



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 ausgarniert mit:

Gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken, Zwiebelmett und Salami
Roastbeef, Filet Medaillons,
angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,
(Für Sektempfänge empfehlen wir pro Person 4-5 Canapes. Als volle Mahlzeit empfehlen wir pro Person 8-9 Canapes.)

Halbe belegte Brötchen mit:

gekochtem Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten,
gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Broccoli, gegrilltes Kassler, Kräuterschinken,
Zwiebelmett, geräucherte Putenbrust und Salami
Roastbeef, Filet Medaillons, angemachter Frischrahmkäse, Französischer Käse
Echtem Räucherlachs und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Tiefseegarnelen,

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Champignonrahmsuppe,
Tomatencremesuppe
Spargelcremesuppe, Maronencremesuppe (Saison)

Kalte Vorspeisen

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Pasteten Variationen in der Teigkruste mit Cumberlandsoße
Tomaten mit Mozzarella
Hausgemachte Gemüseterrine mit Schnittlauchquark
Dill Crêpes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung
Lachs-, Forellentastete
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Vittelo Tonnato
Cocktail von Tiefseekrabben
Echter Räucherlachs mit Preiselbeersahne
Carpaccio mariniert mit Vinaigrette
Lachstatar mit Croustates
gefüllte Nudeln mit Thunfischcreme

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mandarinen-Quark-Creme
Frischer exotischer Fruchtcocktail
Mousse au Chocolat, Mousse Vanille
Hausgemachtes Tiramisu
Amaretto Creme
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Zimtousse mit Pflaumenkompott

Preise auf Anfrage





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

Spanferkelrollbraten
Schweinerollbraten mit verschiedenen pikanten Füllungen
Gefülltes Schweinefilet
Schweinebäckchen in Dornfeldersoße
Schweinefilet im Broccoli Mantel
Käselende
Lendchen Pfanne mit Paprikasahnesoße
Brasilianischer Rahmbraten
Schnitzelpfanne
Burgunderbraten
Rinderfilet in Broccoli- oder Champignonmantel
Rinderbraten im Champignonmantel
Rindergeschnetzeltes Art „Stroganoff“
Burgundertopf (Rinderschmorgulasch in Rotwein)
Kalbrücken rosé gebraten
Gebratenes Kalbsfilet in Mandelblättchen
Kalbsgeschnetzeltes
Putengeschnetztes
Putenrollbraten
Südseepfanne
Pollo Fino (Hähnchenoberkeule gefüllt mit Tomatenpesto)
Hähnchenbrüstchen „Florida“ oder in Cornflakes
Gefüllte Hähnchenrolle mit Broccoli
Lammfilet im Bohnenbett
Lammkeule „Provencial“
Lammgeschnetzeltes
Lachsfilet mit Kräuterkruste
Braten- oder Rahmssoße
Pfeffer-, Champignon- oder Paprikasoße

(Wildgerichte nach Saison auf Anfrage!)

Deftiges vom Grill

Riesling Schinken
Grillschinken
Gegrillte Schweinehaxen
Fleischkäse

Internationale Küche

Grillplatte mit Frikadellen, Schnitzel, Rollbraten und Hähnchenschlegel
Paella
Chilli con Carne
Gyros
Spanferkel (ohne Knochen)gefüllt (ab 25 Personen)
Tagliatelle verde mit Lachssahnesoße
Gulaschsuppe
Gemüse Eintopf

Rustikales

Putenschnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel „Wiener Art“
Frikadelle
Fleischknepp
Leberknödel

Beilagen nach Wunsch:

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, Bandnudeln, Bratkartoffeln mit Speck
Berner Röstis, Schupfnudeln
Hausgemachte Spätzle, Wild / Naturreis
Gemüseplatte
Mischsalat

Preise auf Anfrage





Fingerfood

½ gefülltes Ei, fein garniert
gefüllte Tomate mit Gemüsesalat
gefüllte Williams Birne mit Käsecreme
gegrillte Hähnchenkeule garniert
Schweinemedallion mit Kalbscreme und Früchten
Käsespieß bunt garniert
Angemachter Frischkäse auf Kracker oder Pumpernickel
Blätterteighäppchen
Mini-Frikadellen
Partyschnitzel
Schinkenröllchen
Rohesser
Grissini mit luftgetrocknetem Schinken
Butterbrezel
Brötchen
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Bruschetta mit Ziegenkäse und Waldhonik
Blätterteihäppchen mit pikanten Füllungen
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Minifrühlingsrollen
Gefüllte Champignons mit Frischkäse
Sushi mit Gemüsefüllung
Gefüllte Crepes mit Kräuterfrischkäse
Croustates mit Waldorfsalat
Russisches Ei im Glas (Kartoffelsalat ½ Ei, Gurke)
Gefüllte Weinblätter mit Reis
Gegrillte Aubergine mit Tomatenconfit
Mini-Semmelknödel auf Pilzsalat

Preise auf Anfrage

DE
RP 18021
EG



Kalt / warme Büffets
(ab 20 Personen)

Vorschlag I

Markklösschensuppe

Kalbsbraten an Cognacrahm
Schweinemedallions in Champignonrahmoße
Rosmarinkartoffeln
Spätzle
Mischsalat

Frischer exotischer Fruchtcocktail

Preis auf Anfrage

Vorschlag II

Gefüllte Eier
pochierte Lachsmedaillons mit
Wasabi Sahne
Geflügelcocktail
Schinkenröllchen mit Spargel
Weißbrot

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

Kokosmousse
Mousse au Chocolat

Preis auf Anfrage

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

Preis auf Anfrage





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	50,00
Kaffeemaschine	30,00
Thermoskanne	5,00
Garderobenständer	15,00
Fließtischdecke	je lfm 3,80
Auf- und Abbau von Tischen und Geschirr	nach Std.

<u>Personal</u>	<u>Stunde / € / netto</u>
Servier / Büffetkraft	25,00
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.

Mindermengen 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.

