüne Nudeln
 Kartoffelgratin
 Kartoffelpuree
 Kartoffelklöße

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

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
 Zucchini-gemüse

Die Fleischgerichte finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.



Gerichte mit Schweinefleisch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Backschinken / Schinken-Krustenbraten , kann Sellerie enthalten	11,34	13,50
Curry-Wurst-Snack in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, ab 10 Portionen (ca. 110 g / Portion), enthält Gluten, Milch, Sellerie, (ohne weitere Beilagen)	2,94	3,50
Curry-Wurst in edlem Porzellanschälchen mit Baguette, ab 6 Portionen (ca. 315 g / Portion), enthält Gluten, Milch, Sellerie, (ohne weitere Beilagen)	6,68	7,95
Spezial-Spießbraten "Bonnbuffet" , kann Sellerie, Senf enthalten	11,34	13,50
Filet-Medaillons , kann Sellerie enthalten	14,71	17,50
Geschnetzeltes , verschiedene Sorten, enthält Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, ab	11,34	13,50
Grillhaxe , Mini, ohne Schwarte, kann Sellerie enthalten	8,40	10,00
Gulasch , kann Sellerie enthalten	8,40	10,00
Hochzeitsbraten , nach Schwedenart, kann Sellerie enthalten	11,76	14,00
Kasseler-Rückenbraten , kann Sellerie enthalten	11,34	13,50
Nackenbraten , kann Sellerie enthalten	9,66	11,50
Nackensteaks , kann Sellerie enthalten	10,08	12,00
Rückenbraten , verschiedene Würzungen, kann Sellerie enthalten	10,92	13,00
Rücken-KRUSTEN-Braten , kann Sellerie enthalten	12,18	14,50
Schnitzel , nach Jägerart, enthält Gluten, Milch, Ei, kann Sellerie enthalten	10,08	12,00
Schnitzel , Wiener Art, enthält, Gluten, Ei, Milch, kann Sellerie enthalten	10,08	12,00

Gerichte mit Rindfleisch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Filetspitzen "Stroganoff" , enthält Sellerie, Milch, Gluten	23,11	27,50
Gulasch , enthält Sellerie, Milch, Gluten	10,08	12,00
Kohlroulade mit Rinderhack-Füllung, enthält Sellerie	6,64	7,90
Ragoutpfannen , verschiedene, enthält Sellerie, Ei, Gluten, Milch, Senf, ab	13,36	15,90
Roulade , enthält Senf, Sellerie, eine Roulade pro Person	12,18	14,50
Sauerbraten , aus der Keule, kann Sellerie enthalten	13,87	16,50
Schmorbraten , aus der Steakhüfte, kann Sellerie enthalten	14,29	17,00
Tafelspitz in Meerrettichsoße, enthält Milch, Sellerie	12,61	15,00

Gerichte mit Kalbfleisch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Braten aus der Keule , kann Sellerie enthalten	23,11	27,50
Filet , kann Sellerie enthalten	37,39	44,50
Geschnetzeltes verschiedenes, kann Sellerie enthalten, ab	20,59	24,50
Rückenbraten , kann Sellerie enthalten	32,77	39,00
Schweizer Rahmgeschnetzeltes , enthält Milch, Ei, kann Sellerie enthalten	21,76	25,90

Gerichte mit Geflügel

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Entenbrust-Filet von der Barbarie-Ente, kann Sellerie enthalten	18,91	22,50
Gänsebrust , kann Sellerie enthalten	15,55	18,50
Hähnchenbrustfilet , kann Sellerie enthalten	10,50	12,50
Hähnchenschenkel , kann Sellerie enthalten	7,98	9,50
Hühnerfrikassee, auf Wunsch mit Königinpastete , enthält Gluten, Milch, Ei, kann Sellerie enthalten	9,66	11,50
Hähnchenbrustfilet , gefüllt mit Broccoli-Bechamel oder Tomate-Mozzarella oder Pfifferlingen oder Pestofarce, enthält Milch, Gluten, kann Sellerie enthalten	10,84	12,90
Putengeschnetzeltes, verschiedene , enthält Sellerie, Milch, Ei, Senf, ab	12,52	14,90
Putenschnitzel , kann Sellerie enthalten	13,03	15,50
Straußenfleisch-Zubereitungen , auf Anfrage, kann Sellerie enthalten		Tagespreis

Gerichte mit Lammfleisch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Filet , kann Sellerie enthalten	22,27	26,50
Keule , kann Sellerie enthalten	18,91	22,50
Koteletts , kann Sellerie enthalten	16,81	20,00
Ragout in Oliven-Kräuteröl , kann Sellerie enthalten	16,81	20,00

Gerichte mit Fisch

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Alaska-Seelachs-Filet , enthält Fisch	12,18	14,50
Salm-Filet , enthält Fisch	15,13	18,00

Gerichte mit Wild

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Hirschbraten , kann Sellerie enthalten	17,23	20,50
Hirschgulasch , kann Sellerie enthalten	14,71	17,50
Wildtopf , kann Sellerie enthalten	15,55	18,50
Wildschweinbraten , kann Sellerie enthalten	15,55	18,50

Vegetarische Gerichte

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Gemüseschnitzel (2 Stück pro Portion) auch mit Pilzrahmsoße , kann Sellerie enthalten	8,82	10,50
Kohlroulade , kann Sellerie enthalten	6,72	8,00

Fingerfoodbuffets

Fingerfoodbuffet „BonnBuffet“

kalt

Ab 15 Personen (10 Teile pro Person)

Canapés mit Geflügelbrust^{1,3,6,7,9,10}

Canapés mit Räucherlachs^{1,3,4,6,7,9,10}

Canapés mit Käsespezialitäten^{1,3,6,7,9,10}

Canapés mit Knochenschinken^{1,3,6,7,9,10}

Canapés mit Oliven-Frischkäse^{1,3,6,7,9,10}

Krabbenpastetchen^{1,2,3,6,7,9,10}

Riesengarnele in knuspriger Panade^{1,2}

Gefüllte Teigtaschen mit

Lachs / Käse / Schinken-Käse / Champignon / Cocktailwürstchen^{1,3,4,6,7,9,10}

Cherrytomaten-Mozzarella-Spieße⁷

Champignonköpfe mit Kräutercremehäubchen^{7,9}

Gefüllte Olive im Speckmantel^{7,9,10}

Gemüserösti mit Sauerrahm und Lachsschleifchen^{4,7}

Pflaume im Speckmantel, Dattel im Speckmantel¹²

Mini-Flammküchle, Elsässer Art^{1,3,7,9}

Zucchini-medallions

überbacken mit Kräutern der Provence und Schafskäse^{7,9}

Mini-Saltimbocca aus zartem Hähnchenfilet⁹

Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen⁷

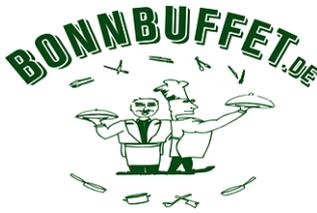
Soßen und Dips^{7,9,10}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
16,81	20,00

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fingerfood-Buffer „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^{1,3,6,7,9,10}

Klassische Canapé-Variationen^{1,3,6,7,9,10}

Mini-Reibekuchen mit Sauerrahm und Oliven-Top^{1,3,7}

Krabbenpastetchen^{1,2,3,6,7,9,10}

Frischkäse-Partyhäppchen^{1,7,9}

Vollkornbrot mit Weichkäse^{1,7,9}

Pikante gefüllte Mini-Teilchen^{1,3,4,6,7,9,10}

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen^{5,9}

Mousse au Chocolat im Gläschen^{1,5,7,8}

Obstspießchen

Preis pro Person

Zzgl. Glas-Gebühr (€0,25 netto/Glas)

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
15,38	18,30

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fingerfood-Buffer "Party"

kalt

Ab 20 Personen (15 Teile pro Person)

Manchego-Taler mit Feigensenf^{7,10}

Mini-Schnitzel-Spießchen^{1,3}

Blätterteigtaschen-Minis

(Lachs- / Champignon- / Käse- / Schinken-Käse-Füllung)^{1,4,6,7}

Zucchini-Tomaten-Ruccola-Spießchen⁹

Gemüse-Krusteln mit Sauerrahm-Klecks^{1,3,7}

Wrap-Spiralen auf Bambusspießchen

(Lachs / Thunfisch / Frischkäse / Truthahnbrust-Filet)^{1,3,6,7,9,10}

Carré-Brötchen-Minis

(Schinken / Salami / Tomate-Mozzarella / Gouda / Brie)^{1,3,6,7,9,10}

Hähnchenfilet-Spießchen^{5,6,9}

Geflügel-Hack-Bällchen-Spießchen^{1,3}

Champignonköpfe

Tomate-Mozzarella-Füllung^{7,9}

Salate im Weck-Gläschen

CousCous-Salat⁹

Farfalle-Pesto-Salat^{1,3,7}

Bunter Kartoffelsalat^{3,6,9,10}

Preis pro Person

Zzgl. Glas-Gebühr (€0,25 netto/Glas)

