



Sehr geehrter Kunde!

In unserem vorliegenden Programm haben wir ausgesuchte Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt. Alle Gerichte und Büffets können individuell kombiniert werden. Ebenfalls bereiten wir auch Gerichte und Büffets nach Ihren eigenen Vorstellungen zu.

Durch hochwertige Qualität und fachmännische Zubereitung garantieren wir einen besonderen Genuss, egal ob kleiner Personenkreis oder große Gesellschaft (bis 2000 Personen), wir bieten für jeden Geschmack das Richtige. Lassen Sie sich von uns über weitere Menüvorschläge unverbindlich beraten.

Ihr Party- Service „Bon appetit“

Unsere Büroöffnungszeiten

Mo. – Fr. 8.30 – 13.00 Uhr

Oder nach telefonischer Vereinbarung

DE
RP 18021
EG



Für Begrüßungsempfänge, Stehempfänge, Geschäftseröffnungen, Konferenzpausen, Sektfrühstück usw. empfehlen wir:

Canapes, reichlich belegt und aus garniert mit:

	<u>Stck./ € / netto</u>
Gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett und Salami	2,20
Roastbeef, Filet Medallions, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	2,80
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,	3,20

(Für Sektempfänge empfehlen wir pro Person 4-5 Canapes. Als volle Mahlzeit empfehlen wir pro Person 8-9 Canapes.)

Halbe belegte Brötchen mit:

	<u>Stck./ € / netto</u>
gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett, geräucherte Putenbrust und Salami	2,80
Roastbeef, Filet Medallions, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse	3,40
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,	4,20

Suppen

	<u>Port. / € / netto</u>
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Champignonrahmsuppe, Tomatencremesuppe	3,80
Spargelcremesuppe, Maronencremesuppe (Saison)	4,80

Kalte Vorspeisen

	<u>Port. / € / netto</u>
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken	6,50
Pasteten Variationen in der Teigkruste mit Cumberlandsoße	7,50
Tomaten mit Mozzarella	6,50
Hausgemachte Gemüseterrine mit Schnittlauchquark	7,00
Dill Crêpes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung	7,00
Lachs-, Forellentastete	8,50
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	8,50
Vittelo Tonnato	8,50
Cocktail von Tiefseekrabben	10,50
Echter Räucherlachs mit Preiselbeersahne	9,50
Carpaccio mariniert mit Vinaigrette	9,50
Lachstatar mit Croustates	11,50
gefüllte Nudeln mit Thunfischcreme	7,50

Desserts

	<u>Port. / € / netto</u>
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,80
Mandarinen-Quark-Creme	4,50
Frischer exotischer Fruchtcocktail	5,80
Mousse au Chocolat, Mousse Vanille	5,80
Hausgemachtes Tiramisu	4,80
Amaretto Creme	4,80
Panna Cotta mit Erdbeersauce	5,80
Zimt mousse mit Pflaumenkompott	5,80

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt.

Laut § 12 des UStG. berechnen wir bei Essenslieferung mit Cateringzubehör (Geschirr, Personal usw.), zuzüglich 19 % MwSt.





