



Büfett "Astor" (ab 20 Pers.)

- Dillcrepes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung
 - Spargelröllchen
 - Geflügelsalat
 - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - Semmelknödelcarpaccio
 - Croustates mit Forellenmousse
 - Schweineröllchen gefüllt
 - Rindergeschnetzeltes in Senfsoße mit Champignons
 - Spätzle
 - Schwenkkartoffel
 - Mischsalat mit 2 Dressing
 - Rote Grütze mit Vanillesoße
 - Weißbrot
- pro Person €/ne. 31,70**

Büfett "Esprit" (ab 30 Pers.)

- Vitello Tonnatocrema auf Pumpernickel
- Zucchini-Tomaten Kuchen
- Krabbencocktail
- Dillcrepes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung
- Waldorfsalat
- festliche Schinkenplatte
- Lammkeule "Provincial"
- Schweinefilet im Broccolimantel
- Kalbsbraten in Cognacrahmsoße
- Teigwaren
- Kartoffelgratin
- Mischsalat
- Mandarinen-Quark-Creme
- Rotweincreme
- gemischter Brotkorb

pro Person €/ne. 33,50

Büfett "Lukull" (ab 40 Pers.)

- Garnelen auf Glasnudelsalat
- Antipasti mit gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Oliven
- Graved Lachs mit Dillsoße
- rote Bete Carpaccio m. Rucola und Parmesan
- Spargelröllchen
- Broccoli-Käse-Quiche
- Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Tomaten mit Mozzarella
- Käselende
- Schweinebäckchen in Dornfelderssoße
- Hähnchenbrüstchen in Cornflakes
- Schupfnudeln
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Mischsalat
- Amarettocrema
- Mousse au Chocolat
- Brot und Partybrötchen

pro Person €/ne. 35,90





Kalt / warme Hochzeitsbüfets

2026

Büfett "Exquisit" (ab 40 Pers.)

- Vittello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- rosé gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Eismeergarnelen mit Cocktailsoße
- Gemüsepastete mit Schnittlauchquark
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Wildschweinrücken mit Kräutersoße
- Schweinefiletmedaillons in Madeirasauce
- gefüllte Hähnchensteaks mit Tomatenpesto
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Wild/Naturreis
- Mischsalat
- hausgemachte Tiramisu
- exotischer Fruchtcocktail
- Mousse Vanille
- Brot und Partybrötchen

pro Person €/ne. 39,90

Unsere Preise verstehen sich netto zuzgl. 7% MwSt.

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Vorschläge zusagen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen
Partyservice Bon Appetit
Andrea Kantz

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.

Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen ab 20 Personen. 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.



Bankverbindung:
Volksbank Speyer-Neustadt-Hockenheim
IBAN:DE65 5479 0000 0000 1880 77 BIC:GENODE61SPE
Steuer-Nr. 41/080/7072/5