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
19,50	23,20

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fingerfood-Bufferet "Rheinland"

kalt

Ab 20 Personen (15 Teile pro Person)

Mini-Schweineschitzel-Spießchen^{1,3,6,7,9,10}

Aprikosen im Schinkenspeck-Mantel¹²

Mini-Reibekuchen mit Forellencreme^{1,3,4,7}

Geflügel-Hackfleischbällchen-Spießchen^{1,3}

Carré-Brötchen-Minis

"halver Hahn" / Blutwurst / Leberwurst / Frischkäse^{1,3,6,7,9,10}

Matjes-Tatar auf Vollkorntalern^{1,4}

Champignonköpfe

Pilz-Zwiebel-Füllung mit Kräutercreme-Häubchen^{3,7,9}

Gouda-Spießchen

mit Tafeltrauben / Gürkchen / mit Cherrytomate⁷

Salate im Weck-Gläschen

Speck-Pellkartoffelsalat^{3,6,9,10}

Linsensalat^{6,9}

Bunter Nudelsalat^{1,3,6,7,9,10}

Preis pro Person

Zzgl. Glas-Gebühr (€0,25 netto/Glas)

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
17,56	20,90

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fingerfood-Bufferet- „Bavaria“

kalt / warm

Ab 25 Personen (15 Teile pro Person)

kalt

Tatar von der Wacholderrauch-Forelle

auf Mini-Reibekuchen^{1,4}

Matjes-Salat im Gläschen^{4,9,10}

Fleischpflanzerl-Spießchen^{1,3}

Leberkäs-Spießchen

Carré-Brötchen-Minis

Obatzter /Räucher-Kochschinken / Leberwurst / Frischkäse^{1,3,6,7,9,10}

Chicoree-Schiffchen mit Walnuss-Frischkäse^{7,8}

Mini-Laugen-Gebäck¹

warm

Lammfilet-Spießchen^{9,10}

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen^{5,9}

Mini-Rinderrouladen-Spießchen^{9,10}

Warmer Kartoffelsalat im Weck-Gläschen^{6,9,10}

Dessert

Bayrische Creme im Gläschen^{1,5,7,8}

Apfeldessert im Gläschen^{1,5,7,8}

Obstspießchen

Preis pro Person

Zzgl. Glas-Gebühr (€0,25 netto/Glas)

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
21,43	25,50

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fingerfood-Buffer- „Business Meeting“

kalt

Ab 10 Personen (10 Teile pro Person)

Partyhäppchen

Frischkäse / Gouda / Salami^{1,3,6,7,9,10}

Wrap-Minispiralen auf Bambusspieß

Thunfisch / Truthahn / Schinken-Käse / Antipasti-Style^{1,3,4,6,7,9,10}

Mini-Reibekuchen mit Lachsschleifchen^{1,3,4,7}

Blätterteigtaschen, gefüllt

Champignon / Käse / Schinken-Käse / Tomate / Spinat^{1,4,7}

Zucchini-medallions, überbacken

mit Schafskäse, Croutons, Kräutern der Provence^{1,7}

Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen⁷

Pesto-Nudelsalat im Weck-Gläschen^{1,3,4,6,7,8,9,11}

Süße Mini-Teilchen^{1,3,6,7,8}

Obstfilets-Teller mit Piekern

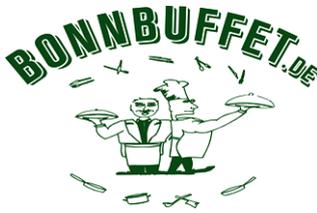
Preis pro Person

Zzgl. Glas-Gebühr (€0,25 netto/Glas)

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
14,71	17,50

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

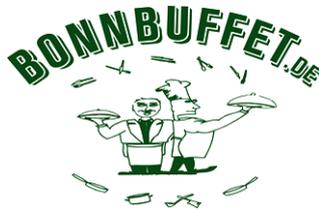
- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffets

Das kleine kalte Buffet

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Preis pro Person	15,55	18,50
I - (ab 3 Personen)		
Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen , enthält Milch		
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt , enthält Sellerie		
Tranchen vom Broccoli-Bechamel gefüllten Hähnchenbrüstchen , enthält Gluten, Sellerie, Milch		
Kasseler Braten , enthält Sellerie		
Käseauswahl international , enthält Milch, Sellerie		
Kräuterdip , enthält Milch, Sellerie		
II - (ab 3 Personen)	16,72	19,90
gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Spinat, Käse , enthält Gluten, Milch, Fisch		
Gefüllte Champignonköpfe , enthält Milch		
Tomate mit Pesto-Nudelsalat gefüllt , enthält Gluten, Milch		
Chickenfilet-Spießchen mit Ananas oder Olive , enthält Milch, Erdnüsse		
rosa gebratene Roastbeef-Scheiben , enthält Sellerie in der Würzung		
Hackfleischbällchen mit pikanter Soße , enthält Gluten, Ei, Senf, Sellerie		
Kräuterdip, Mixed-Pikles-Dip , enthält Sellerie		
III - (ab 6 Personen)	19,33	23,00
Melonenschiffchen mit Parmaschinken		
bunter Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise , enthält Soja, Sellerie, Senf		
Geflügelbrustsalat , enthält Ei, Soja, Sellerie, Senf		
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle , enthält Sellerie, Guten, Schalenfrüchte, Milch		
Filet-Medaillons vom Jungschweinelendchen , enthält Sellerie		
Bratenplatte: Schinken- und Schweinebraten, Roastbeef , enthält Sellerie		
Käseauswahl international , enthält Milch, Sellerie		
Kräuterdip, Mixed-Pikles-Dip , enthält Milch, Sellerie		
dazu norwegischer Räucherlachs, Wacholder-Forellenfilets , enthält Fisch	6,64	7,90
und Meerrettichsahne , enthält Milch, pro Portion		
dazu Buffetbrotkorb, pro Person	1,51	1,80
(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)		



Buffet Classic 1

kalt
ab 20 Personen

**Schinkenplatte mit vier verschiedenen Sorten Koch- und Knochenschinken
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt^{3,6,9,10}**

Tomaten-Gurkensalat^{6,7,9,10}

Krautsalat⁹

Kartoffelsalat, rheinische Art^{3,6,9,10}

Mais-Bohnen-Paprika-Salat^{6,9}

**Gemischte Bratenplatte mit
Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten⁹
Hackfleischbällchen^{1,3}**

Käseauswahl^{7,8}

Soßen / Dips, Buttertraube^{7,9,10}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
14,71	17,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Buffet Classic 2

kalt / warm
ab 20 Personen
kalt

Wacholderrauch-Forellenfilets⁴

Lauchsalat^{3,6,9,10}

Krautsalat⁹

Mais-Bohnen-Paprika-Salat⁹

Waldorfsalat^{3,6,9,10}

Roastbeef, rosa gebacken⁹

warm

Kartoffelrahmsüppchen mit frischen Lauchstreifen^{1,3,4,7,9}

Wiener Rahmbraten vom Jungschweinerücken⁹

Kartoffelgratin^{3,7,9}

Saison-Gemüsemix^{6,9}

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube^{7,9,10}

Marmorierte Mousse^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
18,07	21,50

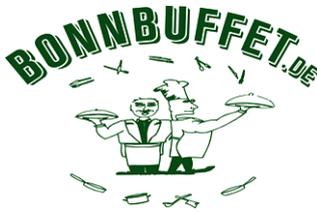
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet Classic 3

kalt
ab 20 Personen

Norwegischer Räucherlachs⁴
Wacholderrauch-Forellenfilets⁴
Matjesröllchen auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne^{4,7}
Zucchini Salat mit Krabben^{2,3,6,9,10}
Hering-Rindfleischsalat, rot^{3,4,6,9,10}

Fruchtiger Hähnchenbrust-Salat^{3,6,9,10}
Kartoffelsalat, bunt ohne Mayonnaise^{6,9,10}
Roastbeefplatte mit Waldorfsalatröllchen^{3,6,9,10}

Braten vom Jungschweinerücken mit Honigkräuterkruste⁹
Balkanbraten mit pikanter Füllung⁹
Kasseler Braten⁹
Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube^{7,9,10}

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße^{1,5,7,8}
Salat von frischen Früchten der Saison
Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
22,27	26,50

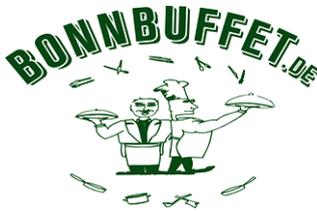
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet Classic 4