Festliche Braten vom Rind, Schwein, Kalb, Pute, Hähnchen

	<u>Port. / € / netto</u>
Spanferkelrollbraten	8,50
Schweinerollbraten mit verschiedenen pikanten Füllungen	7,50
Gefülltes Schweinefilet	8,60
Schweinebäckchen in Dornfeldersoße	8,60
Schweinefilet im Broccoli Mantel	9,80
Käselende	9,80
Lendchen Pfanne mit Paprikasahnesoße	8,50
Brasilianischer Rahmbraten	8,00
Schnitzelpfanne	7,80
Burgunderbraten	9,80
Rinderfilet in Broccoli- oder Champignonmantel	22,00
Rinderbraten im Champignonmantel	12,80
Rindergeschnetzeltes Art „Stroganoff“	9,90
Burgundertopf (Rinderschmorgulasch in Rotwein)	8,00
Kalbsrücken rosé gebraten	25,50
Gebratenes Kalbsfilet in Mandelblättchen	24,50
Kalbsgeschnetzeltes	9,50
Putengeschnetzeltes	8,50
Putenrollbraten	9,50
Südseepfanne	8,90
Pollo Fino (Hähnchenoberkeule gefüllt mit Tomatenpesto)	8,50
Hähnchenbrüstchen „Florida“ oder in Cornflakes	9,00
Gefüllte Hähnchenrolle mit Broccoli	9,50
Lammfilet im Bohnenbett	24,80
Lammkeule „Provencial“	16,50
Lammgeschnetzeltes	12,50
Lachsfilet mit Kräuterkruste	16,80
Braten- oder Rahmssoße	1 ltr. 10,00
Pfeffer-, Champignon- oder Paprikasoße	1 ltr. 12,50

(Wildgerichte nach Saison auf Anfrage!)

Deftiges vom Grill

	<u>kg. / € / netto</u>
Riesling Schinken	20,00
Grillschinken	20,00
Gegrillte Schweinehaxen	8,50
Fleischkäse	13,30

Internationale Küche

	<u>Port. / € / netto</u>
Grillplatte mit Frikadellen, Schnitzel, Rollbraten und Hähnchenschlegel	9,00
Paella	12,35
Chilli con Carne	6,00
Gyros	9,00
Spanferkel (ohne Knochen)gefüllt (ab 25 Personen)	11,90
Tagliatelle verde mit Lachssahnesoße	12,50
Gulaschsuppe	6,00
Gemüse Eintopf	5,00

Rustikales

	<u>Stck./ € / netto</u>
Putenschnitzel „Wiener Art“	4,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“	3,00
Frikadelle	1,80
Fleischknepp	1,80
Leberknödel	1,80

Beilagen nach Wunsch:

	<u>Port. / € / netto</u>
Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, Bandnudeln, Bratkartoffeln mit Speck	
Berner Röstis, Schupfnudeln	3,30
Hausgemachte Spätzle, Wild / Naturreis	3,90
Gemüseplatte	4,50
Mischsalat	3,20





Fingerfood

	<u>Stck. / € / netto</u>
½ gefülltes Ei, fein garniert	0,90
gefüllte Tomate mit Gemüsesalat	2,50
gefüllte Williams Birne mit Käsecreme	2,50
gegrillte Hähnchenkeule garniert	2,50
Schweinemedailon mit Kalbscreme und Früchten	3,00
Käsespieß bunt garniert	2,50
Angemachter Frischkäse auf Kracker oder Pumpernickel	1,30
Blätterteighäppchen	2,40
Mini-Frikadellen	1,10
Partyschnitzel	2,20
Schinkenröllchen	1,90
Rohesser	1,90
Grissini mit luftgetrocknetem Schinken	1,90
Butterbrezel	2,00
Brötchen	0,60
Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,50
Bruschetta mit Ziegenkäse und Waldhonik	2,50
Blätterteihäppchen mit pikanten Füllungen	2,00
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	Port. 3,00
Minifrühlingsrollen	1,10
Gefüllte Champignons mit Frischkäse	1,50
Sushi mit Gemüsefüllung	3,00
Gefüllte Crepes mit Kräuterfrischkäse	1,20
Croustates mit Waldorfsalat	1,90
Russisches Ei im Glas (Kartoffelsalat ½ Ei, Gurke)	2,80
Gefüllte Weinblätter mit Reis	1,30
Gegrillte Aubergine mit Tomatenconfit	2,00
Mini-Semmelknödel auf Pilzsalat	3,50

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt.

Laut § 12 des UStG. berechnen wir bei Essenslieferung mit Cateringzubehör (Geschirr, Personal usw.), zuzüglich 19 % MwSt.