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Aalfiletscheiben, geräuchert⁴
Norwegischer Räucherlachs⁴
Wacholderrauch-Forellenfilets⁴

Tomatensalat

Hähnchenbrustsalat^{3,6,9,10}

Bunter Nudelsalat mit Cherrytomaten und Cornichons^{3,6,9,10}

Medaillons vom Schweinelendchen⁹

Tranchen von der Perlhuhnbrust mit Pfifferling-Füllung^{7,9}

warm

Tafelspitz mit Meerrettichsoße^{7,9}

Spanferkelbraten in Dunkelbier-Soße^{7,9}

Petersilienkartoffeln

Mini-Kartoffelklöße¹

Butterböhnchen⁷, Blumenkohl-Röschen

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube^{7,9,10}

Griesflammerie^{1,5,7,8}

Mousse au chocolat^{1,5,7,8}

Käseauswahl^{7,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
25,13	29,90

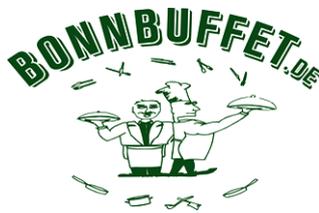
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet Classic 5

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Riesengarnelen²

Norwegischer Räucherlachs⁴

Terrine von Edelfischen^{1,2,3,4,6,7,9,10}

Honig-Senf-Dill-Soße / Meerrettichsahne^{6,7,9,10}

Lachs-Broccoli-Salat^{3,4}

Lauchsalat^{3,6,9,10}

Waldorfsalat^{3,6,9,10}

Sherrymatjes-Salat^{4,6}

Frische Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings^{3,6,7,9,10,11}

warm

Tomatencreme-Suppe mit Creme fraiche^{7,9}

Putengeschnetzeltes in Pfeffer-Senfrahm^{6,7,9,10}

Spiralen von der Rinderroulade^{9,10}

Mini-Kartoffelklößchen¹

Naturreis mit Wildreis

Blumenkohl-Broccoli-Mix⁹

Variation von weißen und gelben Möhren⁹

Soßen / Dips, Buttertraube^{7,9,10}

Ahr-Rotwein-Creme^{1,5,7,8}

Obst-Tiramisu^{1,5,7,8}

Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
28,99	34,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet Classic 6

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

Geräucherter Fjorderlachs⁴, Wacholderrauch-Forellenfilets⁴
Geräucherter Heilbutt⁴, Gravad Lachs⁴
Sülze von Waldpilzen^{1,6,9,10}

Hering-Rindfleischsalat, rot^{3,4,6,7,9,10}

Schinken-Spargel-Salat^{3,6,7,9,10}

Zucchinisalat mit Krabben^{2,3,10}

Rosa gebackenes Roastbeef⁹

Tranchen vom Hähnchenfilet mit Broccolifüllung^{7,9}

warm

Alaska-Seelachs in Senf-Soße^{1,4,7,10}

Rinder-Schmorbraten von der Jungbullen-Steakhüfte⁹

Naturreis mit Wildreis

Mini-Semmelknödel¹

Butterböhnchen⁷

Apfelrotkohl

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertrauber^{7,9,10}

Mousse au Chocolat^{1,5,7,8}

Rote Grütze mit Vanillesoße^{1,5,7,8}

Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
30,67	36,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Themenbuffets

Rustikales Buffet „Eifelland“

kalt / warm
ab 15 Personen

kalt
Kräuterschmalz⁹
Krautsalat
Tomatensalat^{6,7,9}
Gurkensalat^{6,7,9}

warm
Eifeler Spießbraten, gefüllt⁹
Kartoffelgratin^{3,7,9}
Butterböhnchen⁷

Soßen / Dips, Butterportionen^{7,9,10}

Goudawürfel mit Trauben⁷

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
10,84	12,90

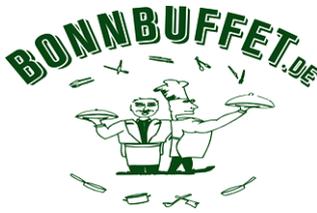
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

1,51	1,80
------	-------------

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet „Backschinken“

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Rohkostsalat, bunt gemischt mit leichtem Joghurdressing^{6,7,9,10}

Lauchsalat, Tomatensalat^{3,6,7,9,10}

Käse-Wurst-Salat⁷

Hackfleischbällchen mit pikanter Soße^{1,3,7}

warm

Schinken-Krustenbraten aus dem Backofen (wird am Stück geliefert)⁹

Warmer Kartoffelsalat⁹

Bratkartoffelchen⁹

Weinkraut, Apfelrotkohl⁹

Soßen, Senf, süßer Senf, Butterportionen^{7,10}

Bayrische Creme^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
16,72	19,90

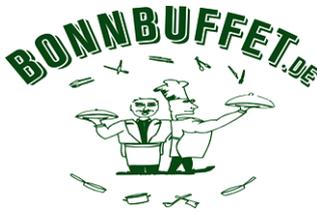
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet „Richtfest“

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt
Rettichspiralen
Hackfleischbällchen^{1,3}

warm
Szegediner Gulasch^{6,9}
Bauernspätzle^{1,3,7}
Kasseler Braten⁹
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln^{9,10}

Goudawürfel mit Trauben⁷
Schmalztöpfchen, Buttertöpfchen, Obatzter⁷
Laugengebäck und Mini-Roggenbrötchen^{1,7,8,10}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
15,04	17,90

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Buffet „Gala“

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

Gravad-Fjordlachs⁴, Terrine von Edelfischen^{1,2,3,4,6,7,9,10}
Geräucherter Heilbutt⁴, Aalfiletscheiben⁴ und Riesengarnelen⁴
Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Rinder-Rauchfleisch
Lachs-Broccoli-Salat^{3,4,6,7,8,9,10}, Artischockensalat mit Krabben^{2,3,4,6,7,8,9,10}
Waldorfsalat^{3,6,7,8,9,10}, Hähnchenbrustsalat^{3,6,7,8,9,10}
Gemischte Rohkostsalatplatte mit diversen Dressings^{6,7,9,10}
Medaillons vom Kalbsfilet⁹

warm

Rinderfiletpfanne "Stroganoff"^{3,6,7,9,10}
Lachsfilet in Krabbensoße^{4,7}
Krustenbraten vom Spanferkel-Schinken in Dunkelbiersoße⁹
Hausmacher Spätzle^{1,3,7}, Kartoffelgratin^{1,3,7}, Mini-Semmel-Knödel¹, Naturreis mit Wildreis
Blumenkohl-Broccoli-Mix
Variation von weißen und gelben Möhren
Butterböhnchen⁷
Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Honig-Senf-Dillsoße, Buttertraube^{7,9,10}
Früchtesalat nach Saison mit Vanillecreme^{1,5,7,8}
Petits-Fours^{1,3,8}
Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
33,19	39,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Buffet „Gourmet“

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

**Gravad-Fjordlachs, mild geräucherter Wildlachs, geräucherter Heilbutt⁴
Wild- und Geflügelterrinen und -Pasteten^{1,3,7}
Garnelen-Cocktail, portioniert^{2,7,9}
Tranchen vom Perlhuhnbrustfilet gefüllt mit Pfifferling-Farce^{7,9}
Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfischsauce^{4,9}
Truthahnbrust-Salat mit Pfifferlingen^{6,9}
Räucherlachssalat mit Spargel⁴
Zucchinisalat mit Krabben²
Hähnchenbrustsalat^{3,6,7,9,10}
Warme Krönchen auf Apfel-Weinkraut im Weck-Gläschen**

warm

**Hirschbraten⁹
Kalbsgeschnetzeltes in Pfifferling-Rahm^{7,9}
Barberieentenbrust mit Kräuterkruste
Naturreis mit wildem Reis, Rosmarin-Bratkartoffelchen, Mini-Klößchen¹
Böhnchenbouquets im Speckmantel, Blumenkohl-Brokkoli-Mix, gratiniert⁷
Variation von weißen und gelben Möhrchen
Mediterraner Pfannengemüse-Mix^{1,6,9}
Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube^{7,9,10}
Portwein-Creme^{1,5,7,8}
Dunkle Schokoladenmousse mit Grand Marnier^{1,5,7,8}
Salat von frischen Früchten der Saison**

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
38,66	46,00

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet „Kleines Waldhaus“

kalt / warm
ab 40 Personen

kalt

Hähnchenbrust-Filet-Spießchen^{5,9}
Pesto-Cherry-Tomaten-Mozzarellaperlen-Cocktail^{6,7,9,10}
Melonenspalten mit herzhaftem Lachsschinken
Kasseler Carpaccio mit Beeren-Balsamico⁹
Platten mit knackigen Salaten
und drei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

warm

Kartoffelcreme-Suppe mit Gemüsejuliennes^{1,3,6,7,9}
Backschinken mit Kruste vom Jungschwein⁹
Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm mit Apfelkonfit^{7,9}
Zarter Rinderhüftbraten mit klassischer Bratensoße^{7,9}
Kartoffelgratin, Bauernspätzle^{1,3,7,9}
Mini-Semmelknödel¹
Böhnchenbouquets im Speckmantel
Rahm-Kohlrabi, Kaisergemüse-Mix gratiniert⁷

Soßen / Dips, Buttertraube^{7,9,10}

Rheinischer Himbeertraum^{1,5,7,8}

Mousse au Chocolat^{1,5,7,8}

Internationale Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
33,61	40,00

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Buffet „Burghochzeit“

kalt / warm
ab 50 Personen

kalt

Gravad Fjordlachs, geräucherter Lachs, geräucherter Heilbutt⁴
Wild- und Geflügelterrinen und -pasteten^{1,3,7,9}
Edelgemüse-Pasteten^{1,3,6,7}
Melonenspalten mit Rauchfleisch
Platten mit knackigen Salaten
und drei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

warm

Hühnersuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln^{1,3,7}
Gefüllte Perlhuhnbrüstchen⁹
Krustenbraten vom Spanferkel⁹
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln^{3,6,7,9,10}
Spiralen von der klassischen Rinderoulade¹⁰
Naturreis mit wildem Reis, Speck-Bratkartoffelchen
Mini-Kartoffelklößchen¹
Broccoli-Blumenkohl-Mix mit Mandeln⁸
Baby-Möhren
Butterböhnchen⁷

Soßen / Dips, Meerrettichsahne, Buttertraube^{7,9,10}

Ahrrotwein-Creme, Herrencreme^{1,5,7,8}
Salat von frischen Früchten der Saison
Internationale Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
37,39	44,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

1,51	1,80
------	-------------

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vegetarisches Buffet

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Variation von vegetarischen Pasteten^{1,3,6,7,8}

Gefüllte Champignon-Köpfe⁷

Pilz-Zwiebelfüllung⁷ / **Tomate-Mozzarella-Füllung**⁷

Cherrytomaten-Mozzarella-Spießchen⁷

Zucchinitaler, überbacken mit Manchego^{7,9}

Artischockennester mit Kräutercreme^{7,9}

Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

Mais-Bohnen-Paprika-Salat⁶

Pesto-Nudelsalat^{1,3,4,6,7,8,9,11}

Salat von Wild- und Naturreis mit Gemüse^{6,7,9,10}

warm

Broccolicreme-Suppe^{1,3,9}

Spinat-Ricotta-Strudel^{1,3,7,9}

Gemüse-Nest oder 3-Käse Quiche^{1,3,7,9}

Spinat-Champignon-Gratin^{1,3,7,9}

Ratatouille^{1,6,9}

Naturreis mit wildem Reis

Soßen / Dips^{7,9,10}

Salat von frischen Früchten

Marmorierte Mousse^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
16,39	19,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Buffet „Pasta-Party“

warm
ab 40 Personen

Spaghetti^{1,3}

Penne^{1,3}

Farfalle^{1,3}

**Tortellini tri colore
mit Käsefüllung**^{1,3,7}

**Tortellini classico
fleischhaltige Füllung**^{1,3,9}

Gemüselasagne^{1,3,7}

Soßen

Arrabiata⁹

Tomate-Pesto⁹

Bolognese⁹

Schinken-Sahne^{7,9}

Meeresfrüchte^{9,14}

Lachs-Spinat-Rahm^{7,9,14}

Gorgonzola^{7,9}

Ciabatta-Brotvariationen^{1,7,8}

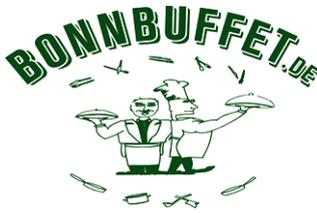
Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
11,34	13,50

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet „Bavaria“

kalt / warm
ab 15 Personen

kalt

Bayrischer Käse-Wurst-Salat^{7,9}

Bayrischer Kartoffelsalat^{9,10}

**Knackige Marktsalate mit Radieschen und Radi
mit Bavaria Blue-Joghurt-Dressing**^{6,7,9,10}

warm

Mini-Schweinehaxen⁹

Deftiger Schweinebraten in Dunkelbiersoße^{1,7,9}

Mini-Semmelknödel¹

Gebratene Schupfnudeln^{1,3}

Bayrisches Kraut

Butterböhnchen⁷

Soßen / Dips, süßer Senf, Zwiebel-Buttertöpfchen^{7,9,10}

Obatzter⁷

Mini-Laugengebäck^{1,7,8,10}

Griespudding mit Beerenmus^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
16,81	20,00

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bayrisches Buffet

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

Apfelschmalz, Kräuterschmalz⁹
Radi, Radieschen
Fleischergurken
Weißkrautsalat
Wurst-Käse-Salat⁷
Rindfleischsalat mit Meerrettich^{3,6,7,9,10}

warm

Schinken-Krustenbraten⁹
Hähnchenfilet mit Pfifferling-Füllung^{7,9}
Weißwürstl^{1,6,7,9}, Leberkäs
Warmer Kartoffelsalat
Mini-Klößchen¹
Apfel-Rotkohl, kleine Möhrchen
Weinkraut

Soßen / Dips, süßer Senf, Buttertöpfchen^{1,9,10}
Obatzter, Kräuterquark^{7,9}

Apfelpfannkuchen mit Zimtstreusel^{1,3,7,8}
Bayrische Creme^{1,5,7,8}
Obstsalat

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
26,05	31,00

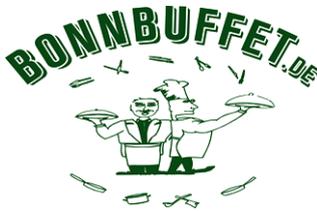
Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Rheinisches Partybuffet

kalt / warm
ab 20 Personen

kalt

Rheinische, rustikale Wurstplatte⁹

Hackfleischbällchen mit Senf^{1,3,9,10}

Rohkostsalatauswahl mit marktfrischen Blattsalaten & zwei Dressings^{1,3,6,7,9,10}

Kartoffelsalat Rheinische Art^{3,9,10}

Lauchsalat^{3,9,10}

warm

Mini-Schweinehämmchen ohne Schwarte⁹

Mini-Hähnchenkeulen⁹

Mini-Kartoffelklöße¹

Apfel-Rotkohl und Blumenkohlröschen⁷

Soßen / Dips, Senf, Buttertöpfchen^{7,9,10}

Goudawürfel mit Tafeltrauben⁷

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
15,88	18,90

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Rheinisches Schlemmerbuffet

kalt / warm
ab 35 Personen

kalt

Sahne-Heringsfilets nach Hausfrauenart^{4,7}
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne^{4,7}
Gefüllte Eier^{3,10}

Kottenforster Schinkenplatte
Rückenbraten vom Jungschwein gefüllt mit Backpflaumen¹²
Hackfleischbällchen mit Senf^{1,3,10}

Gurkensalat⁷

Kartoffelsalat Rheinische Art^{1,3,9}

Tomatensalat, Waldorfsalat⁹

Lauchsalat^{1,3,9}

warm

Spießbraten „Bonnbuffet“⁹

Rheinischer Sauerbraten von der Rinderkeule⁹

Kohlroulade mit Rinderhack-Füllung⁹

Mini-Kartoffelklöße, Kartoffelgratin^{1,3,7,9}

Apfel-Rotkohl, Schwarzwurzeln, Wirsinggemüse mit Speck^{7,9}

Soßen / Dips, Buttertraube, Griebenschmalztöpfchen^{3,7,9,10}

Frischer Obstsalat

Weißweincreme^{1,5,7,8}

Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist **auszugsweise** auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
25,13	29,90

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Italienisches Buffet

kalt / warm
ab 35 Personen
kalt

Große weiße Bohnen mit Thunfisch⁴
Schinken-Salami-Platte

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Mozzarella mit Tomate und Basilikum⁷

Tranchen vom Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Broccoli^{7,9}
Artischockennester mit Käse-Kräutercreme^{7,9}

Zucchini Salat mit Krabben²

Meeresfrüchtesalat^{2,14}

Scheiben von der Kalbsnuss mit Thunfischsoße^{3,4,9}

warm

Tomatencreme-Suppe mit Hackfleisch^{7,9}

Tortellini in Schinken-Sahnesoße^{1,3,7}

Lasagne^{1,3,7}

Geschnetzeltes vom Jungschweineschinken, Pizzaiola Art⁹

Zucchini-Gemüse-Pfanne^{6,7}

Safran-Risotto alla milanese⁷

Cappuccino-Creme^{1,5,7,8}

Panna-Cotta mit Erdbeermus^{1,5,7,8}

Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Das Buffet ist auszugswise auch für eine geringere Personenzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
25,13	29,90