DE
RP 18021
EG

Bankverbindung:
VR Bank Kur- und Rheinpfalz eG IBAN:DE65 5479 0000 0000 1880 77 BIC:GENODE61SPE
Steuer-Nr. 41/080/7072/5



Kalt / warme Büffets
(ab 20 Personen)

Vorschlag I

Markklösschensuppe

Kalbsbraten an Cognacrahm
Schweinemedallions in Champignonrahmoße
Rosmarinkartoffeln
Spätzle
Mischsalat

Frischer exotischer Fruchtcocktail

pro Person € 25,00

Vorschlag II

Gefüllte Eier
pochierte Lachsmedallions mit
Wasabi Sahne

Geflügelcocktail
Schinkenröllchen mit Spargel
Weißbrot

Hähnchenbrustfilet in Curryrahmoße
Schweinefilet im Bärlauch-Kräutermantel
Spätzle
Risotto
Mischsalat mit 2 Dressing

Kokosmousse
Mousse au Chocolat

pro Person € 28,90

Vorschlag III

Schinken-Champignonquiche
Schinken-Frischkäsepraline auf Rucolasalat
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Gefüllte Muschelnudeln mit Thunfischcreme
Weißbrot

Putengeschnetzeltes mit Zuckerschoten
Burgunderbraten
Teigwaren
Kartoffelknödel
Mischsalat

Joghurthmousse
Mandarinen-Quarkcreme

pro Person € 28,90

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt.

Laut § 12 des UStG. berechnen wir bei Essenslieferung mit Cateringzubehör (Geschirr, Personal usw.), zuzüglich 19 % MwSt.

DE
RP 18021
EG

Bankverbindung:

**VR Bank Kur- und Rheinpfalz eG IBAN:DE65 5479 0000 0000 1880 77 BIC:GENODE61SPE
Steuer-Nr. 41/080/7072/5**



Leihgebühr für Ausstattung

	<u>Gereinigt Stück / € / netto</u>	<u>ungereinigt Stück / € / netto</u>
Tafelgeschirrtteil	0,38	0,51
Besteckteil	0,21	0,30
Glas	0,38	0,51
Serviette		0,30

Komplettausstattung für Büffet bestehend aus:

	<u>gereinigt / € / netto</u>	<u>ungereinigt / € / netto</u>
2 Teller, 1 Dessertteller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertlöffel, 2 Gläser nach Wahl, Serviette	3,25	4,35

	<u>Stück / € / netto</u>
Brauereigarnitur	18,00
Steh Tisch	22,00
Tisch mit 6 Stühlen und Sitzkissen	auf Anfrage
Kühlschrank	40,00
Kaffeemaschine	25,00
Thermoskanne	3,20
Garderobenständer	13,40
Fließtischdecke	je lfm 3,20
Auf- und Abbau von Tischen und Geschirr	nach Std.

<u>Personal</u>	<u>Stunde / € / netto</u>
Servier / Büffetkraft	22,00
Koch	29,75

Reinigungskosten

	<u>Stück / € / netto</u>
Warmhaltegeräte	6,22
Platten	3,74
Schüsseln	3,74

Unsere Preise zur Ausstattung und Reinigung zuzüglich. 19 % MwSt

Geschäftsbedingungen

Unsere Angebote sind freibleibend.

Zahlbar sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug.

Minderungen sind sofort zu bezahlen. Bei einem Bestellwert ab 500,00 Euro ist eine 50 %ige Anzahlung zu leisten.

Bei Lieferausfall oder Verspätung durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

Bei Anlieferung von Lebensmitteln, die aufgrund ihrer natürlichen Beschaffenheit ausschließlich für den sofortigen Verzehr geeignet sind, geht die Sorgfaltspflicht gemäß der Lebensmittel-Hygieneverordnung auf den Auftraggeber über.

Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt werden.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Ausgeliehenes Geschirr erbitten wir gesäubert zurück. Fehlmengen, Bruch, Beschädigung oder Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden. Mit der Bestellung werden unsere Geschäftsbedingungen anerkannt. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Speyer.