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Italienisches Schlemmerbuffet

kalt / warm
ab 25 Personen

kalt

Antipastiplatte mit marinierten Spezialitäten
Marinierte Grill-Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Frischkäse⁷
Garnelensalat mit Tomatenfilets²
Taboulé mit Gurken und Tomaten¹
Rindfleisch mariniert mit Meerrettich und roter Beete⁹
Parmesan-Kartoffelplätzchen mit Olive und Cherrytomate⁷
Zucchini-Krusteln mit gebeiztem Lachs^{1,3,4}

warm

Tortellini mit Gorgonzola-Soße^{1,3,7}
Grüne Bandnudeln mit Lachs und Kaviar^{1,3,4,7}
Risotto mit Champignons und Parmesan⁷
Saltimbocca mariniert mit Salbei⁹
Lammkeule in Rosmarin-Oliven-Kräuterjus⁹
Mediterranes Pfannengemüse

Ciabattabrotkorb^{1,7,8}

Zabaionecreme mit Melonenkugelchen^{1,5,7,8}
Saison-Früchte mit Pfefferminz-Mousse^{1,5,7,8}
Amarettini-Schokoladen-Mousse^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
32,77	39,00

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Französisches Buffet

kalt / warm
ab 30 Personen

kalt

Fischplatte mit gebeiztem und geräuchertem Lachs sowie Heilbuttspezialitäten⁴

Edelfischterrinen mit Honig-Senf-Dill-Soße^{4,10}

Artischockenböden gefüllt mit Gemüsejuliennes und Sauerrahmdip⁷

Zucchini-medallions mit korsischem Schafskäse überbacken⁷

Überbackene Austern¹⁴

Pasteten-Variationen^{1,3,7}

Reissalat mit Austernpilzen und Hähnchenbrust⁹

warm

Zwiebelsuppe mit Käse⁷

Lammragout⁹

Hähnchen in Rieslingsoße⁹

Ratatouille / Butterböhnchen⁷

Rosmarin-Bratkartoffelchen⁷

Kartoffelgratin^{1,3,7,9}

Quiche Lorraine^{1,3,7,9}

Sahniger Lauchaufwurf⁷

Patisserie-Variationen im Gläschen^{1,5,7,8}

Mit Käsecreme gefüllte Früchte⁷

Käseauswahl^{7,8,9}

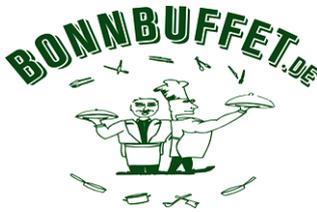
Baguette bzw. Caviarbrötchen-Variationen im Korb^{1,7,8,10}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
37,82	45,00

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse



Buffet „Kindergeburtstag“

kalt / warm
ab 10 Personen

kalt

Geflügel-Hackbällchen mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kügelchen^{1,3,7}

Rohkost mit Apfelspalten und Dips⁷

Gemüsereibeküchlein^{1,3}

Vollkorn-Frischkäse-Häppchen^{1,7}

Käse-Obst-Spießchen / Käse-Gemüse-Spießchen⁷

Kartoffelsalat

Nudelsalat^{1,3}

warm

Kartoffelcremesuppe^{1,3,6,7,9}

Tomatencremesuppe mit Reis^{1,3,7,9} oder

Kartoffel-Würstchen-„Gulasch“⁹

Mini-Hähnchen-Brüstchen⁹

Kartoffelpüree⁷

Erbsen, Babymöhrrchen, Butterböhnchen⁷

Soßen, Dips, Ketchup^{7,9,10}

Milchreis im Glas mit verschiedenen Toppings^{1,5,7,8}

Rote und Grüne Götterspeise mit Vanillesoße im Glas^{1,5,7,8}

Minibrötchen^{1,8,10}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
10,92	13,00

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Grillbuffets

Grillbuffet „Rustika“

ab 10 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert.)

Kottenforster Rostbratwurst
Marinierte Nackensteaks⁹
Marinierte Rippchen⁹
Marinierte Putensteaks⁹

Farmersalat⁹
Tomatensalat
Gurkensalat

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

Tzatziki⁷
Barbecue-Soße^{6,9}
Kräuterbutter^{7,9}

Rote Grütze mit Vanillesoße^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
12,61	15,00

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

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

1,51	1,80
------	-------------

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Grillbuffet „Landhaus“

ab 20 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert.)

Nürnberger Rostbratwürstchen
Kottenforster Rostbratwurst
Marinierte Nackensteaks⁹
Marinierte Lammkoteletts⁹

Hirtensalat, Griechische Art⁷
Tomatensalat
Mais-Bohnen-Paprika-Salat
Krautsalat

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

Tzatziki⁷
Barbecue-Soße^{6,9}
Kräuterbutter^{7,9}

Salat von frischen Früchten der Saison

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
16,72	19,90

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

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

1,51	1,80
------	-------------

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Grillbuffet „Gutsherr“

ab 20 Personen
(Das Fleisch wird roh angeliefert.)

Nürnberger Rostbratwurst-Spiralen
Kottenforster Rostbratwurst
Marinierte Nackensteaks⁹
Marinierte Lammkoteletts⁹
Rumpsteaks
Marinierte Putensteaks⁹
Grillkäse⁷

Hirtensalat griechische Art⁷
Tomate mit Mozzarella⁷
Gurkensalat
Mais-Bohnen-Paprika-Salat
Zucchini-Salat mit Krabben²

Bunte Rohkostsalatplatte mit zwei verschiedenen Dressings^{6,7,9,10}

Tzatziki⁷
Barbecue-Soße^{6,9}
Kräutersoße
Kräuterbutter, Knoblauchbutter^{7,9}

Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße^{1,5,7,8}
Käseauswahl^{7,8,9}

Preis pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
23,95	28,50

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

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person
(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	-------------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Grill- und Gartenbuffet „Royal“

Für Ihren perfekten Grillabend genau das Richtige.
ab 40 Personen - (Das Fleisch wird, wenn nicht anders beschrieben, roh angeliefert.)

Kartoffelsuppe^{1,3,6,9} oder rustikale Bohnensuppe^{1,6,9}

Krusten-Grillschinken (wird fertig angeliefert)

Marinierte Spareribs⁹

(Schweinerippchen)

Marinierte T-Bone Steaks⁹

Marinierte Schweine-Nackensteaks⁹

Lammchops

(Lammkotelett auf arabische Art mariniert)⁹

Kottenforster Grillbratwurst

Grillbratwurst-Spiralen am Spieß

Grillkäse⁷

Lachsfilet-Steaks im Bananenblatt⁴

Maiskolben mit Kräuterbutter⁷

gefüllte Ofenkartoffeln^{7,9}

(werden fertig angeliefert)

Grilltomaten, Mediterrane Grillgemüse-Päckchen

Tomatensalat, Gurkensalat^{6,9}

Kartoffelsalat, badische Art^{3,6,9,10}

Pesto-Nudelsalat^{1,3,4,6,7,8,9,11}, Krautsalat

Mais-Bohnen-Paprika-Salat

Barbecue-Soßen^{6,9}, Kräuterbutter^{7,9}, Tzatziki⁷

Salat von frischen Früchten im Glas^{6,7,9,10}

Panna Cotta mit Erdbeermus im Glas^{1,5,7,8}

Preis pro Person

Lieferung inklusive blitzsauberm Profi-Gasgrill und einer Flasche Gas.

Das Buffet ist auszugsweise auch für eine geringere Personenanzahl lieferbar.

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
31,51	37,50

Dazu Buffetbrotkorb, Preis pro Person

(kleine Weizenbrötchen, neutral, Mohn, Sesam, Käse, enthält Milch, Gluten, Sesam, Schalenfrüchte)

1,51	1,80
------	------

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Desserts

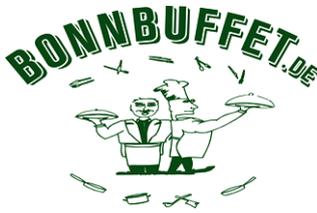
Lieferung ab 8 Portionen. Preise pro Portion (ca. 130 g.)

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Bananentaler in Haselnuss-Soße * ^{1,5,7,8}	2,52	3,00
Cappuccinocreme * ^{1,5,7,8}		
Eierlikör-Creme * ^{1,5,7,8}		
Früchtequark * ^{1,5,7,8}		
Herrencreme * ^{1,5,7,8}		
Mousse au chocolat * ^{1,5,7,8}		
Mousse fraise (Erdbeere) * ^{1,5,7,8}		
Mousse marmoriert * ^{1,5,7,8}		
Mousse orange * ^{1,5,7,8}		
Mousse vanille * ^{1,5,7,8}		
Minz-Mousse ^{1,5,7,8}		
Rote Grütze mit Vanillesoße * ^{1,5,7,8}		
Rum-Cocos-Mousse * ^{1,5,7,8}		
Weinschaum-Creme* , weiß oder rot ^{1,5,7,8}		
Zabaionecreme * ^{1,5,7,8}		
Griesflammerie mit Erdbeermus ^{1,5,7,8}	2,94	3,50
Marzipan-Bratapfel mit Vanillesoße, saisonbedingt ^{1,5,7,8}		
Obst-Tiramisu * ^{1,5,7,8}		
Panna Cotta mit Erdbeermus (hier Lieferung immer portioniert im Glas) ^{1,5,7,8}	3,15	3,75
Rum-Creme* mit Mandeln und Rosinen ^{1,5,7,8}		
Apfeldessert *	3,36	4,00
- mit Vanillesoße, pommersche Art, Äpfel, Rosinen, Nüsse mit einer Zimtsoße ^{1,5,7,8}		
Bayrische Creme * ^{1,5,7,8}		
Bratapfelauflauf ^{1,5,7,8}		
Rheinischer Himbeertraum ^{1,5,7,8}		
Tiramisu ^{1,5,7,8}		

Die mit * gekennzeichneten Desserts können auch in Portionsgläsern geliefert werden. Hierbei berechnen wir einen Aufschlag von 20 %. Fingerfoodgrößen auf Anfrage
Weitere Nachspeisen bereiten wir gerne für Sie zu.

Liste der Allergene siehe Nummerierung:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

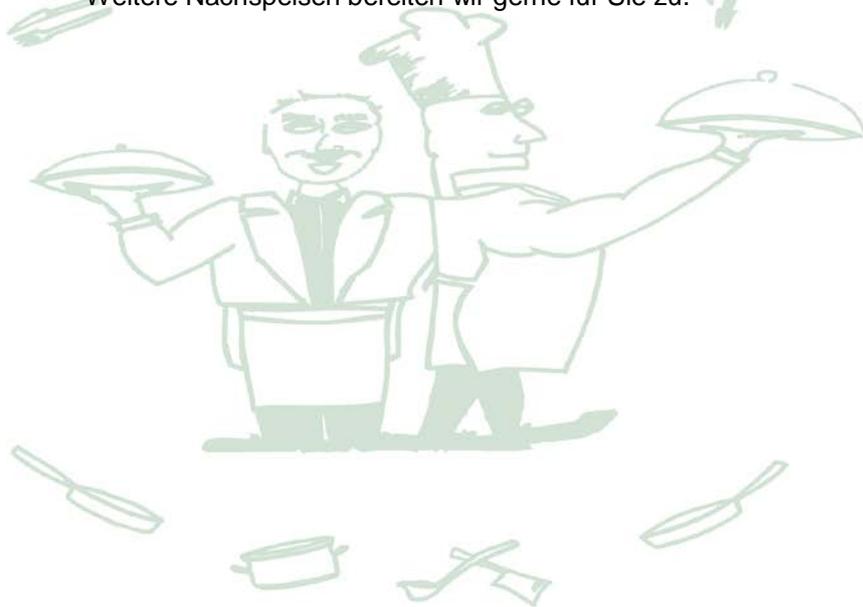


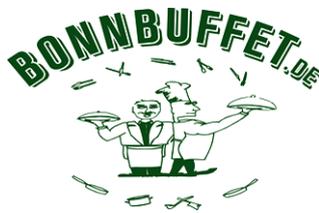
Desserts

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

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Apfelkompott , ca. 100g, Preis pro Portion	1,01	1,20
Birnenhälften mit Schokomousse , enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten	2,94	3,50
Eisbuffet (Mövenpick), diverse, je 25 Portionen, enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten	163,87	195,00
Früchte mit Käsecreme , enthält Milch, Sellerie	2,35	2,80
Gebäcksteller , ab 5 Personen, Preis pro Person (hier:4-6 Teile pro Person), enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten, Ei	1,39	1,65
Obstkorb je nach Saison per Kg ab	6,30	7,50
Obsteller , "mundgerechte Obsttranchen", verschiedene Größen, Portionspreis ab	1,89	2,25
Obstsalat*	2,94	3,50
Vanillesoße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter, enthält Milch, Gluten	6,30	7,50
Haselnuss-Soße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter, enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten	9,24	11,00
Schokoladen-Soße , ab 0,5 ltr., Preis pro Liter, enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten	6,30	7,50

Die mit * gekennzeichneten Desserts können auch in Portionsschalen geliefert werden. Hierbei berechnen wir einen Aufschlag von 15 % sowie die Glasmiete von 0,25 Eur / Glas. Fingerfoodgrößen auf Anfrage
Weitere Nachspeisen bereiten wir gerne für Sie zu.

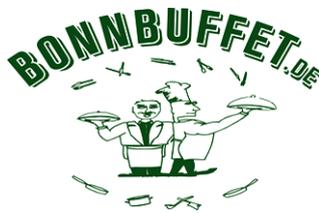




Getränke

Kommissionspreise (außer Heißgetränke)

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Fassbiere, Preise pro Liter		
Lieferung inkl. Zapfbesteck, Bierböckchen, Spülkiste		
Bitburger Pils (15, 20, 30, 50 Liter)	3,36	4,00
Früh-Kölsch (5 Liter-Blechdose, 10, 15, 20, 30, 50 Liter)	3,36	4,00
Mühlen-Kölsch (10, 20 Liter)	3,36	4,00
Zunft-Kölsch (10, 15, 20, 30, 50 Liter)	3,36	4,00
Gaffel-Kölsch , Reissdorff-Kölsch	3,36	4,00
weitere Fassbiere auf Anfrage		
Flaschenbier		
0,33 Liter-Flasche , Diverse ab	1,68	2,00
auch 0,5 Liter-Flaschen lieferbar, z.B. Weizenbiere, auf Anfrage		
Alkoholfreie Getränke		
Apfelsaft 100%, klar oder naturtrüb, 1-Liter-Flasche	2,52	3,00
alkoholfreies Bier , 0,33 Liter-Flasche	1,68	2,00
Coca-Cola / Fanta / Sprite (auch light/Zero), 1-Liter-Flasche	2,35	2,80
Mineralwasser Gerolsteiner , Sprudel / medium, 1-Liter-Flasche, PET	1,68	2,00
Mineralwasser Gerolsteiner "Gourmet" , still / medium / classic, 0,75-Liter-Flasche	2,35	2,80
Mineralwasser Gourmetflasche Apollinaris "Selection", silence / medium, 0,75-Liter-Flasche	2,48	2,95
Mineralwasser , Sprudel / medium) 0,7-Liter-Flasche, Glasflasche	1,26	1,50
Orangensaft 100%, mit oder ohne Fruchtfleisch, 1-Liter-Flasche	2,52	3,00
Schweppes Bittergetränke , verschiedene Sorten, 1-Liter-Flasche PET	3,15	3,75

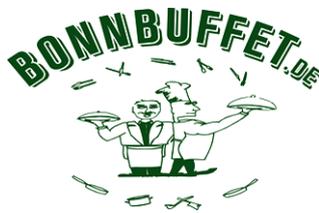


Getränke

Kommissionspreise (außer Heißgetränke)

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Heiße Getränke		
Kaffee (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,71	0,85
Kakaogetränk (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,71	0,85
Tee (ab 8 Tassen), Preis pro Tasse	0,71	0,85
Kaffeesahne, Zucker, Zitrone , Preis pro Person (für ca. 3 Tassen)	0,29	0,35
Gebäcksteller , ab 5 Personen, Preis pro Person, enthält Milch, Schalenfrüchte, Erdnuss, Gluten, Ei	1,39	1,65
Kleinflaschen		
Apfelsaft 100%, 0,2 Liter	1,26	1,50
Coca-Cola / Coca-Cola light , 0,2 Liter	1,26	1,50
Johannisbeernektar 0,2 Liter	1,26	1,50
Kirschnektar , 0,2 Liter	1,26	1,50
Mineralwasser , Gerolsteiner, 0,25 Liter Sprudel	1,26	1,50
Mineralwasser , Gerolsteiner, 0,25 Liter (medium oder naturell)	1,26	1,50
Multivitamin-Saft , 0,2 Liter	1,26	1,50
Orangensaft 100%, ohne Fruchtfleisch, 0,2 Liter	1,26	1,50
Traubensaft , 100%, 0,2 Liter	1,26	1,50
Wein /Sekt		
Prosecco , verschiedene Sorten auf Anfrage, ab	8,32	9,90
Rotwein , Baden, Spätburgunder, trocken, Schraubverschluss	9,66	11,50
Sekt , verschiedene Sorten auf Anfrage, ab	8,32	9,90
- Hausmarke , ab	8,32	9,90
- Freixenet	10,08	12,00
- Fürst Mechernich	14,71	17,50
Weißwein , Baden, Grauburgunder, trocken, Schraubverschluss	9,66	11,50
Weitere Sorten (zum Beispiel Weinkabinett Briem / Weingut Briem, Baden-Kaiserstuhl) auf Anfrage. Gerne auch in Kommission.		
Champagner auf Anfrage		
Rosé, Weißherbst auf Anfrage		

Die Getränke werden in der jeweiligen Trinktemperatur angeliefert.



Getränkesservice

Abgabepreis nur als Komplettkasten, **keine Kommission!**
 Mindestabnahme ab 5 Kästen (Gesamt-Liefermenge!) Ohne weitere Zustellgebühr.

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Kleinflaschen		
Apfelsaft , 24 Flaschen à 0,2 Liter	14,12	16,80
Coca-Cola , 24 Flaschen à 0,2 Liter	14,12	16,80
Johannisbeernektar , 24 Flaschen à 0,2 Liter	16,81	20,00
Mineralwasser Gerolsteiner , "Sprudel", medium / naturell, 24 Flaschen à 0,25 Liter	13,03	15,50
Multivitamin-Saft , 24 Flaschen à 0,2 Liter	16,81	20,00
Orangensaft , 24 Flaschen à 0,2 Liter	16,39	19,50
Traubensaft , 24 Flaschen à 0,2 Liter	16,81	20,00

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Pfand.

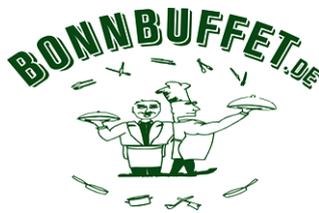
Normalflaschen

Apfelsaft , klar oder trüb, 6 Flaschen à 1 Liter	7,98	9,50
Apfelschorle , 12 Flaschen à 0,7 Liter	9,66	11,50
Gerolsteiner "Sprudel" , 12 Flaschen à 1 Liter	10,50	12,50
Gerolsteiner "Stille Quelle" Medium , 12 Flaschen à 1 Liter, PET	10,50	12,50
Orangensaft , 6 Flaschen à 1 Liter	10,00	11,90
Mineralwasser Hausmarke , classic oder medium, 12 Flaschen à 0,7 Liter	4,62	5,50
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



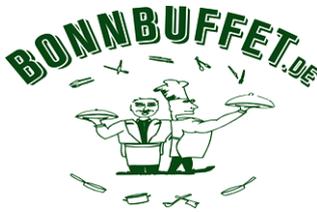
Ausstattung (Geschirr, Besteck & Glas)

Mietpreise

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Besteck		
Dessert- bzw. Kaffeelöffel	0,25	0,30
Fischmesser	0,34	0,40
Fischgabel	0,34	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	0,27	0,32
Essteller	0,27	0,32
Grillteller	0,27	0,32
Kaffeetasse oder Moccataste mit Untertasse	0,50	0,60
Kuchenteller	0,27	0,32
Plattteller, auf Anfrage ab	2,52	3,00
Suppentasse mit Untertasse	0,50	0,60
Gedecke bei Speisenerlieferung		
Buffetgedeck, komplett, je nach Buffetwunsch	1,47	1,75
Kaffeegedeck, komplett	1,39	1,65
Menuegedeck, komplett, (ohne Plattteller)	1,18	1,40
Die Mietpreise verstehen sich für Geschirr und Besteck bei Abholung. Die Rückgabe kann in grob gereinigtem Zustand erfolgen. (Von Speiseresten befreit, ungespült, sortiert, leicht zählbar!).		
Gläser, standard		
Kelche (Wein), Abgabe in 24er -Komplettkiste, pro Glas	0,29	0,35
Kölschstange, Abgabe in 50er -Komplettkiste, pro Glas	0,29	0,35
Pilsglas (Tulpe), Abgabe in 32er -Komplettkiste, pro Glas	0,29	0,35
Saftglas	0,29	0,35
Sektglas (Flöte), Abgabe in 40er -Komplettkiste, pro Glas	0,29	0,35
Weizenbiertglas 0,5 Liter, Abgabe in 6er -Komplettkiste, pro Glas	0,29	0,35
sonstige Gläser (Willybecher 0,2 Liter, Glaskrüge 0,2 / 0,3 Liter, Spirituosengläser und mehr), ab	0,29	0,35

Kristall- und Sondergläser ab €0,75 brutto.

Die Gläser können in ungespültem Zustand zurückgegeben werden.



Ausstattung (Party- & Buffetbedarf)

alphabetisch aufgeführt, Mietpreise

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Aschenbecher	0,25	0,30
Aschenbecher , Standmodell	8,40	10,00
Beschallungsanlage	210,08	250,00
- 200 Watt, 2 Lautsprecher, Ständer, Stereomixer, 2 CD-Player, Mikrophon (Mietpreis pro Tag!)		
Lautsprecherpaar zusätzlich	63,03	75,00
- incl. Ständer, 200 Watt (Mietpreis pro Tag!)		
Bierzapf-Gerät (inkl. Kohlensäure)	84,03	100,00
Buffettisch , klein 1,00 m x 0,65 cm	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 2,50 € netto Mehrpreis])	5,46	6,50
Festzelt-Bank	2,52	3,00
Festzelt-Sitzgarnitur , Tisch und zwei Bänke	10,50	12,50
Garderobenständer , Chrom, rollbar	10,50	12,50
Gasgrill/-Bräter (ohne Gas, Grillfläche 48 x 60 cm, inkl. einer Flasche Gas)	39,92	47,50
- Reinigung	16,81	20,00
Gasgrill groß , Grillfläche 48 x 110 cm, inkl. einer Flasche Gas	47,90	57,00
- Reinigung Gasgrill, pauschal	21,01	25,00
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
- aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen verleihen wir nur Gasgrill-Geräte!		
Filterkaffeemaschine , 20 - 110 Tassen	37,82	45,00
Kleiderbügel	0,17	0,20
Kühlschrank , 130 cm	37,82	45,00
Kühlschrank , 170 cm	42,02	50,00
Partyschirm (3,30 m x 3,30 m)	21,01	25,00
Partyzelt (5m x 6m)	315,13	375,00
- incl. 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		
Partyzeltboden	168,07	200,00
Projektionsgerät (Beamer), Video- und Datenprojektion (SONY)	71,43	85,00
Projektionsleinwand	33,61	40,00
Riesenpfanne inkl. Gasherd (ohne Gas)	58,82	70,00
- 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	2,10	2,50
Stehtisch (Durchmesser 0,70 m bzw. 0,80 m, Höhe 1,10 m)	14,29	17,00
Stehtisch-Husse weiß, weitere Farben auf Anfrage, ab	8,40	10,00
Stuhl , Buche, klappbar	3,36	4,00
Stuhl , gepolstert	10,84	12,90
Suppenstation / Suppenkessel (Gussoptik), 10 ltr	21,01	25,00
Tanzboden ab ca. 3 x 6 m, inkl. Auf- & Abbau, auch als Zeltboden, ab	193,28	230,00
Tischdecke , weiß, verschiedene Größen, inkl. Reinigung, ab	5,04	6,00
Zapfhahn , Messing	6,30	7,50

Weitere Ausstattungen auf Anfrage.

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 etc.) 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.



Zusätzliche Leistungen

Natürlich verfügen wir auch über...

erfahrenes Bedienungspersonal, einheitlich gekleidet nach Wahl, pro Stunde

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
25,00	29,75

... und noch vieles andere mehr.

Zum Beispiel unsere Cocktail-Bar mit 12 Klassikern und allem Zubehör inkl. Barkeeper ab 45,00 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):

	Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
Aufträge bis 30,00 Euro/netto	12,61	15,00
Aufträge bis 75,00 Euro/netto	10,50	12,50
Aufträge bis 125,00 Euro/netto	9,24	11,00
Aufträge bis 200,00 Euro/netto	8,40	10,00

Lieferung und Abholung der Ausstattungsteile innerhalb des Stadtgebietes Bonn (ohne Mehlem und Heiderhof) für Aufträge ab 150,01 Euro/netto frei Haus.

Bei umfangreichen Ausstattungslieferungen, Auf- und Abbauarbeiten berechnen wir:

Personalstundensatz für Auf-, Abbau und Aufräumarbeiten, pro Person

Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
23,11	27,50

Fahrtkostenzeitaufwand (berechnet in Googlemaps in Dezimaleinheit) Anlieferung bei über 10 km Entfernung oder ab 20 Minuten Gesamtfahrzeit außerhalb Stadtgebiet Bonn (inkl. Mehlem und Heiderhof)

31,51	37,50
-------	-------

Mehrpreis für Abholung zu Ihrem Wunschzeitpunkt, einmalig

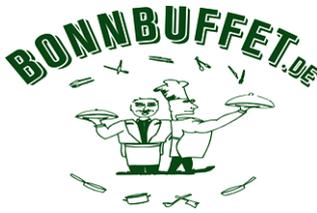
Euro netto	Euro inkl. 19% MwSt.
12,61	15,00

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 25,00 Euro bei umfangreichen Speisen-Lieferungen zu berechnen.



Checkliste für Ihre Veranstaltung

5 – 6 Wochen vor der Feier:

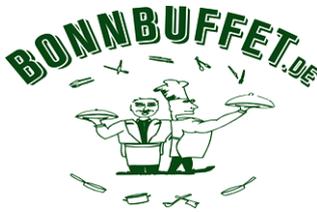
- Termin festlegen
- Gästeliste erstellen
- Ort der Festlichkeit bestimmen, evtl. anmieten
- Bestuhlungs- und Möblierungsplan erstellen ←übernehmen wir gerne für Sie
- Inventar, Beleuchtung, Zelt, Heizlüfter bestellen ←übernehmen wir gerne für Sie
- Stromzufuhr für Musik, Buffet, Beleuchtung, Theke sicherstellen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

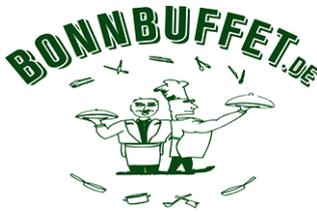
- Fotomaterial bereitlegen, Akkus laden
 - Abendgarderobe aus der Reinigung holen
 - Aufbau von Zelt, Theke, Beleuchtung, Bestuhlung, Toilettenanlage
 - Getränke kühlen
 - Thekenanlage auf Funktionstüchtigkeit überprüfen
 - Reinigungsmittel für Theke bereitstellen
 - Beschilderung zum WC anbringen
 -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

Am Tage der Feier:

- Alle Gläser spülen und polieren
 - Strom- und Wasserzählerstand ggf. notieren.
 - Zapfanlage kontrollieren, mind. eine Stunde vor Gebrauch in Betrieb
 - Buffetaufbau arrangieren
 - Servicepersonal einweisen
 - Sound- und Lichtcheck
 - Zufahrtswege markieren
 - Parkmöglichkeiten einrichten und markieren
 - Blumendekoration vornehmen
- ←entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet
←übernehmen wir gerne für Sie
←übernehmen wir gerne für Sie
←entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet
←entfällt bei Lieferung durch bonnbuffet
←übernehmen wir gerne für Sie
←übernehmen wir gerne für Sie
←übernehmen wir gerne für Sie
←übernehmen wir gerne für Sie

Am Tage nach der Feier:

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

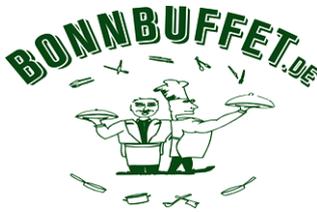


Referenzen

Alfa-Romeo Händerverband 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 Klautt Baustoffe, Bonn • Brillanti Momenti !, Kommunikation, Königswinter • Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde, Bonn • Bundesanstalt für Post und Telekommunikation, Bonn • Bundespensionsservice 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 FlicFlak, 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 denen 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: Alle Catering-Leistungen unterliegen dem vollen gesetzlichen MwSt-Satz!

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, einwandfreiem, funktionstüchtigem Zustand zurückzugeben bzw. bereitzustellen.

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

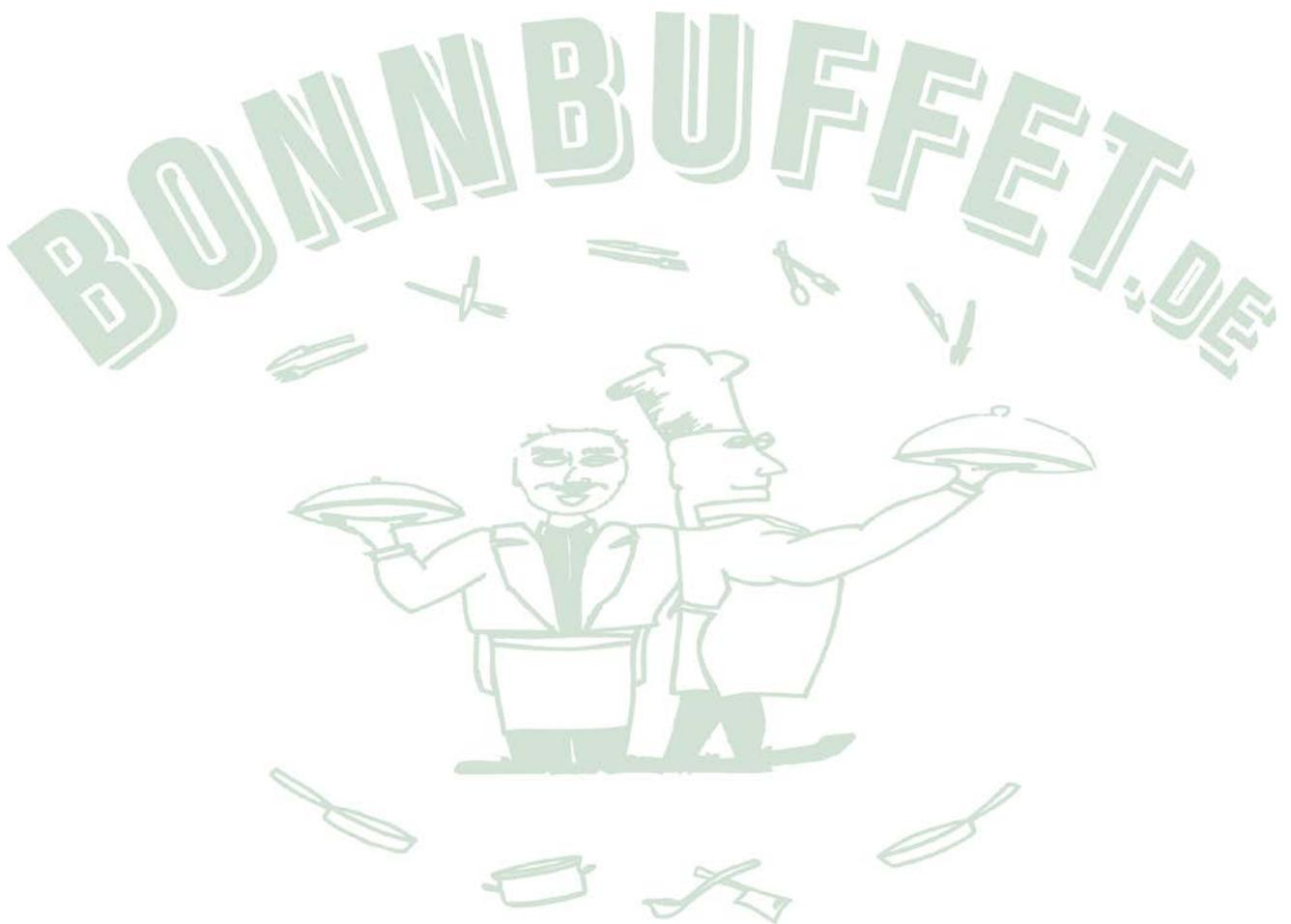
Reinigung: Bitte beachten Sie bei der Reinigung unserer Ausstattungsteile, dass Sie grundsätzlich keine Topfschwämmchen, Topfkratzer, Metallschwämme, oder ähnliches benutzen! Eventuelle Gelatine- oder Speiserückstände auf Metall- oder Holzplatten bitte nur mit einem weichen Tuch, Seifenlauge und heißem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

Alle von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind die zurzeit 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	Auslieferung	Montag bis Freitag:	08:00 bis 19:30 Uhr
	Samstag:	08:00 bis 13:30 Uhr		Samstag:	08:00 bis 19:30 Uhr
	24 Stunden per Fax unter:	0228 - 67 98 42			
	Per Email	www.bonnbuffet.de			

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!



Jürgen Hofmann
bonnbuffet – Bonn-Baguette-GmbH
Römerstraße 323 - 53117 Bonn

Fon: 0049-228-67 05 94
Fax: 0049-228-67 98 42
www.bonnbuffet.de
HRB 4189

Amtsgericht BONN
Geschäftsführer Jürgen Hofmann
St.Nr.: 205/5727/0140